

М.П.

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации



подпись

ИТВАК А.Г.
инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации №
RA.RU.21KT06
на 30 листах, лист 1

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательной лаборатории общества с ограниченной ответственностью

«Испытательная лаборатория «КОНТРОЛЬ-ТЕСТ»

115088, г.Москва, ул.Шарикоподшипниковская, д.4, корп.2 А

№ п/п	Документы устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений <*>	Наименование объекта	Код ОКПД2 <*>	Код ТН ВЭД ЕАЭС <***>	Определяемая характеристика (показатель) <****>	Диапазон определения <*****>
1	2	3	4	5	6	7
Физико-химические методы :						
1.Фотометрический метод						
1.1	ГОСТ 3351-74	Вода централизованных систем хозяйственно- питьевого водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	мутность	по каолину 0,5-5,0 мг/дм ³ по формазину от 1 до 8 ЕМ/дм ³
1.2	ГОСТ 4974-2014				марганец	от 0,1 мг/дм ³
1.3	ГОСТ 31868-2012				цветность	5-70 градусов
1.4	ГОСТ 33045-2014				нитриты	0,003 -0,30 мг/дм ³
1.5	ГОСТ 33045-2014				аммиак	0,04-3,0 мг/дм ³ аммиака и ионов аммония

1	2	3	4	5	6	7
1.6.	ГОСТ 33045-2014 (п.9, метод Д)	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения. Вода питьевая расфасованная в емкости.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	нитраты	0,1-2,0 мг/дм ³
1.7.	ГОСТ 31940-2012 (п.6, метод З)			2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	сульфаты	25-500 мг/дм ³ 10-2500 мг/дм ³ 2-50 мг/дм ³
1.8.	ГОСТ 4011-72 (п.2)			2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	общее железо	0,10-2,0 мг/дм ³
1.9.	ГОСТ 4386-89 (п.1 вариант А)			2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	фториды	0,05-1,0 мг/дм ³
1.10.	ГОСТ 18165-2014 (п.6)			2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	алюминий	0,04-0,56 мг/дм ³
1.11.	ГОСТ 8558.1-2015 (п.7, основной метод)	Мясо и мясопродукты		0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504 00 000 0, 0506, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	нитрит натрия	0-0,005% 20-200 мг/кг
1.12.	СанПиН 42-123-4083-86 (дополнение от 31 марта 1987 г. № 4274-87)	Рыба и рыбопродукты		1604, 1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91	гистамин	10-175 мг/кг
1.13.	ГОСТ 5903-89 (п.6, фотоколориметрический)	Сахар и кондитерские изделия		1701, 1702, 1703 1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0	массовая доля сахара	0,2-80%
2. Ионметрический метод						
2.1.	МУ 5048-89 (п.2, ионметрический)	Плодоовощная продукция. Соковая продукция из фруктов и овощей, в т.ч. для		0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0705,	нитраты	36-9000 мг/кг 5-2500 мг/кг
2.2.	ГОСТ 29270-95 (п.5, ионметрический)					

1	2	3	4	5	6	7
		детского питания. Мясо и мясопродукты.		0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710, 0712		
2.3.	ГОСТ Р 51478-99				водородный показатель (pH)	0,05-14 ед. pH
2.4.	ГОСТ 26188-2016				водородный показатель (pH)	0,05-14 ед. pH
2.5.	ГОСТ 29188.2-2014	Парфюмерно- косметические средства		3306 10 000 0, 3306 90 000 0, 3307 10 000 0, 3307 20 000 0, 3307 30 000 0, 3301, 3303 00, 3304, 3305, 3401	водородный показатель (pH)	1-14 ед. pH
2.6. 2.7.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 ГОСТ 6709-72	Вода централизованных систем хозяйственно- питьевого водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения. Дистиллированная вода.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	водородный показатель (pH)	1-14 ед. pH
3. Рефрактометрический метод						
3.1.	ГОСТ 5900-2014 (п.8)	Сахар и кондитерские изделия		1701, 1702, 1703 1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0	массовая доля влаги	0,5-50%
3.2. 3.3.	ГОСТ Р 51433-99 ГОСТ ISO 2173-2013	Флодоовощная продукция. Соковая продукция из фруктов и овощей, в т.ч. детского питания		0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710, 0712	массовая доля сухих веществ	2-80%
4. Гравиметрический метод						
4.1.	ГОСТ Р 54668-2011 (п.7;	Молоко и продукты		2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401,	массовая доля сухих	0,5-99,0%

1	2	3	4	5	6	7
	п.8)	переработки молока		0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	обезжиренных веществ молока	
4.2.	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар		1701, 1702, 1703	влага сухое вещество	0,10-1,00%
4.3.	ГОСТ 8764-73 (п.7)	Консервы молочные		0402	влага	0,1-30,0%
4.4.	ГОСТ 3626-73 (п.7) ГОСТ 3626-73 (п.8)	Молоко и молочные продукты		2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	влага сухое вещество	1,0-90,0% 1,0-90,0%
4.5.	ГОСТ 29246-91	Консервы молочные сухие		0402	влага	0,10-30,00%
4.6.	ГОСТ 30305.1-95 (п.4)	Консервы молочные сгущенные		0402	влага	2,0-50%
4.7.	ГОСТ Р 50456-92 (метод В)	Жиры, масла животные и растительные		1509, 1507, 1508, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516	влага и летучие вещества	0,1-50%
4.8.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.4; п.5.5; п.5.6; п. 5.7; п.5.8)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и молочной промышленности.		0405, 1517	влага и летучие вещества	0-5%
4.9.	ГОСТ 11812-66 (метод А)	Масла растительные		1509, 1507, 1508, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516	влага и летучие вещества	0,06 -1,0%
4.10.	ГОСТ 31762-2012 (п. 4.3; п. 4.4)	Майонезы и соусы майонезные		2103909001	влага	1,0-95,0%
4.11. 4.12.	ГОСТ 33319-2015 ГОСТ 9793-74 (п.3;п.4)	Мясо и мясо продукты		0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504 00 000 0, 0506, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	влага	0,7-80%

1	2	3	4	5	6	7
4.13.	ГОСТ 31930-2012 (п.5)	Мясо птицы		0207	массовая доля технологически добавленной влаги	0,1-90,0%
4.14.	ГОСТ 4288-76 (п. 2.5)	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса		020130000	влага	1,0-90%
4.15.	ГОСТ 7636-85 (п.3.3)	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки		1604, 1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91	влага	1,0-90%
4.16.	ГОСТ 31964-2012 (п. 7.3.1; п. 7.3.2)	Изделия макаронные		1902	влага	0,1-30,0%
4.17.	ГОСТ 26312.7-88	Крупы		1103, 1 104, 1904, 2302	влага	0,1-30,0%
4.18.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби		1101 00, 1102, 1103, 1104	влага	0,1-30,0%
4.19.	ГОСТ 5900-2014 (п.7)	Изделия кондитерские		1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0	влага и сухие вещества	0,5-75%
4.20.	ГОСТ 15113.4-77 (п.2; п.3)	Концентраты пищевые		2106	влага	0,5-50%
4.21.	ГОСТ 13685-84 (п. 2.2)	Соль поваренная		2501 00 91	влага	0,10-10,00%
4.22.	ГОСТ 30648.3-99 (п.4)	Продукты молочные для детского питания		0402 29	влага и сухие вещества	1,0-90%
4.23.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия		1905	влажность	1,0-80%
4.24.	ГОСТ 4288-76 (п. 2.5)	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса		020130000	масса, масса нетто и массовая доля составных частей	1,0-100,0%
4.25.	ГОСТ 31339-2006 (п. 4.3.1.2а)	Рыба и продукты ее переработки		1604, 1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91	массовая доля глазури (рыба)	10,0-80,0%
4.26.	ГОСТ 26808-86 (п. 2 весовой метод)	Консервы рыбные		1604, 1605	сухие вещества	1-90%

1	2	3	4	5	6	7
4.27.	ГОСТ 28561-90 (п.2)	Продукты переработки плодов и овощей Соки фруктовые и овощные		0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710, 0712	сухие вещества и влага	1-90%
4.28.	ГОСТ 29031-91				сухие вещества не растворимые в воде	1-90%1-90%
4.29.	ГОСТ Р 51437-99				сухие вещества	2-25%
4.30.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия		1905	пористость мякиша	10,0-80,0%
4.31.	ГОСТ 5897-90 (п.5)	Изделия кондитерские		1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0	массовая доля глазури и составных частей	10,0-100,0%
4.32.	ГОСТ 5902-80 (п.3)	Изделия кондитерские		1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0	определение степени измельчения и плотности пористых изделий	10,0-80,0%
4.33.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	общая минерализация	от 150мг/дм ³
4.34.	ГОСТ 6709-72 (п. 3.3)	Вода дистиллированная		2853901000	остаток после выпаривания	до 0,01%
4.35.	ГОСТ 29188.4-91	Парфюмерно- косметические средства Товары бытовой химии		3306 10 000 0, 3306 90 000 0, 3307 10 000 0, 3307 20 000 0, 3307 30 000 0, 3301, 3303 00, 3304, 3305, 3401	массовая доля воды и летучих веществ. массовая доля сухого вещества	0,10-90,0%
4.36.	ГОСТ 790-89 (п. 3.2)				качественное число	10,0-100,0%

1	2	3	4	5	6	7
4.37.	ГОСТ 790-89 (п. 3.2)				массовая доля жирных кислот	10,0-100,0%
4.38.	ГОСТ 790-89 (п. 3.2)				массовая доля неомыленного жира и неомыляемых веществ	10,0-100,0%
4.39.	ГОСТ 22567.6-87				массовая доля ПАВ	0,10-90,0%
5. Титриметрический метод						
5.1.	ГОСТ 30648.4-99 (п.4)	Продукты молочные для детского питания		0402 29	кислотность	2-250 ⁰ Т
5.2.	ГОСТ Р 54669-2011 (п.7)	Молоко и молочные продукты		2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	кислотность	2-250 ⁰ Т
5.3.	ГОСТ 30305.3-95 (п.5)	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие		0402	кислотность	2-100 ⁰ Т
5.4.	ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности		0405, 1517	кислотность перекисное число кислотное число массовая доля поваренной соли	0,5 ⁰ К-3,0 ⁰ К
5.5.	ГОСТ 31762-2012 (п. 4.13; п. 4.16)	Майонезы и соусы майонезные		2103909001	кислотность перекисное число	0,05-10,0%
5.6.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия		1905	кислотность	1,0-20,0 град.

1	2	3	4	5	6	7
5.7.	ГОСТ 26312.6-84	Крупы		1103, 1 104, 1904, 2302	кислотность	1,0-20,0 град.
5.8.	ГОСТ 6687.4-86	Напитки безалкогольные, квасы и сиропа		2201, 2202	кислотность	1-20см ³ /100см ³
5.9.	ГОСТ 15113.5-77 (п.2)	Концентраты пищевые		2106	кислотность	0,07-40%
5.10.	ГОСТ 10574-91	Мясо и продукты мясные		0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504 00 000 0, 0506, 1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	массовая доля крахмала	0,7-15,4%
5.11.	ГОСТ 3627-81 (п.2; п.4; п.5)	Молочные продукты Сыры и сыры плавленые		2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	массовая доля поваренной соли	0,10-7,0%
5.12.	ГОСТ Р 55063-2012 (п. 7.9; п. 7.10)					0,5-10,0%
5.13.	ГОСТ 7636-85 (п.3.5)	Рыба, морские млекопитающие и продукты их переработки		1604, 1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91	массовая доля поваренной соли	0,1-20,0%
5.14.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604, 1605	массовая доля поваренной соли	03-64,8%
5.15.	ГОСТ 9957-2015 (п.7)	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины		1601009100 1601009900	массовая доля поваренной соли	0,2-29,2%
5.16.	ГОСТ 26186-84 (п.3)	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и		0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000,	массовая доля поваренной соли	0,01-10 г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		мясорастительные		0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710, 0712		
5.17.	ГОСТ 15113.7-77 (п.2)	Концентраты пищевые		2106	массовая доля поваренной соли	0,3-36%
5.18.	ГОСТ 5698-51 (II аргентометрический)	Хлебобулочные изделия		1905	массовая доля поваренной соли	0,14-5,0%
5.19.	ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты		2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	титруемая кислотность, кислотность молочной плазмы, кислотность жировой фазы	методикой не установлено
5.20. 5.21.	ГОСТ Р 51487-99 ГОСТ 26593-85	Масла растительные и жиры животные		1509, 1507, 1508, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516	перекисное число в жире	0,1-40 ммоль ½ O ₂ /кг
5.22.	ГОСТ 31933-2012 (п.7; п.9)	Масла растительные		1509, 1507, 1508, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516	кислотное число перекисное число	0,1-30 мг КОН/г 0,1-45ммоль ½ O ₂ /кг
5.23.	ГОСТ 4288-76 (п.2.8; п.2.6)	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса		020130000	массовая доля хлеба кислотность	0,00-35,00%
5.24.	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки плодов и овощей		0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710, 0712	кислотность	0,1-50,0°Т
5.25.	ГОСТ 5898-87 (п.2; п.4; п.5)	Изделия кондитерские		1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0	кислотность щелочность	0,2-50 град.
5.26.	ГОСТ 27082-2014	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		1604, 1605	общая кислотность	0,3-0,7%
5.27.	ГОСТ 5903-89 (п.3)	Изделия кондитерские		1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0	сахар	0,2-80%

1	2	3	4	5	6	7
5.28.	ГОСТ 31957-2012 (п.5. Метод А)	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	щелочность	0,1-100 ммоль/дм ³
5.29.	ГОСТ 18190-72 (п.3)	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	хлор остаточный свободный, хлор остаточный связанный	0,3-35 мг/дм ³
5.30.	ГОСТ 31954-2012 (п.4)	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения. Вода питьевая расфасованная в емкости.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	жесткость	от 0,1 ⁰ Ж (мгэкв./дм ³)
5.31.	ГОСТ Р 55684-2013 (п. 9.12. Способ Б)	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	перманганатная окисляемость	от 0,5 до 10 мг О ₂ /дм ³ от 0,25 до 100 мг О ₂ /дм ³
5.32.	ГОСТ 4245-72 (п.2)	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	хлориды	1,0-700,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Вода источников нецентрализованного водоснабжения.				
		Вода питьевая расфасованная в емкости.				
5.33.	ГОСТ 23268.5-78 (п.2)	Вода питьевая расфасованная в емкости.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	кальций	1,0-250,0 мг/дм ³
5.34.	ГОСТ 26878-86	Парфюмерно- косметические средства		3306 10 000 0, 3306 90 000 0, 3307 10 000 0, 3307 20 000 0, 3307 30 000 0, 3301, 3303 00, 3304, 3305, 3401	массовая доля хлоридов	0,1-20,0%
5.35.	ГОСТ 790-89 (п.3.8)				массовая доля хлористого натрия	0,1-20,0%
5.36.	ГОСТ 29188.5-91 (п.2)				массовая доля общей щелочности	0,0-20,0%
5.37.	СТ СЭВ 2542-80 (п.2)				массовая доля анионактивного вещества	1,0-80,0%
5.38.	ГОСТ 30143-94				кислотное число	1,00-25,00мгКОН/г
5.39.	ГОСТ 790-89 (п.3.3)				массовая доля свободной едкой щелочи	0,01-10,00%
6. Кислотный метод						
6.1.	ГОСТ 5867-90 (п.2)	Молоко и молочные продукты		2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	массовая доля жира	0,0-90,0%
6.2.	ГОСТ 30648.1-99 (п.4)					
6.3.	ГОСТ 29247-91	Консервы молочные		0402	массовая доля жира	0,0-90,0%
6.4.	ГОСТ 31762-2012 (п. 4,8, ускоренный метод)	Майонезы и соусы майонезные		2103909001	массовая доля жира	от 5,0 до 80,0 %
7. Визуальный метод						
7.1.	ГОСТ 3623-2015	Молоко и молочные		2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401,	фосфатаза	Качественное

1	2	3	4	5	6	7
	(п.8)	продукты		0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517,		определение
7.2.	МУ №1-40/3805 от 11.11.91 (раздел1, часть I, п.7.1.2)	Общественное питание		1516209809	качество термической обработки, степень термического окисления жира	Качественное определение Качественное определение
7.3.	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная		2853901000	аммиак и аммонийные соли нитраты сульфаты хлориды алюминий железо кальций вещества восстанавливающие KMnO ₄	Качественное определение
7.4.	ГОСТ 29188.3-91 (п.2; п.3)	Парфюмерно- косметические средства. Товары бытовой химии		3306 10 000 0, 3306 90 000 0, 3307 10 000 0, 3307 20 000 0, 3307 30 000 0, 3301, 3303 00, 3304, 3305, 3401	коллоидная стабильность	Качественное определение
7.5.	ГОСТ 31697-2012 (п. 6.5)				термостабильность	Качественное определение
7.6.	ГОСТ 31693-2012 (п.6.6)				стойкость к воде	0-20 мин
7.7.	ГОСТ 31678-2012 (п.6.4; п. 6.5)				время высыхания	1,0-180,0 мин
					прозрачность, стойкость запаха	0+10 0,5-90,0ч
8. Экстрактно-весовой метод						
8.1.	ГОСТ 5668-68 (п.3)	Хлебобулочные изделия		1905	жир	0,7-50%
8.2.	ГОСТ 31902-2012 (п.7;п.8)	Кондитерские изделия		1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0	жир	от 0 до 60%
9. Ареометрический метод						
9.1.	ГОСТ Р 54758-2011 (п.6)	Молоко		0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406,	плотность	1015-1040кг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

				1517,		
10. Органолептический метод						
10.1.	ГОСТ 7269-2015	Мясо		0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504 00 000 0, 0506,	внешний вид и цвет поверхности туши мышцы на разрезе консистенция запах состояние жира, сухожилий прозрачность и аромат бульона	-
10.2.	ГОСТ 9959-2015	Продукты мясные		1601 00, 1602, 1603 00, 3503 00	внешний вид консистенция цвет запах вкус	-
10.3.	ГОСТ 4288-76 (п.2.3)	Полуфабрикаты из рубленного мяса		020130000	внешний вид качество фарша запах вкус	-
10.4.	ГОСТ 31470-2012 (п.4)	Мясо птицы субпродукты и полуфабрикаты птицы		0207	внешний вид консистенция цвет запах	-
10.5.	ГОСТ Р 51944-02 (п.6)	Мясо птицы		0207	внешний вид консистенция цвет запах мышцы на разрезе прозрачность и аромат бульона	-
10.6.	ГОСТ 31720-2012	Пищевые продукты переработки яиц		0407	внешний вид цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					текстура консистенция	
10.7.	ГОСТ 31654-2012	Яйца куриные пищевые		0407	чистота скорлупы цвет белка масса яйца	-
10.8.	ГОСТ 8285-91 (п. 2.2)	Жиры животные топленые		1506	внешний вид консистенция цвет запах	-
10.9.	ГОСТ 28283-2015	Молоко коровье		0401	внешний вид консистенция цвет запах	-
10.10.	ГОСТ Р ИСО 22935-2-11	Молоко и молочные продукты		0401, 0402, 0403, 0406	вкус консистенция цвет запах	-
10.11.	ГОСТ 29245-91	Консервы молочные		0402	вкус консистенция цвет запах	-
10.12. 10.13.	ГОСТ 7631-08 (п.6) ГОСТ 7636-85	Рыба, нерыбные объекты и продукты из них		1604, 1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91	внешний вид консистенция цвет запах вкус	-
10.14.	ГОСТ 33741-2015	Продукты пищевые консервированные (кроме рыбных и молочных)		1602	внешний вид консистенция цвет запах вкус	-
10.15.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа		1103, 1104, 1904, 2302	цвет запах вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					развариваемость	
10.16.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби		1101 00, 1102, 1103, 1104	цвет запах вкус хруст	-
10.17.	ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия		1905	внешний вид форма поверхность цвет вкус запах	-
10.18.	ГОСТ 31964-2012 (п.7.1; п. 7.2; п. 7.7)	Макаронные изделия		1902	цвет вкус запах наличие крошки состояние после варки	-
10.19.	ГОСТ 12576-2014	Сахар		1704	внешний вид цвет вкус запах сыпучесть чистота раствора	-
10.20.	ГОСТ 5897-90	Кондитерские изделия		1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0	форма поверхность цвет вкус запах вид в изломе вид в разрезе промесс пропеченность	-
10.21.	ГОСТ 1936-85	Чай		0902, 0903, 2101	цвет запах настой	-

1	2	3	4	5	6	7
					цвет разваренного листа	
10.22.	ГОСТ 32776-2014	Кофе		0901, 2101	вкус запах цвет внешний вид	-
10.23.	ГОСТ 28875-90 (п.3.3)	Пряности		0904,0905, 0906,0907, 0908, 0909	вкус запах внешний вид	-
10.24.	ГОСТ 13340.1-77 (п.7)	Овощи сушеные		0712, 0713	вкус запах внешний вид консистенция	-
10.25.	ГОСТ 1750-86	Фрукты сушеные		0813	вкус запах внешний вид консистенция	-
10.26.	ГОСТ 12231-66	Овощи соленые и квашеные плоды и ягоды моченые		2005	вкус запах внешний вид консистенция	-
10.27.	ГОСТ 5472-50	Масла растительные		1509, 1507, 1508, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516	вкус запах цвет прозрачность	-
10.28.	ГОСТ 32189-2013 (п. 5.2)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности		1517	вкус запах цвет консистенция	-
10.29.	ГОСТ 33770-2016	Соль		2501	цвет запах	-

1	2	3	4	5	6	7
10.30.	ГОСТ 15113.3-77	Пищевые концентраты		2106	внешний вид цвет запах внешний вид	-
10.31.	ГОСТ 3351-74 (п.2; п.3)	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Вода источников нецентрализованного водоснабжения.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	Запах при 20 ⁰ С при 60 ⁰ С вкус и привкус	(0-5) балл
11. Прочие методы						
11.1.	МУ 1-40/3805 от 11.11.91 (п. 2.1.; п.2.2; п.7.3; п. 7.4)	Готовые блюда			массовая доля жира сухие вещества калорийность	0,0-100,0 г
12. Кондуктометрический метод						
12.1.	Руководство по эксплуатации методика поверки кондуктометра	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Вода дистиллированная. Вода для лабораторного анализа		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	Удельная электрическая проводимость	0,01-1999 мкСм/см 0,01-1999 мСм/см
12.2.	РД 52.24.495-2005					5-10000мкC/см
12.3.	ГОСТ 6709-72					5-10000мкC/см
12.4.	ГОСТ Р 52501-2005 (п. 6.1)					-1200-1200мкC/см
13. Хроматографический метод (метод газовой хроматографии, метод тонкослойной хроматографии)						
13.1.	ГОСТ 30536-2013	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья			метилловый спирт	0,0001-0,1%
					уксусный альдегид (ацетальдегид)	0,5-1000 мг/дм ³
					сивушные масла	0,5-1000 мг/дм ³
					сложные эфиры	0,5-1000 мг/дм ³
13.2.	ГОСТ Р 52100-2003	Мясо и мясопродукты Молоко и молочные продукты		0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504	массовая доля молочного жира в жировой фазе	5,0-85,0%

1	2	3	4	5	6	7
13.3.	ГОСТ Р 52253-2004	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них		00 000 0, 0506, 1604, 1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91, 1905, 1101 00, 1102, 1103, 1104, 1902, 1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0, 1509, 1507, 1508, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710, 0712	установление наличия жиров немолочного происхождения	присутствие/отсутс твие
13.4.	ГОСТ 31663-2012	Хлеб и хлебобулочные изделия			Жирнокислотный состав жировой фазы, в т.ч.насыщенные, мононенасыщенные, полиненасыщенные	0,1-100%
		Мука и отруби			жирные кислоты, омега-3, омега-6 кислоты, транс-изомеры жирных кислот, эруковая кислота	методикой не установлено
13.5.	ГОСТ 30418-96	Изделия макаронные			Нитрозамины: -сумма НДМА и НДЭА	0,1-100%
13.6.	ГОСТ 30623-98	Крупа			Гексахлорциклогексан: альфа, бета и гамма изомер (линдан)	присутствие/отсутс твие
		Сахар Кондитерские изделия				
		Продукты переработки плодов и овощей				
13.7.	МУК 4.4.1.011-93	Масла растительные и жиры животные				0,001 мг/кг
		Напитки				
13.8.	МУ МЗ СССР № 2142-80	Вода питьевая				0,1-6,0 мкг/дм ³
		Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные				0,1-6,0 мкг/дм ³
						0,005-2,0мг/дм ³ 0,005-2,0мг/кг
13.9.	ГОСТ 30349-96, п.5					от 0,001 мг/кг
13.10.	ГОСТ 23452-2015, п.9					0,002-0,004мг/кг
13.11.	МУ МЗ СССР № 2482-81					от 0,002 мг/кг
13.12.	МУ МЗ СССР № 1875					от 0,01 мг/кг
13.13.	ГОСТ 31858-2012				ДДТ и его метаболиты	0,1-6,0 мкг/дм ³
13.14.	МУ МЗ СССР № 2142-80					0,005-2,0мг/дм ³ 0,005-2,0мг/кг
13.15.	ГОСТ 30349-96, п.5					от 0,007 мг/кг
13.16.	ГОСТ 23452-2015					0,002-0,004мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
13.17.	МУ МЗ СССР № 1875					от 0,02мг/кг
13.18.	ГОСТ 23452-2015				гексахлорбензол	0,002-0,004мг/кг
13.19.	МУ МЗ СССР № 1541-76				2,4Д кислота, ее соли и эфиры	от 0,002мг/дм ³ от 0,004мг/дм ³ от 0,4мг/дм ³ от 0,01мг/кг от 0,08мг/ кг от 0,02мг/ кг от 0,1мг/ кг от 0,2мг/ кг от 0,3мг/ кг от 0,8мг/ кг от 0,6мг/ кг
13.20.	ГОСТ 28038-2013 п.5				патулин	от 0,01 мг/кг
13.21.	МУ 5177-90 п.3.2	Зерно продовольственное и продукты переработки		1905 1103 1006	зеараленон	0,1мг/кг
13.22.	ГОСТ 30711-2001 п.3	Продукты переработки зерна, зернобобовых, кондитерских и хлебобулочных изделий , шоколада, растительных масел, молока и продуктов переработки молока		0401 0402 0403 1905 151211910 151710 110100	Афлатоксин В ₁ Афлатоксин М ₁	0,003-0,02мг/кг 0,0005-0,005 мг/кг
14. Инверсионно вольтамперометрический метод						
14.1.	ФР.1.34.2005.01730	Пищевые продукты, в том числе мясо и мясная мясная продукция; птица, яйца и продукты		0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504 00 000 0, 0506, 1604,	массовая доля мышьяка массовая доля ртути	от 0,0020 до 5,0 (мг/кг) от 0,0020 до 0,9 (мг/кг)

1	2	3	4	5	6	7
14.2.	ФР.1.34.2005.01733	их переработки. Молоко и молочные продукты. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Зерно, мукомольно-крупяные, хлебобулочные и кондитерские изделия. Плодоовощная продукция.		1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91, 1905, 1101 00, 1102, 1103, 1104, 1902, 1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0, 1509, 1507, 1508, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710, 0712	кадмий	от 0,020 до 1,0 (мг/кг)
					свинец	от 0,0020 до 5,0 (мг/кг)
					медь	от 0,0010 до 20,0 (мг/кг)
					цинк	от 0,010 до 100,0 (мг/кг)
14.3.	ПНД Ф 14.1:2:4.221-06	Вода централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Вода источников		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	массовая доля мышьяка	от 0,0020 до 2,0 (мг/дм ³)
14.4.	ПНД Ф 14.1:2:4.69-96	нецентрализованного водоснабжения. Вода плавательных бассейнов и аквапарков. Вода питьевая расфасованная в емкости.			массовая доля ртути	от 0,00010 до 0,0050(мг/дм ³)
					кадмий	от 0,0005 до 1,0 (мг/дм ³)
					свинец	от 0,001 до 1,0 (мг/дм ³)
					медь	от 0,001 до 1,0 (мг/дм ³)
					цинк	от 0,010 до 10,0 (мг/дм ³)
14.5.	ГОСТ 26929-94				Минерализация для определения токсичных элементов	
15. Токсикологические методы						
15.1.	МР 01.038-08	Парфюмерно-		3306 10 000 0, 3306 90	индекс токсичности	< 20 ≥ 50

1	2	3	4	5	6	7
15.2.	ГОСТ 32893-2014	косметические средства, средства личной гигиены полости рта Косметика детская, косметика вокруг глаз, для губ, интимная косметика. Ампульная косметика Этиловых спиртов, водок и алкогольной продукции химических веществ, полимеров, материалов и изделий питьевых, поверхностных, грунтовых, сточных и очищенных сточных вод		000 0, 3307 10 000 0, 3307 20 000 0, 3307 30 000 0, 3301, 3303 00, 3304, 3305, 3401	индекс токсичности	< 20≥50
15.3.	МР №01.017-07				индекс токсичности	< 20≥50>50
15.4.	МР №01.018-07				индекс токсичности	< 20≥50
15.5.	МР №01.021-07				индекс токсичности	< 20≥50
16. Бактериологические методы						
16.1.	МУК 4.2.2316-08	Готовые питательные среды			контроль питательных сред	соответствие/ не соответствие
16.2.	МУК 2.1.4.1057-01					
16.3.	ГОСТ ISO 11133-2-2016					
16.4.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая, расфасованная в емкости.		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	общее микробное число 37 ⁰ С,	2х10 ¹ КОЕ/мл
16.5.	МУК 2.1.4.1184-03 п. 5,				общее микробное число 22 ⁰ С,	1х10 ² КОЕ/мл
16.6.	приложение 7,8,9,10,12				общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги, глюкозо-положительные	выделены/ не выделены
16.7.	МУК 4.2.2794-10					
16.8.	ГОСТ 31955-2012 (ISO 9308-1:2000) ГОСТ 18963-73 п. 4.2					

1	2	3	4	5	6	7
					колиформные бактерии, <i>P.aeruginosa</i>	
16.9. 16.10.	МУК 4.2.1018-01 МУК 4.2.2794-10	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода централизованного водоснабжения		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	общее микробное число 370С, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги, глюкозо-положительные колиформные бактерии, споры сульфит-редуцирующих клостридий	5×10^1 КОЕ/мл 1×10^2 КОЕ/мл выделены/ не выделены
16.11. 16.12.	МУК 4.2.1018-01 МУК 4.2.2794-10	Вода плавательных бассейнов и аквапарков		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	общее микробное число	1×10^2 КОЕ/мл
					общие колиформные бактерии	1 КОЕ/100мл
					термотолерантные колиформные бактерии, колифаги, золотистый стафилококк	выделены/ не выделены
16.13.	МУ МЗ РФ №287-113	Изделия медицинского назначения Инструментарий из косметических салонов и парикмахерских		5601219000	стерильность	стерильно/ не стерильно
16.14.	МУК 4.2.1036-01, п. 5; п. 7	Паровые и воздушные стерилизаторы			рост контрольных штаммов микроорганизмов	отсутствие/ присутствие
16.15.	МУК 4.2.1035-01, п. 2; п. 3; п. 5	Дезинфекционные камеры			рост контрольных штаммов	отсутствие/ присутствие

1	2	3	4	5	6	7
					микроорганизмов	
16.16.	МУ 4.2.2942-11, п. 3; п. 4; п. 5; п. 6; п. 7.	Смывы с поверхностей в организациях осуществляющих медицинскую деятельность Воздушная среда организаций осуществляющих медицинскую деятельность			БГКП S.aureus	обнаружено/ не обнаружено
					общее количество микроорганизмов	от 10 КОЕ/м ³
					S.aureus	от 1 КОЕ/м ³
					количество плесневых и дрожжевых грибов	от 1 КОЕ/м ³
					сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
					синегнойная палочка	обнаружено/ не обнаружено
16.17.	МУ 4.2.2723-10 п. 10; 11	Смывы с поверхностей			сальмонеллы	обнаружено/
16.18.	МУ МЗ СССР №2657-82	объектов окружающей среды			БГКП S.aureus	не обнаружено
16.19.	СП 4695-88 приложение 7	Воздух и смывы со стен холодильных камер			плесени	От 1 до 150 КОЕ
16.20.	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты, в том числе мясо и мясная		0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504	КАМАФАнМ	10 ¹ -5x10 ⁶ КОЕ/г
16.21.	ГОСТ 31747-2012	мясная продукция; птица, яйца и продукты		00 000 0, 0506, 1604, 1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91, 1905, 1101 00, 1102, 1103, 1104, 1902, 1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00	БГКП (колиформы)	выделены/ не выделены
16.22.	ГОСТ 31746-2012	их переработки. Молоко и молочные продукты.		000 0, 1803, 1801 00 000 0, 1509, 1507, 1508, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806,	S.aureus	выделены/ не выделены
16.23.	ГОСТ 31659-2012	Рыба, нерыбные объекты			патогенные в т.ч. сальмонеллы	выделены/ не выделены
16.24.	МУК 4.2.2723-2010	промысла и продукты, вырабатываемые из них.			Listeria monocytogenes	выделены/ не выделены
16.25.	ГОСТ 32031-2012	Зерно, мукомольно- крупяные,			бактерии рода Proteus	выделены/ не выделены
16.26.	МУК 4.2.1122-2002	хлебобулочные и кондитерские изделия.			дрожжи плесени	10 ¹ -10 ³ КОЕ/г
16.27.	ГОСТ 28560-90					
16.28.	ГОСТ 10444.12-2013					
16.29.	ГОСТ Р ISO 21527-2-2013					

1	2	3	4	5	6	7
16.30.	ГОСТ 28805-90	Плодоовощная продукция.		0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710,		
16.31.	ГОСТ 28566-90				бактерии рода <i>Enterococcus</i>	10^1 - 10^4 КОЕ/г
16.32.	ГОСТ 10444.8-2013				<i>B.cereus</i>	10^1 - 10^3 КОЕ/г
16.33.	ГОСТ 30726-2001				<i>E.coli</i>	выделены/ не выделены
16.34.	ГОСТ 31708-2012 (ИСО 7251:2005)					
16.35.	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998)				молочнокислые бактерии	выделены/ не выделены
16.36.	ГОСТ 26972-86	Зерно, крупа, мука, толокно, зерновые, бобовые и продукты их переработки			БГКП (колиформы)	выделены/ не выделены
					плесени дрожжи	10^1 - 10^2 КОЕ/г
					КАМАФАнМ	10^1 - 5×10^4 КОЕ/г
16.37.	МУК 4.2.762-99	Кондитерские изделия с кремом			патогенные в т.ч. сальмонеллы	выделены/ не выделены
					КАМАФАнМ	10^1 - 5×10^4 КОЕ/г
					плесени дрожжи	10^1 - 10^2 КОЕ/г
					БГКП (колиформы)	выделены/ не выделены
					<i>S.aureus</i>	выделены/ не выделены
16.38.	ГОСТ Р 54354-2011	Мясо и продукты переработки мяса		0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504 00 000 0, 0506,	КАМАФАнМ	10^1 - $2,5 \times 10^3$ КОЕ/г
					БГКП (колиформы)	выделены/ не выделены
					<i>S.aureus</i>	выделены/ не выделены
					патогенные в т.ч. сальмонеллы	выделены/ не выделены
					<i>E.coli</i>	выделены/ не выделены
16.39.	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты и		0207	КАМАФАнМ	10^1 - 10^6 КОЕ/г
16.40.	ГОСТ Р 54374-2011				БГКП (колиформы)	выделены/

1	2	3	4	5	6	7
16.41. 16.42. 16.43. 16.44.	ГОСТ Р 54674-2011	полуфабрикаты птичьи			S.aureus	не выделены
	ГОСТ 31468-2012				патогенные в т.ч. сальмонеллы	выделены/ не выделены
	ГОСТ 7702.2.6-2015				сульфитредуцирующие клостридии	выделены/ не выделены
	ГОСТ 7702.2.7-2013				бактерии рода Proteus	выделены/ не выделены
16.45.	ГОСТ 32901-2014	Молоко и молочные продукты		2106 10, 3502 20, 3504 00 100 0, 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 1517, 3501, 2106 90	КАМАФАнМ	10^1 - 4×10^6 КОЕ/г
16.46.	ГОСТ 30347-2016				БГКП (колиформы)	выделены/ не выделены
16.47.	МУК 4.2.999-00				S.aureus	выделены/ не выделены
16.48.	МУК 4.2.577-96				бифидобактерии	10^1 - 10^{10} КОЕ/г
		Продукты детского, лечебного питания			БГКП (колиформы)	выделены/ не выделены
					патогенные в т.ч. сальмонеллы	выделены/ не выделены
					S.aureus	выделены/ не выделены
					бифидобактерии	10^1 - 5×10^5 КОЕ/г
					КАМАФАнМ	10^1 - 10^3 КОЕ/г
					плесени, дрожжи	10^1 - 10^2 КОЕ/г
					сульфитредуцирующие клостридии	выделены/ не выделены
					E.coli	выделены/ не выделены
					B.cereus	10^1 - 10^8 КОЕ/г
					Молочнокислые	10^7 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
					бактерии	
					энтерококки	выделены/ не выделены
16.49.	ГОСТ 30705-2000				КАМАФАнМ	10^1 - 5×10^5 КОЕ/г
16.50.	ГОСТ 30706-2000				плесени, дрожжи	10^1 - 10^2 КОЕ/г
16.51.	МУК 4.2.801-99	Игрушки с наполнителями для детей до 1 года, формирующие массы и краски, наносимые пальцами		9503, 4070	Общее количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов)	не более 100 КОЕ в 1 г. (см ³)
16.52.	МУК 4.2.801-99				Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	обнаружено/ не обнаружено
16.53.	МУК 4.2.801-99				Бактерии семейства энтеробактерий	обнаружено/ не обнаружено
16.54.	МУК 4.2.801-99				Патогенные стафилококки	обнаружено/ не обнаружено
16.55.	МУК 4.2.801-99				Псевдомонас аэрогиноза	обнаружено/ не обнаружено
16.56.	ГОСТ Р 51577-2000	Парфюмерно-косметические средства, средства личной гигиены полости рта Косметика детская, косметика вокруг глаз, для губ, интимная косметика. Ампульная косметика		3306 10 000 0, 3306 90 000 0, 3307 10 000 0, 3307 20 000 0, 3307 30 000 0, 3301, 3303 00, 3304, 3305, 3401	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	не более 10^3 КОЕ в 1 г (мл)
16.57.	ГОСТ 7983-99					
16.58.	ГОСТ Р ИСО 7218-2015				Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	выделены/ не выделены
16.59.	МУК 4.2.801-99				<i>Escherichia coli</i>	выделены/ не выделены
16.60.	ГОСТ Р ИСО 7218-2015				<i>Staphylococcus aureus</i>	выделены/ не выделены
16.61.	МУК 4.2.801-99				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	выделены/ не выделены
16.62.	ГОСТ Р ИСО 7218-2015					
16.63.	МУК 4.2.801-99					
16.64.	ГОСТ Р ИСО 7218-2015				Соответствие требованиям	соответствует/ не соответствует
16.65.	МУК 4.2.801-99					
16.66.	ГОСТ Р ИСО 7218-2015					
16.67.	ГОСТ Р 51577-2000					

1	2	3	4	5	6	7
16.68.	МУК 4.2.801-99				стерильности	
16.69.	ГОСТ Р ИСО 18416-2013				Candida albicans	выделены/ не выделены
16.70.	МУК 4.2.801-99					
16.71.	ГОСТ 31903-2012				стрептомицин	менее 0,2 мг/кг
16.72.	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты, в том числе мясо и мясная мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки. Молоко и молочные продукты. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Зерно, мукомольно-крупяные, хлебобулочные и кондитерские изделия. Плодоовощная продукция.		0201, 0202, 0203, 0204, 0205 00, 0206, 0208, 0209, 0210, 0504 00 000 0, 0506, 1604, 1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91, 1905, 1101 00, 1102, 1103, 1104, 1902, 1704, 1806, 1905, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1803, 1801 00 000 0, 1509, 1507, 1508, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710,	пенициллин	менее 0,004 мг/кг
16.73.	МУ 3049-84				тетрациклин	менее 0,01 мг/кг
					бацитрацин	менее 0,02 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
16.74. 16.75. 16.76.	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 8756.18-70 Инструкция №01-19/9-11-91 п. 7	Консервированные пищевые продукты, кроме пастеризованных мясных продуктов		1602	Промышленная стерильность: спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- аэробные микроорганизмы группы; B.subtilis; B.cereus и (или) B.polymixa; мезофильные клубничии; непорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи;	выделены/ не выделены
					молочнокислые микроорганизмы; газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы; B.polymixa; негазообразующие спорообразующие	выделены/ не выделены
16.77. 16.78. 16.79. 16.80.	ГОСТ 10444.7-86 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 31744-2012				возбудители порчи	выделены/ не выделены
16.81.	ГОСТ Р 52711-2007	Сок, соковая продукция		2009	мезофильные аэробные и	от 1×10^1 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
					факультативноанаэробные микроорганизмы	
					бактерии группы кишечных палочек	выделены/ не выделены
					дрожжи и плесневые грибы	от 1х10 ¹ КОЕ/г
					S. aureus	выделены/ не выделены
					Salmonella	выделены/ не выделены
					молочнокислые микроорганизмы	от 1х10 ¹ КОЕ/г
					мезофильные клостридии	выделены/ не выделены
	17. Паразитологические исследования					
17.1. 17.2.	МУК 3.2.988-00 ГОСТ Р 54378-2011	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,		1604, 1605, 0302, 0303, 0304, 0305, 0307, 0511 91	личинки паразитов, опасных для здоровья человека(нематод, цестод, трематод, скребней)	обнаружено/ не обнаружено
17.3.	МУК 4.2.3016-12	Плодоовощная, растительная продукция; соковая продукция из фруктов и овощей; орехи, сухофрукты, другие продукты		0901 0810, 0811, 0803, 0804, 0805, 0806, 0807, 0808, 0809, 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0705, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0710, 0712	яйца, личинки гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/ не обнаружено
17.4.	МУК 4.2.2314-08	Вода питьевая, расфасованная в емкости		2201 10 190 0, 2201 90 000 0, 2201 90 000 0	цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/ не обнаружено
17.5.	МУК 4.2.2314-08	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения			цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/ не обнаружено
17.6. 17.7.	МУК 4.2.2314-08 МУК 4.2.1884-04	Вода нецентрализованного водоснабжения			яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/ не обнаружено
17.8.	МУК 4.2.2314-08	Вода плавательных			яйца гельминтов,	обнаружено/

1	2	3	4	5	6	7
17.9.	МУК 4.2.1884-04	бассейнов			цисты кишечных патогенных простейших	не обнаружено
17.10.	МУК 4.2.2661-10	Смывы с объектов внешней среды			яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/ не обнаружено
18. Инструментальные исследования физических факторов неионизирующей среды						
18.1.	ГОСТ Р 54944-2012	Помещения жилых и общественных зданий, рабочие места			освещенность	10-200000Лк
18.2.	МУК 4.3.2812-10	Производственные помещения рабочие места			освещенность	10-200000Лк
18.3.	ГОСТ 30494-2011	Помещения жилых и общественных зданий, рабочие места			относительная влажность, температура воздуха, скорость движения воздуха	0-99% минус 20 +70 ⁰ С
18.4.	МУК 4.3.2756-10	Производственные помещения рабочие места			относительная влажность, температура воздуха, скорость движения воздуха	0-99% минус 20 +70 ⁰ С

Руководитель ИЛ

ООО «Испытательная лаборатория «КОНТРОЛЬ-ТЕСТ»



Е.М.Жарова