

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

подпись _____ инициалы, фамилия _____

Приложение к аттестату аккредитации

110718

на 43 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ
ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЕТЕРИНАРИИ КРАЯ «ПЕРМСКИЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ДИАГНОСТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР»
614065, Пермский край, г.Пермь, Индустриальный район, ул. Эскаваторная д. 35
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и корма для животных	01.11.1	0201	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-
1.1.2.1	ГОСТ 10444.12		01.11.2	0202	Плесневые грибы	1- 10 ⁵ КОЕ/г
1.1.2.2			01.11.3	0203	Дрожжи	1- 10 ⁵ КОЕ/г
1.1.3	ГОСТ 21872-1		01.11.4	0204		
1.1.4	ГОСТ 21872-2		01.11.6	020500	V. parahaemoliticus	-
1.1.5	ГОСТ ISO 21871		01.11.7	0206	V. parahaemoliticus	-
1.1.6	ГОСТ ISO 7218	01.11.8	0207	B. cereus	-	
1.2.1	ГОСТ Р 52173	Пищевое сырье и продукты	01.11.9	0208	Listeria monocytogenes	-
1.3.1	МУ 2.3.2.1830-2004		01.11.1	0209		
1.4.1		Пищевые продукты	01.12.1	0210	Идентификация генетически-модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	-
1.4.1			01.13.1	0302	Идентификация генетически-модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	-
1.4.1	01.13.2		0303			
1.4.1	01.13.3		0304	Ртуть	(0,005 - 0,03) мг/кг	
1.4.1	01.13.4		0305			
1.4.2	МУК 4.1.1023-01	01.13.51	0306			
1.4.2		01.13.52	0307			
1.4.2		01.13.59	0308	Массовая концентрация токсичных	(0,01-0,015) мг/кг	
1.4.2		01.13.71	0401			

1	2	3	4	5	6	7
			01.13.8	0402	полихлорированных бифенилов (ПХБ)	(для суммы ПХБ) (0,001-100,0) мг/кг (по ПХБ-105)
			01.13.9	0403		
			03.11.1	0404		
1.4.3	МУК 4.2.026-95 п. 3.4		03.11.2	0405	Тетрациклин	-
1.4.4	МУК 4.2.1122-02		03.11.3	0406	Listeria monocytogens	-
1.4.5	МУ-2.3.2.2306-07 п.4		03.11.4	0407	Идентификация и количественное определение ГМО	-
1.4.6	МУК 4.2.2304-2007		03.11.1	0408	Идентификация генетически-модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
			03.11.2	040900		
			03.11.63	0000		
1.5.1	ГОСТ 31719	Пищевые продукты и корма	03.11.69	041000	Видовая принадлежность мясных и растительных ингредиентов	-
				10.11.1	0000	
1.5.2	Инструкция по применению набора реагентов для выявления ДНК промотора 35S, содержащегося в генетически модифицированных организмах растительного происхождения, а так же генов сои и кукурузы в продуктах питания и кормах для животных методом ПЦР с электрофоретической детекцией продуктов амплификации в агарозном геле "АмплиСенс Плант-Скрин-ЕРh" ФБУН ЦНИИ Эпидемиологии Роспотребнадзора		10.11.2	0701	Видовая принадлежность мясных и растительных ингредиентов	
			10.11.3	070200		
			10.11.4	000		
			10.11.5	0703		
			10.11.6	0704		
			10.12.1	0705		
			10.12.2	0706		
			10.12.3	070700		
			10.12.4	0708		
			10.13.1	0709		
			10.20.1	0710		
			10.20.2	0711		
			10.20.3	0712		
			0.32.1	0713		
			10.32.2	0714		
1.5.3	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» утв. ЦМИИ ГНЦМ «ВНИИФТРИ» 29.03.2004		10.39.1	0801	Стронций-90	
			10.39.2	0802		
			10.39.3	0803		
			10.41.1	0804		
			10.41.2	0805		
			10.41.3	0806		
			10.41.4	0807		
1.5.4	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» утв. ЦМИИ ГНЦМ «ВНИИФТРИ» 22.12.2003		10.41.5	0808	Цезий-137	
			10.41.6	0809		
			10.41.7	0810		
			10.42.1	0811		
			10.51.1	0812		
			10.51.2	0813		
			10.51.3	0901		
1.5.5.1	Методические рекомендации по		10.51.4	0902	Стронций-90	

1	2	3	4	5	6	7
	приготовлению счётных образцов для спектрометрических комплексов с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» утв. ЦММИ ФГУП «ВНИИФТРИ» 2008 г.		10.51.5 10.52.1 10.61.1 10.61.2 10.61.3 10.61.4	0904 0905 0906 0907 0908 0909		
1.5.5.2	Методические рекомендации по приготовлению счётных образцов для спектрометрических комплексов с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» утв. ЦММИ ФГУП «ВНИИФТРИ» 2008 г.		10.62.1 10.71.1 10.72.1 10.73.1 10.81.1 10.82.2	0910 1001 1002 1003 1004 1005	Цезий-137	
1.6.1.1	МУ № 01-19/47-11	Пищевые продукты и пищевое сырье	10.85.11	1006	Кадмий	(0,01-1,0) мг/кг
1.6.1.2			10.85.12	1007	Свинец	(0,01-1,0) мг/кг
1.6.1.3			10.85.13	1008	Цинк	(1,0-100,0) мг/кг
1.6.1.4			10.85.14	110100	Железо	(10,0-200,0) мг/кг
1.6.1.5			10.85.19	1102	Медь	(0,5-30,0) мг/кг
1.7.1	МУК 4.1.985-00	Пищевые продукты и продовольственное сырье	0.89.11	1103	Автоклавная пробоподготовка	-
1.7.2.1	МУК 4.1.986-00		10.89.12	1104	Свинец	(0,02-10,0) мг/кг
1.7.2.2			10.89.13	1105	Кадмий	(0,01-2,0) мг/кг
			10.89.19	1106		
				1107		
1.8.1	ГОСТ 31720 п. 5.3 п. 5.4	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы		1108 1201 1202 120400 1205 120600	Внешний вид, цвет, текстура и консистенция запах, вкус	
1.9.1	ГОСТ Р 53244	Пищевые продукты, корма и растительные образцы, полученные из окружающей среды		1207 1208 1209 1210 1214 1501 1502 1504 1506 1507 1508 1509 151000	Идентификация генетически-модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
1.10.1	М 04-15-2009 (издание 2014 год) Продукты пищевые и продовольственное сырье БАД. Методика измерений массовой доли бенз(а)пирена методом ВЭЖХ с флуориметрическим детектированием с	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАД			Массовая доля бенз(а)пирена	(0,0001-0,1) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	использованием жидкостного хроматографа «ЛЮМАХРОМ»; свидетельство об аттестации методики № 04.032.101/(01.00035-2011)/2014			1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 151800 1521		
1.11.1	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть 8 стр.138	Пищевые рационы		1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 151800 1521	Симм-триазиновые гербициды (пропазин, атразин, симазин, прометрин, семерон)	
1.11.2.1	МУ 4380-87			160100 1602 1604 1605 1701 170490 1901 1902 1904 1905 2001 2002 2003 2004	Хлорорганические пестициды: ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) Альдрин Кельтан Гептахлор Гексахлорбензол ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4-ДДД) Симм-триазиновые гербициды (пропазин, атразин, симазин, прометрин, семерон) E. coli	- - - - - - -
1.11.2.2					2005 200600 2007 2008 2009 2102 2103 2104 210500 210610	Тетрациклин Стрептомицин Пенициллин Цинкбацитрацин Левомецетин (хлорамфеникол)
1.12.1	МУК 4.2.992-00	Продовольственное сырье и пищевые продукты				
1.12.2	МУК 4.4.1.011-93 п.1-7					
1.13.1.1	МУ 3049-84	Продукты животноводства				
1.13.1.2						
1.13.1.3						
1.13.1.4						
1.13.2	Наставление по применению тест-системы для иммуноферментного определения левомецетина «ЛЕВОМИЦЕТИН-ИФА» 09.2001г.№0102/01-ВНИИВСГЭ					
1.13.3	Наставление по применению тест-системы для определения бацитрацина «БАЦИТРАЦИН- ИФА» 09.2003г.№0103/03-ВНИИВСГЭ				Бацитрацин	(0,001-1,0) мкг/кг (0,002-2,0) мкг/кг
1.14.1	МУК 4.1.1912-04 п. 5	Продукты животного			Левомецетин (хлорамфеникол)	(0,000012- 0,00008) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1.14.2	МУК 4.1.2158-07	происхождения			Антибиотики Тетрациклиновой группы	(0,0015-0,15) мг/кг
1.15.1	ГОСТ 10444.15 п.6.2	Продукты пищевые			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
1.15.2	ГОСТ 28560 п.4		Бактерии рода Proteus	-		
1.15.3	ГОСТ 28566		Бактерии рода Enterococcus	-		
1.15.4	ГОСТ 29185		Сульфитредуцирующие клостридии	-		
1.15.5	ГОСТ 30726		Escherichia coli (E. coli)	-		
1.15.6	ГОСТ 31659 п.4		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-		
1.15.7	ГОСТ 31746 п.4.1.1		S. aureus	150-1500 КОЕ/г (см ³)		
1.15.8	ГОСТ 31747 п.4.1		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	150-1500 КОЕ/г (см ³)		
1.15.9	ГОСТ 32031 п10		Listeria monocytogens	-		
1.15.10.1	ГОСТ 30711		Содержание Афлатоксина М1	(0,0005-0,005) мг/кг		
1.15.10.2	п. 3		Содержание Афлатоксина В ₁	(0,003-0,02) мг/кг (0,0005-0,003) мг/кг		
1.15.11	ГОСТ 31671		Подготовка проб	-		
1.15.12	ГОСТ Р 53183		Ртуть	(0,002-0,2) мг/кг		
1.15.13	МУ 5178-90		Общая ртуть	(0,005-0,03) мг/кг		
1.15.14	ГОСТ 32164		Отбор проб	-		
1.15.15	МУК 2.6.1.1194-03	Стронций-90	-			
		Цезий -90	-			
1.15.16	ГОСТ 32161	Цезий-137	-			
1.15.17	ГОСТ 32163	Стронций-90	-			
1.16.1.1	ГОСТ 26669	Продукты пищевые и вкусовые			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
1.16.1.2			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-		
1.16.1.3			Бактерии рода Proteus	-		
1.16.1.4			Сульфитредуцирующие клостридии	-		
1.16.1.5			S. aureus	-		
1.17.1	ГОСТ 8756.1 п. 2	Продукты пищевые консервированные			Внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	-
1.17.2	ГОСТ 8756.4		Массовая доля минеральных примесей (песка)	-		
1.17.3	ГОСТ 8756.18		Внешний вид, герметичность тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	-		
1.18.1	МУ 3222-85	Продукты			Фосфорорганические пестициды:	-

1	2	3	4	5	6	7
		растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве			(фосфамид, диазинон, метафос, актеллик, карбофос; ТХМ-3, дурсбан, фталофос, фозалон, ДДФФ, хлорофос)	
1.19.1	ГОСТ 26929	Сырье и продукты пищевые			Подготовка проб	
1.19.2	ГОСТ 26930				Мышьяк	(0,25-2,0) мг/кг (0,13-1,00) мг/кг (0,1-0,80) мг/кг (0,08-0,67) мг/кг (0,06-0,50) мг/кг (0,05-0,4) мг/кг (0,03-0,20) мг/кг
1.19.3.1	ГОСТ 30178				Свинец	(0,01-1,0) мг/кг
1.19.3.2					Кадмий	(0,01-1,0) мг/кг
1.19.3.3					Медь	(0,5-30,0) мг/кг
1.19.3.4					Железо	(10,0-200,0) мг/кг
1.19.3.5				Цинк	(1,0-100,0) мг/кг	
1.20.1	Инструкция к набору RIDASCREEN Bacitracin Артикул № R 2901 Иммуноферментный анализ для количественного определения бацитрацина в молоке, мясе, яйцах, кормах и моче.	Молоко, мясо, яйцо, корма и моча			Бацитрацин	от 11мкг/кг от 9 мкг/кг
1.21.1	Методические указания по определению ТМТД и продуктов его превращения в воде, зерновых культурах и растительном материале методом тонкослойной хроматографии" (утв. Минздравом СССР 08.06.1989 № 5044-89)	Вода, зерновые культуры, растительный материал			ТМТД (тетраметилурамдисульфид)	(0,01-0,5) мг/кг
1.22.1	МУ 1541-76 Газожидкостная хроматография	Вода, почва, фураж, продукты питания животного и растительного			2,4-дихлорфеноксиуксусная кислота (2,4-Д)	от 0,02 мг/кг от 0,1 мг/кг от 0,04 мг/кг от 0,08 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	Тонкослойная хроматография	происхождения				от 0,06 мг/кг от 0,3 мг/кг от 0,4 мг/л от 0,6 мг/кг от 0,8 мг/кг
1.23.1	МУ 2142-80	Вода, продукты питания, корма, табачные изделия (вино, овощи, фрукты, грибы, зерно, комбикорма, корнеклубнеплоды, зеленые корма, рыба, мясо, мясопродукты, внутренние органы, молоко и молочные продукты, животный жир, сливочное масло, жмых, шрот, лузга, мед, сахар, яйца и яйцопродукты, табачные изделия)			Хлорорганические пестициды: ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	(0,005- 2,0) мг/ кг (мг/л)
					Альдрин	(0,005- 2,0) мг/ кг (мг/л)
					Кельтан	(0,005- 2,0) мг/ кг (мг/л)
					Гептахлор	(0,005- 2,0) мг/ кг (мг/л)
					Гексахлорбензол	(0,005- 2,0) мг/ кг (мг/л)
					ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4-ДДД)	(0,005- 2,0) мг/ кг (мг/л)
2.1.1	ГОСТ 23231	Изделия колбасные варёные и продукты из мяса варёные	10.11.1 10.11.2 10.11.3	0201 0202 0203	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0,0012-0,0240) %
2.2.1.1	ГОСТ 4288 п. 2.3	Изделия	10.11.6	0204	Внешний вид, вкус, запах	-
2.2.1.2	п 2.4	кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.12.1 10.12.2 10.12.3	0205 0206 0207	Подготовка проб к определению химических показателей	-
2.2.1.3	п.2.5		10.12.4	0208	Массовая доля влаги	-
2.3.1	ГОСТ 23392 п.7	Мясо	10.13.1	0209	Свежесть	-
2.3.2	ГОСТ 7269		10.85.11 10.89.11	0210 0407	Определения свежести	-
2.4.1	ГОСТ 31787	Мясо и мясные продукты	10.89.12	0408	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0-0,012) %
2.4.2	ГОСТ 32008			0504	Массовая доля азота	от 5% и более
2.4.3	ГОСТ 32009			160100	Массовая доля фосфора	(0,01-1,5) %

1	2	3	4	5	6	7
2.4.4	ГОСТ 9793			1602 1603	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
2.4.5	ГОСТ 9957				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
2.4.6	ГОСТ Р 51478				Концентрация водородных ионов (рН)	-
2.4.7.1	ГОСТ Р 54354 п. 8.2				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
2.4.7.2	п. 8.6				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
2.4.7.3	п.8.4				Listeria monocytogens	-
2.4.8	ГОСТ Р 54346				Перекисное число	(0-40) ммоль активного кислорода/кг
2.4.9	ГОСТ 33319				Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
2.4.10	ГОСТ 23042 п. 7.2.2 п. 8				Массовая доля жира	(0,2-50) %
2.4.11	ГОСТ 25011 п.2				Массовая доля белка	-
2.5.1.1	ГОСТ 33426				Мясо и мясные продукты	
2.5.1.2		Кадмий	(0,001-10,0) мг/кг			
2.5.2	ГОСТ Р 55480	Кислотное число	(0,1-40,0) мг КОН/г			
2.5.3	ГОСТ 32308	Хлорорганические пестициды: ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	(0,005-5,0) мг/кг			
2.6.1	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983 п. 10	Мясо и мясopодукты			ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4-ДДД)	(0,005-5,0) мг/кг
					Свежесть	
2.7.1	ГОСТ 10574	Продукты мясные			Массовая доля крахмала	(0,03-15,4) %
2.7.2	ГОСТ 29301				Массовая доля крахмала	-
2.7.3	ГОСТ 9794 п. 8				Массовая доля общего фосфора	-
2.7.4	ГОСТ 9959				Вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность	-
2.8.1	ГОСТ 20235.0	Мясо кроликов			Органолептическая оценка свежести	-
2.8.2	ГОСТ 20235.1 п.1.3 п. 2				Свежесть мяса	
2.8.1	ГОСТ 31931 п. 4	Мясо птицы			Свежесть	-
2.8.2	ГОСТ Р 51944				Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7			
2.9.1.1	ГОСТ 31470 п. 4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Цвет, запах, консистенция и внешний вид	-			
2.9.1.2	п. 5				Общая кислотность	0,3-10,0 °Т			
2.9.1.3	п. 7				Летучие жирные кислоты (количество жирных кислот)	1,0-30,0 мг КОН/100г			
2.9.1.4	п. 8				Кислотное число жира	0,5-30,0 мг КОН/ г			
2.9.1.5	п. 9				Перекисное число жира	0,2-40,0 ммоль (1/2 O ₂)/кг			
2.9.2	ГОСТ Р 50396.0				Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	-			
2.9.3	ГОСТ Р 50396.1 п.7				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-			
2.9.4	ГОСТ 7702.2.7				Бактерии рода Proteus	-			
2.9.5	ГОСТ 31468 п.8.1				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-			
2.9.6	ГОСТ Р 54374				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-			
2.10.1	ГОСТ 8558.1 п. 7	Продукты мясные (мясо, мясные, мясодержащие продукты, колбасные изделия, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы, мясо птицы)			Массовая доля нитрита натрия	(0,00002 – 0,012) %			
2.11.1.1	ГОСТ 28189 п.3.6				Полуфабрикат костный			Массовая доля влаги	-
2.11.1.2	п.3.7							Массовая доля жира	-
2.11.1.3	п.3.9							Массовая доля протеина	-
2.11.1.4	п.3.10							Массовая доля фосфора	-
2.12.1	М.241.0404/01.00258/2013. «Методика измерений массовой доли влаги в пробах фарша мясных, колбасных изделий и яичного порошка с помощью инфракрасных термогравиметрических влагомеров серии МА фирмы «Sartorius» Свидетельство об аттестации				Фарш мясной, колбасные изделия, яичный порошок			Массовая доля влаги	(0,01-99) % (50,0-80,0) % (20,0-75,0) % (3,0-7,0) %

1	2	3	4	5	6	7			
	методики (метода) измерений № 241.0404/01.00258/2013, ФГУП «УНИИМ»								
3.1.1.1	ГОСТ 31469 п. 3	Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Отбор проб и подготовка их к анализу	-			
3.1.1.2	п. 5				Массовая доля жира	(3,0-30,0) %			
3.1.1.3	п. 6				Массовая доля сухого вещества	(8,0-99,5) %			
3.1.1.4	п. 8				Массовая доля белковых веществ	(4,0-98,0) %			
4.1.1	ГОСТ 23453 п. 5 п. 6	Молоко сырое	10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5 10.52.1	0401 0402 0403 0404 0405 0406 110100	Соматические клетки	(500-1000) тысяч/см ³ (90-1500) тысяч/см ³			
4.1.2	ГОСТ 23454				Ингибирующие вещества	-			
4.1.3	ГОСТ 24065				Массовая доля соды	от 0,05 %			
4.1.4	ГОСТ 24066				Аммиак	от (6-9) x 10 ⁻³ %			
4.1.5	ГОСТ 24067				Перекись водорода	-			
4.1.6	ГОСТ Р ИСО 2446				Массовая доля жира	-			
4.1.7	ГОСТ 33601				Афлатоксин М1	(0-0,00002) мг/кг			
4.2.1	МР 17ФЦ/3739				Молоко и молочные продукты			Афлатоксин М1	от 5нг/л от 50 нг/кг
4.2.2	ГОСТ 26809							Отбор и подготовка проб к анализу	-
4.2.3	ГОСТ 26809.1							Отбор и подготовка проб к анализу	-
4.2.4	ГОСТ 26809.2	Отбор и подготовка проб к анализу	-						
4.2.5	ГОСТ 3622	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-						
4.2.6	ГОСТ Р ISO 707	Отбор проб и подготовка к испытаниям.	-						
4.2.7.1	ГОСТ 3626 п. 8	Массовая доля сухого обезжиренного вещества	-						
4.2.7.2	п. 9	Массовая доля сухого обезжиренного остатка	-						
4.2.8	ГОСТ Р 54761	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(0,5-99,0) %						
4.2.9	ГОСТ 3626 п. 2, п. 3, п. 4, п. 5, п. 6, п. 7	Массовая доля влаги и сухих веществ	-						
4.2.10	ГОСТ 5867 п.2	Массовая доля жира	-						
4.2.11	ГОСТ 23327	Массовая доля белка	-						
4.2.12.1	ГОСТ 32901	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-						
4.2.12.2		Listeria monocytogenes	-						
4.2.12.3		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-						

1	2	3	4	5	6	7
4.2.13	ГОСТ 30347				S. aureus	
4.2.14	ГОСТ 32915				Жирнокислотный состав: (Массовая доля жирных кислот: масляная, капроновая, каприловая, каприновая, деценовая, лауриновая, миристиновая, миристолеиновая, пальмитиновая, пальмитолеиновая, стеариновая, олеиновая, линолевая, линоленовая, арахидовая, бегеновая, эруковая)	менее 5,0 % более 5,0 %
4.2.15.1	ГОСТ 23452 п. 8				Массовая доля хлорорганических пестицидов (гексахлорциклогексан (ГХЦГ)- α , β , γ - изомеры, ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ-дихлордифенилтрихлорэтан, 4,4-ДДЭ-дихлордифенилэтилана, 4,4-ДДД - дихлордифенилдихлорэтан)	(0,05-5,0) мг/кг
4.2.15.2	п. 9					(0,005-0,05) мг/кг
4.2.16.1	ГОСТ 31502				Тетрациклин	от 0,3 мг/кг
4.2.16.2	п. 5.2				Бензилпенициллин	от 0,0025 мг/кг
4.2.16.3					Хлорамфеникол (левомицетин)	от 7,5 мг/кг
4.2.17.1	ГОСТ 32219				Антибиотики: Тетрациклиновой группы	от 0,01 мг/кг
4.2.17.2	п. 5.4				Стрептомицин	от 0,15 мг/кг
4.2.17.3					Бета-лактамноготипа (пенициллины)	от 0,003 мг/кг
4.2.17.4					Левомицетин (Хлорамфеникол)	от 0,0003 мг/л
4.3.1	Инструкция к набору RIDASCREEN Penicillin Кат. № R 2921 Тест-система для количественного определения пенициллина иммуноферментным методом	Молоко и молочные продукты, мясо			Пенициллин	(0,0002-0,004) мг/кг
4.4.1	ГОСТ Р 54669 п. 7	Молоко и продукты переработки молока			Кислотность	(2-250) °Т
4.5.1	ГОСТ Р 54667 п. 9	Молоко и продукты переработки молока.			Массовая доля общего сахара	(2,0-50,0) %
4.5.2	ГОСТ Р 54758 п. 6				Плотность	(1015,0-1040,0) кг/м ³
4.6.1	ГОСТ 13928	Молоко и сливки			Отбор проб и подготовка к анализам	
4.7.1	ГОСТ 28283	Молоко коровье			Органолептическая оценка запаха и вкуса	
4.8.1	ГОСТ 3627 п. 2 п. 4 п. 5	Молочные продукты			Массовая доля хлористого натрия	

1	2	3	4	5	6	7
4.9.1	М.241.0192/01.00258/2011 Молочные продукты и добавки при их производстве. Методика измерения влажности с помощью влагомеров инфракрасных термогравиметрических серии МА фирмы «Sartorius» Свидетельство об аттестации методики (метода) измерений № 241:0192/01.00258/2011, ФГУП «УНИИМ»	Молочные продукты и добавки			Влажность	(0,1-99) % (0,1-99) % (3,0-70) % (2-6) % (60-85) % (40-55) % (45-75) % (15-30) %
4.9.2	ГОСТ Р 53951	Молочные продукты, молочносоставные и молокосодержащие			Массовая доля белка	(0,10-100,00) %
4.10.1	ГОСТ 33491	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум			Бифидобактерии	
4.11.1	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты			Бифидобактерии	
4.12.1	ГОСТ 30648.2	Продукты молочные для детского питания			Массовая доля общего белка	
4.13.1.1	ГОСТ Р 55361 п. 7.4 п. 7.5	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока			Массовая доля жира	(50,0-75,0) %;
4.13.1.2	п. 7.6, п. 7.7, п. 7.8				Массовая доля влаги	(0,5-85,0) %
4.13.1.3	п. 7.9 п. 7.10 п. 7.11				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(1,0-25,0) % (1,0-25,0) %
4.13.1.4	п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5-3,0) %
4.13.1.5	п. 7.14				Титруемая кислотность	(1,0-6,0) °К
4.13.1.6	п. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
4.13.1.7	п. 7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
4.13.1.8	п. 7.25				Кислотное число	-

1	2	3	4	5	6	7
4.14.1	ГОСТ 31981 п. 7.8	Йогурты			Кислотность	-
4.15.1	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные			Титруемая кислотность	(5,0-30,0) ммоль/г (50-180) °Т
4.16.1	ГОСТ 29245 п. 3	Консервы молочные			Органолептические показатели (вкус и запах, консистенция, цвет)	-
4.16.2	ГОСТ 29248 п. 4				Массовая доля сахарозы	-
4.17.1	ГОСТ 30305.3 п. 5	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие			Кислотность	-
4.18.1	ГОСТ 30305.1 п. 4	Консервы молочные сгущенные			Массовая доля влаги	-
4.19.1	ГОСТ 29246	Консервы молочные сухие			Массовая доля влаги	-
4.20.1	ГОСТ Р 52791 п.7.5	Консервы молочные. Молоко сухое			Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	-
4.21.1	ГОСТ 33613	Масло сливочное			Активная кислотность (рН) плазмы	(3,0-9,0) ед. рН
4.22.1.1	ГОСТ Р 55063 п. 5.5	Сыр и сыры плавленые			Отбор проб и подготовка к испытаниям.	-
4.22.1.2	п. 7.6 п. 7.7				Массовая доля влаги и сухого вещества	(3,0-70,0) %
4.22.1.3	п. 7.8				Массовая доля жира	(7,0-39,0) %
4.22.1.4	п. 7.9				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5-10,0) %
4.22.1.5	п. 7.12				Массовая доля сахарозы	(5,0-32,0) %
4.22.2	ГОСТ Р 54662				Массовая доля белка	(5,0-55,0) %
4.23.1	ГОСТ Р 52253 п. 7.13	Масло и паста масляная из коровьего молока			Количественный состав смеси жирных кислот (массовая доля метиловых эфиров жирных кислот, жирнокислотный состав)	-
5.1.1	ГОСТ 31339 п. 5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.11.1 03.11.2 03.11.3	0302 0303 0304	Отбор проб	-
5.2.1	МУК 4.2.2046-06 п 5.1	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты,	03.11.4 03.11.63 03.11.69 10.20.1	0305 0306 0307 0308	V. parahaemoliticus	-

1	2	3	4	5	6	7
		вырабатываемые из них, вода поверхностных водоемов и других объектах	10.20.2 10.20.3 10.85.12	1603 1604 1605		
5.3.1	ГОСТ 27001 п. 2	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля консервантов (бензойнокислого натрия)	
5.4.1	ГОСТ 26664 п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус	
5.4.2	ГОСТ 27082				Общая кислотность	-
5.4.3	ГОСТ 27207				Массовая доля поваренной соли (хлористый натрий)	-
5.5.1	Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая). Утверждено Минрыбхоза СССР от 29.12.1988. п. 3, п. 4, п. 5	Морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая			Личинки гельминтов, их жизнеспособность	
5.6.1	Методические указания по определению возбудителей гельминтозоонозов в пресноводных рыбах. ДВ МСХ РФ 04.10.99 г. № 13-4-2/1751 п. 3, п. 4.1, п. 4.2, п. 4.3	Пресноводные рыбы. Живые или свежемороженая рыба			Личинки гельминтов, их жизнеспособность	
5.7.1	МУК 3.2.988-00 Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки п. 3, п. 4, п. 5	Рыба и нерыбные объекты промысла			Личинки гельминтов, их жизнеспособность	
5.8.1	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков от 16.06.1988 г. п. 3.7, п. 3.8, п. 3.9, п. 3.10, п. 3.11, п. 3.12, п. 3.13, п. 3.14, п. 3.15, п. 3.16, п. 12.7, п. 12.8	Рыба и раки			Личинки гельминтов, их жизнеспособность	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2, п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 9, п. 10, п. 11, п. 12.1, п. 12.2, п. 12.3, п. 12.4, п. 12.5, п. 12.6, п. 12.9				Ветеринарно-санитарная экспертиза	
5.9.1	МУ 2482-81	Рыба и рыбная продукция			Хлорорганические пестициды: ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	от 0,002 мг/кг
5.10.1	Дополнение к документу «Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах № 4274-87 от 31.03.87 г.	Рыбопродукты			ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4-ДДД)	от 0,002 мг/кг
5.11.1	ГОСТ Р 54378 п. 9.1	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Гистамин	
5.12.1	ГОСТ 7631 п. 6.1, п.6.4, п. 6.5, п. 6.6, п. 6.7, п. 6,8	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Жизнеспособность личинок гельминтов	
5.13.1.1	ГОСТ 7636 п. 2				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, признаки жизни, консистенция, запах, вкус, внутренняя поверхность металлических банок.	
5.13.1.2	п. 3.3.1, п. 3.3.2				Подготовка к анализу	
5.13.1.3	п. 3.5				Массовая доля воды	
5.13.1.4	п. 3.6.1				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-
5.13.1.5	п. 3.7.2				Общая кислотность	-
5.13.1.6	п. 3.9				Массовая доля жира	-
5.13.1.7	п. 5.6				Влагоудерживающая способность рыбы	-
5.13.1.8	п. 7.13				Массовая доля уротропина	-
5.13.1.9	п. 8.3				Неомыляемые вещества	-
5.13.1.10	п. 8.4				Крупность помола	-
5.13.1.11	п. 8.6				Металломагнитные примеси	-
5.13.1.12	п. 8.9.1				Массовая доля воды	-
5.13.1.13	п.8.11.2				Массовая доля белковых веществ	-
5.13.1.14	п.8.12				Массовая доля кальция	-
6.1.1.1	ГОСТ 8285-п. 2.2	Жиры животные топленые	01.11.9 10.41.1 10.41.2 10.41.4	1204 1205 1206 1207	Массовая доля фосфора	
6.1.1.2	п.2.3				Определение вкуса, запаха, консистенции, цвета и прозрачности	
6.1.1.3	п.2.8				Массовая доля влаги и летучих веществ	
					Температура плавления	

1	2	3	4	5	6	7		
6.2.1	ГОСТ ISO 27107	Жиры и масла животные и растительные	10.41.5 10.41.6 10.41.7 10.42.1	1501	Перекисное число	(0-30) мэкв активного кислорода на кг		
6.2.2	ГОСТ ISO 3960			1502	Перекисное число	(0-30) мэкв активного кислорода на кг		
6.2.3	ГОСТ Р 50456			1503	Массовая доля влаги и летучих веществ	-		
6.2.4	ГОСТ Р 50457 (ИСО 660) п. 4			1504	Кислотное число	-		
6.2.5	ГОСТ Р ИСО 3961			1505	Йодное число	-		
6.3.1	ГОСТ ISO 661	Жиры и масла животные и растительные приготовление проб		1506	Йодное число	-		
6.4.1	ГОСТ Р ИСО 6884			1507	Массовая доля золы	-		
6.4.2	ГОСТ ИСО 6320			1508	Показатель преломления	(1,300-1,700)		
6.5.1.1	ГОСТ 31762 п.4.2			1509	Органолептические показатели	-		
6.5.1.2	п. 4.3			1510	Массовая доля влаги	(1,0-95) %		
6.5.1.3	п. 4.6 п. 4.7	Майонезы и соусы майонезные		1511	Массовая доля жира	(5,0-95,0) % (5,0-95,0) %		
6.5.1.4	п. 4.13			1512	Кислотность	(0,05-10,0) %		
6.5.1.5	п. 4.15			1513	Стойкость эмульсии	-		
6.5.1.6	п. 4.16			1514	Перекисное число	(0,1-45,0) ммоль активного кислорода/кг		
6.6.1.1	ГОСТ 32189 п. 5.2			Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности		1515	Органолептические методы контроля	-
6.6.1.2	п. 5.8					1516	Массовая доля влаги и летучих веществ	(40 – 61) %
6.6.1.3	п. 5.15	1517	Температура плавления жиров			(20 – 50) °С		
6.6.1.4	п. 5.25.1	1518	Массовая доля бензойной кислоты			(0,05-0,20) %		
6.6.1.5	п. 5.25.3		Массовая доля сорбиновой кислоты			(0,05-0,20) %		
6.7.1	ГОСТ 11812	Масла растительные			Массовая доля влаги и летучих веществ	-		
6.7.2	ГОСТ 26593				Перекисное число	0,1-40,0 ммоль /кг ½ 0		
6.7.3	ГОСТ 31933 п. 7 п. 9				Кислотное число	0,1-30,0 мг КОН/г 0,2- 30,0 мг КОН/г		
6.7.4	ГОСТ 30089				Массовая доля эруковой кислоты	(1-70) %		

1	2	3	4	5	6	7	
6.7.5	ГОСТ 30418				Жирнокислотный состав	(0,1-100) %	
6.7.6	ГОСТ 31753 п. 4				Массовая доля фосфорсодержащих веществ (в пересчёте на P ₂ O ₅)	(0,0005-0,53) %	
6.7.7	ГОСТ 32122				Хлорорганические пестициды: ГХЦГ (α, β, γ изомеры)	(0,001-0,2) мг/ кг вкл.	
6.7.8	ГОСТ 32190 п. 6				ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4-ДДД)	(0,001-0,2) мг/ кг вкл.	
6.7.9	ГОСТ 5472				Отбор проб		
6.7.10	ГОСТ 5474				Определение запаха, цвета и прозрачности	-	
6.7.11	ГОСТ 5477				Массовая доля золы	-	
6.7.12	ГОСТ 5479				Цветность (Цветное число)	(0-100) мг йода	
6.8.1	ГОСТ 31663				Масла растительные и жиры животные	Неомыляемые вещества	-
6.8.2	ГОСТ 31665					Количественный состав смеси жирных кислот (массовая доля метиловых эфиров жирных кислот, жирнокислотный состав)	-
6.8.3	ГОСТ Р 51487					Получение метиловых эфиров жирных кислот	-
6.9.1	ГОСТ 10853 п. 4				Семена масличные	Перекисное число (перекисное число жировой фазы)	(0,1-45) ммоль ½ О/кг
6.9.2	ГОСТ 10854 п. 6.1, п. 6.2, п. 6.3, п. 6.4	Заражённость вредителями	(1-20) шт/кг				
6.9.3	ГОСТ 10856	Сорная, масличная примесь	(0,5-6,0) %				
6.9.4	ГОСТ 27988	Влажность	-				
6.10.1	ГОСТ 8.634	Семена масличные культур и продукты их переработки	Цвет и запах	-			
6.11.1.1	ГОСТ Р 52100 п. 7.4		Влажность	-			
6.11.1.2	п. 7.5	Спреды и смеси топленые	Состав жировой фазы (массовая доля молочного жира)	(5,0-85,0) %			
7.1.1	ГОСТ 12573	Сахар	Перекисное число	-			
7.1.2	ГОСТ 12574 п. 7		Массовая доля ферропримесей	-			
7.1.3	ГОСТ 12576		Массовая доля золы	(0,001-0,100)%			
7.1.4	ГОСТ Р 54642		Органолептические показатели	-			
8.1.1	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские	Массовая доля влаги	(0,01-1,00) %			
8.1.2	ГОСТ 31902 п.7		Намокаемость	-			
8.1.3	ГОСТ 5897 п. 2		Массовая доля жира	(0-60) %			
8.1.4.1	ГОСТ 5898		Органолептические показатели качества	-			
			Кислотность	-			

1	2	3	4	5	6	7
8.1.4.2					Щелочность	-
8.1.5	ГОСТ 5900 п.7				Массовая доля влаги	(0,5-50,0) %
8.1.6.1	ГОСТ 5901 п. 9				Массовая доля золы нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %	(0,020-0,100) %
8.1.6.2	п. 10				Массовая доля металломагнитных примесей	(0,00003-0,00010) %
8.1.7	ГОСТ 5903				Массовая доля сахара	-
8.2.1	ГОСТ Р 8.626	Изделия кондитерские сахаристые			Влажность	0,5-20,0 %
9.1.1.1	ГОСТ 21179 п. 6.2	Воск пчелиный	01.49.21	0409	Органолептические показатели: цвет, запах	-
9.1.1.2	п. 6.3		01.49.24.130		Массовая доля воды	-
9.1.2	ГОСТ 31920		01.49.24.140		Влажность	(0,1-3,0) %
9.2.1	ГОСТ 31769	Мёд	01.49.24.150		Частота встречаемости пыльцевых зерен	(0,1-100) %
9.2.2	ГОСТ 31774		01.49.24.170		Массовая доля воды	(13,0-25,0) %
9.2.3.1	ГОСТ 32167 п.6				Массовая доля сахарозы в пересчёте на безводное вещество	(1,00-26,00) %
9.2.3.2					Массовая доля редуцирующих сахаров и массовая доля общих сахаров (в пересчете на безводное вещество)	(63,00-100,00) %
9.2.4	ГОСТ 32169				Свободная кислотность	(10-80) мэкв/кг
9.2.5.1	ГОСТ Р 54386 п. 7				Значения Диастазного числа	3,0 – 40,0 ед.Готе
9.2.5.2	п. 10				Массовая доля не растворимых веществ	(0-0,500) %
9.3.1.1	ГОСТ 31766 п. 6.3	Мёды монофлорные			Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора мёда массовой долей 10%	-
9.3.1.2	п. 6.5				Массовая доля золы	-
9.4.1	ГОСТ 31768 п.3.4	Мед натуральный			Гидроксиметилфурфураль	-
9.5.1.1	ГОСТ 28888 п.3.1	Молочко маточное пчелиное			Отбор проб	-
9.5.1.2	п. 3.2				Органолептические показатели: вкус, цвет, запах	-
9.5.1.3	п. 3.5				Механические примеси	-
9.5.1.4	п. 3.6				Массовая доля воска	-
9.5.1.5	п. 3.7				Показатель окисляемости (подлинности)	-
9.5.1.6	п. 3.9				Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора с массовой долей 1%	-
9.5.1.7	п. 3.11				Массовая доля сырого протеина	-

1	2	3	4	5	6	7
9.6.1.1	ГОСТ 31776 п. 6.2 п. 6.3	Перга			Внешний вид, цвет, пораженность восковой молью, наличие посторонних примесей, запах, вкус	-
9.6.1.2	п.6.8				Массовая доля сырого протеина	-
9.6.1.3	п.6.9				Массовая доля воска	-
9.7.1	ГОСТ 32483	Продукты пчеловодства			Массовая доля золы	0,05-4,00%
9.7.2	ГОСТ 56150				показатель окисляемости	4,0-30,0сек
9.7.3.1	ГОСТ Р 52097 п.5				Минерализация проб	-
9.7.3.2	п. 6				Минерализация проб	-
9.8.1.1	ГОСТ 28886 п.3.1	Прополис			Отбор проб	-
9.8.1.2	п. 3.2				Органолептические показатели: аромат, вкус, цвет	-
9.8.1.3	п. 3.3				Показатель окисляемости (подлинности)	-
9.8.1.4	п. 3.4				Количество окисляемых веществ в 1 см ³ раствора окислителя на 1мг	-
9.8.1.5	п. 3.5				Массовая доля воска	-
9.8.1.6	п. 3.5				Массовая доля механических примесей	-
9.8.1.7	п. 3.6.1				Массовая доля флавоноидные соединений	-
	п. 3.7				Йодное число	-
9.9.1.1	ГОСТ 28887 п. 3.2	Пыльца цветочная (обножка)			Органолептические показатели: вкус, цвет, запах	-
9.9.1.2	п. 3.4				Массовая доля механических примесей	-
9.9.1.3	п. 3.6				Концентрация водородных ионов	-
9.9.1.4	п. 3.7				Массовая доля сырого протеина	-
9.9.1.5	п. 3.8				Массовая доля золы	-
9.9.1.6	п. 3.8.3.3				Массовая доля золы и минеральных примесей	-
9.9.1.7	п. 3.9				Массовая доля флавоноидных соединений	-
9.9.1.8	п. 3.10				Показатель окисляемости (подлинности)	-
10.1.1.1	ГОСТ 17681 п.1.3	Мука животного происхождения			Подготовка проб к исследованию	-
10.1.1.2	п.2.1				Крупность помола	-
10.1.1.3	п.2.2				Металломагнитные примеси	-
10.1.1.4	п.2.3				Массовая доля влаги	-
10.1.1.5	п.2.6				Массовая доля жира	-
10.1.1.6	п. 2.7				Массовая доля золы (минеральные примеси) нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	-
10.1.1.7	п.2.11				Массовая доля клетчатки включая золу (минеральные)	-

1	2	3	4	5	6	7
					примеси) не растворимую в соляной кислоте	
10.1.1.8	п.2.12				Массовая доля фосфора	-
10.1.1.9	п.2.13				Массовая доля кальция	-
11.1.1	ГОСТ 26312.2	Крупа	10.61.1	1101	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус	-
11.1.2	ГОСТ 26312.6		10.61.2	1102	Кислотность	-
11.2.1	ГОСТ 27493	Мука и отруби	10.61.3	1103	Кислотность	-
11.2.2	ГОСТ 27494		10.61.4	1104	Зольность	-
11.2.3	ГОСТ 27558		10.71.11	1105	Цвет, запах, вкус, хруст	-
11.2.4	ГОСТ 27559		10.73.11	1106	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами)	-
11.2.5	ГОСТ 27668 п.2.4		10.85.14	1107	Отбор проб	-
11.2.6	ГОСТ 9404			1108	Влажность	-
11.3.1	ГОСТ 20239		Мука, крупа и отруби		1208	Металломагнитные примеси
11.4.1	ГОСТ Р 51413	Продукты переработки зерна		1901	Кислотное число жира	-
11.5.1	ГОСТ 31699 (ISO 21415-1:2006)	Пшеница и пшеничная мука.		1904	Количество сырой клейковины	-
11.6.1	ГОСТ Р 54731 п. 6.9	Дрожжи хлебопекарные прессованные		1902	Кислотность	-
11.7.1.1	ГОСТ 7128 п. 3.3	Изделия хлебобулочные бараночные		1905	внешний вид, количество лома, внутреннее состояние, хрупкость, цвет, вкус и запах	-
11.7.1.2	п. 3.6				Массовая доля влажности	-
11.7.1.3	п. 3.7				Кислотность	-
11.7.1.4	п. 3.10				Набухаемость	-
11.7.2	ГОСТ 32124 п.8.7.8				Набухаемость	-
11.8.1	ГОСТ 24557 п.3	Изделия хлебобулочные сдобные			Массовая доля начинки	-
11.9.1.1	ГОСТ 686 п. 3.7	Сухари армейские			Кислотность	-
11.9.1.2	п. 3.8				Намокаемость	-
11.10.1.1	ГОСТ 8494 п. 3.4	Сухари сдобные пшеничные			Внешний вид, цвет, вкус и запах	-
11.10.1.2	п. 3.7				Влажность	-

1	2	3	4	5	6	7
11.10.1.3	п. 3.8				Кислотность	-
11.10.1.4	п. 3.11				Набухаемость	-
11.11.1	ГОСТ 5667 п. 5а	Хлеб и хлебобулочные изделия			Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет	
11.11.2	ГОСТ 21094				Влажность	-
11.11.3	ГОСТ 5672 п. 2				Массовая доля сахара	-
11.11.4	ГОСТ 5668 п. 2				Массовая доля жира	-
11.11.5	ГОСТ 5698 п. II				Массовая доля поваренной соли	-
11.12.1	М.241.0160/01.00258/2014 Методика измерений массовой доли влаги в пробах хлеба, хлебобулочных, булочно-кондитерских изделий и их полуфабрикатов с помощью анализатора влажности МА-30 фирмы «Sartorius» Свидетельство об аттестации методики (метода) измерений № 241.0160/01.00258/2014, ФГУП «УНИИМ»	Хлеб, хлебобулочные, булочно-кондитерские изделия			Влага	(15,0-50,0)% (2,0-10,0) % (1-8) % (3-18) % (3-10) % (3-18) % (55,0-85,0) % (40,0-85,0) % (30,0-55,0) % (30-55) %
11.13.1	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия			Пористость	-
11.13.2	ГОСТ 5670				Кислотность	-
12.1.1.1	ГОСТ 31964 п. 7.3	Изделия макаронные			Влажность	-
12.1.1.2	п. 7.4				Кислотность	-
12.1.1.3	п. 7.5				Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	-
12.1.1.4	п. 7.6				Массовая доля золы	-
12.1.1.5	п. 7.7				Сохранность формы макаронных изделий	-
12.1.1.6	п. 7.8				Сухое вещество перешедшее в варочную воду	-
13.1.1	ГОСТ 31782 п. 7.2	Виноград свежий	01.21	0702	Внешний вид, запах, вкус	-
13.2.1	ГОСТ 21714 п. 3.4	Груши свежие	01.22 01.23	0703 0704	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода	-
13.3.1	ГОСТ Р 53884 п. 8.3	Земляника	01.24 01.25	0705 0706	Внешний вид; запах; вкус	-
13.4.1	ГОСТ 19215 п. 3.4	Клюква свежая	01.26	0707	Внешний вид (цвет, увлажненность и запах)	-
13.5.1	ГОСТ Р 53596 п. 9.2	Плоды цитрусовых культур	01.27 01.28	0708 0709	Внешний вид, окраска, наличие заплесневевших и поврежденных плодов, запах и вкус	-

1.	2	3	4	5	6	7
13.6.1	ГОСТ Р 53956 п. 6.12, 7.4	Фрукты, быстрозамороженные	01.29 01.13.1 01.13.2 01.13.3 01.13.4 01.13.5 01.13.6 01.13.7 01.13.8 01.13.9 10.31.1 10.39.1 10.39.2 10.39.3 10.85.13	0710 0711 0712 0713 0714 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0807 0808 0809 0810 0811 0812 0813 0814 1302 2001 2002 2003 2004 2005 200600 2007 2008 2009 200500 200610	Органолептические показатели	
13.7.1.1	ГОСТ 1750 п.2.3	Фрукты сушеные			Отбор проб для определения физико-химических и органолептических показателей	
13.7.1.2	п.2.5				Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие металлических примесей	
13.7.1.3	п. 2.7				Органолептические показатели	-
13.7.1.4	п. 2.9				Массовая доля влаги	-
13.7.1.5	п. 2.8				Массовая доля минеральных примесей	-
13.8.1	ГОСТ 27572 п. 3.2	Яблоки свежие для промышленной переработки			Внешний вид, запах, вкус,	
13.9.1	ГОСТ 32857 п. 5.2	Ядра миндаля сладкого			Внешний вид, запах и вкус	
13.10.1	ГОСТ 13907 п. 3.4	Баклажаны свежие			Внешний вид	-
14.1.1	ГОСТ 1724 п. 1.2	Капуста белокочанная свежая			Внешний вид, запах, вкус	-
14.1.2	ГОСТ Р 51809 п. 7.2.6				Внешний вид; запах; вкус	-
14.2.1	ГОСТ 7194 п. 2.5	Картофель свежий			внешний вид	-
14.2.2	ГОСТ 7176 п.1.3	Картофель свежий продовольственный			Внешний вид, запах, вкус	-
14.2.3	ГОСТ Р 51808 п. 7.2.6				Внешний вид; запах; вкус	-
14.3.1	ГОСТ 28741 п. 3.2	Продукты питания из картофеля			Органолептические показатели	
14.4.1	ГОСТ 1723 п. 3.2.3	Лук репчатый свежий			Внешний вид, запах, вкус	-
14.4.2	ГОСТ Р 51783 п. 7.2				Внешний вид; запах; вкус	-
14.5.1	ГОСТ 1721 п. 3.2	Морковь столовая свежая			Внешний вид; запах; вкус	-
14.5.2	ГОСТ 32284 п. 9.2				Внешний вид; запах; вкус	-
14.6.1	ГОСТ 13340.1 п. 7	Овощи сушеные			Органолептические показатели	-
14.6.2.1	ГОСТ 13340.2 п.4				Массовая доля Металлических примесей	-
14.6.2.2					Зараженность вредителями хлебных запасов	-
14.7.1	МУ 1218-75	Овощи, продукты животноводств, корма, патматериал			Массовая доля ртутьорганических пестицидов	Нижний предел обнаружения 0,5 мкг. в навеске, т.е. 10

1	2	3	4	5	6	7
						мкг/кг (0,01 мг/кг) при массе пробы 50 г
14.8.1	ГОСТ Р 54752 п. 8.3.4	Огурцы свежие			Внешний вид, состояние, запах и вкус	-
14.9.1	ГОСТ Р 55885 п. 9.3.4	Перец сладкий свежий			Внешний вид, состояние плодов	-
14.10.1	ГОСТ 1722 п. 3.2	Свекла столовая			Внешний вид; запах; вкус	-
14.10.2	ГОСТ 32285 п. 9.2	свежая			Внешний вид; запах; вкус	-
14.11.1	ГОСТ 7975 п. 8	Тыква продовольственная свежая			Внешний вид; запах; вкус	-
14.12.1	ГОСТ Р 55909 п. 9.3.5	Чеснок свежий			Внешний вид	-
15.1.1	МУК 4.2.3016-12 Санитарно-паразитологические исследования плодовоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции. п. 6.1, п. 6.2, п. 6.4, п. 7.1, п. 7.2, п. 7.3, п. 8.3, п. 8.4	Плодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция			Наличие яиц гельминтов, личинок и цист (ооцист) кишечных патогенных простейших	-
15.2.1.1	ГОСТ 30349 п. 4	Плоды, овощи и продукты их переработки			Хлорорганические пестициды: ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	-
					Альдрин	-
					Кельтан	-
					Гептахлор	-
					ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4-ДДД)	-
15.2.1.2	п.5				Хлорорганические пестициды: ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	от 0,001 мг/кг
					Альдрин	от 0,001 мг/кг
					Кельтан	от 0,001 мг/кг
					Гептахлор	от 0,001 мг/кг
					ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4-ДДД)	от 0,005 мг/кг от 0,007 мг/кг
15.3.1	ГОСТ 25555.3	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля минеральных примесей	-
15.3.2	ГОСТ 25555.4 п.2				Массовая доля золы	-
15.3.3	ГОСТ 26181				Массовая концентрация сорбиновой кислоты	-
15.3.4	ГОСТ 28038 п.5				Массовая концентрация патулина	нижний предел 10 мкг/дм ³ (10x10 ⁻⁷ %)

1	2	3	4	5	6	7	
15.3.5	ГОСТ 28467				Массовая концентрация бензойной кислоты	Предел обнаружения $5 \times 10^{-3} \%$	
15.3.6	ГОСТ 28561				Массовая доля влаги и сухих веществ		
15.3.7	ГОСТ 29270 п. 5				Нитраты	(36-9188) мг/кг (36-9033) мг/кг (6-6200) мг/кг	
15.3.8	ГОСТ 8756.13				Массовая доля сахара	-	
15.3.9	ГОСТ 8756.21				Массовая доля жира	-	
15.3.10.1	ГОСТ Р 50476				Массовая концентрация бензойной кислоты	-	
15.3.10.2					Массовая доля сорбиновой кислоты (сорбиновая кислота и ее соли)	-	
15.3.11	ГОСТ ISO 2173				Массовая доля растворимых сухих веществ	-	
15.3.12	ГОСТ 25555.5 п. 7				Диоксид серы	(0,01-2,0) %	
15.3.13	ГОСТ 26313 п. 6				Отбор проб	-	
15.3.14	ГОСТ ISO 750				Титруемая кислотность	-	
15.4.1	ГОСТ 26186 п.2, п. 3				Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	Массовая доля хлоридов	-
15.4.2	ГОСТ 26671					Подготовка лабораторных проб	-
15.4.3	ГОСТ 26183					Массовая доля жира	-
15.5.1	ГОСТ 33437	Продукция соковая	Массовая концентрация хлорид-ионов	$(1,0 \times 10^{-2} - 10)$ г/дм ³			
15.6.1	ГОСТ 51432	Соки фруктовые и овощные	Массовая концентрация золы	1-15г/кг (1-15 г/см ³)			
15.6.2	ГОСТ Р 51433		Массовая доля растворимых сухих веществ	(2-80) %			
15.6.3	ГОСТ Р 51434		Титруемая кислотность	(40-300) миллимолей Н ⁺ (2-21) г/дм ³ (0,2-2,1) %			
16.1.1.1	ГОСТ 31934 п. 6.2		Глютен пшеничный	01.11.1 01.11.2 01.11.3 01.11.4 01.11.5 01.11.6 01.11.7 01.12.1	1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах.	-
16.1.1.2	п. 6.3	Массовая доля влаги				-	
16.1.1.3	п. 6.4	Массовая доля общей золы				-	
16.1.1.4	п. 6.5	Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты				-	
16.1.1.5	п. 6.6	Массовая доля протеина				-	

1	2	3	4	5	6	7
16.2.1	ГОСТ 33538 п. 6.1	Зерна злаковых	01.11.72	1201	Массовая доля зерен повреждённых клопом-черепашкой	(0,01-10,00) %
16.3.1	ГОСТ 10844	Зерно	01.11.	1202	Кислотность	-
16.3.2	ГОСТ 10847		01.19.10	1214	Зольность (общая зола)	-
16.3.3	ГОСТ 10967		01.19.39	2301	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах.	-
16.3.4	ГОСТ 13496.11		10.20.4	2302	Содержание спор головнёвых грибов	-
16.3.5	ГОСТ 13586.3		10.81.2	2303	Отбор проб	-
16.3.6	ГОСТ 13586.4		10.91.10.110	230400	Загрязненность и зараженность вредителями продовольственных запасов (насекомые, клещи)	-
16.3.7	ГОСТ 13586.5		10.91.10.120	000	Влажность	-
16.3.8.1	ГОСТ 13586.6		10.91.10.130	2306	Средняя плотность заражения	(1-90) экз/кг
16.3.8.2	п.2		10.91.10.140	2309	Загрязненность и зараженность вредителями продовольственных запасов (насекомые, клещи)	-
16.3.9.1	ГОСТ 30483 п. 3.1		10.91.10.150	1205	Влажность	-
16.3.9.2	п. 3.4			121300	Средняя плотность заражения	(1-90) экз/кг
16.3.9.3	п. 3.5			0000	Загрязненность и зараженность вредителями продовольственных запасов (насекомые, клещи)	-
16.3.10	ГОСТ 8.633			1514	содержания сорной и зерновой примесей	-
16.4.1.1	ГОСТ 5177 п.2		Зерно и зернопродукты		250900	содержания мелких зерен (семян) и крупности
16.4.1.2	п.3			0000	Металломагнитная примесь	-
16.4.2.1	МУ 5177-90	Зерно и продукты его переработки			Влажность	-
16.4.2.2					Дезоксиниваленол	(0,01- 0,3) мг/кг
16.5.1	ГОСТ 10846				Зеараленон	(0,005 - 0,142) мг/кг
16.5.2	ГОСТ 31700				Дезоксиниваленол	(0,01-5,0) мг/кг
16.5.3	ГОСТ Р 51411				Зеараленон	(0,005-0,142) мг/кг
16.5.4	ГОСТ 29033				Содержание белка	-
16.6.1	МУ 2145-80	Зерно кукурузы			Кислотное число	(2-200) мг KOH на 1 г жира
16.6.2	МУ 2542-76				Зольность (общая зола)	-
16.7.1.1	МУ 5-1-14/1001	Зерно, корма и компоненты для их производства			Массовая доля жира	-
16.7.1.2					Симм-триазиновые гербициды (пропазин, атразин, симазин, прометрин, семерон)	-
16.7.1.3					Симм-триазиновые гербициды (пропазин, атразин, симазин, прометрин, семерон)	-
					Афлатоксин В ₁	от 0,001 мг/кг
					Дезоксиниваленол	от 0,0185 мг/кг
					Зеараленон	от 0,00175 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
16.7.1.4					Охратоксин А	от 0,000625 мг/кг
16.7.1.5					Т-2 токсин	от 0,005 мг/кг
16.8.1	ГОСТ 31646	Зерновые культуры			Фузариозные зерна	(0,1-5,0) %
16.9.1	МР 17ФЦ/3737	Зерновые культуры, орехи, комбикорма			Т-2 токсин	(3,5-56) мкг/кг
16.10.1.1	ГОСТ 20083 п.3.3;3.4	Дрожжи кормовые			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
16.10.1.2	п. 3.6				Содержание сырого протеина	-
16.10.1.3	п. 3.7				Содержание золы	-
16.10.1.4	п. 3.8.2				Остаток на сите	-
16.10.1.5	п. 3.10				Содержание белка по Барнштейну	-
16.10.1.6	п. 3.11				Наличие живых клеток продуцентов	-
16.10.1.7	п. 3.13				Токсичность	-
16.10.2.1	ГОСТ 28178 п.3.				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах.	-
16.10.2.2	п.17				Дрожжевые клетки	-
16.10.2.3	п.2				Подготовка проб к исследованию	-
16.10.2.4	п. 21				Токсичность	-
16.10.2.5	п.22				Массовая доля нитратов	-
16.10.2.6	п.4				Массовая доля влаги	-
16.10.2.7	п.5				Массовая доля золы	-
16.10.2.8	п.7				Массовая доля белка по Барнштейну	-
16.10.2.9	п.6				Массовая доля сырого протеина	-
16.10.3.1	ГОСТ 57221 п.7				содержание золы	-
16.10.3.2	п.9.				Массовая доля белка по Барнштейну	-
16.10.4.1	ГОСТ Р 57221 п.6				Массовая доля влаги	-
16.10.4.2	п.8				Массовая доля сырого протеина	-
16.11.1	ГОСТ 13979.2	Жмых, шрот и			Массовая доля жира и экстрактивных веществ	-
16.11.2	ГОСТ 13979.4	горчичный порошок.			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах.	-
16.11.3	ГОСТ 13979.5				Массовая доля металломагнитных примесей	(0-10) мг/кг
16.11.4.1	ГОСТ 13979.6 п.1;2				Массовая доля сырой золы	-
16.11.4.2	п.1;3				Массовая доля золы (минеральные примеси)	-

1	2	3	4	5	6	7									
16.11.5	ГОСТ Р 54705 п.4, п.5				нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты										
16.12.1	ГОСТ 13979.3	Жмыхи и шроты			Массовая доля влаги и летучих веществ	-									
16.12.2	ГОСТ 13979.9				Массовая доля растворимых протеинов (суммарно)	-									
16.13.1	ГОСТ 31484 п.1; 2; 3; 4; 5; 6.1; 6.3; 7; 8.	Комбикорм, белково-витаминно- минеральные концентраты, премиксы			Активность уреазы	(0,01-3,00) рН.									
16.14.1	ГОСТ 13496.5				Комбикорма			Металломагнитные примеси	-						
16.14.2	ГОСТ 13496.6							Содержание спорыньи	(0,05-0,025) %						
16.14.3	ГОСТ 13496.8							Микроскопические грибы	-						
16.14.4	ГОСТ 13496.9 п.1; 2;3; 4							Крупность помола	-						
16.14.5	ГОСТ 13496.10							Массовая доля металломагнитных примесей	-						
16.14.6	ГОСТ 13496.11							Содержание головни	(0,01-10,0) %						
16.14.7.1	ГОСТ 13496.13							Содержание спор головневых грибов	-						
16.14.7.2								Органолептические показатели: внешний вид , цвет , запах.	-						
16.14.8	ГОСТ 13496.17							Зараженность вредителями хлебных запасов	-						
16.15.1	ГОСТ 31485							Комбикорма, белково-витаминно- минеральные концентраты			Массовая доля каротина	-			
16.16.1.1	ГОСТ 13496.1 п.4.3										Комбикорма, комбикормовое сырье			Перекисное число	(0,5 -300) ммоль активного кислорода/кг жира
16.16.1.2	п.1,2,3,4.1													Массовая доля хлористого натрия	-
16.16.2	ГОСТ 13496.12	Массовая доля (содержание) натрия	(0,023-2,3) %												
16.16.3	ГОСТ 13496.18	Кислотность общая	-												
16.17.1.1	ГОСТ Р 56372	Комбикорма, концентраты, премиксы			Кислотное число жира	-									
16.17.1.2					Железо	(4-50000) мг/кг									
16.17.1.3					Марганец	(4-50000) мг/кг									
16.17.1.4					Цинк	(4-50000) мг/кг									
16.17.1.5					Медь	(1-20000) мг/кг									
16.18.1	ГОСТ 26180	Корма			Кобальт	(0,1-1000) мг/кг									
					Активная кислотность рН	-									

1	2	3	4	5	6	7
16.18.2	ГОСТ 31640				Массовая доля сухого вещества	-
16.18.3.1	ГОСТ 31653				Охратоксин А	(0,00008- 0,002) мкг/см ³
16.18.3.2					Т-2 токсин	(0,0004- 0,01) мкг/см ³
16.18.3.3					Зеараленон	(0,0004- 0,01) мкг/см ³
16.18.3.4					Афлатоксин В ₁	(0,00004- 0,001) мкг/см ³
16.18.4					Методические указания по оценке качества и питательности кормов. Утв. Минсельхозом России от 20.06.2002 г.	Обменная энергия, кормовые единицы, переваримый протеин.
16.18.5	ГОСТ 31675 п. 5, п. 6				Массовая доля сырой клетчатки	(2,0-50,0) %
16.19.1	ГОСТ 31674 п. 4.1, п. 5	Корма, комбикорма и комбикормовое сырьё			Общая токсичность	-
16.20.1	ГОСТ Р 18057	Корма грубые			Микроскопические грибы	-
16.21.1	ГОСТ 6497	Корма для животных			Отбор проб для проведения контроля качества	-
16.21.2	ГОСТ ISO 6865 п. 9, п. 11		Содержание сырой клетчатки	-		
16.21.3	ГОСТ Р 54951		Массовая доля влаги	-		
16.22.1.1	Правила бактериологического исследования кормов от 11.06.1975г.		Корма животного и растительного происхождения, комбикорма и рыбная мука			Общая бактериальная обсемененность (ОМЧ)
16.22.1.2		Энтеропатогенные типы кишечной палочки		-		
16.22.1.3		Salmonella		-		
16.22.1.4		Токсинообразующие анаэробы		-		
16.22.1.5		Протей		-		
16.23.1.1	Методика количественного определения перекисного числа в кормах животного и растительного происхождения (утв. Главным управлением ветеринарии Минитсерства сельского хозяйства СССР 23 января 1984 г.)	Корма растительного и животного происхождения			Перекисное число (перекисное число жировой фазы)	-
16.23.1.2			Кислотное число жира			
16.24.2	ГОСТ 32193 (ISO 14182:1999)	Корма, комбикорма			Фосфорорганические пестициды (фосфамид, диазинон, метафос, актеллик, карбофос, ТХМ-3, дурсбан, фталофос, фозалон, ДДВФ, хлорофос)	от 0,01 мкг/г (мг/кг)
16.24.3.1	ГОСТ 32194		Хлорорганические пестициды:	от 0,005 мг/кг		

1	2	3	4	5	6	7
16.24.3.2					ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4-ДДД)	от 0,01 мг/кг от 0,005 мг/кг
16.24.4.1	ГОСТ 32343				Магний	от 50мг/кг
16.24.4.2					Цинк	от 5мг/кг
16.24.4.3					Медь	от 5 мг/кг
16.24.4.4					Железо	от 5мг/кг
16.24.4.5					Марганец	от 5 мг/кг
16.24.4.6					Натрий	от 500 мг/кг
16.24.4.7					Кальций	от 50 мг/кг
16.24.5	ГОСТ 32904				Кальций	-
16.24.6	ГОСТ 32933				Сырая зола	-
16.24.7	ГОСТ 6498				Подготовка проб для испытаний	-
16.25.1.1	ГОСТ 13496.19 п.7	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля нитратов	16,2-6166 мг/кг 251-30900 мг/кг 9,7-3412 мг/кг 9,1-3548 мг/кг 29,2-9033 мг/кг 29,7-9188 мг/кг 29,0-8877 мг/кг
16.25.1.2	п. 9				Массовая доля нитритов	-
16.25.2.1	ГОСТ 13496.20				Хлорорганические пестициды: ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	от 0,02 мг/кг
16.25.2.2					ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4-ДДД)	от 0,01 мг/кг
16.25.3	ГОСТ 51422 (ИСО 6654)				Массовая доля мочевины (карбамид)	-
16.25.4.1	ГОСТ Р 55447				Кадмий	(0,01-1,0) мг/кг
16.25.4.2					Свинец	(0,05-10,0) мг/кг
16.25.5.1	ГОСТ 30692				Кадмий	(0,1-10,0) мг/кг
16.25.5.2					Свинец	(0,1-10,0) мг/кг
16.25.5.3					Массовая доля (содержание) Цинка	1,0-200,0 мг/кг
16.25.5.4					Массовая доля (содержание) Меди	1,0-200,0 мг/кг
16.25.6	ГОСТ 13496.15 п.1; 2; 3; 4; 5; 7; 8.				Массовая доля сырого жира	-
16.25.7	ГОСТ 13496.4 п2;				Массовая доля сырого протеина	-

1	2	3	4	5	6	7	
16.25.8	ГОСТ 32044.1 (ISO 5983-1: 2005)				Массовая доля сырого протеина	-	
16.25.9	ГОСТ 26570				Массовая доля (содержание) кальция	(50,0-300000) мг/кг	
16.25.10	ГОСТ 26657 п.1;2;3; 4.1;4.2;4.4.				Массовая доля фосфора	-	
16.25.11	ГОСТ Р 51420 (ИСО 6491-98)				Массовая доля фосфора	менее 50,0г/кг	
16.25.12	ГОСТ 32045 (ISO 5985:2002)				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	-	
16.25.13	ГОСТ 32905				Содержание жира	-	
16.25.14	ГОСТ 51636 п.5				Массовая доля водорастворимых углеводов	-	
16.26.1	МУ 13-5-02/0795				Корма, кормовые добавки и сырье для производства кормов	Токсичность	-
16.26.2	МУ №13-5-02/0827					Микроскопические грибы	-
16.27.1	Методы определения минеральных ядов. Определение фтора				Корма, минеральные добавки	Фтор	-
16.28.1	МУ 13-5-02/05				кормовое сырьё растительного происхождения и комбикорм	Дезоксиниваленол	(0,2-5,0) кг/кг
16.29.1	ГОСТ 21138.6				Мел	Массовая доля нерастворимого в соляной кислоте осадка.	-
16.30.1	Определение мышьяка по Зангер-Блеку (одобрено Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР 11 ноября 1987 г.)				Минеральные добавки	Мышьяк	-
16.31.1.1	ГОСТ 14050				Мука известняковая (доломитовая)	Крупность помола	-
16.31.1.2	п.4.1	Подготовка проб к исследованию	-				
16.31.1.3	п.4.3.1	Массовая доля карбоната кальция и магния	-				
16.31.1.4	п.4.5	Массовая доля влаги	-				
16.32.1	ГОСТ Р 50032	Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных	Массовая доля мочевины (карбамид)	-			
16.33.1.1	ГОСТ 26573.2	Премиксы	Железо	(250-10000) г/т (мг/кг)			

1	2	3	4	5	6	7
16.33.1.2					Цинк	(125-10000) г/т (мг/кг)
16.33.1.3					Медь	(60-2500) г/т (мг/кг)
16.33.1.4					Марганец	(50-10000) г/т (мг/кг)
16.33.1.5					Кобальт	(15-250) г/т (мг/кг)
16.33.2	ГОСТ 26573.3				Крупность помола	
16.34.1	МУ 5048-89 п.1,2	Продукция растениеводства			Нитраты	(29,2-9033) мг/кг (29,7-9188) мг/кг (24-7475) мг/кг (26-7943) мг/кг (27-8410) мг/кг (29-8877) мг/кг
16.35.1	ГОСТ Р 54040	Продукция растениеводства и корма			Цезий-137	(2-10 ⁴) Бк/кг
16.36.1	ГОСТ 23637 п.3.4; 3.9;	Сенаж			Массовая доля масляной кислоты	-
16.37.1	ГОСТ Р 55986 п 8.15	Силос из кормовых растений			Массовая доля органических (масляная, молочная, уксусная) кислот	-
16.38.1	ГОСТ 31650	Средства лекарственные для животных, корма, кормовые добавки			Ртуть	(0,025-0,6) мг/кг
16.38.2.1	ГОСТ 53100	Фосфаты кормовые			Кадмий	(0,05-0,5) мг/кг
16.38.2.2					Свинец	(0,5-5,0) мг/кг
16.39.1	ГОСТ 24596.1	Фосфаты кормовые			Подготовка проб к исследованию	-
16.39.2	ГОСТ 24596.2 п. 6, п. 7				Массовая доля фосфора в пересчёте на P ₂ O ₅	(25-60) %P ₂ O ₅
16.39.3	ГОСТ 24596.4				Массовая доля кальция	-
16.39.4	ГОСТ 24596.5				Активная кислотность pH	(0-14,0) ед.pH
16.39.5	ГОСТ 24596.6				Массовая доля влаги	-
16.39.6	ГОСТ 24596.7				Фтор	(0,025-0,3) %
16.39.7	ГОСТ 24596.8				Мышьяк	(0,0002-0,008) %
16.39.8	ГОСТ 24596.10				Ртуть	(2 (3) x10 ⁻⁵ - 5x10 ⁻⁶)%
16.39.9	ГОСТ 24596.12				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,1-25,0) %
16.40.1	МУ 2473-81	Растения, почва, вода водоемов			Синтетические перитроиды (амбуш, циперметрин - рипкорд, децис, сумицидин)	(0,01-0,04) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
16.40.2	МУ 4344-87				Синтетические перитроиды (каратэ, фастак, децис))	(0,005 – 0,5) мг/кг

17. исследования биологического материала и объектов окружающей среды

17.1 Бактериологический метод						
17.1.1	ГОСТ 21237	кровь, сыворотка крови, плазма, содержимое везикул, отделяемое карбункула или язвы, стручья, мокрота, кровь, спинномозговая жидкость, моча, испражнения, экссудаты, кусочки органов, материал от животных,	01.41.1 01.42.1 01.42.2 01.43.1 01.44.1 01.45.1 01.45.3 01.46.1 01.47.1 01.47.23 01.49.1 01.49.3	0101 0102 0103 0104 0105 0106 0511	Выявления аэробных бактерий (бацилл сибирской язвы, бактерий из рода сальмонелл, бактерий из рода кишечной палочки- Эшерихий, бактерий из рода протей, бактерий рожи свиней, бактерий листериоза, бактерий пастереллеза, бактерий из группы кокков) и анаэробных бактерий (патогенных и токсигенных клостридий)	
17.1.2	МУК 4.2.2413-08 г. Лабораторная диагностика и обнаружение возбудителя сибирской язвы. п. 5.2, п. 5.3 ВМУ по обнаружению возбудителя сибирской язвы в почве, МСХ СССР ГУВ, 1970 г	продовольственное сырье и продукты животного происхождения, объекты окружающей среды			обнаружение и идентификация возбудителя сибирской язвы <i>Bacillus anthracis</i>	
17.1.3	МУ 4.2.2723-10 Лабораторная диагностика сальмонеллез, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды	охлажденная продукция животного происхождения, объекты окружающей среды			род <i>Salmonella</i>	
17.1.4	ГОСТ 26503 № 115-6а Методические указания по лабораторной диагностике эмфизематозного карбункула 10.10.82 г	- почва, трава, фураж, корма сухие и сочные, подстилка, вода, смывы с объектов внешней среды, воздух, шкуры, шерсть.			выделение возбудителей и идентификация рода <i>Clostridium</i> (<i>Clostridium perfringens</i> , <i>Cl.chauvoei</i> , <i>Cl.septicum</i> , <i>Cl.oedematiens</i> , <i>Cl.histolyticum</i> , <i>Cl.tetani</i> , <i>Cl.botulinum</i>)	
17.1.5	МР Лабораторная диагностика листериоза животных и людей, меры борьбы и профилактики. Утв.ГУВ Госагропрома СССР и ГУ карантинных инфекций МЗ СССР 13.02.87				Выделение культуры листерий (род <i>Listeria</i>)	
17.1.6	№13-5-02/0005 Методические указания по лабораторной диагностике рожи свиней Утв. департамент ветеринарии МСХ РФ 26.01.01 г.				возбудитель <i>Erysipelothrix rhusiopathiae</i>	
17.1.7	ГОСТ 33675 № 13-5-2/0850 "Наставление по				бактерии рода <i>Brucella</i>	

1	2	3	4	5	6	7
	диагностике бруцеллёза животных", утв. Департаментом вет. МСХ РФ 2003 г.					
17.1.8	№ 5-1-14/971 Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных и обнаружению возбудителя болезни в мясном сырье, молоке и растительных кормах 03.10.2005 г.				штамм <i>Yersinia enterocolitica</i> под <i>Yersinia</i>	-
17.1.9	Методические указания по лабораторной диагностике некробактериоза, 01.06.87				<i>Fusobacteriu necrophorum</i>	-
17.1.10	Временная инструкция о мероприятиях по диагностике, профилактике и ликвидации вибриозов крупного рогатого скота и овец". Утв. ГУВ МСХ СССР 1971 г.				под <i>Campylobacter</i> вид <i>Vibrio fetus</i>	-
17.1.11	ГОСТ 27318 ГОСТ 26072 п.1, п. 2, п. 3, п. 4 Наставление по диагностике туберкулёза животных, утв. Руководителем Департамента ветеринарии М.В.Кравчуком 18.11.2002 г.				Выявление микобактерий рода <i>Mycobacterium</i> (<i>M.bovis</i> , <i>M. tuberculosis</i> , <i>M. avium</i>)	-
17.1.12	№13-5-02/0050 наставление по диагностике паратуберкулёза (паратуберкулёзного энтерита) животных, утв.05.04.01 г. п. 6, п. 7				Паратуберкулёз: <i>M. paratuberculosis</i>	-
17.1.13	№13-7-2/555 Методические указания по лабораторной диагностике трихомоноза крупного рогатого скота 19.03.96 г.				<i>Trichomonas foetus</i>	-
17.1.14	№ 22-7/82 Методические указания по лабораторной диагностике пастереллеза животных и птиц 20.08.92 г.				Под <i>Pasteurella</i>	-
17.1.15	№ 433-6 Методические указания по лабораторной диагностике европейского гнильца пчёл. 18.08.86 г.				<i>Melissococcus pluton</i> (<i>Str.pluton</i>) <i>Str. liquiciens</i> (<i>Str.apis</i>) <i>Bac. alvei</i> <i>Bac. laterosporus</i> (<i>Bac.orpheus</i>), <i>Bac.paralvei</i> , <i>Bac. larve</i>	-
17.2 Метод полимеразной цепной реакции (ПЦР)						
17.2.1	МУК 4.2.2413-08 г. Лабораторная диагностика и обнаружение возбудителя				Обнаружение возбудителя сибирской язвы (<i>Bacillus anthracis</i>) или его компонентов (ДНК, антигенов)	-

1	2	3	4	5	6	7
	<p>сибирской язвы. п. 5.5</p> <p>Инструкция по применению тест-системы для идентификации бактерий вида <i>Bacillus anthracis</i> методом полимеразной цепной реакции (ПЦР), утв. Россельхознадзором, 21.05.09 г.</p> <p>Инструкция по применению тест-системы «СИБ-ДИФ» для выявления и идентификации спор и вегетативных форм <i>Bacillus anthracis</i> методом полимеразной цепной реакции (ПЦР)</p>					
17.2.2	Набор для выявления патогенных лептоспир методом ПЦР с электрофоретической детекцией, в полной комплектации. ООО «Фрактал Био», г. С.-Петербург				выявление ДНК патогенных видов лептоспир <i>Leptospira</i> spp	
17.2.3	Набор для выявления ДНК вируса АЧС методом ПЦР с электрофоретической детекцией, в полной комплектации. ООО «Фрактал Био», г. С.-Петербург				выявление геномной ДНК вируса африканской чумы свиней African swine fever virus	
17.2.4	Инструкция по применению тест-системы «КЧС» для выявления возбудителя классической чумы свиней методом полимеразной цепной реакции с гибридизационно- флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»				выявление РНК вируса классической чумы свиней	
17.2.5	Инструкция по применению тест-системы "Бру-Ком" для выявления возбудителя бруцеллеза методом полимеразной цепной реакции, утв. Зам. Руководителя Россельхознадзора Н.А. Власовым, 14.07.09 г.				Выявление ДНК возбудителей бруцеллеза (микроорганизмов рода <i>Brucella</i> : <i>B. melitensis</i> , <i>B. abortus</i> , <i>B. suis</i> , <i>B. ovis</i> , <i>B. canis</i>)	
17.2.6	N 13-7-2/2130 Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота, утв. Руководителем Департамента ветеринарии Министерства сельского				Выявление ДНК провируса лейкоза крупного рогатого скота (<i>bovine leucosis virus</i>)	

1	2	3	4	5	6	7
	<p>хозяйства Российской Федерации М.В. Кравчуком 23.08.2000 г. п. 4</p> <p>Инструкция по применению тест-системы «ЛЕЙКОЗ» для выявления вируса лейкоза крупного рогатого скота (крс) методом полимеразной цепной реакции, утв. Заместителем Руководителя Россельхознадзора Н.А. Власовым 19.05.2009 г.</p>					
17.2.7	<p>Инструкция по применению тест-системы «МТБ-ДИФ» для выявления и дифференциации возбудителей туберкулеза M.bovis и M.tuberculosis методом полимеразной цепной реакции (ПЦР). ФБУН ЦНИИ Эпидемиологии Роспотребнадзора, г. Москва.</p> <p>Наставление по диагностике туберкулёза животных (п.1, 7, 9), утв. Руководителем Департамента ветеринарии М.В. Кравчуком 18.11.2002 г.</p>				<p>выявление ДНК Mycobacterium bovis, Mycobacterium tuberculosis, Mycobacterium bovis BCG</p>	
17.2.8	<p>№ 13-7-2/643 Методические указания по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных, утв. Зам. руководителя Департамента ветеринарии Минсельхозпрода России В.В. Селеверстовым 30.06.1999 г. п. 6</p> <p>Инструкция по применению тест-системы "Хла-Ком" для диагностики хламидиоза животных и птиц методом полимеразной цепной реакции, утв. Зам.Руководителя Россельхознадзора Н.А. Власовым 27.08.2010 г</p>				<p>выявление ДНК микроорганизмов семейства Chlamydiaceae</p>	
17.2.9	<p>№ 13-7-2/1573 Наставление по лабораторной диагностике орнитоза (хламидиоза) птиц, утв. Заместителем руководителя Департамента ветеринарии В.В. Селеверстовым от 26.04.99 г. п. 6</p>				<p>выявление ДНК Chlamydophila psittaci</p>	

1	2	3	4	5	6	7
	Инструкция по применению тест-системы "Хла-Псит" для выявления возбудителя хламидиоза <i>Chlamydothila psittaci</i> методом полимеразной цепной реакции, утв. Зам.Руководителя Россельхознадзора Н.А. Власовым, 15.05.2009 г.					
17.2.10	<p>Методические рекомендации по лабораторному мониторингу гриппа птиц на территории Российской Федерации, утв. Заместителем Руководителя Россельхознадзора Н.А. Власовым 17.11.08. п. 1, п. 2, п. 3, п. 4, п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 10</p> <p>Инструкция по применению тест-системы «Грипп» для выявления и дифференциации вируса гриппа птиц методом полимеразной цепной реакции</p>				выделение РНК вируса гриппа А (Influenza virus А)	
17.3 Иммуноферментный анализ (ИФА)						
17.3.1	№ 13-7-2/643 Методические указания по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных утв. Зам. руководителя Департамента ветеринарии Минсельхозпрода России В.В. Селеверстовым 30.06.1999 г. п. 3	сыворотка (плазма) крови			выявление индивидуальных специфических антител класса G к бактериям рода <i>Chlamidia</i>	
	Инструкция по применению набора диагностического для выявления индивидуальных специфических антител класса G к бактериям рода <i>Chlamidia</i> в сыворотке (плазме) крови сельскохозяйственных животных (крупного и мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, верблюдов), иммуноферментным методом (ИФА), утв. Директором ООО НПФ «Сиббиотест» Шведкиным Е.И. 11.03.12 г.					

1	2	3	4	5	6	7
17.3.2	ГОСТ 28573 п. 7 Инструкция по применению «Набора для иммуноферментной диагностики африканской чумы свиней (ВНИИВВиМ АЧС-ИФА Ат/Аг), утв. 09.01.14 г.	биологический материал - лимфатические узлы, селезенка, легкое, кровь, костный мозг			выявление антигена к возбудителю африканской чумы свиней: <i>Pestis africana suum</i>	
17.3.3	ГОСТ 25382 п. 2.5 N-13-7-2/2130 Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота; утв. Руководителем Департамента ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации М.В. Кравчуком 23.08.2000 г. п. 2.2 Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу лейкоза крупного рогатого скота в сыворотке крови и молоке иммуноферментным методом. (Вариант № 1 – скрининг), утв. Заместителем Руководителя Россельхознадзора 10.03.10 г.	сыворотка крови, молоко			выявление антител к вирусу лейкоза крс: <i>Leucosis bovis</i>	
17.3.4	Инструкция по применению набора реагентов для выявления антител к вирусу классической чумы свиней иммуноферментным методом "КЧС - СЕРОТЕСТ" - утв. Россельхознадзором 21.05.2009	биологический материал сыворотка крови			Выявление специфических антител к вирусу классической чумы свиней: <i>Pestis classichen suum</i>	
17.3.5	Инструкция по применению набора для выявления антигенов вируса трансмиссивного гастроэнтерита (ТГС) и ротавируса свиней (РВС) методом иммуноферментного анализа (ИФА) - утв. Россельхознадзором 21.05.2009 г	фекалии			Выявление антигена вируса трансмиссивного гастроэнтерита; ротавируса свиней: <i>Castroenteritis infectiosa suum</i>	
17.3.6	Инструкция по применению набора реагентов для выявления антител к вирусу репродуктивно - респираторного синдрома свиней иммуноферментным методом, "РРСС - СЕРОТЕСТ", утв.	сыворотка крови			выявления антител к вирусу репродуктивно - респираторного синдрома свиней (РРСС):	

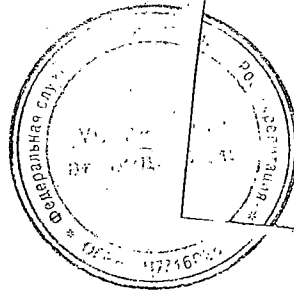
1	2	3	4	5	6	7
	Россельхознадзором 12.08.10					
17.3.7	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу гриппа птиц (ВГП) иммуноферментным анализом (ИФА) утв. Заместителем Руководителя Россельхознадзора И.А. Власовым 22.07.2008 г.	сыворотка крови			выявление/обнаружение антител к вирусу гриппа птиц: Pestis galinarum	
17.4 Серологический метод						
17.4.1	МУК 4.2.2413-08 Лабораторная диагностика и обнаружение возбудителя сибирской язвы п. 5.4.1 Наставление по исследованию кожевнного и мехового сырья на сибирскую язву реакцией преципитации от 25.05.1971 г. ГУВ МСХ СССР.	Кожа, кожевнное и меховое сырье			Обнаружение сибирезывенного антигена	
17.4.2	ГОСТ 25385 п. 2.2 Наставление по диагностике бруцелллёза животных от 29.09.03г. №13-5-02/0850. ДВ МСХ РФ. п. 4	сыворотка крови			Выявление специфических антител к бруцеллезному или овисному антигенам	
17.4.3	Наставление по диагностике инфекционной болезни овец, вызываемой Brucella ovis (инфекционный эпидидимит баранов) от 13.11.1991 г. ГУВ МСХ СССР. п. 1, п. 2.5, п. 4.3				Обнаружение специфических антител к антигенам из бруцелл вида овис	
17.4.4	ГОСТ 25386 п. 2.1.1. Наставление по применению сывороток групповых агглютинирующих лептоспирозных от 20.11.2014 г. Директор ФКП «Армавирская биофабрика» Е.В. Сусский 20.11.2014 г.	сыворотка крови, моча сыворотки групповые агглютинирующие лептоспирозные			Обнаружение специфических антител в крови животных реакцией микроагглютинации (РМА), наличие лептоспир Определение серогрупповой принадлежности штаммов лептоспир, используемых в качестве антигена в реакции микроагглютинации (РМА)	
17.4.5	Методические рекомендации по лабораторной диагностике листериоза животных и людей. ГУВ Госагропрома СССР от 13.02.87 г. п. 8.2	сыворотка крови			Обнаружение специфических антител	

1	2	3	4	5	6	7			
17.4.6	ГОСТ 26073 п. 4 №13-5-02/0050 Наставление по диагностике паратуберкулёза (паратуберкулёзного энтерита) животных, утв.05.04.2001г. МСХ РФ ДВ. п. 1, п. 4				Выявление комплемент связывающих антител в сыворотке крови животных, инфицированных микобактериями паратуберкулёза				
17.4.7	Наставление по диагностике сапа. №13-7-2/537 от 26.02.1996г. ДВ МСХ РФ. п. 3, п. 7				Наличие окрашенных сапных бактерий в виде мелких или крупных хлопьев				
17.4.8	№ 13-7-3/150 Методические указания по лабораторным исследованиям на трипаносомозы лошадей, верблюдов, ослов, мулов и собак (с изменениями на 27.01.97г.) Письмо ДВ Минсельхозпрода России от 06.09.1994 г. п. 4				Выявление специфических антител				
17.4.9	№ 13-7-2/1573 Наставление по лабораторной диагностике орнитоза (хламидиоза) птиц, от 26.04.99. п. 2				кровь, сыворотка крови	выявление специфических антител возбудителя орнитоза (хламидиоза) птиц			
17.4.10	ГОСТ 25382 п. 2.3							Определение антител к возбудителю лейкоза крс: Leucosis bovis	
	<p>№ 13-7-2/2130 Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота, утв. Руководителем Департамента ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации М.В. Кравчуком 23.08.2000 г. п. 2.1</p> <p>Инструкция по применению набора для серологической диагностики лейкоза крупного рогатого скота, утв. Заместителем Руководителя Россельхознадзора 07.05.2010 г. с изменениями от 21.06.2011 г.</p>								
17.4.11	ГОСТ 27145 п. 1,2.							Определение антител к возбудителю инфекционной анемии лошадей: Anemia infectiosa eq vorum	
	Временные методические указания по лабораторной диагностике инфекционной анемии лошадей. № 115-ба 1983г.								

1	2	3	4	5	6	7
	Инструкция по применению набора для диагностики инфекционной анемии лошадей в реакции диффузионной преципитации (РДП), утв. заместителем Руководителя Россельхознадзора Н.А. Власовым 24.03.2009 г.					
17.4.12	ГОСТ 25587 Методические указания по лабораторной диагностике болезни Ньюкасла и классической чумы птиц (гриппа птиц), утв. ГУВ 01.02.72 г. Инструкция по применению набора компонентов для выявления антител к вирусам: синдрома снижения яйценоскости-76, ньюкаслской болезни и парамиксовирусной инфекции птиц-2 в реакции торможения гемагглютинации утв. Заместителем Руководителя Россельхознадзора Е.А. Непоклоновым 25.12.2006 г				выявления антител к вирусу Ньюкаслской болезни: Pseudopestis avium	
17.4.13	ГОСТ 25581 п. 2.2, п. 2.3, п. 2.4 Инструкция по применению набора антигенов и сывороток для диагностики гриппа птиц в реакции торможения гемагглютинации (РТГА) утв. Заместителем Руководителя Россельхознадзора 30.06.2006 г.				выявление/обнаружение антител к вирусу гриппа птиц: Pestis galinarum .	
17.4.14	ГОСТ 25753 п. 2 Инструкция по применению «Набора препаратов для дифференциальной иммунофлуоресцентной диагностики африканской чумы свиней, классической чумы свиней и болезни Ауески», утв. заместителем руководителя Россельхознадзора 18.06.2007 г. Методические указания по лабораторной				обнаружение антигенов вирусом АЧС, КЧС, болезнь Ауески	

1	2	3	4	5	6	7
	<p>диагностике болезни Ауески животных, рекомендованы Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 18.05.1978 г. п. 1, 4</p> <p>Набор реагентов для дифференциальной иммунофлуоресцентной диагностики африканской чумы свиней, классической чумы свиней и болезни Ауески СТО 00495549-0027-2007 г.</p>					
17.4.15	ГОСТ 25754 п. 2	биологический материал, сыворотка крови			Выявление специфических антител к вирусу классической чумы свиней: Pestis classichen suum	
17.4.16	ГОСТ 25580	фекалии			Выявление антигена вируса трансмиссивного гастроэнтерита; ротавируса свиней: Gastroenteritis infectiosa suum	
	Методические указания по лабораторной диагностике вирусного (трансмиссивного) гастроэнтерита свиней, утв. ГУВ 30.05.78 г.					
17.5 Гематологический метод						
17.5.1	ГОСТ 25382 п. 2.1	Стабилизированная кровь			Количественный подсчет лейкоцитов и качественная оценка лимфоцитов	
	N 13-7-2/2130 Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота, утв. Руководителем Департамента ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации М.В. Кравчуком 23.08.2000 г. п. 5					
17.6 Паразитологические методы						
17.6.1	ГОСТ Р 54627 п. 8.1, п. 8.2, п. 9.1, п. 9.2, п. 10.4.1, п. 10.4.2, п. 11, п. 17, п. 18	Фекалии; почва, промежуточные и дополнительные хозяева нематод, цестод и трематод			Наличие яиц нематод, цестод, трематод, личиночных стадий паразитических и свободножи- вуших нематод, а также члеников и половозрелых форм	
	МУК 4.2.2661-10 Методы санитарно-паразитологических исследований п. 1, п. 2, п. 3.5, п. 4.2, п. 4.5, п. 4.6, п. 4.7, п. 8.2, п. 9.2	Почва, навоз, навозные стоки, снег			Наличие яиц и личинок гельминтов, цист кишечных простейших	
17.6.2	Методические указания по	Живые пчелы,			Наличие спор нозем	

1	2	3	4	5	6	7
	лабораторным исследованиям на нозематоз медоносных пчёл. ГУВ МСХ СССР № 115-6а от 25.04.85 г. п. 1.2, п. 1.3, п. 2.1, п. 2.2, п. 2.3, п. 2.4, п. 2.5, п. 2.6, п. 2.7	свежий подмор				
17.6.3	№ 13-5-02/0466 МУ по диагностике акарапидоза и экзоакарапидоза. ДВ МСХ РФ от 13.06.02г. п. 2.2, п. 2.2.2.2, п. 3	Живые пчелы			Обнаружение клеща <i>Acarapis woodi</i>	
17.6.4	Методические указания по экспресс-диагностике варроатоза и определению степени поражения пчелиных семей клещами варроа в условиях пасеки. ГУВ МСХ СССР № 115-6а от 16.01.1984 г.	Живые пчелы, свежий подмор			Обнаружение клеща <i>Varroa jacobsoni</i>	
17.6.5	Методические указания по лабораторным исследованиям на гельминтозы плотоядных. ГУВ МСХ СССР 29.12.85г. п. 1, п. 2.2, п. 2.3, п. 2.4, п. 3	Фекалии, периферическая кровь, патологический материал			Наличие гельминтов, зрелых члеников гельминтов, яиц нематод, цестод, личинок дирофилярий	
17.6.6	МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции.	Мясо и продукты его переработки			Наличие личиночных стадий возбудителей трихинеллёза и тенидозов (тениаринхоза и тениоза) Обнаружение личинок икапсул с личинками трихинелл	
	№ 13-7-2/1428 Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллёза животных 28.10.98г.	Мясо и субпродукты животных (имеющие мышечную ткань)				
17.6.7	ГОСТ 25383 п. 2.1, п. 2.2, п. 2.3	Фекалии, патологический материал, подстилка			Наличие ооцист кокцидий	
	№ 13-7-2/2045 Методические указания по лабораторной диагностике эймериозов животных от 06.06.2000г.					
17.7 Методы лабораторной диагностики бешенства						
17.7.1	ГОСТ 26075 п. 6, п. 7, п. 9, п. 10, п. 11	Головной мозг			обнаружение антигена вируса бешенства (Rabies)	
	Методические указания по лабораторной диагностике бешенства, утв. Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 27.02.70 г.					
	Инструкция по применению набора					



ка
43
Москва

Руководитель экспертной группы
(эксперт по аккредитации):

М.П. Васильева

Члены экспертной группы

Технический эксперт:

Н.Л. Ситникова

Технический эксперт:

Е.А. Грюхан