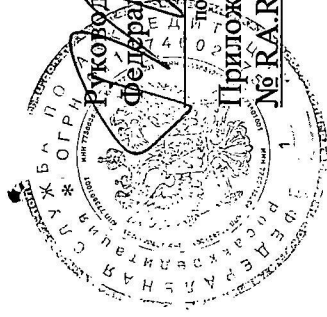




Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

Подпись _____ инициалы, фамилия
Приложение к аттестату аккредитации
№ RA.RU. 516360

12 AUG 2019

на 39 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. Спартак, дом № 5 (Литер А-А1) | 12. | 671340, Республика Бурятия, Мухоморский район, с. Мухоморский, ул. 30 лет Победы, д. 12. |
| 2. | 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартак, дом № 1. | 13. | 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38. |
| 3. | 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «б». | 14. | 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7. |
| 4. | 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братев Козулиных, д. 69. | 15. | 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26. |
| 5. | 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. 1 квартал, дом № 5. | 16. | 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9. |
| 6. | 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6. | 17. | 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14. |
| 7. | 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6. | 18. | 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77. |
| 8. | 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44. | 19. | 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с. Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а. |
| 9. | 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолохова, дом № 2. | 20. | 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145. |
| 10. | 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1. | 21. | 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д. 145а (архив) |
| 11. | 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20. | 22. | 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартак, 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
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. 1 квартал, дом № 5						
1.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	B. cereus/Бактерии B. cereus	от 10 КОЕ/г(см³)
2.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39; 10.84; 10.89; 10.86;	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе C. perfringens;	от 10 КОЕ/г(см³)

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокислые микроорганизмы	от 1 КОЕ/г(см ³) Обнаружено/не обнаружено
4.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	1601; 1604; 1901 10; 1904; 1905; 2001; 2206	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
5.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
6.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.3.	Мясо кроликов	10.13	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы/ сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
7.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.4	Мясо кроликов	10.13	-	E.coli/эшерихии	Обнаружено /не обнаружено
8.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.6				S.aureus/ Стафилококки	Обнаружено /не обнаружено
9.	ГОСТ 23454	Молоко сырое цельное и обезжиренное, термически обработанное, предварительно восстановленное из стуженного, концентрированного или сухого молока.	10.51	04.02	Ингибирующие вещества	Наличие/отсутствует
10.	ГОСТ 26968 п.4.1.	Сахар.	10.81	19.02 19.04 19.05	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	От 10 КОЕ/г(см ³)
11.	ГОСТ 26968 п.4.2.				Дрожжи, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г(см ³)
12.	ГОСТ 26972 п. 4.1.	Зерно, используемые для производства продуктов детского питания.	01.11.4 01.11.11.110 01.11.11.120 01.11.12.110 01.11.12.120	1001 90 1003 00 1005 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
13.	ГОСТ 26972 п. 4.2.		01.11.31.110 01.11.31.120 01.11.32.110 01.11.32.120 01.11.33 10.61.1-4 10.61.33.119	1006 10-30 1007 00 1008 10 000 1008 20 000	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
14.	ГОСТ 26972 п. 4.3.				Плесневые грибы и дрожжи/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
15.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11;10.12;10.20;10.61;10.71;10.85;10.86	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии родов Proteus, Moraxella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
16.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Бактерии рода Enterococcus	от 1 КОЕ/г(см ³) Обнаружено /не обнаружено
17.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110-140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 10.51.21.120 10.51.56.120, 130, 140, 400, 420, 420 10.13.14 111; 10.85.13 10.32.19.141 01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11 000 03.21.12.110-130, 190 03.21.20.110-130, 190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Сульфитредуцирующие клостридии/ Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			03.21.49.000 03.21.50.110-180,210 10.61.1-4 10.71.11.110, 10.71.11.120 10.71.11.12 10.72.12,19 10.61,10.71, 10.89 01.13. 10.11.			
18.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52; 10.86	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
19.	ГОСТ 30425 п.7.7	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.39;10.51; 10.86	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность	промышленно-стерильно/промышленно-нестерильно
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп V.сегеус и V.ролупуха;	Обнаружено /не обнаружено
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V.subtilis;	Обнаружено /не обнаружено
					Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum (или) C. perfringens);	Обнаружено /не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи;	Обнаружено /не обнаружено
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено
20.	ГОСТ 30425 п.7.8.				Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено /не обнаружено
21.	ГОСТ 30425 п.7.9.				Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
22.	ГОСТ 30425 п.7.10				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
23.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)
24.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см³)
25.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)
26.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)	от 1 КОЕ/г(см³)
27.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см³)
28.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009	Eshetichia coli (E.coli)/ E.coli	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				2101-2106; 2201-2203		
29. ГОСТ 31468		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/ не обнаружено
30. ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)		Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/ не обнаружено
31. ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)		Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86; 10.89.19.210	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Escherichia coli / E.coli	Обнаружено /не обнаружено
32. ГОСТ 31747		Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61;	0201-0210; 0302-0308;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		(кроме молока и молочных продуктов)	10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	(колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	
33.	ГОСТ 31746 (ИСО 6888-1:1999, ИСО 6888-2:1999, ИСО 6888-3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	S. aureus/ Стафилококки S. aureus;	Обнаружено /не обнаружено
34.	ГОСТ 32010	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704;	Бактерии рода Shigella	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
35.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено /не обнаружено
36.	ГОСТ 32149 п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; Бактерии рода Proteus; S. aureus	От 10 КОЕ/г(см³) Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
37.	ГОСТ 32149 п.8					
38.	ГОСТ 32149 п.9					
39.	ГОСТ 32149 п.10					
40.	ГОСТ 32149 п.11					
41.	ГОСТ 32901 п.8.4				КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г(см³)

1	2	3	4	5	6	7
42.	ГОСТ 32901 п.8.5.1	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112;10.51.51.110	0401-0406;0407; 0402;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
43.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
44.	ГОСТ 32901 п.8.8				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
45.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0410;	КМАФАнМ	от 10 КОЕ / г(см ³)
46.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы	10.12, 10.13	0201-0210;	Дрожжи (Д), Плесени (П)	Обнаружено/не обнаружено
47.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3				Сульфитредуцирующие кластридии	Обнаружено/не обнаружено
48.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4				Сульфитредуцирующие кластридии	Обнаружено/не обнаружено
49.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210;	Бактерии рода Proteus;	Обнаружено/не обнаружено
50.	ГОСТ ISO 21527-1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20, 10.61, 10.73, 10.81, 10.71, 10.82, 10.86, 10.89.19.210, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
51.	ГОСТ ISO 7218 п.10	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203; 0201-0210;	Подсчет микроорганизмов	От 1 КОЕ см ² (г)
52.	ГОСТ Р 54354 п.8.1	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.1110.12, 10.13	0201-0210;	Подготовка проб	-
53.	ГОСТ Р 54374 п.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы		0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
54.	ГОСТ Р 54674 п.8.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
55.	ГОСТ Р 54755 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
56.	МУК 4.2.577-96 п.7.1	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов.	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г
57.	МУК 4.2.577-96 п.7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
58.	МУК 4.2.577-96 п.7.3				E.coli;	Обнаружено/не обнаружено
59.	МУК 4.2.577-96 п.7.5				S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
60.	МУК 4.2.577-96 п.7.4				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
61.	МУК 4.2.577-96 п.7.6.				Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено/не обнаружено
62.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.				Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожженподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г
63.	МУК 4.2.577-96 п.7.12.				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
64.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.				Общее количество бактерий	от 1 КОЕ в 1 см ³
65.	МУК 4.2.577-96 п.7.10.				B.cereus/Бактерии B.cereus	Обнаружено/не обнаружено
66.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочная продукция	10.51	0403	Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г(см ³)
67.	МУК 4.2.1847-04 п.7	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714;	Подготовка пробы	-

1	2	3	4	5	6	7
				0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
68.	МУК 4.2.2428-08	Детские молочные смеси и продукты прикорма сухие, специализированные продукты для первого года жизни	10.86	1901 10	Enterobacter sakazakii;	Обнаружено/не обнаружено
69.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07	2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Общее микробное число(ОМЧ)	от 10 КОЕ/см ³
70.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	от 1 КОЕ/см ³
71.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
72.	МР от 17 августа 1990 Методические рекомендации по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях приложение 1	Пищевые продукты	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Шигеллы, сальмонеллы Условно-патогенные возбудители (энтеробактерии, стафилококк, B.cereus, Cl.perfringens)	Не обнаружено/ обнаружено от 10 ⁶ КОЕ/г (см ³)
73.	СанПиН 42-123-4423- 87 п.2.4.1.	Детское питание, изготовленное на молочных кухнях	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
74.	СанПиН 42-123-4423- 87 п.2.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
75.	СанПиН 42-123-4423- 87 п.2.4.3.				E.coli	Обнаружено/не обнаружено
76.	СанПиН 42-123-4423- 87 п.2.4.4.				S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
77.	СанПиН 42-123-4423- 87 п.2.4.5.				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
78.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.6	Минеральные воды	11.07		Общее количество бактерий/Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
79.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.3.				Колиформные бактерии/Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	Обнаружено/не обнаружено
80.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.4.				Фекальные колиформные бактерии/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные;	Обнаружено/не обнаружено
81.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.5.				Синегнойная палочка/Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено/не обнаружено
82.	МУК 4.2.026-95 п. 3.6	Пищевые продукты. Молоко, молочные продукты, сливки, сухие молочные продукты, яйца, меланж, мясо и мясные продукты.	10.51; 10.11; 10.20; 10.12		тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	Не обнаружено/ обнаружено Не обнаружено/ обнаружено Не обнаружено/ обнаружено
83.	ГОСТ 31903-2012	Пищевые продукты.	10.51; 10.11; 10.20; 10.12		тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	Не обнаружено/ обнаружено Не обнаружено/ обнаружено Не обнаружено/ обнаружено
84.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода. Вода, расфасованная в емкости.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202	Общее микробное число/ОМЧ	от 1 КОЕ/ 1мл
85.	МУК 4.2.1018-01 п.8.2.				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ/100мл НВЧ от 0,3 КОЕ/100мл
86.	МУК 4.2.1018-01 п.8.3.				Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ / 100мл
87.	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.				Колифаги	Обнаружено /не обнаружено в 100мл

1	2	3	4	5	6	7
						От 1 БОЕ / 100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ / 100 мл
88.	МУК 4.2.1018-01 п.8.4.				Споры сульфитредуцирующих кlostридий;	Обнаружено / не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ / 20мл
89.	МУК 4.2.1884-04 п.2.7	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно- бытового и рекреационного водопользования.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202	Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено / не обнаружено в 100 мл от 0,3 КОЕ в 100мл
90.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8				Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено / не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ /100мл
91.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ /100 мл
92.	МУК 4.2.1884-04 приложение 2				Споры сульфитредуцирующих кlostридий;	Обнаружено / не обнаружено в 20мл
93.	МУК 4.2.1884-04 приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ /100 мл
94.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				Золотистый стафилококк;	от 2 КОЕ / 100 мл
95.	МУК 4.2.1884-04 п.2.10				Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella	Обнаружено / не обнаружено
96.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено / не обнаружено От 1 КОЕ/100 мл
97.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 7				Сальмонелла	Обнаружено / не обнаружено
98.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 8				Колифаги;	От 1 БОЕ/100 мл
99.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ) при температуре 37°C; при температуре 22°C;	От 1 КОЕ /мл
100.	МУ 2.1.4.1184-03				Общие колиформные бактерии(ОКБ)	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	приложение 8				Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ); Глюкозоположительные колиформные бактерии;	в 300 мл От 1 КОЕ / 100мл НВЧ от 0,1 / 100мл
101.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9	Вода питьевая			<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружена / не обнаружена в 1000мл
102.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10				Колифаги;	Обнаружены / не обнаружены в 1000мл
103.	МУ 4.2.2218-07 п.5.2, п.5.2.2	Вода открытых водоемов			Холерный вибрион	Обнаружено / не обнаружено
104.	МУ 3.1.1.2438-09 п.3	Овощи, фрукты, поверхность объектов методом смывов			<i>Y. enterocolitica</i> <i>Y. pseudotuberculosis</i>	Обнаружено / не обнаружено
105.	ГОСТ 18963-73, п.4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода, используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)	36.00.11	2201,2202	Общее микробное число (ОМЧ)	от 1 КОЕ/см ³
106.	ГОСТ 18963-73 п.4.2				Бактерии группы кишечной палочки положительный / отрицательный коли-индекс от 3 НВЧ коли-индекса от 0,1/дм ³ коли-титр от менее 0,9	
107.	ГОСТ 31955.1-2013 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202	<i>E.coli</i> ;	не обнаружено КОЕ / 100мл от 0,3 КОЕ/100мл
108.	МУ № 2657-82, п.5	Смывы с поверхности объектов	-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0	Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); <i>St. aureus</i> Энтеробактерии	от 1 КОЕ/см ³ Обнаружено / не обнаружено
109.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24		Общее количество микроорганизмов <i>S. aureus</i> Количество плесневых и дрожжевых грибов	Обнаружено / не обнаружено От 1 КОЕ / м ³ От 1 КОЕ / м ³ От 1 КОЕ / м ³
110.	МУК 4.2.2942-11 п 3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персонала методом смывов в			Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки <i>S. aureus</i>	Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		организациях лечебного профиля			Сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено
					Условно-патогенные бактерии	Обнаружено /не обнаружено
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено /не обнаружено
111.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения			Стерильность	Стерильно/нестерильно
112.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий-возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-		Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы; Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГОВ);	Обнаружено /не обнаружено
113.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7.	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).	71.20.11		Индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
114.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8.				Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клеток на 1 г
115.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.11.				Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено
116.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
117.	МУ15/6-5-91 инструкция к применению набора	Паровые и воздушные стерилизаторы			Эффективность стерилизации	Стерилизация эффективна/стерилизация неэффективна
118.	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры			Эффективность дезинфекции с помощью биологического индикатора	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна
119.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1					
120.	МУК 4.2.1035-01 п.10					

1	2	3	4	5	6	7
121.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3	Биологический материал	-	3002 90 500 0	Бактерий семейства Enterobacteriaceae род Salmonella род Shigella род Escherichia	Выделено /не выделено
122.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п.5.1. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120
123.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Антитела к возбудителям сальмонеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120
124.	МР № 3923-85 от 14.08.85.				Staphylococcus aureus;	Не обнаружено/обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV- Обильный рост
125.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84.				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено
126.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83				Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
127.	МУК 4.2.1887-04 за исключением п.7.4 инструкция по применению набора реагентов				Энтерококки;	Обнаружено /не обнаружено
128.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				Род Neisseria	Обнаружено /не обнаружено
129.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция по применению реагентов				Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РНГА (пассивный))	Титр от 1:20
130.	МУК 4.2.3065-13 п.6.				Бактерии рода Bordetella	Обнаружено /не обнаружено
131.	МУК 4.2.3065-13 п.11. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Титр от 1:160
					Бактерии рода коринебактерий;	Выделено /не выделено
					Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Титр от 1:20

1	2	3	4	5	6	7
132.	МР № 10-11/31 от 14.04.86.				Бифидобактерий; Лактобактерий; Дрожжеподобных грибов; Клостридий; Pseudomonas aeruginosa; Стафилококки	Обнаружено / не обнаружено От 0,1 КОЕ/1г
133.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6				Бактерии семейства Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa;	Не выделено / выделено (массивный рост/ не массивный рост)
134.	МУК 4.2.1890-04 п 4.3	Культура микроорганизмов			Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	чувствительный/ промежуточный/резистентный
135.	МУК 3.1.7.3402-16 п. 9.3.1 инструкция по применению набора реагентов	Биологический материал			Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Хеддлсона)	отрицательный/сомнительный /положительный/резко положительный
136.	МУК 3.1.7.3402-16 п. 9.3.2 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Райта)	отрицательный/положительный/резко положительный титр 1:50
137.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье:	10.11 10.13	0201-0203 0205-0206 0209-0210	Отбор проб на наличие личинок трихинелл	-
138.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2	Мясо, мясная продукция			Отбор проб на наличие цистицерков (финн)	-
139.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1				Личинки трихинелл	от 1 экз

1	2	3	4	5	6	7
140.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1				Цистицерки (финны)	от 1 экз
141.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2				Цистицерки (финны)	от 1 экз
142.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308	Отбор проб	-
143.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308	Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
144.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.1				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
145.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: трематод	от 1 экз
146.	МУК 3.2.988-00 п.7				Экстенсивность инвазии	-
					Индекс обилия	-
					Среднее число паразитов на 1 кг массы	-
147.	МУК 4.2.3016-12 п.3	Плодовоовощная, плодовая годн я растительная продукция.	01.13 01.21	0701-0707 0709-0710	Отбор проб	
148.	МУК 4.2.3016-12 п.7.1-п.7.3	Свежеотжатые соки.	01.22.- 01.25	0803-0810 2009	Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
149.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1	Вода питьевая централизованного	36.00.11	2201	Отбор проб	-
150.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2	водоснабжения. Вода источников централизованного и			Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз

1	2	3	4	5	6	7
		нецентрализованного водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.			Цисты лямблий	
151.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1.				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
152.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.11	2201	Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
153.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 11				Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
154.	МУК 4.2.1884-04 п.3.1	Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201	Отбор проб	-
155.	МУК 4.2.1884-04 п.3.3				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
156.	МУК 4.2.1884-04 п.3.4				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
157.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва	-	-	Отбор проб	-
158.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-	Отбор проб	-
159.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.			Отбор проб	-
160.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.			Отбор проб	-
161.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей			Отбор проб	-
162.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.			Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Показатель истинной обсемененности	от 8 экз/кг
163.	МУК 4.2.2661-10 п.6.2	Сточная вода.			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л
164.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод.			Яйца гельминтов	от 1 экз/л
		Обезвоженный осадок сточных вод.			Яйца гельминтов	от 8 экз/кг
165.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
166.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Личинки гельминтов	от 10 экз/кг
167.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Цисты патогенных кишечных простейших	от 4 экз/100г
168.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л
169.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз/л
170.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
171.	МУ 4.2.2039-05 п. 7.3.2. таблица 4	Биологический материал	-		Сбор проб клинического материала	-
172.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.1				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено
173.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1		-		Яйца гельминтов	
174.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод периферического отпечатка по Грэхэм				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
175.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод периферического				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	отпечатка по Рабиновичу					
176.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.2.2(метод формалин-эфирной седиментации)				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
177.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.1	Биологический материал			цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
178.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.2 (метод нативного мазка)				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
179.	МУК 4.2.3533 -18 п. 3.3 Инструкция по применению набора реагентов		21.10.60.192	3002 90 100 0	антитела к антигенам возбудителей токсокароза, трихинеллеза, эхинококкоза, описторхоза, лямблиоза	Положительный/сомнительный/отрицательный
180.	ГОСТ 4011-72	Вода питьевая	36.00.		Железо общее	0,1-2,0 мг/дм ³
181.	ГОСТ 4245-72, 2.				Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 10 - мг/дм ³ при разбавлении 10,0-500,0 мг/дм ³ 0,5 - 10 мг/дм ³
182.	ГОСТ 4245-72, 3. ГОСТ 4386-89 п. 2	Вода питьевая	36.00		Фториды (F ⁻)	0,05-1,0 мг/дм ³ при разбавлении 1,0-5,0 мг/дм ³
183.	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2853 90 100 0	Остаток после выпаривания Аммиак и аммонийные соли (NH ₄) Нитраты (NO ₃) Сульфаты (SO ₄) Хлориды (Cl) Алюминий (Al) Железо(Fe)	0,1-10,0 мг/дм ³ менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³ менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³ менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³ менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³ менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³ менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Кальций (Ca)	менее 0,8 мг/дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
					Медь (Cu)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
					Свинец (Pb)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,0 мг/дм ³
					Цинк (Zn)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
					Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
					Водородный показатель	-2-14 ед. pH
					Удельная электрическая электропроводимость при t-20°C	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/м
184.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	36.00		Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
185.	ГОСТ 18190-72 п. 2 ГОСТ 18190-72 п.3 ГОСТ 18190-72 п.4				Активный хлор	более 0,3 мг/дм ³
					Свободный остаточный хлор	0,01-10,0 мг/дм ³ при разбавлении 10,0-50,0 мг/дм ³
					Остаточный активный хлор	0,1-10,0 мг/дм ³ при разбавлении 10,0-300,0 мг/дм ³
186.	ГОСТ 18309-2014, Метод А	Питьевая вода (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная) и сточная воды	11.07.11.120		Ортофосфаты(Полифосфаты (PO ₄ ³⁻))	0,01-0,4 мг/дм ³
187.	ГОСТ 23268.1-91 п.2.2.2 ГОСТ 23268.1-91 п.2.2.3	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Прозрачность и цвет	обнаружено/не обнаружено
					Запах, вкус	описание
188.	ГОСТ 31868-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости),	11.07.11.120 36.00		Цветность	0-70 градус

1	2	3	4	5	6	7
		природная (поверхностная и подземная),				
189.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая, расфасованная в емкости, природная	36.00		Сульфаты (SO_4^{2-})	25-500 мг/дм ³
	ГОСТ 31940-2012 Метод 2	(поверхностная и подземная), вода для гемодиализа	11.07.11.120			10-2500 мг/дм ³
	ГОСТ 31940-2012 Метод 3		21.20.9			2-50 мг/дм ³
190.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00		Жесткость общая	от 0,1°Ж
191.	ГОСТ 31957-2012 Метод А 5.3.2	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости),	36.00 11.07.11.120		Щелочность	0,1-100 ммоль/дм ³
192.	ГОСТ 33045-2014 Метод А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости),	36.00 11.07.11.120		Аммиак и ионов аммония	0,1-3,0 мг/дм ³ при разбавлении 3,0-300,0 мг/дм ³
	Метод Б	природная (подземная,			Нитриты	0,003-0,3 мг/дм ³ при разбавлении 0,3-3,0 мг/дм ³
	Метод Д	поверхностная),			Нитраты	0,1-2,0 мг/дм ³ при разбавлении 2,0-200,0 мг/дм ³
193.	ГОСТ 55683-2013	Вода питьевая (в том числе воду бассейнов)	36.00		Остаточный активный (общий) хлор	0,15-2,0 мг/дм ³
194.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная, поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Окисляемость перманганатная	0,5-10 мг/дм ³
195.	ГОСТ 56237-2014	Питьевая вода	36.00		Отбор проб	-
196.	ГОСТ Р 57164-2016 п.4.	Вода питьевая, природная (поверхностная, подземная),	36.00		Отбор проб	-
	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1.	Вода питьевая, природная (поверхностная, подземная),			Запах	0-5 балл
197.	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2.	Вода питьевая, природная (поверхностная, подземная),	36.00		Вкус и привкус	0-5 балл

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 57164-2016 п.б.				Мутность	1-8 ЕМФ
198.	РД 52.24.382-2006	Вода природная, очищенная сточная	36.00 38.1		Полифосфаты и фосфаты (PO43-)	0,010-0,2000 мг/дм³
199.	РД 52.24.395-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00 38.1		Жесткость общая	0,06-13 ммоль/дм³
200.	РД 52.24.405-2005	Вода поверхностная и очищенная сточная, отходы	36.00, 38.1, 71.20.11		Сульфаты (SO4²⁻)	2-40 мг/дм³
201.	РД 52.24.407-2017	Природные воды, очищенные сточные воды, отходы	36.00, 38.1, 71.20.11		Хлориды (Cl⁻)	10-250 мг/дм³
202.	РД 52.24.419-2005	Вода природная, очищенная сточная	36.00 38.1		Растворенный кислород	1-15 мг/дм³
203.	РД 52.24.420-2006	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00 38.1		Биохимическое потребление кислорода	1-11 мг/дм³
204.	РД 52.24.421-2012	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00 38.1		Химическое потребление кислорода	4-80 мг/дм³
205.	РД 52.24.468-2005	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00 38.1		Взвешенные вещества	от 5,0 мг/дм³
206.	РД 52.24.486-2009	Вода поверхностная и очищенная сточная, отходы	36.00, 38.1, 71.20.11		Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4 мг/дм³
207.	РД 52.24.493-2006	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00 38.1		Щелочность	0,17-8,2 ммоль/дм³
208.	РД 52.24.496-2005	Вода поверхностная	36.00.1		температура	0-50 °C
	9.1				Запах	-
	РД 52.24.496-20059.2				прозрачность	-
	РД 52.24.496-20059.4				Цветность	5-500 градус
209.	РД 52.24.497-2005 Вариант 1	Вода поверхностная	36.00		Железо	0,05-10,0 мг/дм³
210.	ПНД Ф 14.1.2.4.50—96 (издание 2015г.)	Природная вода и очищенная сточная вода	36.00		Хлориды (Cl⁻)	10,0-5000 мг/дм³
211.	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			

1	2	3	4	5	6	7
212.	ПНД Ф 14.1.2.98-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная, подземная), очищенная сточная (ливневые)	36.00 38.1		Жесткость общая	0,1-50 °Ж
213.	ПНД Ф 14.1.2.100-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00		Химическое потребление кислорода	4,0-2000 мг/дм ³
214.	ПНД Ф 14.1.2.106-97 (издание 2004 г.)	Вода природная, очищенная сточная	36.00 38.1		Общий фосфор	0,04-0,40 мг/дм ³
215.	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⁻)	30-120000 мг/дм ³
216.	ПНД Ф 14.1.2.110-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00		Взвешенные вещества	3,0-50000 мг/дм ³
217.	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
218.	ПНД Ф 14.1.2.4.112-97 (издание 2011 г.)	Питьевые, поверхностные воды	36.00		Полифосфаты (PO ₄ ³⁻)	0,05-80 мг/дм ³
219.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97 (издание 2011 г.)	Вода	36.00		Общая минерализация (сухой остаток)	50-25000 мг/дм ³
220.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.121- 97 (издание 2018 г.)	Вода питьевая, природная, средства индивидуальной защиты и их комплекующие изделия(водные вытяжки)	36.00		Водородный показатель (pH)	-2-14ед .pH
221.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.123- 97 (издание 2004 г.)	Вода питьевая, поверхностная пресная, подземная (грунтовая) очищенная сточная	36.00		Биохимическое потребление кислорода	0,5-1000 мгO ₂ /дм ³
222.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000 (издание 2005г.)	Вода природная, отходы	36.00, 71.20.11		Сульфат - ион	10-1000 мг/дм ³
223.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.179- 2002 (издание 2012 г.)	Вода питьевая, природная, отходы	36.00, 71.20.11		Фториды (F ⁻)	0,1-5 мг/дм ³
224.	ПНД Ф 14.1.2.4.262-10 (издание 2010)	Вода питьевая, поверхностная, отходы	36.00, 71.20.11		Ионов аммония	0,05-4,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
225.	ГОСТ 17.4.3.01-83	Почва	71.20.11		Отбор проб	-
226.	ГОСТ 26483-85				Водородный показатель (рН)	-2,0-14,0 рН
227.	ГОСТ 26951-86				Азот нитратный	2,8-109,0 мг/кг при разбавлении 28,0-1090,0 мг/кг
228.	ГОСТ 4288-76 п.2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13	0210	Отбор проб	-
	ГОСТ 4288-76 п.2.3	(котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)			Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	описание
	ГОСТ 4288-76 п.2.5				Массовая доля влаги	0,7-80%
229.	ГОСТ 8285-91, п.2.1	Топленые животные жиры	10.11	0209	Отбор проб	-
	ГОСТ 8285-91 п.2.2				Вкус и запах..Консистенция.Цвет	Описание
	ГОСТ 8285-91 п.2.3				Прозрачность	
					Массовая доля влаги и летучих веществ	0,05-10,0%
230.	ГОСТ 8285-91 п.2.4.2.	Топленые животные жиры	10.11	0209	Перекисное число	1,0-15,0 ммоль активного кислорода на кг
231.	ГОСТ 8285-91 п.2.4.3.	Топленые животные жиры	10.11	0209	Кислотное число	0,1-20 мг КОН/г
232.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и	10.11	0201-0208,	Массовая доля влаги	1,0-85%
233.	ГОСТ 9957-2015 п.6.2	мясосодержащие продукты		0210, 1601-1602	Подготовка проб	-
	ГОСТ 9957-2015 п.7				Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0%
234.	ГОСТ 9959-2015				Внешний вид	Описание
					Цвет	Описание
					Состояние поверхности	Описание
					Запах	Описание
					Консистенция	Описание
					Вкус	Описание
235.	ГОСТ 19342-73 п.2а.1	Печень крупнорогатого скота и свиней	10.11	0201-0208	Внешний вид и цвет	Описание

1	2	3	4	5	6	7
236.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Отбор проб Подготовка проб к испытаниям	-
237.	ГОСТ 31469-2012 п.3.3	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	10.89	0407, 0408	Подготовка проб для анализа	-
	ГОСТ 31469-2012 п.6				Массовая доля сухого вещества	25,0- 50,0% 8,0- 45,0% 75,0- 99,5,0%
	ГОСТ 31469-2012 п.10				Посторонние примеси	
	ГОСТ 31469-2012 п.12				Массовая доля хлористого натрия	1,0- 25,0%
238.	ГОСТ 31470-2012 п. 4.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0201-0208	Внешний вид и цвет	Описание
	ГОСТ 31470-2012 п. 4.3				Консистенция	Описание
	ГОСТ 31470-2012 п. 4.4				Запах	Описание
	ГОСТ 31470-2012 п. 5				Общая кислотность	0,3-10 °Г
239.	ГОСТ 31720-2012 п.4	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц с/х птицы	01.47	0407-0408	Отбор проб	-
	ГОСТ 31720-2012 п.5				Внешний вид, цвет, текстура и консистенция Запах и вкус	Описание
240.	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%
241.	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
242.	ГОСТ 3623-2015 п. 7	Пастеризованное молоко, сливок, пахту, творог,	10.51	0401-0406	Фосфатаза	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		сметана, кисломолочные продукты, сливочное масло				
243.	ГОСТ 3626-73	Молоко, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое	10.53	0401-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0%
244.	ГОСТ 3627-81 п. 2, п.4	Сыр, творог, масло сливочное.	10.53	0405 0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0%
245.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко и молочные продукты.	10.53	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
246.	ГОСТ 24065-80	Молоко.	10.53	0401	Сода	Присутствует/ отсутствует
247.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко.	10.53	0401	Аммиак	Присутствует/ отсутствует
248.	ГОСТ 24067-80	Молоко.	10.53	0401	Перекись водорода	Присутствует/ отсутствует
249.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты.	10.53	0401-0404	Отбор проб Подготовка проб к анализу	-
250.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51.3	0405	Отбор проб Подготовка проб к анализу	-
251.	ГОСТ 31976-2012	Йогурты	10.51	0403	Титруемая кислотность	50-180 °Г
252.	ГОСТ 32892-2014	Молоко и молочные продукты.	10.51	0401-0404	Активная кислотность (рН)	3-8 ед.рН
253.	ГОСТ Р 54667-2011 п.6.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51		Массовая доля сахарозы	(1,0-50,0)%
254.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51		Кислотность	2-250° Г
255.	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и продукты его переработки	10.51		Плотность	1015-1040 кг/м³
256.	ГОСТ Р 55063-2012	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4	0406	Отбор проб и подготовка проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	п. 5					
	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.5				Массовая доля рассола, маринада	0-50,0%
	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6				Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0%
	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8				Массовая доля жира	7,0-39,0%
	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.10				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0-8,0%
257.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 5	Молочный жир, масло и масляную пасту из коровьего молока.	10.51.3	0405	Отбор проб и подготовка проб	-
	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.4, п. 7.5				Массовая доля жира	50-75%
	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6, п. 7.7				Массовая доля влаги	0,5-60,0%
	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0%
	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.14				Титруемая кислотность	1,0-6,0°K
	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0°T
	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0°T
258.	ГОСТ 7631-2008 п. 6	Рыба, нерыбные продукты и продукция из них	10.20	0303-0308	Внешний вид и цвет Консистенция Посторонние примеси Запах Вкус	Описание Описание Описание Описание Описание
259.	ГОСТ 7636-85 п. 2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и	10.20	0303-0308, 1604-1605	Подготовка к анализу средней пробы	-
	ГОСТ 7636-85 п. 3.3.1, 3.3.2	продукты их переработки			Массовая доля воды	1,0-90%

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1				Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8%
	ГОСТ 7636-85 п.3.7.1, 3.7.4.				Массовая доля жира	0,6-60 %
260.	ГОСТ 7636-85 п.7.9				Кислотное число	0,14-28 мг КОН/г
261.	ГОСТ 26808-86, п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов		1604, 1605	Массовая доля сухих веществ	1-90%
262.	ГОСТ 26829-86 п.2	Консервы и пресервы из рыбы			Массовая доля жира	0,5-70 %
263.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0%
264.	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 %
265.	ГОСТ 31339-2006 п.5 п.4.3.1.2а	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20	0303-0308	Отбор проб	-
266.	ГОСТ 32157-2013	Рыбные консервы	10.20.	1604, 1605	Массовая доля глазури	0-5,0%
267.	ГОСТ 30483-97, п.3.1.4	Зерно зерновых и семена	01.11	1104	Массовая доля отстоя в масле	0-50,0%
	п.3.5	зернобобовых культур			Вредные примеси	0,05-100,0%
268.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61	1101-1103, 1105-1106	Металломагнитная примесь	0,001-10,000 мг/кг
269.	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби	10.61 10.61	1101-1103, 1105-1106	Влажность	1-30%
					Металломагнитная примесь	0,001-10,000 мг/кг
270.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.1	Крупа	10.61	1103	Цвет	Описание
	ГОСТ 26312.2-84 п.3.2				Запах	Описание
271.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.3				Вкус	Описание
272.	ГОСТ 26312.3-84	Крупа	10.61		Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
273.	ГОСТ 26312.4-84	Крупа	10.61		Примеси	0,05-50,0 %
					Доброкачественное ядро	1-100 %
274.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61	1103	Кислотность	0,2-50 градус кислотности

1	2	3	4	5	6	7
275.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61	1101-1103, 1105-1106	Кислотность	0,3-50 градус кислотности
276.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби			Цвет. Запах. Вкус. Хруст	Описание
277.	ГОСТ 27559-87	Мука и отруби			Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
278.	ГОСТ 31964-2012, п.5	Макаронные изделия	10.73	1902	Отбор проб	-
	ГОСТ 31964-2012 п.6				Подготовка проб	-
	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.1, 7.3.2				Массовая доля влаги	0,2-50,0 %
	ГОСТ 31964-2012 п.7.4				Кислотность	0,2-50 град.
	ГОСТ 31964-2012 п.7.9				Металломагнитные примеси	0,001-10,000 мг/кг
	ГОСТ 31964-2012 п.7.10				Зараженность вредителями и загрязненность	Обнаружено/не обнаружено
279.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71	1901, 1905	Отбор проб. Форма. Поверхность. Цвет. Вкус и запах	Описание
280.	ГОСТ 5668-68 п.2, п.5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка	10.71	1901, 1905	Массовая доля жира	0,7-50%
281.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71		Пористость	50,0-95,0 %
282.	ГОСТ 5670-96				Кислотность	0,2-50 град.
283.	ГОСТ 5672-68	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71, 10.72		Массовая доля сахара	1-20%
284.	ГОСТ 5698-51, п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71		Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0%
285.	ГОСТ 21094-75				Влажность	1,0-80,0%
286.	ГОСТ 5897-90, п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	Описание
287.	ГОСТ 5898-87, п.2, 3				Кислотность	0,2-50 градусы
	ГОСТ 5898-87 п.4				Щелочность	0,2-50 градусы
288.	ГОСТ 5900-2014, п.7				Массовая доля влаги	0,5-50,0%
	ГОСТ 5900-2014 п.8				Массовая доля сухого вещества	1,0-50,0%
289.	ГОСТ 5901-2014 п.10				Металломагнитные примеси	0,00003-0,00010%
290.	ГОСТ 12569-2016	Белый сахар	10.81	1701	Отбор проб	-
291.	ГОСТ 12572-2015				Цветность	20-200 ед.оптической плотности
292.	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
293.	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1701	Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100%
294.	ГОСТ 31902-2012				Массовая доля жира	0-60%
295.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81	1701	Влага и сухие вещества	0,10-1,00%
296.	ГОСТ 1726-85	Огурцы свежие	10.3	0707	Внешний вид, запах, вкус.	Описание
297.	ГОСТ 1750-86	Фрукты сушеные, их смеси, фруктовые десерты	10.3	2001-2008	Внешний вид, запах, вкус.	Описание
298.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.3		Отбор проб	-
299.	ГОСТ 8756.1-2017				Подготовка проб	
					Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус.	Описание
					Масса нетто	
					Массовая доля составных частей.	
300.	ГОСТ 8756.11-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001-2008	Прозрачность	Прозрачная/непрозрачная
301.	ГОСТ 34130-2017 п. 10	Сушеные овощи и фрукты	10.3	0712, 0713	Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	Описание
	ГОСТ 34130-2017 п. 12				Массовая доля металлических примесей	0,1-5,0 мг/кг
	ГОСТ 34130-2017 п. 13				Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие загнивших и заплесневевших продуктов	Обнаружено/не обнаружено
302.	ГОСТ 33494	Капуста белокочанная свежая	10.3	0704	Внешний вид, запах, вкус.	Описание
303.	ГОСТ 33540	Морковь свежая столовая	10.3	0706	Внешний вид, запах, вкус.	Описание
304.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.3		Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
305.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, соки	10.3, 10.32	2001-2008	pH	-2-14 ед. pH
306.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и	10.3, 10.32	2001-2009	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		овощные концентрированные соки, пюре, концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее – продукты)				
307.	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.3, 10.32	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Обнаружено/необнаружено
308.	ГОСТ Р 51434-99	Фруктовые и овощные соки и другие подобные им продукты	10.32		Массовая доля титруемых кислот Массовая доля сухого вещества	0,2-2,1% 2-25%
309.	ГОСТ Р 51437-99					
310.	ГОСТ 28875-90, п.2 ГОСТ 28875-90 п.3.3 ГОСТ 28875-90 п.3.4	Пряности	10.84	0904-0910	Отбор и подготовка проб Внешний вид, запах, вкус Зараженность вредителями, металлические примеси и примеси растительного происхождения Правила приемки	- Описание Обнаружено / не обнаружено
311.	ГОСТ 32170-2013	Черный, зеленый и желтый байховый чай, ароматизированный черный и зеленый байховый чай, плиточный и зеленый кирпичный чай	10.83	0902		
312.	ГОСТ 32572-2013, п.10.2	Чай	10.83		Внешний вид и цвет чайного листа	Описание
313.	ГОСТ 32572-2013				Органолептический анализ	Описание
314.	ГОСТ 19885-74	Чай черный, зеленый и желтый (натуральный концентрат чая) нерасфасованный и	10.83		Танин и кофеин	1,0-20,0% кофеин 1,0-40,0% танин

1	2	3	4	5	6	7
		расфасованный байховый чай, зеленый кирпичный и черный плиточный чай				
315.	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001-2008	Титруемая кислотность	0,1-10,0%
316.	ГОСТ 1936-85	Чай	10.83	0902	Массовая доля влаги	0,2- 30,0%
317.	ГОСТ ISO 11294-2014	Жареный молотый кофе	10.83	0901	Потеря массы при температуре 103°C	2,0-22,0%
318.	МУ 5048-89	Овощи	10.30	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
319.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1507- 1514	Запах, цвет, прозрачность	Описание
320.	ГОСТ 5477-2015				Цветное число	1-100 мг йода
321.	ГОСТ 5478-2014				Число омыления	100-400 мг КОН/г
322.	ГОСТ 5480-59				Содержание мыла	От 0,02%
323.	ГОСТ 5481-2014				Массовая доля нежировых примесей	От 0,04%
324.	ГОСТ 11812-66 п.1				Объемная доля отстоя	1-3 см ³
325.	ГОСТ 26593-85				Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0%
326.	ГОСТ 31762-2012 п.4.2	Майонез и майонезные соусы	10.84.12	2103	Перекисное число	0,1-40 Збмоль активного кислорода на кг масла
	ГОСТ 31762-2012				Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	Описание
	ГОСТ 31762-2012 п.4.3				Массовая доля влаги	1,0-95,0%
	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля жира	5,0-95,0%
	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Кислотность	0,05-10,0%
	ГОСТ 31762-2012 п.4.16				Перекисное число	
327.	ГОСТ 31933-2012 п.7	Растительные масла	10.41	1507- 1514	Кислотное число	0-30 мг КОН/г
328.	ГОСТ 32189-2013, п.5.1	Маргарины, спреды, топленые	10.42	2103	Отбор проб	-
	ГОСТ 32189-2013 п.5.2	смеси, жиры			Цвет, запах и вкус, консистенция	Описание

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 32189-2013 п.5.4 – 5.8				Массовая доля влаги	0-50,0%
	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	0,5-3,0°K
	ГОСТ 32189-2013 п.5.11 – 5.14				Массовая доля жира	0-85,0%
	ГОСТ 32189-2013 п.5.20				Массовая доля поваренной соли	0-1,5%
329.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры	10.41	1507- 1514	Перекисное число	0,1-45 370ль активного кислорода на кг масла
330.	ГОСТ 3639-79, п.2	Водно-спиртовые растворы	11.01	2207	Концентрация спирта	св.10%
331.	ГОСТ 6687.2-90 п.4	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07	2202	Массовая доля сухих веществ	(0-35)%
332.	ГОСТ 6687.4-86				Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
333.	ГОСТ 6687.5-86 п.2				Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	Описание
334.	ГОСТ 12788-80, п.1	Пиво	11.05	2203	Кислотность	1,3-6,0
335.	ГОСТ 12789-80, п.3				Цвет	0,1-4,0
336.	ГОСТ 32035-2013, п.4	Водка	11.01.10.110	2208	Отбор проб	-
	ГОСТ 32035-2013 п.5.4.				Щелочность	1,5-3,5 см3/100 см3
337.	ГОСТ 32036-2013, п.5	Спирт этиловый	11.01	2207	Отбор проб	-
	ГОСТ 32036-2013 п.6.4				Определение чистоты	положительный/отрицательный
338.	ГОСТ 32080-2013, п.4	Ликероводочные изделия	11.01.10.200	2208	Отбор проб	-
	ГОСТ 32080-2013 п.5.6.1				Массовая концентрация кислот	0,1-1,3 г/100 см3
339.	ГОСТ 32114-2013	Алкогольная продукция	11.01	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,2-16,75 г/дм3
340.	ГОСТ 32115-2013				Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	2,0-100 мг/дм³
341.	ГОСТ Р 52610-2006	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофейные продукты	10.89		Массовая доля влаги	0,5-15,0% 3,0-11,0%
342.	ГОСТ 15113.0-77				Отбор и подготовка проб	-
343.	ГОСТ 15113.2-77, п.3				Посторонние примеси	описание
	ГОСТ 15113.2-77, п.4				Металломагнитные примеси	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 15113.2-77, п.5				Зараженность вредителями хлебных запасов	обнаружено/не обнаружено
344.	ГОСТ 15113.3-77, п.2				Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	Описание
345.	ГОСТ 15113.4-77, п.2,3				Массовая доля влаги	0,5-50%
346.	ГОСТ 15113.5-77, п.2,3.				Кислотность	0,07-17,5%
347.	ГОСТ 15113.9-77				Массовая доля жира	0,5-50 %
348.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль пищевая	10.84.3	2501	Йод	20-60 мкг/г
349.	ГОСТ 31774-2012	Мед	01.49.21	0409	Массовая доля воды	13,0-25,0%
350.	ГОСТ 32169-2013	Мед	01.49.21	0409	pH	-2-14ед.pH
351.	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания	10.85		Свободная кислотность	10-80 экв/кг
352.	ГОСТ Р 54607.1-2011				Отбор и подготовка проб	-
353.	ГОСТ Р 54607.3-2014, п.6.1				Цвет, запах фритюрного жира	Описание
354.	ГОСТ Р 54607.3-2014, п.6.2				Качественная проба на степень термического окисления фритюрных жиров	менее 1% более 1%
355.	ГОСТ Р 54607.3-2014, п.7.1				Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	достаточная/ недостаточная реакция положительная/отрицательная
356.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85		Сухие вещества	50-300 г/порция
					Жир	100-700 г/суточной порции 1,0-100,0 г/порция 10,0-150,0 г/суточной порции
					Белки+углеводы	-
					Калорийность	-
357.	ГОСТ 11086-76	Гипохлорит натрия	20.20.14	3808 94	Отбор проб	-
358.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический ХБ	20.20.14	3808 94	Массовая доля активного хлора	3,0-200,0 г/дм³
					Отбор проб	-

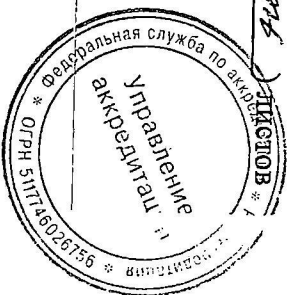
1	2	3	4	5	6	7
359.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный	20.20.14	3808 94	Массовая доля активного хлора Отбор проб	0,0-30,0% -
360.	ГОСТ Р 54562-2011	Хлорная известь	20.20.14	3808 94	Массовая доля активного хлора Отбор проб	0,0-60,0% -
361.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.1.	Дезинфекционные средства	20.20.14	3808 94	Массовая доля активного хлора Активный хлор	0,0-30,0% 0,0-65,0%
362.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания.	-	-	уровни естественной и искусственной освещенности КЕО	(10-200000) лк -
363.	МУК 4.3.2756-10	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	-	-	уровни яркости Температура воздуха относительная влажность воздуха	(10-200000) кл/м ² -
364.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98				уровни естественной и искусственной освещенности КЕО	(от 0 до 50)°С (10-98)% (10-200000) лк -
365.	ГОСТ Р 24940-2016				КЕО уровни естественной и искусственной освещенности	- (10-200000) лк
366.	ГОСТ 30494-2011				Температура воздуха, относительная влажность воздуха	(от 0 до 50)°С (10-98)%
367.	Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА-ПКМ модель 41»				Температура воздуха относительная влажность воздуха уровни искусственной освещенности яркость КЕО	(от 0 до 50)°С (10-98)% (10-200000) лк (10-200000) кл/м ² -

Главный врач

К.В. Булутов



39 (мужские редомы) ПИСТОЛ



И.В. НОВОКШОНОВА

С.В. Кизинко