



ПРИКАЗ

от «1» января 2019 г.
№ ПК-1043

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Испытательный центр федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности»
наименование испытательной лаборатории (центра)
RA.RU.21ПУ48
уникальный номер записи

РОССИЯ, Республика Татарстан, Высокогорский муниципальный район, Высокогорское сельское поселение,
здание 16:16:080503:5876; здание 16:16:080503:5874; здание 16:16:080503:5871

адрес места осуществления деятельности

N 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
РОССИЯ, Республика Татарстан, Высокогорский муниципальный район, Высокогорское сельское поселение, здание 16:16:080503:5884						
1.	ГОСТ 28741 п. 3.2	Продукты питания из карто- феля (сушеные, обжаренные, быстрозамороженные)	01.11; 01.13; из 01.24; 01.47; 01.49;	0406;0407; 0408;0410; 0504; из	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, плотность	—
2.	ГОСТ 8756.1 п. 5	Продукты переработки фрук- тов, овощей, грибов	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.30; 10.31;	07-08; из 1206;1302; 1501;1502;	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус)	—
3.	р. 6	Продукты пищевые консерви- рованные	10.32; 10.39; 10.41; 10.51;	1506;1512; 1515;1516;	масса нетто объем	(0,5-3000) г (5-2000) см³
4.	р. 7		10.62; 10.82;	1601-1603;	Массовая доля составных частей	(0,1-95) %
5.	ГОСТ 8756.4	Продукты пищевые консерви- рованные	10.84; 10.86; 10.89; 20.14;	1604;1605; 1704;1803;	Массовая доля минеральных при- месей	обнаружено/не обнаружено (0,01-10,0) %
6.	ГОСТ 8756.9	Продукты переработки фрук- тов и овощей, в том числе со- ковая продукция, компоты, экстракты	20.52; 20.59; из 21	1805;2001- 2009;2100- 2109;2209; 2834;2915; 3500	Массовая доля осадка	(0,2-10)%
7.	ГОСТ 8756.10 п. 6	Продукты переработки фрук- тов и овощей, в том числе со- ковая продукция			Массовая доля мякоти	(1,0-30) %
8.	р. 5				Объемная доля мякоти	(5,0-20) %

1	2	3	4	5	6	7
9.	ГОСТ 8756.13 п. 2, 3	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сахаров	(3,0-80,0) %
10.	ГОСТ 8756.18 п. 6, 7 (кроме 7.3), 8, приложение А	Консервы	из 10.12; из 10.13; из 10.20; из 10.32; из 10.39; из 10.41; 10.51; из 10.61; из 10.71-10.73; из 10.81-10.86; из 10.89; из 11.01-11.05; из 11.07; 20.41	0406; 0408; из 07-09; из 11-12; из 1516-1518; 1520; из 1602-1605; из 17-22; 1804; из 1904; из 1905; из 2009; 2103; 3401	Внешний вид упаковки, состояние внутренней поверхности потребительской упаковки	-
11.	ГОСТ 8756.21 п. 4	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля жира	(0,1-95) %
12.	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов			Массовая доля жира	(0,1-50,0) %
13.	ГОСТ 26186 п. 2, 3	и овощей, консервы мясные и мясорастительные			Массовая доля хлоридов	(0,01-10,0) %
14.	ГОСТ 26188				pH	(2,0-12,0) ед. pH
15.	ГОСТ 34130 п. 10	Фрукты и овощи сушеные			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	-
16.	п. 13				Зараженность вредителями хлебных запасов, наличие загнивших и заплесневевших продуктов	обнаружено/не обнаружено
17.	п. 14				Массовая доля минеральных примесей (песка)	(0,01-80,0) %
18.	ГОСТ ISO 750	Продукты переработки плодов и овощей. Соковая продукция			Титруемая кислотность	(0,1-35,0) %
19.	ГОСТ 34127	Соковая продукция из фруктов и овощей			Титруемая кислотность	(0,1-35,0) %
20.	ГОСТ 33946	Соковая продукция			Массовая доля золы	(0,1-1,5) %
21.	ГОСТ 34128				Массовая доля растворимых сухих веществ	(2,0-80,0) %
22.	ГОСТ Р 51436				Общая щелочность золы	(5-80) ммоль NaOH/дм ³ (кг)
23.	ГОСТ Р 51437	Соки фруктовые и овощные			Массовая доля сухих веществ	(2-25) %
24.	ГОСТ 34111	Продукция соковая			Массовая концентрация (доля) азота	(300-2000) мг/дм ³ (млн ⁻¹)
25.	ГОСТ 33437	Продукция соковая			Массовая доля хлоридов	(1·10 ⁻² -10) г/дм ³
26.	ГОСТ 26889 кроме п. 5.1.1	Продукты пищевые и вкусовые			Содержание азота	(300-2000) мг/кг
					Содержание общего белка	-
27.	МУК 4237-86 приложение «Определение содержания жира методом Сокслета»	Готовые блюда, суточные рационы питания, пищевые продукты	из 10.12; из 10.13; из 10.20; из	0406; 0408; из 07-09; из	Массовая доля жира	(1-40) %

1	2	3	4	5	6	7
28.	ГОСТ 6882 п. 3.3	Виноград сушёный	10.32; из 10.39; из 10.41; 10.51; из 10.61; из 10.71-10.73; из 10.81- 10.86; из 10.89; из 11.01-11.05; из 11.07; 20.41	11-12; из 1516-1518; 1520; из 1602-1605; из 17-22; 1804; из 1904; из 1905; из 2009; 2103; 3401	Массовая доля растворимых сухих веществ Массовая доля растворимых сухих веществ Массовая доля растворимых сухих веществ Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ Массовая доля минеральных примесей Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте Массовая доля золы Соотношение составных частей Массовая доля примесей растительного происхождения	(10-50) % (0,01-85,0) % (0,5-99,5) % (0,5-95) % (0,5-95) % (0,01-10,0) % (0,01-10,0) % (0,1-95) % (0,1-95) % (0,01-95) %
29.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей				
30.	ГОСТ 29030					
31.	ГОСТ 28561 п. 2					
32.	ГОСТ 25555.3 п. 2, 3					
33.	п. 4					
34.	ГОСТ 25555.4 п. 2					
35.	ГОСТ 12231 п. 4	Соленые и квашенные овощи, моченые плоды и ягоды				
36.	ГОСТ 26323	Продукты переработки фруктов и овощей, фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи				
37.	ГОСТ 33462	Фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре			Массовая доля кальция	(5-1000) мг/дм ³
38.	ГОСТ Р 53036 п. 4.1	Свёкла сахарная			Содержание зеленой массы	(0,1-95) %
39.	п. 4.2				Содержание цветущих корнеплодов	(0,1-95) %
40.	п. 4.3				Содержание увядших корнеплодов	(0,1-95) %

1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ Р 53036 п. 4.4	Свёкла сахарная			Содержание мумифицированных корнеплодов	(0,1-95) %
41.	п. 4.5				Содержание корнеплодов с сильными механическими повреждениями	(0,1-95) %
42.	п. 4.6				Содержание загнивших корнеплодов	(0,1-95) %
43.	п. 4.7				Загрязненность корнеплодов	(0,1-95) %
44.	МУ 2837-83	Сахарная свёкла			Бетанал (фенмедифам)	(0,01-0,2) мг/кг
45.	ГОСТ 29270 р. 5	Продукты переработки плодов и овощей. Консервы			Нитраты	(36-9188) мг/кг
46.		Соки, коктейли, напитки			Нитраты	(6-6200) мг/кг
47.	МУ 5048-89 р. 2	Продукция растениеводства			Нитраты	(26-9188) мг/кг
48.	ГОСТ 8558.1	Продукты мясные	из 10.42; 02.30; 01.41; 01.11; 10.11-10.13; 10.4; 10.41; 13.10; 10.62; 20.59; 10.82; 10.84; 10.86	из 0201-0210;0504; 1301;1501-1518;1601-1602;1804; 1904;1905; 2103; 2106	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,012) %
49.	ГОСТ 9957	Мясо и мясные продукты			Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
50.	ГОСТ Р 51480	Мясо и мясные продукты			Массовая доля хлоридов	От 1,0%
51.	ГОСТ 23042 р. 7	Мясо и мясные продукты			Массовая доля жира	(0,2-50) %
52.	ГОСТ 10574	Мясные продукты			Массовая доля крахмала	(0,03-15,4) %
53.	ГОСТ 29301 (ИСО 5554-78)	Мясные продукты			Массовая доля крахмала	(1,0-55,0) %
54.	ГОСТ 25011 п. 6	Мясо и мясные продукты			Массовая доля белка	(1,0-55,0) %
55.	ГОСТ 32008	Мясо и мясные продукты			Массовая доля азота	(0,1-95) %
56.					Расчетный показатель: Массовая доля белка	-
57.	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты			Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
58.	ГОСТ 9793 р. 3, 4				Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
59.	ГОСТ 31930 р. 4	Мясо птицы замороженное			Массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании мяса птицы	(0,1-95) %
60.	ГОСТ Р 50456 (ИСО 662-80)	Жиры и масла животные и растительные			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1-50) %
61.	ГОСТ 31727	Мясо и мясные продукты			Массовая доля общей золы	(0-20)%
62.	ГОСТ 34118	Мясо, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика	из 10.42; 02.30; 01.41; 01.11; 10.11-10.13; 10.4;	из 0201-0210;0504; 1301;1501-1518;1601-	Перекисное число	(0,3-40) ммоль активного кислорода/кг жира
63.	ГОСТ Р 55480	Мясо и мясные продукты			Кислотное число	(0,1-40,0) мг КОН/г

1	2	3	4	5	6	7
64.	ГОСТ Р 50457, р. 4	Жиры и масла животные и растительные	10.41; 13.10; 10.62; 20.59; 10.82; 10.84; 10.86	1602;1804; 1904;1905; 2103; 2106	Кислотное число	(1,0-75) мг КОН/г
65.	ГОСТ 29299	Продукты мясные			Массовая доля нитрита натрия	(0,0002-0,2) мг/кг
66.	ГОСТ 13928 р. 3	Молоко и молочные продукты	01.41; 01.45; 10.51; 10.52; 10.86	из 0401- 0406	Подготовка проб к испытаниям	-
67.	ГОСТ 26809 р. 3				Подготовка проб для физико-химических исследований	-
68.	ГОСТ Р 55361 р. 5.5	Жир молочный, масло и паста			Подготовка проб к испытаниям	-
69.	р. 7.4. 7.5	масляная из молока коровьего			Массовая доля жира	(0,1-95) %
70.	р. 7.6-п. 7.8				Массовая доля влаги	(0,1-95) %
71.	р. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5-3,0) %
72.	р. 7.9-п. 7.11				Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	(1,0-25,0) %
73.	р. 7.14				Титруемая кислотность продукта	(1,0-6,0) оК
74.	р. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) оК
75.	ГОСТ 7269 кроме р. 4	Мясо и субпродукты животных и промысловых животных	из 10.42; 02.30; 01.41; 01.11; 10.11- 10.13; 10.4; 10.41; 13.10; 10.62; 20.59; 10.82; 10.84; 10.86	из 0201- 0210;0504; 1301;1501- 1518;1601- 1602;1804; 1904;1905; 2103; 2106	Органолептическая оценка свежести: внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и запах бульона	-
76.	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Органолептические показатели: внешний вид, форма, цвет, вид на разрезе, консистенция, запах, вкус	Описание признака
77.	ГОСТ 29128	Мясные продукты			Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция	Описание признака
78.	ГОСТ 31470 р. 4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах	Описание признака
79.	ГОСТ 31470, р. 6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	из 10.42; 02.30; 01.41; 01.11; 10.11- 10.13; 10.4; 10.41; 13.10; 10.62; 20.59;	из 0201- 0210;0504; 1301;1501- 1518;1601- 1602;1804; 1904; 1905	Свежесть мяса по продуктам распада белка: Качественный тест с реактивом Несслера	отрицательный/ положительный (I)/положительный (II)
80.	р. 8				Кислотное число жира	(0,5-30,0) мгКОН/г

1	2	3	4	5	6	7
81.	ГОСТ Р 51944 п. 6.1-п. 6.10, п. 6.5, приложение А п. 6.3, приложение А п. 6.2, приложение А п. 6.11 п. 6.12	Мясо птицы	10.82; 10.84 10.86	2103; 2106	Органолептические показатели: запах внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани консистенция и состояние мышц на разрезе прозрачность и аромат бульона Температура мяса Масса мяса	— — — — от минус 20°С до 35°С (0,5-3000) г
82.						
83.						
84.	ГОСТ 4288 п. 2.3	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса			Органолептические показатели: внешний вид сырого и жареного полуфабриката внешний вид, запах, вкус кулинарных изделий, степень измельчения вкус жареного полуфабриката; запах сырых и жареных полуфабрикатов, равномерность перемешивания фарша качество фарша; правильность тепловой обработки Массовая доля влаги	— — — — — — (0,05-95) %
85.	п. 2.5					
86.	ГОСТ 8285 п. 2.2	Жиры и масла животные			Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность	—
87.	п. 2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,05-20) %
88.	п. 2.4.3				Кислотное число	(0,1-20) мгКОН/г
89.	ГОСТ 11293 п. 4.3, 4.8	Желатин			Внешний вид, цвет, запах, вкус	—
90.	ГОСТ 31467 р. 6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	из 10.42; 02.30; 01.41; 01.11; 10.11- 10.13; 10.4; 10.41; 13.10; 10.62; 20.59; 10.82; 10.84; 10.86	из 0201- 0210; 0504; 1301; 1501- 1518; 1601- 1602; 1804; 1904; 1905; 2103; 2106	Подготовка к испытаниям	—
91.	ГОСТ 31466 р. 6, 7	Продукты переработки мяса птицы			Массовая доля костных включений	От 0,1 до 2 %
92.	р. 8				Массовая доля кальция	(0,05-0,5) %
93.	ГОСТ Р 52417 р. 5	Мясо птицы механической обвалки			Массовая доля костных включений	(0,1-1,5) %
94.	ГОСТ 32224	Мясо и мясные продукты для детского питания			Массовая доля костных включений	(0,1-95) %
95.	ГОСТ Р 51478 (ИСО 2917)	Мясо и мясные продукты			pH	(1-14) ед. pH

1	2	3	4	5	6	7
96.	ГОСТ 32951 п. 7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			Массовая доля составной части (начинки или покрытия) фаршированного полуфабриката	(2-95) %
97.	п. 7.4				Массовая доля хлеба	(0,1-40) %
98.	ГОСТ 23392 п. 6.2				Свежесть: - продукты первичного распада белков в бульоне	свежий/ сомнительной свежести/ несвежий
99.	п. 6.1				- количество летучих жирных кислот	(0,3-18,0) мгКОН/25 г
100.	п. 7				Свежесть мяса: количество бактерий (микроскопия) степень распада мышечной ткани (микроскопия)	свежий/ сомнительной свежести/ несвежий единичные (до 10 клеток) кокки и палочковидные бактерии/ не более 30 кокков или палочек/ более 30 кокков или палочек с преобладанием палочек нет следов распада мышечной ткани/следы распада мышечной ткани/ значительный распад тканей
101.	ГОСТ 31931	Мясо птицы			Свежесть (количество бактерий и степень распада мышечной ткани)	свежее/ с признаками порчи I степени/ с признаками порчи II степени
102.	ГОСТ 20235.0 п. 2	Мясо кроликов			Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, состояние мышц на разрезе, запах, прозрачность и аромат бульона <i>свежесть мяса:</i> - аммиак и соли аммония	- свежий/ сомнительной свежести/ несвежий Прозрачный/помутнение бульона/образование крупных хлопьев, осадок
103.	ГОСТ 20235.1 п. 1.1				- количество летучих жирных кислот	(2,25- 13,5) мг КОН
104.	п. 1.2				лот	свежее/сомнительно свежее
105.	п. 1.3				продукты первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислотой медью)	Прозрачный/помутнение бульона/желеобразный осадок, наличие крупных хлопьев - свежий/ сомнительной свежести/ несвежий

1	2	3	4	5	6	7
106.	ГОСТ 20235.1 п. 2	Мясо кроликов			свежесть мяса:	свежий/ сомнительной свежести/ несвежий
					микрофлора (в поле зрения микроскопа)	единичные кокки или палочки/ не более 30 кокков или палочек/ более 30 кокков или палочек с преобладанием палочек
					распад мышечной ткани	нет следов распада мышечной ткани/ следы распада мышечной ткани/ значительный распад тканей
107.	ГОСТ 28283	Молоко коровье	из 10.51	из 0401-0406	Вкус, запах	-
108.	ГОСТ 29245 п. 3	Консервы молочные	из 10.51	из 0401-0406	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет)	-
109.	п. 4				Герметичность металлических банок	герметично/не герметично
	п.5				Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
110.	п. 7				Группа чистоты	1-3
111.	ГОСТ 31457 п. 5.2.1, 7.2	Мороженое молочное, сливочное, пломбир	из 10.51	из 0401-0406	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, структура, вкус, запах, консистенция	-
112.	ГОСТ Р 52253 п. 5.1.8, 7.3	Масло и паста масляная из коровьего молока	из 10.51	из 0401-0406	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет	-
113.	ГОСТ Р 52688 п. 5.1.2, 8.4	Сухие молокосвертывающие ферментные препараты	из 10.51	из 0401-0406	Запах, внешний вид	-
114.	п. 8.11				Массовая доля поваренной соли	(60,0-95) %
115.	ГОСТ 26754	Молоко	из 10.51		Температура	(0,0-30) °С
116.	ГОСТ 5867 кроме п. 3	Молоко; молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты; кисломолочные продукты; сыр и сырные продукты; масло, масляная паста; сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, мороженое	из 10.51	из 0401-0406	Массовая доля жира	(0,1-40) %

1	2	3	4	5	6	7
117. ГОСТ 29247		Сгущенные и сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51	из 0401	Массовая доля жира	(0,1-99,5) %
118. ГОСТ Р 53951		Молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты: творог и творожные продукты, сметана и продукты на ее основе, консервы молочные и молкосодержащие сухие, консервы молочные и молкосодержащие сгущенные, молочная сыворотка и продукты на ее основе	из 10.51	из 0401-0406	Массовая доля белка	(0,1-95) %
119. ГОСТ 25179 п. 6.3		Молоко сырое и питьевое, сухое молоко	из 10.51.	из 0401-0406	Массовая доля белка	(2,50-4,00) %
120. ГОСТ 8218		Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молкосодержащие консервы	01.41; 01.45; 10.51; 10.52	из 0401-0406	Массовая доля белка	(10,0-55,0) %
121. ГОСТ 3623 п. 6.2		Молоко и молочные продукты	из 10.51.	из 0401-0406	Группа чистоты	(1-3) группа чистоты
122. п. 7					Пероксидаза	обнаружено/ не обнаружено
123. п. 8					Фосфатаза	обнаружено/ не обнаружено
124. ГОСТ 3624 п. 3, 4		Молоко и молочные продукты	01.41; 01.45; 10.51; 10.52	из 0401-0406	Кислая фосфатаза	обнаружено/ не обнаружено
125. ГОСТ 3626		Молоко и молочные продукты	из 10.51	из 0401-0406	Кислотность	(0,1-250) °Т
					Кислотность жировой фазы, плазмы	(0,1-50) °К
					Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-99,0) %
					Массовая доля сухого обезжиренного остатка (СОМО)	(0,1-99,0) %
126. ГОСТ Р 54667		Молоко и продукты переработки молока	10.86; 01.41; 01.45; 10.51	из 1904; 1905; 2106; 0401-0406	Массовая доля сахарозы	(1,0-50) %, (0,5-50,0) %
					Массовая доля лактозы	(0,5-50,0) %
					Массовая доля общего сахара	(2,0-50,0) %
127. ГОСТ Р 54668		Молоко и молочные продукты	из 10.51	из 0401-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99) %
128. ГОСТ Р 54669 п. 7		Молоко и молочная продукция			Кислотность	(2-250)°Т
129. ГОСТ Р 54756		Сырые сливки, сырое молоко, питьевые сливки, питьевое молоко			Массовая доля сывороточных белков	(0,40-2,00) %

1	2	3	4	5	6	7
130.	ГОСТ Р 54758	Молоко и продукты переработки молока			Плотность	(1015-1040) кг/м³
131.	ГОСТ Р 54759 п. 6	Составные и молокосодержащие продукты переработки молока			Массовая доля крахмала (поляриметрический метод);	(2-10) %
132.	п. 7				Массовая доля крахмала (йодометрический метод)	(1-10) %
133.	ГОСТ Р 54761	Молоко и молочная продукция	01.41; 01.45; 10.51; 10.52	из 0401-0406	Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	(0,5-99,0) %
134.	ГОСТ Р 53359				Активная кислотность (рН)	(3-8) ед.рН
135.	ГОСТ 32892				Активная кислотность	(3-8) ед.рН
136.	ГОСТ Р 51452	Консервы молочные стуженные			Массовая доля жира	(0,01-99,5) %
137.	ГОСТ Р 51462	Продукты молочные сухие			Насыпная плотность	(0,4-100) г/см³
138.	ГОСТ Р 51463	Казеины сычужные и казеинаты	из 10.51	из 0401-0406	Массовая доля золы	(0,1-99,0) %
139.	ГОСТ Р 51468	Казеины			Свободная кислотность	(0,04-40) см³/г
140.	ГОСТ Р 51469	Казеины и казеинаты			Массовая доля лактозы	(0,1-0,3) %
141.	ГОСТ 31978				Активная кислотность	(3-8) ед.рН
142.	ГОСТ Р 52993				Массовая доля влаги	(0,1-99,0) %
143.	ГОСТ 23327 (химический способ)	Молоко и молочные продукты	из 10.51.	из 0401-0406	Массовая доля общего азота	(0,10-100,0) %
144.	ГОСТ 23454 п. 7	Молоко	из 10.51.	из 0401-0406	Массовая доля белка	(0,10-100,0) %
145.	ГОСТ 24065 п. 2				Ингибирующие вещества	обнаружено/не обнаружено
146.	ГОСТ 24066				Массовая доля соды	отсутствие/ присутствие
147.	ГОСТ 24067				Массовая доля аммиака	Более/менее (6-9) · 10⁻³ %
148.	ГОСТ 25228	Молоко и сливки	из 01.41; 01.45; 10.51-10.52	из 0401-0406	Массовая доля перекиси водорода	отсутствие/ присутствие
149.	ГОСТ 29248	Молоко и молочные продукты			Термостойчивость по алкогольной пробе	выдерживает/не выдерживает (1-5) группа, (68-80) %
150.	ГОСТ 30305.1 п. 4	Консервы молочные стуженные и продукты молочные сухие	из 10.51	из 0401-0406	Массовая доля лактозы, сахарозы	(0,1-95) %
151.	ГОСТ 30305.2		из 10.51	из 0401-0406	Массовая доля влаги	(0,1-95) %
152.	ГОСТ 30305.3 п. 5				Массовая доля сахарозы	(0,1-95) %
153.	ГОСТ 30305.4	Молоко и молочные продукты	из 01.41; 01.45 10.51-10.52	из 0401-0406	Кислотность	(0,1-250) °Т
154.	ГОСТ 30648.1 п. 4	Продукты для детского питания	10.86; 10.89	из 04; 05; 07; 08; 11;	Индекс растворимости	(0,1-100) см³
			10.86; 10.89		Массовая доля жира	(1-40) %

1	2	3	4	5	6	7
155.	ГОСТ 30648.3 п. 4; п. 6	Продукты для детского питания		16; 19; 20; 21; 22	Массовая доля влаги	(0,1-95) %
156.	ГОСТ 30648.6				Массовая доля сухих веществ	(0,1-95) %
157.	ГОСТ 30648.7				Индекс растворимости	(0,1-100) см ³
158.	ГОСТ 31504 п. 8	Молоко и молочная продукция	из 10.51	из 0401- 0406	Массовая доля сахарозы	(0,1-95) %
159.	ГОСТ 31506				Бензойная кислота	(50-2000) мг/кг
160.	ГОСТ 31633				Сорбиновая кислота	(1-1000) мг/кг
161.	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные			Жиры немолочного происхождения	содержит/ не содержит
162.	ГОСТ 29246 кроме п. 3.2	Консервы молочные сухие			Массовая доля молочного жира	(10,0-95) %
163.	ГОСТ 3627 п. 2, 4, 5	Сыр и сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная паста			Титруемая кислотность	(50-180)°Т
164.	ГОСТ Р 51457	Сыры и сыр плавленый	из 10.51	из 0401- 0406	Массовая доля влаги	(0,1-99,5) %
165.	ГОСТ Р 54045	Сыры и плавленые сыры			Массовая доля хлоридов	(0,5-7,0) %
166.	ГОСТ 33569	Молочная продукция			Массовая доля хлористого натрия	(1,0-7,0) %
167.	ГОСТ Р 54662 кр. п. 9.2.3, 9.4	Сыры и сыры плавленые			Массовая доля белка	(5,0-55,0) %
168.	ГОСТ Р 55063 п. 5.5	Сыры и сыры плавленые			Подготовка к анализу	-
169.	п. 7.8				Массовая доля жира	(7,0-80,0)%
170.	п. 7.9				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5-10,0) %
171.	п. 7.10				Массовая доля влаги	(1,0-8,0) %
172.	п. 7.6				Массовая доля влаги	(3-80)%
173.	ГОСТ 1368 п. 10	Рыба	из 10.20	из 0301- 0308; из 1604-1605	Длина рыбы	(0,1-100) см
174.	ГОСТ 7631 п. 6	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них			Масса рыбы	(0,5-3000) г
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, посторонние примеси, признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов, степень наполнения желудка пищи	(0-4) баллов
					посторонние примеси	не обнаружено / обнаружено от 0,01% до 10,0 %
					консистенция	-
					запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
175.	ГОСТ 7636 п. 3.5.1, 3.5.2, 6.6	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки, Икра рыб. Полуфабрикаты, кулинарные изделия			Массовая доля поваренной соли	(6-14) %
176.	п. 3.3.1, 3.3.2, 3.3.4, 8.6				Массовая доля воды	(0,1-99,0) %
177.	п. 3.7.1, 3.7.2, 3.7.4				Массовая доля жира	(9-35) %
178.	п. 5.9, 8.13, 11.7, 11.8				Массовая доля минеральных примесей, песка	(0,1-50,0) %
179.	ГОСТ 7636 п. 3.2.3	Кормовая мука из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных			Аммиак (качественная реакция)	отрицательная / слабоположительная / положительная
180.	п. 11.6				Массовая доля золы	(0,03-80,0) %
181.	п. 11.7				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,03-80,0) %
182.	п. 8.4, 8.5				Содержание металлопримесей	обнаружено/не обнаружено (0,01-95) %
183.	п. 8.14				Посторонние примеси (стекло)	обнаружено/не обнаружено (0,01-95) %
184.	п. 7.9				Кислотное число	(0,1-40) мгКОН/г
185.	п. 7.12				Перекисное число	(0,1-40) ммольО/кг
186.	ГОСТ Р 50846 п. 5		из 10.20	из 0301-0308; из 1604-1605	Массовая доля аммиака	(0,6-6,0) %
187.	ГОСТ 33331 п. 7.1	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля воды	(0,1-95) %
188.	ГОСТ 26185 п. 5.3	Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки			Массовая доля хлористого натрия	(1,0-7,0) %
189.	ГОСТ 31795	Рыба, морепродукты и продукция из них, в том числе консервы, пресервы, кормовая мука			Массовая доля жира	(0,1-20) %
190.	ГОСТ 26664 п. 2	Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля воды	(1,0-95) %
					Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция, прозрачность масса, состояние заливки, посторонние примеси, наличие чешуи	-
					Масса нетто	(0,5-3000) г
					Массовая доля составных частей	(2-90) %
191.	п.3	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля сухих веществ	(1-45) %
192.	п.4				Массовая доля жира	(0,7-50) %
193.	ГОСТ 26808					
194.	ГОСТ 26829 п. 2, 5					

1	2	3	4	5	6	7
195.	ГОСТ 27082 р. 4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей			Общая кислотность	(0,01-12)%
196.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,6-12)%
197.	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов			Активная кислотность (рН)	(1-14) ед.
198.	ГОСТ 26593	Масла растительные Спреды и смеси топленые Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль акт. O ₂ /кг
199.	ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные. Спреды и смеси топленые			Перекисное число	(0,1-45,0) ммоль акт. O ₂ /кг
200.	ГОСТ Р ИСО 27107	Жиры и масла животные и растительные			Перекисное число	(0-30,0) мэкв акт. O ₂ /кг
201.	МУК 4.1.2026-05	Кукурузное масло			Дельтаметрин	(0,01-0,1) мг/кг
202.	ГОСТ 19792 п. 5.1.3, 7.3	Мёд натуральный	01.49	0409	Органолептические показатели: аромат, вкус, внешний вид (консистенция), признаки брожения	-
203.	п. 7.5				Массовая доля воды	(0,1-15)%
204.	п. 7.6				Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	Сахаров: (63,00-96) % Сахарозы: (1,00-26,00) %
205.	п. 7.7				Диагностическое число	(3,0-40,0) ед. Готе
206.	п. 7.13				Механические примеси	обнаружено/не обнаружено (0,01-50,0) %
207.	ГОСТ 31770 р. 5	Мёд			Электропроводность	(0,1-3,0) мСм·см ⁻¹
208.	ГОСТ 31774				Массовая доля воды	(0,1-15)%
209.	ГОСТ 32167 р.6				Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии	(63,00-100,00) %
					Массовая доля общих сахаров после инверсии	(70,00-96,00) %
					Массовая доля сахарозы	(1,00-26,00) %
210.	ГОСТ 34232 р. 7				Диагностическое число	(3,0-40,0) ед. Готе
211.	р. 10				Массовая доля нерастворимых в воде примесей	(0,0-0,500) %

1	2	3	4	5	6	7
212.	ГОСТ 28887 п. 1.2.1, 3.2	Сухая цветочная пыльца (пчелиная обножка)			Внешний вид, цвет, запах вкуса, консистенция, поражённость плесенью или личинками моли	-
213.	п. 3.5				Массовая доля влаги	(0,1-65) %
214.	п. 3.4				Массовая доля механических примесей	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
215.	ГОСТ 32031	Пищевые продукты	из 01.13; 01.21-01.28; 01.47; 03.11; 03.12; 03.21; 03.22; из 10.12; из 10.13; из 10.20; из 10.39; из 10.61; из 10.62; из 10.71-10.73; из 10.81-10.86; из 10.89; из 11.01-11.05; из 11.06; из 11.07; 20.14; 20.15; 20.59; 21	из 0207; 02.10; из 03; 00401-0406; 0408 из 07-09; из 11-12; из 1302; из 1516-1518; из 1520; из 1602-1605; из 17-22; 1804; 2103; 2209; 2834; 2915; из 3401; 35	<i>Listeria monocytogenes</i> в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено
216.	МУК 4.2.1122-2002 п. 4, п. 6				<i>Listeria monocytogenes</i> в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено
217.	ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) кроме п. 9.4				Сульфитредуцирующие бактерии в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено
218.	ГОСТ 28560				Бактерии рода <i>Proteus</i> в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено
219.	ГОСТ 28566				Бактерии рода <i>Enterococcus</i> в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено
220.	ГОСТ 30726				<i>Escherichia coli</i> в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено
221.	ГОСТ 26669	Продукты пищевые и вкусовые			Подготовка проб для микробиологических анализов	-
222.	МУ 2657-82 п. 4.4	Пищевые продукты и блюда общественного питания			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см³)	отсутствие/ присутствие
	п. 4.5				<i>Staphylococcus aureus</i> в X г (см³)	отсутствие/ присутствие
223.	ГОСТ ISO 21871	Продукты пищевые			<i>Bacillus cereus</i> в X г (см³)	присутствие/отсутствие
224.	ГОСТ ISO 21527-1	Корма для животных			Дрожжи	обнаружено/не обнаружено (15-150) КОЕ/г (мл)
					плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено (5-50) КОЕ/г (мл)
225.	МУ 3049-84	Продукты пищевые			Стрептомицин	обнаружено/не обнаружено (от 0,5 ед/ г (мл)
		Масложировая продукция			Цинкбацилтрацин	обнаружено/не обнаружено (от 0,02 ед/ г (мл)
		Продукция животноводства			Тетрациклиновая группа	обнаружено/не обнаружено (от 0,01 ед/ г (мл)
					Пенициллины (суммарно)	обнаружено/не обнаружено (от 0,01 ед/ г (мл)
226.	ГОСТ 10444.9	Продукты пищевые			<i>Cl. Perfringens</i> в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено (от 0,01 ед/ г (мл)
227.	ГОСТ 31747	Продукты пищевые			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см³)	отсутствие/ присутствие
		Концентрированная соковая продукция, Масложировая продукция, Добавки пищевые				

1	2	3	4	5	6	7
228.	ГОСТ 10444.7	Продукты пищевые консервированные	из 10.13; 10.20; 10.32; 10.39; 10.51	из 1602; 1604; 2009; 0406	Cl. Botulinum в X г	присутствие/ отсутствие
229.	ГОСТ 10444.8	Продукты пищевые, в т.ч. консервированные, продукты пищевые для специализированного питания	из 10.13; 10.20; 10.32; 10.39; 10.51; 10.86	из 1602; 1604; 1605; 2009; 0406; из 1904; из 1905; из 2106	Bacillus cereus в X г (см³)	присутствие/ отсутствие
230.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты	из 10.12; из 10.13; из 10.20; 10.32; из 10.39; из 10.41; из 10.42; 10.47; 10.51; из 10.61; 10.62; из 10.71-	0408; из 07-09; из 11-12; из 1302; из 1516-1518; 1520; из 1602-1605; 1804; из 17-22; 2009; 2103; 2106; 2209; из 2834; из 2915; из 3401; из 35	Молочнокислые микроорганизмы в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено (1·10¹-1·10ⁿ) КОЕ/г
231.	ГОСТ 10444.12	Корма для животных	из 10.12; из 10.20; 10.32; из 10.39; из 10.41; из 10.42; 10.47; 10.51; из 10.61; 10.62; из 10.71-	0408; из 07-09; из 11-12; из 1302; из 1516-1518; 1520; из 1602-1605; 1804; из 17-22; 2009; 2103; 2106; 2209; из 2834; из 2915; из 3401; из 35	Плесени, дрожжи в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено (1·10¹-1·10ⁿ) КОЕ/г
232.	ГОСТ 10444.15	Корма для животных	из 10.12; из 10.20; 10.32; из 10.39; из 10.41; из 10.42; 10.47; 10.51; из 10.61; 10.62; из 10.71-	0408; из 07-09; из 11-12; из 1302; из 1516-1518; 1520; из 1602-1605; 1804; из 17-22; 2009; 2103; 2106; 2209; из 2834; из 2915; из 3401; из 35	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0-9,9·10ⁿ) КОЕ/г (см³)
233.	ГОСТ 31659	Продукты пищевые	из 10.12; из 10.20; 10.32; из 10.39; из 10.41; из 10.42; 10.47; 10.51; из 10.61; 10.62; из 10.71-	0408; из 07-09; из 11-12; из 1302; из 1516-1518; 1520; из 1602-1605; 1804; из 17-22; 2009; 2103; 2106; 2209; из 2834; из 2915; из 3401; из 35	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено
234.	ГОСТ 31746	Добавки пищевые	из 10.12; из 10.20; 10.32; из 10.39; из 10.41; из 10.42; 10.47; 10.51; из 10.61; 10.62; из 10.71-	0408; из 07-09; из 11-12; из 1302; из 1516-1518; 1520; из 1602-1605; 1804; из 17-22; 2009; 2103; 2106; 2209; из 2834; из 2915; из 3401; из 35	Starhyosoccus aureus и др. коагулазолотожизнелюбные стафилококки в X г (см³)	обнаружено/ не обнаружено
235.	МУК 4.2.3016-12 кроме: р. 3, п. 6.3, п. 7.5, п. 7.6, п. 8.3	Плодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция; Свежие и свежемороженые зелень столовая, овощи, фрукты и ягоды. Свежеотжатые соки	из 10.12; из 10.20; 10.32; из 10.39; из 10.41; из 10.42; 10.47; 10.51; из 10.61; 10.62; из 10.71-	0408; из 07-09; из 11-12; из 1302; из 1516-1518; 1520; из 1602-1605; 1804; из 17-22; 2009; 2103; 2106; 2209; из 2834; из 2915; из 3401; из 35	Паразитологические показатели: цисты лямблий, цисты простейших, и личинки гельминтов	обнаружено/ не обнаружено
236.	ГОСТ 30425, п. 6	Продукты пищевые консервированные	из 10.13.15; 10.20.2; 10.32.1; 10.39; 10.51.110 10.32	из 1602; 1604; 1605; 2009; 0406	Подготовка проб	-
	Раздел 7.7.				Промышленная стерильность:	
	Раздел 7.8				Количество аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов	обнаружено/не обнаружено (1,0·10¹-9,9·10ⁿ) КОЕ/г (мл)
					Дрожжи	обнаружено/не обнаружено (15-150) КОЕ/г (мл)
					Плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено (5-50) КОЕ/г (мл)
	Раздел 7.9				Молочнокислые микроорганизмы	обнаружено/не обнаружено (1,0·10¹-9,9·10ⁿ) КОЕ/г (мл)
	Раздел 7.10				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) в Xг	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
237. ГОСТ Р 50455		Мясо и мясные продукты	из 10.42; 02.30; 01.41; 01.11; 10.11-10.13; 10.4; 10.41; 13.10; 10.62; 20.59; 10.82; 10.84; 10.86	из 0201-0210; 0504; 1301; 1501-1518; 1601-1602; 1804; 1904; 1905; 2103; 2106	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
238. ГОСТ 31468		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
239. ГОСТ Р 54374		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, жир-сырец птицы			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	отсутствие/ присутствие
240. ГОСТ Р 54354 п. 6, п. 8, п. 8.3.1		Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
241. ГОСТ Р 54674		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы, в том числе, для специализированного питания			Staphylococcus aureus в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
242. ГОСТ 7702.2.0 кроме п. 9		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Подготовка проб к микробиологическим исследованиям	-
243. ГОСТ 7702.2.6 кроме п. 8.5		Продукты убой птицы, полуфабрикаты из мяса птицы			Сульфитредуцирующие клостридии в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
244. ГОСТ 7702.2.7		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы			Бактерии рода Proteus в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
245. ГОСТ 31708		Пищевые продукты. Колбасы и продукты из мяса и птицы сырокопченые и сыровяленые, в т. ч. нарезанные и упакованные под вакуумом			Escherichia coli в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
246. ГОСТ 20235.2 п. 4.1.2-4.1.3.3		Мясо кроликов			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
247. ГОСТ 19496		Мясо всех видов убойных животных и птицы, мясо механической обвалки и до обвалки; мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, в т.ч. с использованием мяса птицы; продукты из мяса; колбасные изделия, мясные и мясосодержащие консервы, в т.ч. с использованием мяса птицы			Свежесть мяса	Свежее/свежее, не подлежащее длительному хранению/ сомнительной свежести/ несвежее

1	2	3	4	5	6	7
248.	ГОСТ 32149 п. 7	Яйца и продукты их переработки			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) в Х г (см ³)	(1-9,9·10 ¹⁰) КОЕ/г (см ³)
249.	п. 8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в Х г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
250.	п. 9				Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в Х г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
251.	п. 10				Бактерии рода <i>Proteus</i> в Х г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
252.	МУК 4.2.2747-10 п. 7.1, 8.1	Мясо и продукты его переработки			Личинки биогельминтов: -личинки трихинелл	обнаружено/ не обнаружено
	п. 7.2, 8.2				-личинки цистод	обнаружено/ не обнаружено
253.	ГОСТ 32901 п. 8.4	Молоко и молочная продукция	01.41; 01.45; 10.51; 10.52; 10.86	из 0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1·10 ¹ -9,9·10 ¹⁰) КОЕ/г (см ³)
	п. 8.5				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в Х г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
254.	ГОСТ 30347	Молоко и молочные продукты	из 10.51	из 0401-0406	<i>Staphylococcus aureus</i> в Х г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
255.	ГОСТ 30706	Продукты молочные для детского питания			Дрожжи и плесневые грибы в Х г (см ³)	(1-1,0·10 ¹⁰) КОЕ/г (см ³)
256.	ГОСТ 23453 п. 5, п. 6	Молоко сырое			Соматические клетки	(90-1500) тыс. в 1 см ³
257.	ГОСТ 33491 п. 7.17	Продукты кисломолочные			Бифидобактерии	(1,0·10 ¹ -1,0·10 ¹⁰) КОЕ/г (см ³)
258.	Инструкция № 5319-91	Пищевая продукция из рыбы и нерыбных объектов морского промысла, продукты, вырабатываемые из них	03.11; 03.12; 03.21; 03.22; из 10.12; из 10.13; из 10.20; из 10.39; из 10.61; из 10.71-10.73; из 10.81-10.86; из 10.89; из 11.01-11.05	из 03; 0408; из 07-09; из 11-12; из 1602-1605; из 17-22	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	обнаружено/ не обнаружено (1-1·10 ¹⁰) КОЕ/г
259.	МУК 4.3.1793-03				<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	обнаружено/ не обнаружено (1-1·10 ¹⁰) КОЕ/г
260.	МУК 4.2.2046-06 п. 2, 4, 5, 6, 7				<i>Vibrio parahaemolyticus</i> в Х г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено (1-1·10 ¹⁰) КОЕ/г
261.	ГОСТ 31720 п. 5	Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	из 01.47	из 0407; из 0408	Органолептические показатели: внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
262.	ГОСТ 30363 п. 4.2.1	Яичные продукты			Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, запах, вкус	-
263.	ГОСТ 31469 п. 6	Продукты переработки яиц			Массовая доля сухого вещества	(8,0-99,5) %
264.	п. 8				Массовая доля белковых веществ	(4,0-98,0) %
265.	п. 5				Массовая доля жира	(3,0-95) %
266.	п. 10				Посторонние примеси	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
267.	п. 11				Эффективность пастеризации	тест на альфа-амилазу отрицательный/ тест на альфа-амилазу положительный
268.	п. 14				Концентрация водородных ионов (pH)	(4,5-9,5) ед. pH
269.	п. 15				Растворимость сухих яичных продуктов	(15,0-95) %
270.	ГОСТ 31654 п. 7.3	Яйца куриные пищевые			Масса яиц	(2 – 100) г
271.	ГОСТ 32149 п. 7	Яйца и продукты их переработки			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) в X г (см ³)	(1-9,9·10 ⁶) КОЕ/г (см ³)
272.	п. 8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
273.	п. 9				Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
274.	п. 10				Бактерии рода <i>Proteus</i> в X г (см ³)	обнаружено/ не обнаружено
275.	ГОСТ 31759 п. 8.4	Масло рапсовое			Кислотное число	-
276.	ГОСТ 31762 п. 4.2	Майонезы и соусы майонезные			Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	-
277.	п. 4.3, 4.4, 4.19				Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
278.	метод центрифугирования				Массовая доля жира	(5,0-80,0) % -
279.	п. 4.11, 4.19				Массовая доля яичных продуктов	(0,5-5,0) %
280.	п. 4.13, 4.19				Кислотность	(0,05-10,0) %
281.	п. 4.21				pH	(4-9) ед. pH
282.	ГОСТ 31933 п. 7.1, п. 8-10 - титриметрический метод с визуальной индикацией	Масло растительное			Кислотное число	(0,1-30,0) мКОН/г
283.	- солевой метод				Кислотное число	(1,0-30,0) мКОН/г

1	2	3	4	5	6	7
284.	ГОСТ 31933 - титриметрический с потенциометрической индикацией с применением горячего этилового спирта	Масло растительное			Кислотное число	(0,2-30,0) мг КОН/г
285.					Кислотное число	(0,05-30,0) мг КОН/г
286.	ГОСТ 31964 п. 6, 7.1, 7.2	Изделия макаронные	из 10.73	из 1902 30; из 11	Органолептические показатели: запах и вкус; цвет; состояние поверхности и излома; форма; состояние изделия после варки	-
287.	п. 7.3				Влажность	(0,1-95) %
288.	п. 7.5				Массовая доля золы и золы нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,01-1,0)% (0,01-0,2)%
289.	п. 7.7				Сохранность формы	(1-95) %
290.	п. 7.8				Масса сухого вещества, перешедшая в варочную воду	(0,1-95) %
291.	п. 7.9				Металломагнитная примесь	обнаружено/не обнаружено (0,01-50,0) %
292.	п. 7.11				Массовая доля белка	(0,1-70,0) %
293.	п. 7.10				Зараженность вредителями	обнаружено/не обнаружено (0,01-50,0) %
294.	ГОСТ 31749 п. 5.2.1, п. 8.1, 8.2	Изделия макаронные быстрого приготовления			Органолептические показатели: вкус; запах; состояние после приготовления, подготовка проб к испытаниям	-
295.	п. 8.2				Время приготовления до готовности	От 30 с до 10 мин
296.	п. 8.12				Кислотное число жира	(0,4-0,8)%
297.	п. 8.13				Перекисное число жира	(1,0-10,0) %
298.	п. 8.3				Влажность	(0,1-95) %
299.	п. 8.4				Кислотность	(1,0-4,0)%
300.	ГОСТ 31749 п. 8.5	Изделия макаронные быстрого приготовления			Массовая доля золы нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,01-95) %
301.	п. 8.6				Металломагнитная примесь	обнаружено/не обнаружено (0,01-95) %
302.	п. 8.7				Зараженность вредителями	обнаружено/не обнаружено (0,01-95) %

1	2	3	4	5	6	7
303.	ГОСТ 31743 п. 7.1	Изделия макаронные	из 10.73	из 1902 30; из 11	Массовая доля золы	(0,01-95) %
304.	ГОСТ 31808 п. 8.5	Полуфабрикат макаронных изделий			Влажность	(0,1-95) %
305.	п. 8.4				Кислотность	(0,1-10) %
306.	п. 8.8				Содержание белка	(0,1-70,0) %
307.	п. 8.10				Металломагнитная примесь	(0,01-95) %
308.	п. 8.11				Заражённость вредителями	(0,01-95) %
309.	п. 8.7				Сохранность формы сваренных изделий	(1-95) %
310.	ГОСТ 5667 п. 5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	из 10.72	из 1905	Органолептические показатели: внешний вид; форма, поверхность, цвет, вкус, запах, состояние мякиша, посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	-
311.	Р. 6				Масса изделий	(0,5-3000) г
312.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия			Пористость	(5-95) %
313.	ГОСТ 5670				Кислотность	(0,1-25) град.
314.	ГОСТ 5668 п. 2, п. 4, п. 5	Хлеб и хлебобулочные изделия			Массовая доля жира	(0,5-95) %
315.	ГОСТ 5672 п. 2, п. 3, п. 4				Массовая доля сахара	(0,1-95) %
316.	ГОСТ 21094				Влажность	(0,1-95) %
317.	ГОСТ 7128 п. 1.2.1, 3.3	Изделия хлебобулочные бараночные			Количество изделий в 1 кг	(1-500) шт
318.	п. 1.2.2, 3.3				Масса изделия	(0,5-3000) г
319.	п. 1.2.3, 3.3				Органолептические показатели: внешний вид; форма, поверхность, цвет; количество лома, внутреннее состояние, вкус, запах, хрусткость	-
320.	п. 3.10				Набухаемость	(1-10) %
321.	ГОСТ 8494 п. 1.2.2, 3.3-3.6	Сухари сдобные пшеничные			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, хрусткость, посторонние включения, хруст от минеральной примеси, плесень	-
322.	п. 3.7				Влажность	(0,1-95) %
323.	п. 3.11				Набухаемость	(0,2-5) мин

1	2	3	4	5	6	7
324.	ГОСТ 686 п. 3.6,	Сухари армейские Сухари панировочные Изделия хлебобулочные су- харные			Влажность	(0,1-95,0) %
325.	п. 3.7				Кислотность	(0,5-25) град.
326.	п. 3.8				Намокаемость	(1-10) мин
327.	ГОСТ Р 54645 п. 8.10				Набухаемость	(1-5) мин
328.	ГОСТ 24557 п. 3.3	Хлеб из пшеничной муки Мука			Массовая доля начинки	(0,1-95,0) %
329.	ГОСТ 32124 п. 8.7.2,				Влажность	(0,1-95,0) %
330.	п.8.7.8				Набухаемость	(1-5) мин
331.	Инструкция по предупрежде- нию картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях, приложение 1 (органолептический метод) кроме п. 4				Картофельная болезнь	Наличие/отсутствие 24-48 ч
332.	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные			Намокаемость	(10-200)%
333.	ГОСТ 5897 п. 2				Органолептические показатели: внешний вид, форма, вкус, запах, цвет, размеры, количество штук изделий в 1 кг, масса нетто изделия	- <

1	2	3	4	5	6	7
343.	ГОСТ 28796	Мука	из 01.11; из 10.61	из 1001-1008; из 11; из 1102; 1108; 1904; 2206; 2302; 2303; 2304; 2305; 2306; 2309	Содержание сырой клейковины	(0,5-45) %
344.	ГОСТ 28797				Содержание сухой клейковины	(0,5-45) %
345.	ГОСТ 27839 ручной (п. 9.2) механический (п. 9.3) метод п.9.4				Количество клейковины (сырой, сухой)	(0,5-45) %
346.	ГОСТ 31491 п. 7.6 и ГОСТ 27839	Мука из мягкой пшеницы или с содержанием в ней до 20% твердой пшеницы			Качество клейковины	(10-120) ед.
347.					Массовая доля клейковины	(0,5-45) %
348.	ГОСТ 27494 кроме п. 6.5.1, 7.4, 7.5	Мука и отруби			Качество клейковины	(10-120) ед. ИДК
349.	ГОСТ 27558	Мука и отруби			Зольность	(0,1-75) %
350.	ГОСТ 9404	Мука и отруби			Цвет, запах, вкус, хруст	-
351.	ГОСТ 20239 кроме п. 3.1.1, п. 3.2.1	Мука, крупа и отруби			Влажность	(0,1-95) %
352.	ГОСТ 27493	Мука и отруби			Металломагнитная примесь	обнаружено/не обнаружено (0,1-55) %
353.	ГОСТ 27559		из 01.11; 01.12; 01.26	из 1001-1008; из 0713; 10; 12	Кислотность	(0,2-50) град.
354.	ГОСТ 27560				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	обнаружено/ не обнаружено
355.	ГОСТ 10840	Зерно зерновых культур			Крупность	(0,01-95) %
356.	ГОСТ 10844	Зерно			Натура	(300-3000) г
357.	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки			Кислотность	(0,1-20,0) град.
358.	ГОСТ 10847	Зерно			Содержание белка	(0,1-70,0) %
359.	ГОСТ 10967	Зерно зерновых, семена зернобобовых культур			Зольность	(0,01-20,0) %
360.	ГОСТ 10987	Зерно пшеницы, риса			Органолептические показатели: цвет, запах	-
361.	ГОСТ 31699	Пшеница, пшеничная мука, крупа			Стекловидность	(1-100)%
362.	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки			Содержание клейковины	(5-45)%
363.	ГОСТ 28420 р. 1, 3, 6	Зерно и семена зерновых, семена бобовых культур, семена масличных и эфирно-масличных культур, жмых, шрот, крупа, мука, орехи, сухофрукты, бобы какао, зерна кофе и др.			Зольность/общая зола	(0,01-20,0) %
					Зараженность вредителями в явной и скрытой формах	обнаружено/не обнаружено (1-10) %

1	2	3	4	5	6	7
364.	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки			Массовая доля жира	(0,1-95) %
365.	ГОСТ 31646	Зерновые культуры			Содержание фузариозных зерен	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
366.	Методические указания по учету фузариоза колоса и визуальному определению содержания фузариозных зерен в пшенице и ячмене, 20.11.96 г., р. II, IV,	Пшеница, ячмень			Содержание фузариозных зерен	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
367.	ВМР по визуальному определению фузариозного зерна ячменя и ржи. Минхлебпродукт 02.06.92	Ячмень, рожь			Содержание фузариозных зерен Розовоокрашенные зерна	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
368.	ГОСТ Р 55289 п. 8.5	Рис			Красные, пожелтевшие, зеленые стекловидные и глютинозные зерна	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
369.	ГОСТ 26312.2 п. 3.1–п. 3.4	Крупа	из 01.11; из 10.61	из 1001-1008; из 1102; 1108; 1904	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус	–
370.	п. 3.5				Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	(5-30) мин
371.	ГОСТ 26312.3				Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	обнаружено/ не обнаружено (0,01-5) %
372.	ГОСТ 26312.4				Доброкачественное ядро	(0,01-95) %
373.	ГОСТ 26312.5				Примеси	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
374.	ГОСТ 26312.6	Овсяные хлопья			Зольность	(0,01-20)%
375.	ГОСТ 26312.7	Крупа			Кислотность	(0,2-50) град.
376.	ГОСТ 26971	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания			Влажность	(1-95)%
					Кислотность	(0,1-10)%
377.	ГОСТ 30483 п. 3.1	Зерно зерновых и семена бобовых культур, солод	из 01.11; из 01.12; из 01.26	из 0713; из 10; из 12	Сорная примесь	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
					Зерновая примесь	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
378.	п. 3.2				Красные, пожелтевшие, зеленые стекловидные и глютинозные зерна	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %

1	2	3	4	5	6	7
379.	ГОСТ 13586.4	Зерно зерновых и зернобобовых культур, кукуруза			Зараженность (в явной, скрытой формах) и поврежденность вредителями (насекомые, клещи)	обнаружено/ не обнаружено (0,1-95) %
380.	ГОСТ 13586.5				Влажность	(0,1-95) %
381.	ГОСТ 13586.6 кроме п. 1.2	Зерно, зерновые и зернобобовые культуры			Зараженность вредителями	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
382.	ГОСТ Р 54731 п. 4.1.2, 6.2, 6.3	Дрожжи прессованные хлебопекарные	из 10.89; из 13	из 2102	Внешний вид, цвет, вкус, запах	-
383.	ГОСТ Р 54845 п. 4.1.2, 7.2, 7.3	Дрожжи сушеные хлебопекарные			Внешний вид, цвет, вкус, запах	-
384.	ГОСТ 15113.1 п. 7	Концентраты пищевые	из 10.61	из 11; из 2101; из 2104; 2106	Крупность помола	-
385.	ГОСТ 15113.2	Концентраты пищевые, в том числе для детского питания	10.86; 10.89	из 11; из 2101; из 2104; 2106	Посторонние минеральные примеси	обнаружено/ не обнаружено (0,01-85) %
386.	ГОСТ 15113.4	Концентраты пищевые	из 10.61		Массовая доля влаги	(0,1-95,0) %
387.	ГОСТ 15113.9 п. 3-6				Массовая доля жира	(0,5-50)%
388.	ГОСТ 12571	Белый сахар (кристаллический, кусковой), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	из 10.71; 10.72; 10.81; 10.82	из 1701; 1704; 1803; 1805; 1905	Массовая доля сахарозы	(90-100)%
389.	ГОСТ 12574 кроме п. 4	Сахар			Массовая доля золы	(0,01-1,0)%
390.	ГОСТ 12575	Сахар			Массовая доля редуцирующих веществ	(0,01-1,0)%
391.	ГОСТ 12576 кроме п. 6	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок			Органолептические показатели: внешний вид, чистота раствора, вкус, запах, цвет	-
392.	ГОСТ Р 54642	Белый сахар (кристаллический, кусковой), сахар-песок			Массовая доля влаги, сухих веществ	(0,10-10,0)% (50-99)%
393.	ГОСТ 30561 п. 4.1.2, п. 8.4-п. 8.6	Меласса свежловочная			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, растворимость в воде	-
394.	п.8.7				Массовая доля сухих веществ	(50-90)%
395.	п.8.8				Массовая доля сахарозы	(40-90)%
396.	п.8.9				Массовая доля редуцирующих веществ	(0,1-3,0)%

1	2	3	4	5	6	7
397.	ГОСТ 31896 п. 7.3	Сахар жидкий			Массовая доля сухих веществ	(10-90)%
398.	п.7.4				Массовая доля сахарозы	(40-95)%
399.	п.7.7				Массовая доля золы	(0,1-40)%
400.	п.7.5				Массовая доля редуцирующих веществ	(0,1-3,0) %
401.	п.7.8				pH	(4,0-14)%
402.	ГОСТ Р 8.626	Сахаристые кондитерские изделия	из 10.72	из 1704	Массовая доля влаги	(1-95)%
403.	ГОСТ Р 51561 п. 5.5	Жевательная резинка, в том числе лечебно-профилактического действия			Массовая доля влаги	(1-95)%
404.	ГОСТ 27988	Семена масличные	из 01.11	из 1201-1207	Органолептические показатели: цвет; запах	-
405.	ГОСТ 10853				Зараженность вредителями	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
406.	ГОСТ 10854 п. 6.1-п. 6.4	Семена масличных культур, включая сою, арахис			Массовая доля сорной, масличной, вредной и особо учитываемой примеси	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
407.	ГОСТ 10856	Семена масличных культур, включая сою			Массовая доля влаги, влажность	(1-95)%
408.	ГОСТ 10855				Лужистость	(10-55)%
409.	ГОСТ 10857				Масличность	(20-80)%
410.	ГОСТ 10858 п. 3, 4				Кислотное число	(0,8-25,0) мг КОНг
411.	ГОСТ Р 51410				Кислотность масла	(0,01-10)%
412.	ГОСТ 17082.2				Влажность	(1-95)%
413.	ГОСТ 17082.3	Плоды эфиромасличных культур			Содержание расколотых плодов, сорной и эфиромасличной примеси	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
414.	ГОСТ 17082.4 п.3.1	Плоды эфирномасличных культур			Запах	-
415.	п. 3.2, п. 3.3				Зараженность вредителями	обнаружено/не обнаружено 1,2,3 степени (0,01-95) %
416.	ГОСТ 30089	Масла растительные	из 10.4; из 10.41; из 10.42; 10.84; 20.41	из 1501-1518 1520; 1804; 2103; из 3401	Массовая доля эруктовой кислоты	(1,0-70,0) %
417.	ГОСТ 5472				Запах, цвет, прозрачность	-
418.	ГОСТ 5474				Массовая доля золы	(0,01-55)%
419.	ГОСТ 11812 п. 1, приложение				Массовая доля влаги и летучих веществ	(1-95)%
420.	ГОСТ 1129 п. 5.2.3, 8.2, 8.3	Масло подсолнечное			Запах, цвет, прозрачность, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
421.	ГОСТ 13496.1 п. 4.3	Комбикорма, комбикормовое сырьё			Массовая доля хлорида натрия	(0,1-30)%
422.	ГОСТ 13496.4 п. 2	Корма, комбикорма, комбикормовое сырьё			Массовая доля сырого протеина	(0,1-100) %
423.	ГОСТ 13496.5	Комбикорма			Спорынья	(1-95)%
424.	ГОСТ 13496.6	Комбикорма, кормовые смеси, концентраты, кормовые добавки и комбикормовое сырьё			Микроскопические грибы в Х г	обнаружено/ не обнаружено
425.	ГОСТ 13496.8 п. 3.1	Комбикорма			Крупность	-
426.	ГОСТ 13496.9 п. 4	Комбикорма, корма			Металломагнитная примесь	обнаружено/не обнаружено (0,001-100,0) мг/кг
427.	ГОСТ 13496.10	Комбикорма			Споры головневых грибов	обнаружено/не обнаружено (0,1-1) %
428.	ГОСТ 13496.11	Зерно			Содержание спор головневых грибов	обнаружено/не обнаружено (0,1-10) %
429.	ГОСТ 13496.13 п.2	Комбикорма, кормовые смеси			Запах	-
430.	п.3				Заражённость вредителями хлебных запасов	обнаружено/ не обнаружено (0,01-80) %
431.	ГОСТ 13496.15 п. 9.1, 10	Корма растительного и животного происхождения, комбикорма, белково-витаминно-минеральные концентраты, смеси кормовые и комбикормовое сырьё			Массовая доля сырого жира	(1-75)%
432.	ГОСТ 13496.17 п. 1	Корма растительного происхождения: сено, силос, сенаж, искусственно высушенные травяные корма, мука из дровесной зелени, зеленая масса травянистых культур			Содержание каротина	(0,8-25) мг/кг
433.	ГОСТ 13496.18	Корма, комбикорма, комбикормовое сырьё			Содержание каротина в сухом веществе (расчетный показатель)	-
434.	ГОСТ 13496.19 п. 7				Кислотное число жира	(1-300) мг КОН/г
435.	п. 9				Массовая доля нитратов	(0,1-30000) мг/кг
436.	Правила бактериологического исследования (б/и) кормов, утв. МСХ СССР 10.06.75, п. 2.5.1-п. 2.5.3	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма и рыбная мука			Массовая доля нитритов	(0,02-10) мг/кг
					Энтеропатогенные типы кишечной палочки в Х г	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
436	Правила б/и кормов, утв. МСХ СССР 10.06.75, п. 2.2	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма и рыбная мука			Сальмонеллы в Х г	обнаружено/ не обнаружено
	п.2.6.1, п. 2.6.2				Анаэробы в Х г	обнаружено/ не обнаружено
437.	ГОСТ 31674 р. 4.1, р. 5	Корма, комбикорма и комби-кормовое сырье			Общая токсичность	токсичен/ не токсичен
438.	ГОСТ 31675 р. 5	Корма растительного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комби-корма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты			Массовая доля сырой клетчатки	(2,0-50,0) %
439.	ГОСТ 31484 кроме п. 6.2	Комбикорма, белково-витаминно-минеральные и амидо-витаминно-минеральные концентраты, кормовые смеси, премиксы			Металломагнитная примесь	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
440.	ГОСТ 31485	Комбикорма, белково (амидо)-витаминно-минеральные концентраты			Перекисное число	(0,35-300) ммоль активного кислорода/кг
441.	МУ по санитарно-микологической оценке и улучшению качества кормов	Зерно, продукты его переработки, дрожжи кормовые, жмыхи, шроты, комбикорма			Спорынья	обнаружено/ не обнаружено (0,1-95)%
442.	ГОСТ 13456 п. 1.2, 3.2	Жом сушеный			Внешний вид, запах	-
443.	п. 3.5				Массовая доля сырого протеина	(0,1-95) %
444.	ГОСТ 30131	Жмыхи, шроты и горчичный порошок			Массовая доля влаги	(1-95)%
445.					Массовая доля сырого протеина	(0,5-75,0) %
446.	ГОСТ Р 54705	Жмыхи, шроты и горчичный порошок			Массовая доля влаги и летучих веществ	(1-95)%
447.	ГОСТ 31640	Корма растительного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комби-корма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты			Массовая доля сухого вещества	(1-95)%
448.	ГОСТ Р 53153	Жмыхи, шроты			Содержание сырого жира	(1-75)%
449.	ГОСТ 13979.4 р. 2, 3	Жмыхи, шроты и горчичный порошок			Цвет, запах	-
450.	р. 4, 5				Количество темных включений и мелочи	обнаружено/ не обнаружено (0,01-95) %
451.	ГОСТ 13979.5				Металломагнитная примесь	(0,0-10,0) мг/кг (млн ⁻¹)

1	2	3	4	5	6	7
452.	ГОСТ 13979.6	Жмыхи, шроты и горчичный порошок			Массовая доля общей золы	(0,01-40)%
					Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	(0,01-15)%
453.	ГОСТ 26176 п. 2	Корма, комбикорма			Массовая доля легкогидролизуемых углеводов (крахмала)	(1-80)%
454.	ГОСТ 32933				Содержание сырой золы	(0,01-50)%
455.	ГОСТ 26226	Корма, комбикорма, комби-кормовое сырьё			Массовая доля сырой золы	(0,01-20,0) %
456.	ГОСТ 32040 (ИК-спектрометрия в ближней ИК-области)				Массовая доля сырого протеина	(0,1-50) %
457.	ГОСТ 32044.1				Массовая доля влаги	(1,0-55)%
458.	ГОСТ 32045				Массовая доля сырого протеина	(0,1-95) %
459.	ГОСТ 32905				Зола нерастворимая в соляной кислоте	(0,01-50)%
460.	ГОСТ 29113	Корма, комбикорма, комби-кормовое сырьё, кормовые концентраты			Содержание жира	(1-70)%
461.	ГОСТ Р 54951 кроме п. 8.3	Корма для животных			Массовая доля карбамида	(0,06-10,0) %
462.	ГОСТ 10199 п. 5.2.1, 8.2, 8.3	Комбикорма для овец и коз			Массовая доля влаги	(0,6-10,0) %
463.	ГОСТ 10385 п. 5.3.1, 8.2, 8.3	Комбикорма для рыб			Внешний вид, цвет, запах	-
464.	ГОСТ 16955 п. 3.2, 3.3	Комбикорма для свиней			Внешний вид, цвет, запах	-
465.	ГОСТ 19651 п. 1.1, 3.3	Диаммонийфосфат кормовой			Внешний вид	-
466.	ГОСТ 26573.0 п. 4.2.1, 7.2, 7.4	Премиксы			Внешний вид, цвет, запах	-
467.	ГОСТ 27547 п. 3.1.3, 3.2	Витамин Е (альфа-токоферола ацетат) микрогранулированный кормовой			Внешний вид, цвет, запах	-
468.	ГОСТ 28409 п. 1.2.1, 3.2, 3.3	Витамин А (ретинола ацетат) микрогранулированный кормовой			Внешний вид, цвет, запах	-
469.	ГОСТ 28460 п. 5.2.1, 8.2, 8.3	Комбикорма для дичи			Внешний вид, цвет, запах	-
470.	ГОСТ 34109 п. 5.2.1, 8.2, 8.3	Комбикорма для свиней			Внешний вид, цвет, запах	-
471.	ГОСТ Р 51550 п. 4.2.1, 6.2, 6.3	Комбикорма-концентраты для свиней			Внешний вид, цвет, запах	-
472.	ГОСТ Р 51551 п. 4.3.1, 4.3.2, 6.2, 6.3	Белково-витаминно-минеральные и амидо-витаминно-минеральные концентраты			Внешний вид, цвет, запах	-

1	2	3	4	5	6	7
473.	ГОСТ Р 51851 п. 3.6, 5.13, 5.14	Комбикорма для сельскохозяйственной птицы			Внешний вид, цвет, запах	-
474.	ГОСТ 13685 п. 2.4	Соль поваренная пищевая, кормовая, хлорид натрия, рас-солы			Массовая доля хлор-иона	(0,05-0,7)%
475.	п. 2.5, 2.7				Массовая доля кальций-иона и магний-иона	(0,01-1,0)%
476.	ГОСТ 23999 п. 4.5	Кальция фосфат кормовой			Массовая доля кальция	(15-40) %
477.	п. 4.13				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,01-95)%
478.	ГОСТ 24596.3				Массовая доля азота	(10-25) %
479.	ГОСТ 17681 п. 2.3	Мука животного происхождения			Массовая доля влаги	(1-95)%
480.	п. 2.11				Массовая доля сырой клетчатки	(0,1-50) %
481.	п. 2.7				Массовая доля минеральных примесей (золы, нерастворимой в соляной кислоте)	(0,01-1,5)%
482.	п. 2.2				Металломагнитная примесь	(0,01-3,0) мг
483.	ГОСТ 28189 п. 3.7	Полуфабрикат костный			Массовая доля сырого жира	(1,0-10)%
484.	п. 1.3.2				Крупность помола	(0,1-95)%
485.	ГОСТ 20083 п. 1.3, 3.3, п. 3.4	Дрожжи кормовые			Внешний вид, цвет, запах	-
486.	п. 3.5				Массовая доля влаги	(1-95)%
487.	п. 3.7				Массовая доля золы	(0,01-95)%
488.	п. 3.9				Металломагнитная примесь	обнаружено/ не обнаружено
489.	п. 3.10				Массовая доля белка по Барнштейну	(0,01-95) %
490.	ГОСТ Р 55301 п. 7.3	Дрожжи кормовые из зерновой барды			Цвет, запах	-
491.	п. 7.4				Массовая доля влаги	(1-95)%
492.	п. 7.5				Массовая доля золы	(0,01-95)%
493.	п. 7.15				Массовая доля сырого протеина	(0,1-95) %
494.	п. 7.16				Массовая доля белка по Барнштейну	(0,1-95) %
495.	ГОСТ Р 57221 п.6	Дрожжи кормовые			Массовая доля влаги	(1-95)%
496.	п. 7				Массовая доля золы	(0,01-95)%
497.	п. 8				Массовая доля сырого протеина	(0,1-95) %
498.	п. 9				Массовая доля белка по Барнштейну	(0,1-95) %
499.	п. 11				Массовая доля липидов	(0,1-70,0) %

1	2	3	4	5	6	7
500.	ГОСТ 27979	Органические удобрения			pH	(3,0-14) ед.
501.	ГОСТ Р 57164 п.5.8.2	Природная и питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	11.07; 36.00.1; 36.00.11; 36.00.12	2201 из 22	Вкус, привкус	(0-5) баллов
502.	п.5.8.1				Запах (при 20°C и 60°C)	(0-5) баллов
503.	ГОСТ 18963 п. 4.1	Вода питьевая			Общее количество бактерий	(0,5-300) КОЕ/г
504.	п. 4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии; колииндекс; фекальные)	обнаружено/ не обнаружено
505.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.1				Общее микробное число (ОМЧ)	(0,5-300) КОЕ/г
	п. 8.2				Общие колиформные бактерии (ОКБ) в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
	п. 8.4				Споры сульфитредуцирующих клостридий в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
	п. 8.5				Колифаги в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
506.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.7	Вода водоемов I и II категории; вода плавательных бассейнов и аквапарков	36.00.11; 36.00.12	из 22	Общие колиформные бактерии в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
					Термотолерантные колиформные бактерии в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
	п. 2.9				Колифаги в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
	п. 2.1-2.3				Споры клостридий сульфитредуцирующих в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
	п. 7.1-7.2				Стафилококки в X см ³	(0,5-10) КОЕ/см ³
	п. 3.1-3.3				E.coli в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
	п. 5.1-5.4				Энтерококки в X см ³	(5-50) КОЕ/см ³
	п. 1.1-1.4				ОМЧ (при 22 и 37°C) в 1 см ³	(0,5-300) КОЕ/см ³
	п. 2.10-2.10.3				Патогенные бактерии рода Salmonella в X см ³	обнаружено/ не обнаружено
507.	п. 3.3				Жизнеспособные: Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	обнаружено/ не обнаружено
					Ооцисты криптоспоридий	обнаружено/ не обнаружено
508.	МУК 4.2.2314-08 п. 5.1.2, п. 5.1.3	Вода питьевая. Вода расфасованная в ёмкости Вода плавательных бассейнов. Вода источников централизованного водоснабжения.	36.00.11	из 22	Яйца, личинки гельминтов Цисты лямблий Ооцисты криптоспоридий	обнаружено/ не обнаружено в 25 л

1	2	3	4	5	6	7
		РОССИЯ, Республика Татарстан, Высокогорский муниципальный район, Высокогорское сельское поселение, здание 16:16:080503:5876				
1.	Дополнение к документу «Временные гигиенические нормативы и методы определения содержания гистамина в рыбопродуктах» № 4274-87	Рыба и продукты ее переработки	из 10.20	из 0301-0308; из 1604-1605	Гистамин	(1,0 -200) мг/кг
2.	МУК 4.1.1023-01	Продукты пищевые, корма и продовольственное сырье	из 01.11; из 01.12; 01.13; из 01.21-	из 0713; из 10; из 12; 0207; 0210; из 03; 0408; из 07-09; из 11-12; из 1602-1605; из 17-22; из 0401-0406; 2201; из 1904; из 1905; из 2106; из 2103	Полихлорированные бифенилы	(0,001-2,0) мг/кг
3.	ГОСТ 31983				Полихлорированные бифенилы	(2,0-2500) нг/кг
4.	ГОСТ Р 51650 р. 5	Продовольственное сырье, пищевые продукты, пищевые и вкусовые добавки	01.28; 01.41; 01.45; 01.47; 03.11; 03.12; 03.21; 03.22; из 10.12; из 10.13; из 10.20; из 10.39; 10.51; 10.52; из 10.61; из 10.71-10.73; из 10.81-10.86; из 10.89; из 11.01-11.05; из 11.07; из 10.85		Бенз(а)пирен	(0,0001-0,002) мг/кг
5.	МУК 4.4.1.0111-93	Продовольственное сырье, пищевые продукты			Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	(0,001-1,0) мг/кг
6.	ГОСТ Р 53183	Пищевые продукты			Ртуть	(0,002-0,2) мг/кг
7.	МУ 1541-76	Пищевые продукты Органическое сырье, в том числе растительного и животного происхождения, фураж	01.13; 01.21-01.28; 01.47; 03.11; 03.12; 03.21; 03.22; из 10.12; из 10.13; из 10.20; из 10.39; из 10.61; из 10.71-10.73; из 10.81-86; из 10.89; из 11.01-11.05; из 11.07	0207; 0210; из 03; 0408; из 07-09; из 11-12; из 1602-1605; из 17-22; 2201	2,4-Д кислота, ее соли, эфир 2,4-Д кислота, ее соли, эфир	(0,01-0,3) мг/кг (0,02-0,3) мг/кг
		Вода			2,4-Д кислота, ее соли, эфир	(0,002-0,1) мг/л

1	2	3	4	5	6	7
8.	ГОСТ 31694	Продукты пищевые, продовольственное сырье	из 01.13; 01.21-01.28; 01.47; 03.11; 03.12; 03.21; 03.22; 10.12; 10.13; 10.20; 10.39-10.42; 10.61; 10.71-10.73; 10.81-10.86	из 0207; 0210; 03; 0408; 07-09; 11-12; 1516-1518; 1602-1605; 17-22; 2201	Остаточное содержание антибиотиков тетрациклиновой группы Левометицин (хлорамфеникол)	(1,0-1000) мкг/кг (0,01-10,0) мг/кг
9.	МУК 4.1.1912-04	Продукты животного происхождения				
10.	ГОСТ 30349 п. 5	Фрукты, овощи и продукты их переработки	01.11; 01.13; из 01.24; 01.47; 01.49; 10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.30; 10.31; 10.32; 10.39; 10.41; 10.51; 10.62; 10.82; 10.84; 10.86; 10.89; 20.14; 20.52; 20.59; из 21	0406;0407; 0408;0410; 0504; из 07-08; из 1206;1302; 1501;1502; 1506;1512; 1515;1516; 1601-1603; 1604;1605; 1704;1803; 1805;2001-2009;2100-2109;2209; 2834;2915; 3500	Хлорорганические пестициды: Гексахлорциклопексан (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гексахлорбензол Гептахлор Альдрин Фосфорорганические пестициды: Малатион (карбофос) Диметоат (фосфамид) Паратион-метил (метафос) Циперметрин (цимбуш) Перметрин (амбуш) Фенвалерат (сумицидин) Дельтаметрин (децис) Бетанал (фенмедифам) Бентазон (базагран) Подготовка к испытаниям	- (0,002-0,1) мкг/см ³ (0,002-0,1) мкг/см ³ (0,002-0,1) мкг/см ³ (0,006-0,1) мкг/см ³ (0,006-0,1) мкг/см ³ - (0,001-2,0) мг/кг (0,001-5,0) мг/кг (0,01-2) мг/кг (0,01-0,04) мг/кг
11.	ГОСТ 30710	Фрукты, овощи и продукты их переработки				
12.	МУ 2473-81 (ГЖХ)	Растительные продукты (овощи, фрукты, зелёная масса)				
13.	МУ 2837-83	Сахарная свёкла				
14.	МУК 4.1.1247-03	Семена и масло сои				
15.	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные				
16.	ГОСТ 28467	Продукты переработки плодов и овощей				
17.	ГОСТ 26181 п. 3					
18.	ГОСТ 30669					
19.	ГОСТ 30670					
20.	ГОСТ Р 50476					

1	2	3	4	5	6	7
21.	ГОСТ 27001 р. 2а	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля бензойнокишлого натрия	
22.	ГОСТ 33332	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе соковая продукция, компоты и кисели (включая изготовленные из сушеных фруктов), джемы, повидло, варенья	01.11; 01.13; из 01.24; 01.47; 01.49; 10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.30; 10.31; 10.32; 10.39; 10.41; 10.51; 10.62; 10.82; 10.84; 10.86; 10.89; 20.14; 20.52; 20.59; из 21	0406; 0407; 0408; 0410; 0504; из 07-08; из 1206; 1302; 1501; 1502; 1506; 1512; 1515; 1516; 1601-1603; 1604; 1605; 1704; 1803; 1805; 2001-2009; 2100-2109; 2209; 2834; 2915; 3500	Массовая доля сорбиновой кислоты Массовая доля бензойной кислоты	(10-1500) млн ⁻¹ (10-1500) млн ⁻¹
24.	ФР.1.31.2010.07610 (№ свидетельства об аттестации 224.04.12.085/2010 от 09.07.2010) Количественный химический анализ продукции растительного происхождения и почв. Методика измерений остаточных количеств пестицидов в пробах овощей, фруктов, зерна и почв методом хромато-масс-спектрометрии	Овощи Фрукты Зерна			Малатион Симазин	(0,01-1,0) млн ⁻¹ (0,01 - 1,0) млн ⁻¹
25.	ГОСТ Р 51430	Соки фруктовые и овощные			Массовая концентрация (доля) фосфора	(20-350) мг/дм ³ (мг/кг)
26.	ГОСТ 31584	Молоко	из 10.51	из 0401-0406	Массовая доля общего фосфора	(0,100-3,000) %
27.	ГОСТ 31980	Молоко			Массовая доля общего фосфора	(0,100-3,000) %
28.	ГОСТ Р 55331	Молоко и молочные продукты			Массовая доля кальция	(0,100-1,50) %
29.	ГОСТ ISO 2962	Сыры и сыры плавленые			Массовая доля общего фосфора	(0-50) мкг
30.	ГОСТ 9794 р. 8	Продукты мясные			Массовая доля общего фосфора	(0,04-0,25) %
31.	ГОСТ 32009	Продукты мясные			Массовая доля общего фосфора	(0,01-1,5) %
32.	Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, ры-	Мясо и мясная продукция Рыба и рыбная продукция			Диоксины Дибензофуран Полихлорированные бифенилы	(0,5-1000) нг/кг

1	2	3	4	5	6	7
34.	ГОСТ 31754 п. 6	Масла растительные, животные жиры, а также продукты их переработки			Массовая доля суммы изолированных транс-изомеров	(0,01-10) %
35.	ГОСТ 32189 п. 5.22 и ГОСТ 30418, ГОСТ 30623	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля линолевой кислоты	(0,1-70,0) %
36.	ГОСТ 32189 п 5.25				Сорбиновая кислота, Сорбат калия/натрия (расчетный)	(0,05-0,20) %
					Бензойная кислота	(0,05-0,20) %
					Бензоат натрия	(0,07-0,20) %
37.	ГОСТ 31753 п. 4	Масла растительные			Содержание фосфора	(2,0-2300) мг/кг
38.		Майонезы и соусы майонезные			Содержание фосфора на стеаролеолецитин,	(0,005-6,0) %
39.					содержание фосфора в пересчете на оксид фосфора	(0,0005-0,53) %
40.	ГОСТ 30418	Масла растительные. Спреды и смеси топленые. Маргариновая продукция. Заменители молочного жира			Жирно-кислотный состав (массовые доли метиловых (этиловых) эфиров индивидуальных жирных кислот): масляная; капроновая; каприловая; каприновая; деценовая; лауриновая; миристиновая; пальмитолеиновая; стеариновая; олеиновая; линолевая; линоленовая; арахиновая; гандоиновая; эйкозодиеновая; бегеновая; эруковая; докозодиеновая; лигноцериновая; селакселевая; масляная; капроновая; каприловая; каприновая; деценовая; лауриновая; миристиновая; миристиолеиновая; пальмитиновая; пальмитолеиновая; стеариновая; олеиновая; линолевая; линоленовая; арахиновая; гандоиновая; эйкозодиеновая; бегеновая; эруковая; докозодиеновая; лигноцериновая.	(1-70) %

1	2	3	4	5	6	7
41.	ГОСТ 30623	Масла растительная, маргаринная продукция, спреды, топленые смеси			Жирно-кислотный состав (массовые доли метиловых (этиловых) эфиров индивидуальных жирных кислот): масляная; капроновая; каприловая; каприновая; деценовая; лауриновая; миристиновая; миристолеиновая; пальмитолеиновая; стеариновая; олеиновая; линоленовая; арахиновая; гандоиновая; эйкозодиеновая; бегеновая; эруковая; докозодиеновая; лигноцериновая; селакхоловая; масляная; капроновая; каприловая; каприновая; деценовая; лауриновая; миристиновая; миристолеиновая; пальмитиновая; пальмитолеиновая; стеариновая; олеиновая; линоленовая; линоленовая; арахиновая; гандоиновая; эйкозодиеновая; бегеновая; эруковая; докозодиеновая; лигноцериновая; селакхоловая	(0,1-70) %
42.	ГОСТ 31663	Масла растительные и жиры животные			Массовая доля метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот: масляная; капроновая; каприловая; каприновая; деценовая; лауриновая; миристиновая; миристолеиновая; пальмитиновая; пальмитолеиновая; стеариновая; олеиновая; линоленовая; линоленовая; арахиновая; гандоиновая; эйкозодиеновая; бегеновая; эруковая; докозодиеновая; лигноцериновая; селакхоловая	(0,1-70) %

1	2	3	4	5	6	7
43.	ГОСТ 31665	Масла растительные и жиры животные			Получение метиловых эфиров жирных кислот: масляная; капроновая; каприловая; каприновая; деценовая; лауриновая; миристиновая; миристолеиновая; пальмитиновая; пальмитолеиновая; стеариновая; олеиновая; линолевая; линоленовая; арахиновая; гандоиновая; эйкозодиеновая; бегеновая; эруковая; докозодиеновая; лигноцериновая; селакхоловая	-
44.	ГОСТ Р 52253-2004, п. 7.13.1 с учетом ГОСТ 31979 п. 7.13.2-7.13.5 с учётом ГОСТ 31663 (ГЖХ анализ), ГОСТ 31665 (получение метиловых эфиров жирных кислот для ГЖХ анализа),	Масло из коровьего молока массовой долей молочного жира не менее 50,0 % и масляная паста из коровьего молока м.д. молочного жира от 39,0 % до 49,0 %			Фальсификация жировой фазы: (по составу стеринов) - по соотношению массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм): - пальмитиновой к лауриновой; - стеариновой к лауриновой; - олеиновой к миристиновой; - линолевой к миристиновой; - суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	(0,1 -10,0) % (4,0-20) % (1,0 – 8,0) % (1,0-5,0) % (0,05 – 1,0) % (0,2- 1,0) %
45.	МУ 5044-89	Зерновые культуры, растительный материал Вода	из 01.11; из 01.11; 01.24; из 10.41	из 10; 08; 2009; 1206 2201	ТМТД	(0,04 -0,1) мг/кг
46.	МУ 2542-76	Зерно кукурузы Вода	01.11	из 12 2201	Симм-триазины: симазин, атразин. прометрин Симм-триазины: симазин, атразин. прометрин	(0,001-0,05) мг/дм ³ (0,04 -0,1) мг/кг (0,001-0,05) мг/дм ³
47.	ГОСТ 31481	Комбикорма, комбикормовое сырье			Хлорорганические пестициды	(0,001-0,4) мг/кг
48.	МУ 4334-87	Вода, зерновые культуры, растительный материал	01.11; из 01.13; 01.24; 36.0.11; 36.0.12	из 12; из 1206; 1512; 1515; 22	ТМТД и продукт его превращения	(0,01-0,5) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
49.	МУ 2990-84	Вода, зерновые культуры, растительный материал	01.11; из 01.13; 01.24; 36.0.11; 36.0.12	из 12; из 1206; 1512; 1515; 22	Пиклорам	(0,01-0,2) мг/кг
50.	МУК 4.1.1132-02	Зерно Пищевые продукты Органическое сырье, в том числе растительного и животного происхождения	01.11 01.13; 01.21- 01.28; 01.47; 03.11; 03.12; 03.21; 03.22; из 10.12; из 10.13; из 10.20; из 10.39; из 10.61; из 10.71-10.73; из 10.81- 10.86; из 10.89; из 11.01-11.05; из 11.07	из 12 0207; 0210; из 03; 0408; из 07-09; из 11-12; из 11-12; из 1602- 1605; из 17-22	2,4-D кислота, ее соли и эфиры 2,4-D кислота, ее соли и эфиры 2,4-D кислота, ее соли и эфиры	(0,005-0,05) мг/кг (0,02-0,2) мг/кг (0,02-0,2) мг/кг
		Вода	36.00.1; 36.00.12; 36.00.11; 11.07	2201	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	(0,0001-0,01) мг/кг
51.	МУК 4.1.2168-07	Капуста, семена и масло рапса	из 01.13; 01.24	из 1206; 1512; 1515	Клопиралид: - в капусте - в семенах и масле рапса	(0,025-0,25) мг/кг, (0,25-2,5) мг/кг
52.	МУК 4.1.2087-2006	Семена и масло рапса			Альфа-циперметрин	(0,005-0,05) мг/кг
53.	МУК 4.1.1430-2003	Вода, зерно и зеленая масса зерновых культур, кукурузы, капусты, гороха, корнеплоды и зеленая масса сахарной и кормовой свёклы, солома зерновых культур, семена и масло рапса, сои, горчицы	01.11; 36.0.11; 36.0.12	из 12; 22	Лямбда-Цигалотрин	(0,0005-0,5) мг/кг
54.	МУК 4.1.1446-2003	Вода, яблоки, картофель, зерно и солома зерновых колосовых культур	01.11; из 01.13; 01.24;	из 12; из 1206; 1512; 1515; 22	Эсфенвалерат	(0,001-0,02) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
55.	МУ 1542-76	Зерно, фрукты, овощи, вода	01.11; 01.13; 01.24	из 12; 08; 07	Симм-триазины: Атразин	(0,01-2,0) мг/кг
56.	МУ 2145-80	Зерно кукурузы, вода	01.11	из 12	Атразин, Метрибузин Пропазин	(0,01-2,0) мг/кг
57.	ГОСТ 30692	Растительные корма, комби- корма, комбикормовое сырье	01.11; 01.19; 01.49; 03.11; 03.12; 08.11; 08.93; 10.1; 10.11; 10.13; 10.20; 10.39; 10.41; 10.51; 10.61; 10.84; 10.89; 10.91; 10.92; 11.01; 11.05; 11.06; 20.14; 20.15; 20.52; 20.59; 21.10; 21.20	0401; 0713; 1001-1008; 1201; 1212; 1504; 2102; 2106; 2300; 2301; 2303; 2307; 2308; 2309; 2500; 2835; 2922; 2936; 3507; 3800	Пробоподготовка и минерализация проб Свинец Кадмий Медь Цинк Массовая доля ртути Массовая доля марганца Массовая доля железа Цинк Медь Кадмий Свинец	- (0,1-10,0) мг/кг (млн ⁻¹) (0,1-10,0) мг/кг (млн ⁻¹) (1,0-200) мг/кг (млн ⁻¹) (1,0-200) мг/кг (млн ⁻¹) (0,25-0,6) мг/кг (млн ⁻¹) (20-200) мг/кг (50-500) мг/кг (50-100) мг/кг (10-100) мг/кг (0,02-2) мг/кг (0,5-20) мг/кг
58.	ГОСТ 31650	Корма и кормовые добавки				
59.	ГОСТ 27997 р. 2	Корма растительные				
60.	ГОСТ 27998 р. 2	Корма растительные				
61.	Методические указания по определению тяжелых ме- таллов в почвах с/х угодий, продукции растениеводства М. ЦИНАО, 1992, р. 6					
62.	ГОСТ 26929	Сырьё и продукты пищевые	из 01.13; 01.21-01.28; 01.47; 03.11; 03.12; 03.21; 03.22; из 10.12; из 10.13; из 10.20; из 10.39; из 10.61; из 10.62; из 10.71-10.73; из 10.81- 10.86; из 10.89; из 11.01-11.05; 11.06; из 11.07; 20.14; 20.15; 20.59; 21	из 0207; 0210; из 03; 00401- 0406; 0408 из 07-09; из 11-12; из 1302; из 1516- 1518; 1520; из 1602-1605; из 17-22; 1804; 2103; 2209; 2834; 2915; из 3401; 35	Подготовка проб Минерализация для определения токсичных элементов Мышьак	- - (0,005-2,0) млн ⁻¹ (мг/кг)
63.	ГОСТ 26930	Пищевое сырьё и продукты Корма, комбикорма, комби- кормовое сырьё				
64.	ГОСТ 30178	Сырьё и продукты пищевые				
65.	МУ 3184-84	Продукты пищевые; пищевые добавки. Продовольственное сырьё. Корма				
66.	МУ 4082-86 р. 1 (кроме 1.4), р. 2	Продовольственное сырьё и пищевые продукты			Афлатоксины В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ (сум- марно)	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
67.	ГОСТ 30711 р. 3	Продовольственное сырьё и пищевые продукты			Афлатоксин В ₁ : - в молочных - кроме молочных	(0,0005-0,003) мг/кг (0,003-0,02) мг/кг
68.	ГОСТ 31673	Корма для животных, в т.ч. кукуруза			Афлатоксин М ₁ Зearаленон	(0,0005-0,005) мг/кг (0,05-1,0) мг/кг (млн ⁻¹)
69.	МУ 5177-90 р. 1, п. 2.1-2.3 р. 1, п. 3.1-3.3	Зерно и зернопродукты			Дезоксиниваленон Зearаленон	(0,2-1,0) мг/кг (0,1-1,0) мг/кг
70.	ГОСТ 31653 (метод ИФА)	Зерновые корма, зернобобовые кормовые культуры, искусственно высушенные и грубые корма, продукция комбикормовой промышленности (комбикорма полнорационные, комбикорма-концентраты), сырье для производства кормов и кормовые добавки			Афлатоксин В ₁ Фумонизин В ₁ Т-2 токсин Зearаленон Охратоксин А	(0,002-0,05) мг/кг (0,05-5,0) мг/кг (0,02-0,5) мг/кг (0,02-0,5) мг/кг (0,004-0,1) мг/кг
71.	ГОСТ 28001 р. 2 р. 3 р. 4	Фуражное зерно, продукты его переработки, комбикорма			Т-2 токсин Зearаленон Охратоксин А Патулин	обнаружено/не обнаружено (0,05-1,0) мг/кг (0,01-0,1) мг/кг (0,1-1,0) мг/кг
72.	ГОСТ 28396	Фуражное зерно, продукты его переработки, комбикорма			Общая токсичность	токсичен/ не токсичен
73.	ГОСТ 31674 р. 4 (биопроба с использованием простейших)	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье			Общая токсичность	токсичен/ не токсичен
74.	р. 5 (биопроба с использованием животных)				Массовая доля кальция	(0,1-50) %
75.	ГОСТ 32904				Массовая доля кальция	(0,1-50) %
76.	ГОСТ 26570 р. 2.2				Массовая доля фосфора	(0,1-50) %
77.	ГОСТ 26657				Массовая доля фосфора	(0,01-10) г/кг
78.	ГОСТ Р 51420 р. 8.2				Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,05-0,25) %
79.	ГОСТ 7636 п. 5.7	Кормовая мука из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных			Массовая доля кальция	(0,10-0,40) %
80.	п. 8.11				Массовая доля фосфора	(0,04-0,20) мг
81.	п. 8.12				Массовая доля фосфора	(25-60) %
82.	ГОСТ 24596.2 р. 7	Фосфаты кормовые			Массовая доля кальция	(15-40) %
83.	ГОСТ 24596.4					

1	2	3	4	5	6	7
84.	ГОСТ Р 57164 п.6	Природная и питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	11.07; 36.00.1; 36.00.11; 36.00.12		Мутность: -без учёта разбавления -при разбавлении	(1,0-8,0) ЕМ/дм ³ (8,0-100) ЕМ/дм ³
85.	ПНД Ф 14.1:2.4.213-05	Природная, питьевая и сточная вода			Мутность: -без учёта разбавления -при разбавлении	(1,0-40,0) ЕМФ (ЕМ/дм ³) (40,0-100) ЕМФ (ЕМ/дм ³)
86.	ГОСТ 31868 п. 5	Питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения			Цветность: -без учёта разбавления -при разбавлении	(1,0-70,0) град (70-500)град
87.	ПНД Ф 14.1:2.4.207-04	Питьевая, природная и сточная вода			Цветность: -без учёта разбавления -при разбавлении	(1,0-70,0) град (70,0-500) град
88.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.121-97	Природная, сточная, питьевая, подземная и др. вода			Водородный показатель (рН)	(1,0-14,0) ед. рН
89.	ПНД Ф 14.1:2.3.98-97	Природная и очищенная сточная вода	36.00.1; 36.00.11; 36.00.12	22	Жесткость общая: -без учёта разбавления -при разбавлении	(0,1-8,0) °Ж (1,0-100) °Ж
90.	ГОСТ 31954 метод А	Природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения. Питьевая вода, расфасованная в емкости	36.00.1; 36.00.11; 36.00.12 11.07	из 22 2201	Жесткость (общая жесткость) -без учёта разбавления -при разбавлении	(0,1-8,0) °Ж (1,0-100) °Ж
91.	ГОСТ 31957 метод А1 п.5.3., п.5.5	Питьевая и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе источников питьевого водоснабжения, а также расфасованная в емкости (кроме газированной), сточная вода	36.00.1; 36.00.11; 36.00.12; 11.07	из 22	Щелочность: -без учёта разбавления -при разбавлении	(0,1-10,0) ммоль/дм ³ (10,-100) ммоль/дм ³
92.	п.5.5.5				Массовая доля карбонатов -без учёта разбавления -при разбавлении	(6,0-60,0) мг/дм ³ (60,0-6000) мг/дм ³
93.	п.5.5.5				Массовая доля гидрокарбонатов -без учёта разбавления -при разбавлении	(6,1-61,0) мг/дм ³ (61,0-6100) мг/дм ³
94.	ГОСТ 23268.12	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природно-столовая	11.07	2201	Перманганатная окисляемость	(0,08-10,0) мгО/дм ³
95.	ГОСТ 23268.3 п. 6				Массовая доля гидрокарбонатов	(100-10000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
96.	ПНД Ф 14.1:2.4.113-97	Питьевая, поверхностная и сточная вода	36.00.1; 36.00.11; 36.00.12	из 22	Активный хлор	(0,05-5,0) мг/дм ³
97.	ПНД Ф 14.1:2.4.114-97	Питьевая, поверхностная и сточная вода			Общая минерализация (сухой остаток)	(1,0-25000) мг/дм ³
98.	ГОСТ 18164	Питьевая вода	36.00.1; 36.00.11; 36.00.12; 11.07	из 22	Сухой остаток (общая минерализация)	(1,0-25000) мг/дм ³
99.	ГОСТ 18190 п. 2	Питьевая вода	36.00.1; 36.00.11; 36.00.12; 11.07	22	Содержание суммарного остаточного хлора	(0,05 -5,0) мг/дм ³
100.	п. 3				Содержание свободного остаточного хлора	(0,05-5,0) мг/дм ³
101.	Расчётный показатель				Содержание хлораминового хлора	(0,01-5,0) мг/дм ³
102.	РД 52.24.420	Поверхностная вода суши, очищенная сточная вода	36.00.1	из 22	Биохимическое потребление кислорода (БПК ₅): -без разбавления -при разбавлении	(1,0-6,0) мг/дм ³ (3,0-120,0) мг/дм ³
103.	ПНД Ф 14.1:2.100-97	Природная и очищенная сточная вода			Химическое потребление кислорода (ХПК): -без учёта разбавления -при разбавлении	(4,0-80,0) мгО/ дм ³ (25,0-1600) мгО/ дм ³
104.	ПНД Ф 14.1:2.101-97				Растворенный кислород	(1,0-15,0) мгО/ дм ³
105.	ГОСТ 33045 метод А	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Аммиак и ионы аммония (суммарно): -без учёта разбавления -при разбавлении	(0,1-3,0) мг/дм ³ (1,0-300) мг/дм ³
106.	Метод Б				Нитриты (нитрит-ионы) -без учёта разбавления -при разбавлении	(0,003-0,3) мг/дм ³ (0,10-300) мг/дм ³
107.	Метод Д				Нитраты -без учёта разбавления -при разбавлении	(0,1-300) мг/дм ³ (1,0-300) мг/дм ³
108.	ГОСТ 4011 п. 2	Питьевая вода			Массовая концентрация общего железа -без учёта разбавления -при разбавлении	(0,1-2,0) мг/дм ³ (1,0- 100) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
109.	ГОСТ 31870	Питьевые, в том числе расфасованные в емкости, и природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе источники водоснабжения	36.00.1; 36.00.12; 36.00.11; 11.07	2201	Железо (Fe суммарно) Кадмий (Cd суммарно) Кобальт (Co) Медь (Cu) Цинк (Zn) Марганец (Mn) Никель (Ni) Свинец (Pb) Массовая концентрация кальция -без учёта разбавления: -при разбавлении: Массовая концентрация хлоридов -без учёта разбавления: -при разбавлении: Массовая концентрация фторидов -без учёта разбавления: -при разбавлении:	(0,05-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,05-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,05-10,0) мг/дм ³ (0,02-10,0) мг/дм ³ (1,0-100) мг/дм ³ (1,0-2000) мг/дм ³ (10,0-250,0) мг/дм ³ (100-2500) мг/дм ³ (0,05-1,0) мг/дм ³ (0,5-10,0) мг/дм ³ (0,05-10,0) мг/дм ³ (0,01-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,001-10,0) мг/дм ³ (0,05-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,001-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,001-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,001-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,001-10,0) мг/дм ³
110.	ПНД Ф 14.1.2:3.95-97	Природная и очищенная сточная вода				
111.	ПНД Ф 14.1.2:96-97	Природная и очищенная сточная вода				
112.	ГОСТ 4386 вариант А	Питьевая вода	11.07; 36.00.11	2201		
113.	ПНД Ф 14.1.2:214-06	Природные и сточные воды				

1	2	3	4	5	6	7
113	ПНД Ф 14.1.2.214-06	Природные и сточные воды			Никель (Ni) -без учёта концентрирования -при концентрировании Свинец (Pb) -без учёта концентрирования -при концентрировании	(0,05-10,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,02-10,0) мг/дм ³ (0,002-10,0) мг/дм ³
114.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.179-02	Питьевая, поверхностная, подземная пресная и сточная вода	36.00.1; 36.00.12; 36.00.11; 11.07	2201	Массовая концентрация фторид-ионов (фторидов): -без учёта разбавления: -при разбавлении:	(0,1-5,0) мг/дм ³ (2,0-50,0) мг/дм ³
115.	ГОСТ 18309 метод А	Питьевая вода (в т.ч. расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная), сточная			Массовая концентрация полифосфатов (ортофосфатов) -без учёта разбавления: -при разбавлении:	(0,01-0,4) мг/дм ³ (0,2-40,0) мг/дм ³
116.	ГОСТ 4245 п.2 (аргентометрия) п.3 (меркуриметрия)	Питьевая вода			Хлориды (хлор-ионы, хлорид-ионы)	(10-1250) мг/дм ³ (0,5-250) мг/дм ³
117. 118.	ГОСТ 31940 метод 2 Метод 3	Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости			Массовая концентрация сульфатов (сульфат-ионов)	(10-2500) мг/дм ³ (2,0-50,0) мг/дм ³
119.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000	Природная вода, неопалесцирующая, неокрашенная или слабоокрашенная проба сточной воды	36.00.1	из 22	Массовая концентрация сульфат-ионов -без учёта разбавления: -при разбавлении:	(10,0-1000) мг/дм ³ (1000-10000) мг/дм ³
120.	ГОСТ 31950 р. 3	Вода питьевая, поверхностная, природная, сточная; пла- вательных бассейнов, аква- парков	36.00.1; 36.00.12; 36.00.11; 11.07	2201	Ртуть	(0,1-5,0) мкг/дм ³
121.	ГОСТ 4152	Вода питьевая, расфасованная в емкости, вода питьевая	11.07	2201	Массовая концентрация мышьяка	(0,01-0,1) мг/дм ³
122.	ГОСТ 31951-2012	Вода питьевая, расфасованная в емкости	11.07	22	1,1-дихлорэтилен 1,2- дихлорэтан Четыреххлористый углерод Тетрахлорэтилен Трихлорэтилен Бромформ Дибромхлорметан	0,012-0,20 мг/дм ³ 0,005-0,20 мг/дм ³ 0,0001-0,050 мг/дм ³ 0,0001-0,050 мг/дм ³ 0,0001-0,20 мг/дм ³ 0,0006-0,090 мг/дм ³ 0,0003-0,045 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
122	ГОСТ 31951-2012	Вода питьевая, расфасованная в емкости			Бромдихлорметан	0,0003-0,045 мг/дм ³
123.	МУК 4.1.646-96	Вода питьевая, расфасованная в емкости	11.07	22	Хлороформ (трихлорметан)	0,0015-0,15 мг/дм ³
					1,1-дихлорэтилен	0,001-0,20 мг/дм ³
					1,2- дихлорэтан	0,001-0,20 мг/дм ³
					Четыреххлористый углерод	0,001-0,20 мг/дм ³
					Тетрахлорэтилен	0,001-0,20 мг/дм ³
					Трихлорэтилен	0,05-10,0 мг/дм ³
					Бромформ	0,05-10,0 мг/дм ³
					Дибромдихлорметан	0,05-10,0 мг/дм ³
					Бромдихлорметан	0,05-10,0 мг/дм ³
					Хлороформ (трихлорметан)	0,05-10,0 мг/дм ³
124.	РД 52.24.410-2011	Природные и очищенные сточные воды	36.00.1; 36.00.12; 36.00.11; 11.07	из 22	Атразин	(1,0-40,0) мкг/дм ³
					Симазин	(1,0-40,0) мкг/дм ³
					Прометрин	(1,0-40,0) мкг/дм ³
					Пропазин	(0,5-30,0) мкг/дм ³
125.	ПНД Ф 14.1:2.7-95				Четыреххлористый углерод	(0,036-43) мкг/дм ³
126.	ГОСТ 27026	Реактивы. Вода дистиллированная	20.13.52.120	-	Нелетучий остаток (остаток после выпаривания)	(1,0-20,0) мг/дм ³
127.	ГОСТ 6709-72 п.3.3 ГОСТ 27026	Вода дистиллированная	20.13.52.120	-	Массовая концентрация остатка после выпаривания	(1,0-20,0) мг/дм ³
128.	Визуальное сравнение с контрольным раствором: п.3.5.				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	более / менее 0,02 мг/дм ³
	п. 3.6.				Массовая концентрация нитратов	более / менее 0,2 мг/дм ³
	п.3.7.				Массовая концентрация сульфатов	более / менее 0,5 мг/дм ³
	п.3.8.				Массовая концентрация хлоридов	более / менее 0,02 мг/дм ³
	п.3.9.				Массовая концентрация алюминия	более / менее 0,05 мг/дм ³
	п.3.10				Массовая концентрация железа	более / менее 0,05 мг/дм ³
	п.3.11.				Массовая концентрация кальция	более / менее 0,8 мг/дм ³
	п.3.12				Массовая концентрация меди	более / менее 0,02 мг/дм ³
	п.3.13.				Массовая концентрация свинца	более / менее 0,05 мг/дм ³
	п.3.14.				Массовая концентрация цинка	более / менее 0,2 мг/дм ³
	п.3.15.				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КМnO ₄	более / менее 0,08 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
129.	п.3.16, Руководство по эксплуатации pH-метра	Вода дистиллированная			pH воды	(4,0-9,0) ед pH
130.	п.3.17, Руководство по эксплуатации КТЖГ.414311.004 РЭ (Эксперт - 002)				Удельная электрическая проводимость при 20°C	(0,01-19,99)·10 ⁻⁴ См/м
131.	МУК 4.1.739-99	Питьевая, поверхностная вода	11.07 36.0.11; 36.0.12	из 22	Бензол	(0,005-2,0) мг/дм ³
					Толуол	(0,05-20) мг/дм ³
					Хлорбензол	(0,005-2,0) мг/дм ³
					Этилбензол	(0,005-2,0) мг/дм ³
					о-Ксилол	(0,025-10) мг/дм ³
					Стирол	(0,05-20) мг/дм ³
132.	ГОСТ 31860	Вода питьевая, расфасованная в емкости	11.07	22	Бенз(а)пирен	(0,002-0,5) мкг/дм ³
133.	ГОСТ 31858	Вода питьевая, расфасованная в емкости. Вода питьевая, поверхностная, природная, сточная; вода плавательных бассейнов, аквапарков	11.07; 36.00.11; 36.00.12	из 22	Альфа, бета и гамма изомеры ГХЦГ	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					ДДТ (сумма изомеров)	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					ДДЭ	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					ДДД	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					Гептахлор	(0,02-1,2) мкг/дм ³
					Альдрин	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					Гексахлорбензол	(0,1-6,0) мкг/дм ³
134.	РД 52.24.412	Природные и очищенные сточные воды			Альфа, бета и гамма изомеры ГХЦГ	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					ДДТ (сумма изомеров)	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					ДДЕ	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					ДДД	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					Гексахлорбензол	(0,1-6,0) мкг/дм ³
135.	МУ 4120-86	Вода	из 36.00.11; из 36.00.12; из 11.07	из 22	Хлорорганические пестициды: Гамма-изомер ГХЦГ Альфа-изомер ГХЦГ Гептахлор Альдрин Кельтан ДДЭ, ДДД ДДТ	(0,00008-0,1) мг/л (0,00008-0,1) мг/л (0,00008-0,1) мг/л (0,00008-0,1) мг/л (0,0002-0,1) мг/л (0,0002-0,1) мг/л (0,0002-0,1) мг/л

1	2	3	4	5	6	7
136.	РД 52.24.438-95	Вода питьевая, поверхностная, природная (зон рекреации), очищенная сточная	36.00.11; 36.00.12	из 22	2,4-Д	(2-60) мкг/дм ³
137.	МУ 4383-87	Вода хозяйственно-питьевого водоснабжения, вода расфасованная в емкости	из 36.00.11; из 11.07	из 22	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	(0,1-100) мг/кг
	РОССИЯ, Республика Татарстан, Высокогорский муниципальный район, Высокогорское сельское поселение, здание 16:16:080503:5874					
1.	ГОСТ Р 52173	Сырье и пищевые продукты	из 01.13; 01.21-01.28; 01.47; 03.11; 03.12; 03.21; 03.22; из 10.12; из 10.13; из 10.20; из 10.39; из 10.61; из 10.62; из 10.71-10.73; из 10.81- 10.86; из 10.89; из 11.01-11.05; 11.06; из 11.07; 20.14; 20.15; 20.59; 21	из 0207; 0210; из 03; 00401- 0406; 0408	Генетически модифицированные организмы (идентификация методом ПЦР с электрофоретической детекцией) Генетически модифицированные организмы: - идентификация по 35S промотору - идентификация по NOS терминатору - идентификация по 35S промотору и NOS терминатору ДНК свинины ДНК говядины (КРС)	обнаружено/ не обнаружено
2.	МУК 4.2.2304-2007, раздел IX, п. 9.5.2, 9.6 Приложение 22 (ПЦР в реальном времени), Инструкция по применению набора «Растение/35S+FMV/NOS»	Пищевые продукты		из 07-09; из 11-12; из 1302; из 1516- 1518; 1520; из 1602-1605; из 17-22; 1804; 2103; 2209; 2834; 2915; из 3401; 35		обнаружено/ не обнаружено обнаружено/ не обнаружено обнаружено/ не обнаружено
3.	ГОСТ 31719 (кроме п. 7.1, 7.2, 8.1). Инструкция к наборам: «Sus scrofa Ident RT» «Bovinae Ident RT»	Пищевые продукты, продовольственное сырье растительного, животного происхождения, корма				наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие
	РОССИЯ, Республика Татарстан, Высокогорский муниципальный район, Высокогорское сельское поселение, здание 16:16:080503:5871					
1.	ГОСТ 32161	Пищевые продукты, Корма				-
2.	МУК 2.6.1.1194-2003 кр. 4					Подготовка проб и счётных образцов для определения активности радионуклидов Цезий-137, Стронций-90
3.	ГОСТ 32163	Пищевые продукты				
4.	МУК 4.3.2503-09					
5.	ГОСТ Р 54040	Продукция растениеводства, корма				-
6.	МВИ активности радионуклидов с использованием бета-спектрометра и гамма-	Пищевые продукты, Корма				Удельная активность цезия-137 Удельная активность стронция-90
						(1,0-10 ⁴) Бк/кг (0,2-200) Бк на счётный образец

1	2	3	4	5	6	7
	спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» от 05.09.2016				Удельная активность стронция-90	(1,0-10 ⁴) Бк/кг

Временная печать
ФГБНУ «МНПР»



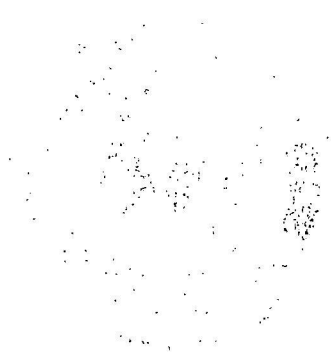
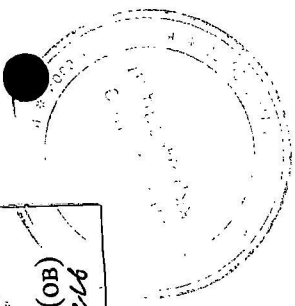
В.В. Уваев

инициалы, фамилия уполномоченного лица

уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

ФНО
листа(ов)
суп. 30000000



Руководитель экспертной группы, эксперт по аккредитации



Е.И.Колган

Технический эксперт



Т.И. Суменкова

