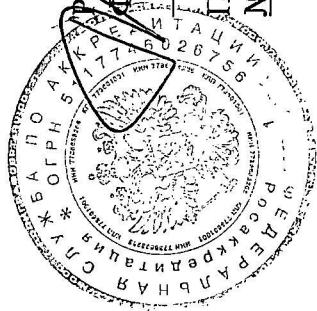


РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
ЗЕМЕЛЬ Д.Н.

ПОДПИСЬ _____ ИНИЦИАЛЫ, ФАМИЛИЯ

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU.516360

12 АВГ 2019

на 51 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА

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

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

п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.						
1.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	V.cereus/Бактерии V.cereus	от 10 КОЕ/г(см³)
2.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39; 10.84; 10.89; 10.86;	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе C. perfringens;	от 10 КОЕ/г(см³)
3.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокислые микроорганизмы	от 1 КОЕ/г(см³) Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
4.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	1601;1604; 190110;1904;1905; 2001;2206	Плесневые грибы, дрожжи/Дрожжи/ Плесени/ Пlesenь и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см³)
5.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)
6.	ГОСТ 20264.1 П.4.2.	Ферментные препараты	10.89, 19.210	-	Споры грибов, грибы продуцента/Живые клетки продуцента;	Обнаружено /не обнаружено
7.	ГОСТ 23454	Молоко сырое цельное и обезжиренное, термически обработанное, предварительно восстановленное из сгущённого, концентрированного или сухого молока	10.51	04.02	Ингибирующие вещества	Наличие/ отсутствует
8.	ГОСТ 26968 п.4.1.	Сахар.	10.81	19.02;19.04;19;05	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/	от 10 КОЕ/г(см³)
9.	ГОСТ 26968 п.4.2.				Дрожжи, плесневые грибы/	от 10 КОЕ/г(см³)

1	2	3	4	5	6	7
10.	ГОСТ 26972 п. 4.1.	Зерно, используемое для производства детского питания.	01.11.4 01.11.11.110 01.11.11.120 01.11.12.110 01.11.12.120 01.11.31.110 01.11.31.120 01.11.32.110 01.11.32.120 01.11.33 10.61.1-4 10.61.33.119	1001 90 1003 00 1005 10 1006 10-30 1007 00 1008 10 000 1008 20 000	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов) (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)
11.	ГОСТ 26972 п. 4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
12.	ГОСТ 26972 п. 4.3				Плесневые грибы и дрожжи/ Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см³)
13.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11;10.12;1 0.20;10.61;10, 71;10.85;10.8 6	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии рода Proteus, Morganella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
14.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Бактерии рода Enterococcus	от 1 КОЕ/г(см³) Обнаружено /не обнаружено
15.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110- 140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 10.51.21.120 10.51.56.120, 130,140, 400, 420.420 10.13.14 111; 10.85.13 10.32.19.141 01.26.11.000	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Сульфитредуцирующие клостридии/ Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11.000 03.21.12.110- 130, 190 03.21.20.110- 130, 190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000 03.21.49.000 03.21.50.110- 180,210 10.61.1-4 10.71.11.110, 10.71.11.120 10.71.11.12 10.72.12,19 10.61,10.71, 10.89 01.13. 10.11.			
16.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52;1 0.86	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
17.	ГОСТ 30425 п.7.7	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.39;10.51; 10.86	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп В.сегеус и В.ролутуха;	Промышленно- стерильно/промышленно- нестерильно Обнаружено /не обнаружено
					Спорообразующие мезофильные	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> ;	
					Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> (или) <i>C. perfringens</i>);	Обнаружено / не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи;	Обнаружено / не обнаружено
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено / не обнаружено
18.	ГОСТ 30425 п.7.8.				Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено / не обнаружено
19.	ГОСТ 30425 п.7.9.				Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено / не обнаружено
20.	ГОСТ 3042 п.7.10.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружено / не обнаружено
21.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)
22.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см³)
23.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)

1	2	3	4	5	6	7
24.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)/Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	от 1 КОЕ/г(см ³)
25.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружено /не обнаружено
26.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 1 КОЕ/г(см ³)
27.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	<i>Escherichia coli</i> (E.coli)/ <i>E.coli</i>	Обнаружено /не обнаружено
28.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
29.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
30.	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86; 10.89.19.210	1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203; 0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	E.coli	Обнаружено /не обнаружено
31.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13;10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
32.	ГОСТ 31746 (ИСО 6888-1:1999, ИСО 6888-2:1999, ИСО 6888-3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13;10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910;	S.aureus/ Стафилококки S.aureus;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
33.	ГОСТ 32010	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии рода <i>Shigella</i>	Обнаружено /не обнаружено
34.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
35.	ГОСТ 32149 п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	2201-2203; 0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г(см ²)
36.	ГОСТ 32149 п.8				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
37.	ГОСТ 32149 п.9				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
38.	ГОСТ 32149 п.10				Бактерии рода <i>Proteus</i> ;	Обнаружено /не обнаружено
39.	ГОСТ 32149 п.11				<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S.aureus</i>	Обнаружено /не обнаружено
40.	ГОСТ 32901 п.5.	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112; 10.51.51.110	0401;0406;0407; 0402;	КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г(см ²)
41.	ГОСТ 32901 п.8.4					
42.	ГОСТ 32901 п.8.5.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
43.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
44.	ГОСТ 32901 п.8.8				Промышленная стерильность (КМАФАнМ)	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
					КМАФАнМ	От 10 КОЕ/г(см ²)
45.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0410;	Дрожжи и плесневые грибы Дрожжи (Д), Плесени (П)	от 10 КОЕ/г(см ²)
46.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2.	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы	10.12, 10.13	0201-0210;	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
47.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3.				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
48.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4.					
49.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210;	Бактерии рода Proteus;	Обнаружено/не обнаружено
50.	ГОСТ ISO 21527-1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20, 10.61, 10.73, 10.81, 10.71, 10.82, 10.86, 10.89, 19.210, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г(см³)
51.	ГОСТ ISO 7218 п. 10.	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	Подсчёт микроорганизмов	От 1 КОЕ/ см³ (г)
52.	ГОСТ Р 54354 п.8.1	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия	10.11 10.12, 10.13	0201-0210;	Подготовка проб	

1	2	3	4	5	6	7
		продукты из мяса				
53.	ГОСТ Р 54374 п.8.1	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы		0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
54.	ГОСТ Р 54674 п.8.	Мясо птицы, субпродукты и продукты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
55.	ГОСТ Р 54755 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено
56.	МУК 4.2.577-96 п.7.1.	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов.	10.86	1901 10	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	от 10 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
					микроорганизмов (КМАФАнМ)	
57.	МУК 4.2.577-96 п.7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
58.	МУК 4.2.577-96 п.7.3.				E.coli;	Обнаружено/не обнаружено
59.	МУК 4.2.577-96 п.7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/ S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
60.	МУК 4.2.577-96 п.7.4.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
61.	МУК 4.2.577-96 п.7.6.				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено /не обнаружено
62.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.				Количество дрожжей и плесневых грибов/Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г
63.	МУК 4.2.577-96 п.7.10.				Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г(см³)
64.	МУК 4.2.577-96 п.7.12.				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
					Общее количество бактерий	от 1 КОЕ/в 1 см³
65.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.				B.cereus/Бактерии B.cereus	от 1 КОЕ/в 1 см³
66.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочная продукция	10.51	0403	Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г
67.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты и	10.11; 10.12;	0201-0210; 0302-	Listeria monocytogenes/Листерии	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	L.monocytogenes;	
68.	МУК 4.2.1847-04 п. 7.				Подготовка пробы	-
69.	ГОСТ Р 50396.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ²)

1	2	3	4	5	6	7
70.	МУК 4.2.2428-08	Детские молочные смеси и продукты прикорма сухие, специализированные продукты для первого года жизни	10.86	1901 10	Enterobacter sakazakii;	Обнаружено /не обнаружено
71.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07	2201; 2206	Общее микробное число/Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	от10 КОЕ/см ³
72.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	от1 КОЕ/см ³
73.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4, п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
74.	СанПиН 42-123-4423-87 П. 2.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
75.	СанПиН 42-123-4423-87 П. 2.4.3.				Эшерихии коли/E.coli	Обнаружено /не обнаружено
76.	СанПиН 42-123-4423-87				Сальмонеллы/Патогенные	

1	2	3	4	5	6	7
	П. 2.4.5.				микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
77.	МР № 96/225 от 07.04.1997г Приложение 4.1 п 4.1.2.6	Минеральные воды	11.07		Общее количество бактерий/ Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³
78.	МР № 96/225 от 07.04.1997г Приложение 4.1 п 4.1.2.3				Колиформные бактерии/Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	Обнаружено /не обнаружено
79.	МР № 96/225 от 07.04.1997г Приложение 4.1 п 4.1.2.4				Фекальные колиформные бактерии/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные;	Обнаружено /не обнаружено
80.	МР № 96/225 от 07.04.1997г Приложение 4.1 п 4.1.2.5				Синегнойная палочка/ <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружено /не обнаружено
81.	МР от 17 августа 1990г. Методические рекомендации по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях Приложение 1	Пищевые продукты	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Шигеллы, сальмонеллы Условно- патогенные возбудители (энтеробактерии, стафилококк, В. Cereus, Cl.perfringens)	Обнаружено /не обнаружено от 10 ⁶ КОЕ /1г (см ³)
82.	МР от 17 августа 1990г. Методические рекомендации по проведению бактериологических	Биологический материал			Шигеллы, сальмонеллы Условно- патогенные возбудители (энтеробактерии, стафилококк, В. Cereus, Cl.perfringens)	Обнаружено /не обнаружено от 10 ⁶ КОЕ /1г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
	исследований при пищевых отравлениях Приложение 2					
83.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.1.	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202	Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число	от 1 КОЕ / 1мл
84.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.2	Вода, расфасованная в емкости.			Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ в 100мл НВЧ от 0,3 КОЕ в 100мл
85.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.3				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ/ 100мл
86.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.5				Колифаги	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 1 БОЕ / 100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ / 100 мл
87.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.4				Споры сульфитредуцирующиххкlostридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл, в 100мл от 1 КОЕ / 20мл
88.	МУК 4.2.1884-04 п.2.7	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202	Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ) / Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл, от 0,3КОЕ / 100мл
89.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8				Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ) / Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл, от 0,3КОЕ / 100мл
90.	МУК 4.2.1884-04 п.2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ /100 мл

1	2	3	4	5	6	7
91.	МУК 4.2.1884-04 п.2.10				Семейство Enterobacteriaceae род Salmonella/Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено /не обнаружено
92.	МУК 4.2.1884-04 Приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20мл
93.	МУК 4.2.1884-04 Приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ/100 мл
94.	МУК 4.2.1884-04 Приложение 7				Число стафилококков Staphylococcus aureus	от 2 КОЕ/ 100 мл
95.	МУК 4.2.2218-07 п. 5.2.2.	Вода поверхностных водных	36.00.136.00.1	1601 00	Холерный вибрион	Обнаружено /не обнаружено
96.	МУК 4.2.2218-07 п. 5.3.		136.00.12.000			
97.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ)	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл
98.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 7				Сальмонелла	От 1 КОЕ /100 мл
99.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 8				Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено
100.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ) при температуре 37°C; при температуре 22°C;	От 1КОЕ / 1мл
101.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8				Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ); Глюкозоположительные колиформные бактерии;	Обнаружено /не обнаружено в 300 мл
102.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9	Вода питьевая			Pseudomonas aeruginosa;	От 1 КОЕ /100мл НВЧ от 0,1КОЕ/ 100мл
103.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10				Колифаги;	Обнаружена /не обнаружена в 1000мл
						Обнаружены /не обнаружены в 1000мл

1	2	3	4	5	6	7
104.	ГОСТ 18963-73, п.4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода, используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)	36.00.11	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ)	от 1КОЕ / 1см ³
105.	ГОСТ 18963-73 п.4.2				Бактерии группы кишечной палочки	Положительный/отрицательный коли-индекс от 3 НВЧ коли-индекса от 0,1/дм ³ коли-титр от менее 0,9
106.	ГОСТ 31955.1-2013 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202	E.coli;	не обнаружено КОЕ в 100мл от 0,3 КОЕ /100мл
107. 108.	МУ № 2657-82, п.5	Поверхность объектов внешней среды методом смывов	-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0	Общая бактериальная обсеменённость (ОМЧ) Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); St.aureus	от 1 КОЕ/см ³ Обнаружено /не обнаружено
109.	МУ № 3182-84 п.2	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для приготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры и прочие вспомогательные материалы (смывная жидкость), воздух	20.13.52.1202 1.20.10.261; 21.20.23.190; 71.20.11	-	Энтеробактерии Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Плесневые дрожжевые грибы	Обнаружено /не обнаружено от 1 КОЕ/ 1см ³
110.	МУ № 3182-84 п.3				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); Количество золотистого стафилококка Количество дрожжевых, плесневых грибов	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ/ см ³ От 1 КОЕ/ м ³
111.	МУ № 3182-84 п.4	Поверхность объектов внешней среды, руки, санобъектами методом смывов			Общее количество микроорганизмов; Бактерии группы кишечных палочек Патогенный (золотистый) стафилококк	От 1 КОЕ /м ³ Обнаружено /не обнаружено
112.	МУ № 3182-84 п.5	Дистиллированная вода, в том числе для инъекционных растворов до стерилизации, глазные капли, смывы с			Синеозная палочка Бактерии рода Протея	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		аптечного стекла, инвентаря, оборудования и рук персонала				
113.	Дополнения №5191-90 к МУ №3182-84	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель, сухие лекарственные вещества.	20.13.52.120		Пирогенообразующие микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
114.	МУК 4.2.2942-11 п.3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24		Общее количество микроорганизмов	От 1 КОЕ /м³
					<i>S. aureus</i>	От 1 КОЕ /м³
					Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ /м³
115.	МУК 4.2.2942-11 п.3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персонала методом смывов в организациях лечебного профиля			Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено /не обнаружено
					Стафилококки <i>S. aureus</i>	Обнаружено/не обнаружено
					Сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено
					Условно-патогенные бактерии	Обнаружено /не обнаружено
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено /не обнаружено
116.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2 п.1.1	Овощи, фрукты, поверхность объектов внешней среды методом смывов			<i>Yersinia enterocolitica</i> <i>Yersinia pseudotuberculosis</i>	Обнаружено /не обнаружено
117.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2 п.1.2					
118.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2 п.1.3					
119.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения			Стерильность	Стерильно/нестерильно

1	2	3	4	5	6	7
120.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий- возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-		Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы; Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГОВ);	Обнаружено /не обнаружено
121.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.3.2.1	Лекарственные препараты, субстанции, вспомогательные вещества (за исключением антибактериальных препаратов). Инъекционные растворы после стерилизации.	21.20.10.261; 21.20.23.190		Общее число аэробных бактерий; грибов	От 1 КОЕ /см ³
122.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретирующие				Escherichia coli;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств-членов Евразийского экономического союза п.4.2					
123.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств-членов Евразийского				Род Salmonella	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	экономического союза п.4.3					
124.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств-членов Евразийского экономического союза п.4.4				Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено /не обнаружено
125.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам,				Staphylococcus aureus	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств-членов Евразийского экономического союза п.4.5					
126.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).	71.20.11		Общие колиформные бактерии (БГКП)/Индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
127.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8				Энтерококки/Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
128.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.11				патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella/Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено
129.	МУ 1446-76 раздел III	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	-
130.	МУ 1446-76 раздел IV. 1.				Бактерии кишечных палочек /индекс БГКП	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
131.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
132.	МУ 143-9/316-17-89	Лечебные грязи			Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ);	от 1 клетки/г
133.	МУ 143-9/316-17-89п.3.3					
134.	МУ 143-9/316-17-89п.3.1.1				Титр ЛПК ;	Титр от 0,1

1	2	3	4	5	6	7
135.	МУ 143-9/316-17-89п.3.2				Титр сульфитредуцирующих бактерий;	Титр от 0,1
136.	МУ 143-9/316-17-89п.3.4				Патогенные стафилококки (S.aureus)	Наличие/отсутствие
137.	МУ 143-9/316-17-893 п.1.3				Энтерококки;	Наличие/отсутствие
138.	МУ 143-9/316-17-89п.3.1.2				Колиформные бактерии фекальные;	Наличие/отсутствие
139.	МУ 143-9/316-17-89п.3.1.4				Pseudomonas aeruginosa;	Наличие/отсутствие
140.	МУ 15/6-5-91. Инструкция к применению набора	Паровые и воздушные стерилизаторы			Эффективность стерилизации	Стерилизация эффективна/ стерилизация неэффективна
141.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.1	Дезинфицирующие средства, их компоненты	20.20.14	3808 94	Бактерицидная активность	Активна/не активна
142.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.2					
143.	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры			Эффективность дезинфекции с помощью биологического индикатора	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна
144.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1					

1	2	3	4	5	6	7
145.	МУК 4.2.1035-01 п.10					
146.	СП № 4105-86 п.4.2	Изделия целлюлозно- бумажной промышленности(бумага, картон, изделия из них).	32.40	4803 00	Общее микробное число	От 1 микробной клетки на 100см ²
147.	СП № 4105-86 п.4.3				Бактерии группы кишечной палочки (БГКП);	отсутствует/наличие
148.	СП № 4105-86 п.4.4				Сальмонеллы;	отсутствует/наличие
149.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3	Биологический материал	-	3002 90 500 0	Бактерий семейства Enterobacteriaceae род Shigella, род Salmonella, род Escherichia	Выделено /не выделено
150.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п.5.1.				Антитела к возбудителям шигеллез (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120
151.	Инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям сальмонеллез (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120
152.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Staphylococcus aureus;	Обнаружен /не обнаружен I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV-Обильный рост
153.	МР № 3923-85 от 14.08.85.				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено
154.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84.				Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
155.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83				Энтерококки;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
156.	МУК 4.2.3065-13 п.6.				Бактерии рода коринебактерий;	выделено/не выделено
157.	МУК 4.2.3065-13 п.11 Инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Титр от 1:20
158.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				Бактерии рода <i>Bordetella</i>	Обнаружено /не обнаружено
159.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Титр от 1:160
160.	МУК 4.2.1887-04 п.8.1. инструкция по применению набора реагентов				Род <i>Neisseria</i>	Обнаружено /не обнаружено
161.	МУК 4.2.3115-13				Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РНГА(пассивная))	Титр от 1:20
162.	МР МЗ СССР № 11-14/9- 6				<i>S.pneumonia</i>	Выделено /не выделено
163.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.1. инструкция к применению набора реагентов				Стафилококки	Не выделено / выделено (массивный рост/ не массивный рост)
164.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.2. инструкция к применению набора реагентов				Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	
165.	МУК 4.2.1890-04	Культура микроорганизмов			Антитела к возбудителям бруцеллеза (р. Хеддлсона)	Отрицательный/сомнитель- ный/положительный /резко положительный
					Антитела к возбудителям бруцеллеза (р. Райта)	Отрицательный//положитель- ная /резко положительный
					Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	чувствительный/промежуточ- ный/резистентный
166.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье:	10,11 10.13	0201-0203 0205-0206	Отбор проб на наличие личинок трихинелл	-

1	2	3	4	5	6	7
167.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2	Мясо, мясная продукция		0209-0210	Отбор проб на наличие цистицерков (финн)	-
168.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1				Личинки трихинелл	от 1 экз
169.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1				Цистицерки (финны)	от 1 экз
170.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2				Цистицерки (финны)	от 1 экз
171.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308	Отбор проб	-
172.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
173.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.1				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
174.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308	Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: трематод	от 1 экз
175.	МУК 3.2.988-00 п.7				Экстенсивность инвазии	-
					Индекс обилия	-
					Среднее число паразитов на 1 кг массы	-
176.	МУК 4.2.3016-12 п.3	Плодоовощная, плодово-ягодная растительная продукция.	01.13 01.21	0701-0707 0709-0710	Отбор проб	
177.	МУК 4.2.3016-12 п.7.1-п.7.3	Свежеотжатые соки.	01.22.- 01.25	0803-0810 2009	Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
178.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода источников централизованного и	36.00.11	2201	Отбор проб	-
179.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных	от 1 экз

1	2	3	4	5	6	7
		нецентрализованного водоснабжения. Вода			простейших Цисты лямблий	
180.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1.	плавательных бассейнов. Вода аквапарков.			Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
181.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.11	2201	Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
182.	МУ 2.1.4.1184 -03 приложение 11				Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
183.	МУК 4.2.1884-04п.3.1	Вода поверхностных водных	36.00.11	2201	Отбор проб	-
184.	МУК 4.2.1884-04п.3.3	объектов			Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
185.	МУК 4.2.1884-04п.3.4				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
186.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва	-	-	Отбор проб	-
187.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-	Отбор проб	-
188.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.			Отбор проб	-
189.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.			Отбор проб	-
190.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей			Отбор проб	-
191.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.			Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/кг
192.	МУК 4.2.2661 -10 п.6.2	Сточная вода.			Показатель истинной обсемененности	от 8 экз/кг
193.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод.			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л
		Обезвоженный осадок сточных вод.			Яйца гельминтов	от 1 экз/л
194.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 8 экз/кг
195.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Личинки гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м² от 10 экз/кг

1	2	3	4	5	6	7
196.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Цисты патогенных кишечных простейших	от 4 экз/100г
197.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л
198.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз/л
199.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
200.	МУ 4.2.2039-05 п. 7.3.2. таблица 4	Биологический материал	-	-	Сбор проб клинического материала	-
201.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.1				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено
202.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1		-	-	Яйца гельминтов	
203.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального отпечатка по Грэхэм				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
204.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального отпечатка по Рабиновичу				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
205.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.2.2(метод формалин-эфирной седиментации)				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
206.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.1	Биологический материал			цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
207.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.2 (метод нативного мазка)				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
208.	МУК 4.2.3533 -18 п. 3.3 Инструкция по применению набора реагентов		21.10.60.192	3002 90 100 0	антитела к антигенам возбудителей токсокароза, трихинеллеза, эхинококкоза, описторхоза, лямблиоза	Положительный/сомнительный/отрицательный

209.	ГОСТ 4011-72, п. 2	Вода питьевая	36.00.11	-	Массовая доля железа/ Железо	0,1-2,0 мг/дм ³
210.	ГОСТ 4011-72, п. 3					0,1-2,0 мг/дм ³
211.	ГОСТ 4245-72, п. 2	Вода питьевая	36.00.11	-	Хлориды	от 10 – 500,0 мг/дм ³
212.	ГОСТ 4245-72, п. 3					0,5 – 10 мг/дм ³
213.	ГОСТ 4386-89 вариант А	Вода питьевая	36.00.11	-	Фториды	0,05-5,0 мг/дм ³
214.	ГОСТ 4974-2014 п. 6.3	Вода питьевая	36.00.11	-	Массовая концентрация марганца/ Марганец	0,01-5,00 мг/дм ³
215.	ГОСТ 6709-72 п.3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120	-	Остаток после выпаривания	0,1-10,0 мг/дм ³
216.	ГОСТ 6709-72 п.3.5				Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
217.	ГОСТ 6709-72 п 3.6.				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
218.	ГОСТ 6709-72 п 3.7				Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
219.	ГОСТ 6709-72 п 3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
220.	ГОСТ 6709-72 п 3.9а				Алюминий (Al)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
221.	ГОСТ 6709-72 п 3.10				Железо (Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
222.	ГОСТ 6709-72 п 3.11				Кальций (Ca)	менее 0,8 мг/дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
223.	ГОСТ 6709-72 п 3.12				Медь (Cu)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
224.	ГОСТ 6709-72 п 3.13				Свинец (Pb)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,0 мг/дм ³
225.	ГОСТ 6709-72 п 3.14				Цинк (Zn)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
226.	ГОСТ 6709-72 п 3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
227.	ГОСТ 6709-72 п 3.16				Водородный показатель	1-19 ед. pH
228.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	36.00	-	Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
229.	ГОСТ 18190-72 п. 3	Вода питьевая	36.00.11	-	Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
230.	ГОСТ 18190-72 п.4	Вода питьевая	36.00.11	-	Остаточный активный хлор	0,1-300,0 мг/дм ³

231.	ГОСТ 18309-2014 метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная)	36.00.11, 36.00.12 11.07.11.121	-	Ортофосфаты (Полифосфаты (PO ₄ ³⁻))	0,01-0,4 мг/дм ³
232.	ГОСТ 31868-2012 метод А	Питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения	36.00.11, 36.00.12 11.07.11.121	-	цветность	0-70 градус
233.	ГОСТ 31940-2012, п. 4	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	36.00.11	-	Сульфат-ион/сульфаты	25,0 – 500,0 мг/дм ³
234.	ГОСТ 31940-2012 п. 6	Природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, а также питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	11.07.11.121	-	Жесткость общая	2,0-50,0 мг/дм ³ 0,1 – 20,0 °Ж
235.	ГОСТ 31954-2012 п. 4		36.00.11, 36.00.12 11.07.11.121	-		
236.	ГОСТ 33045-2014 Метод А	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода, дистиллированная вода	36.00.11, 36.00.12 11.07.11.121	-	Аммиак и ион аммония	0,1-300,0 мг/дм ³
237.	ГОСТ 33045-2014 Метод Б				Нитриты	0,003-3 мг/дм ³
238.	ГОСТ 33045-2014 Метод Д				Нитраты	0,1-200,0 мг/дм ³
239.	ГОСТ Р 55684-2013 п. 9.1.2	Питьевая вода, в том числе вода, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная)	36.00.11, 36.00.12, 11.07.11.121	-	Окисляемость перманганатная	0,5-10,0 мг/дм ³
240.	ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1	Природная и питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	36.00.11, 36.00.12, 11.07.11.121	-	Запах	0-5 балл
241.	ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.2				Вкус и привкус	0-5 балл
242.	ГОСТ Р 57164-2016 п. 6				Мутность	1-8 ЕМФ, 1-20,0 ЕМФ
243.	РД 52.24.381-2017	Природные и очищенные сточные воды	36.00.12	-	нитриты (по NO ₂)	0,01 -0,25 мг/дм ³
244.	РД 52.24.395-2017				жесткость общая	0,06-13,0 ммоль/дм ³
245.	РД 52.24.405-2005	Поверхностные воды суши и очищенные сточные воды	36.00.12	-	сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2,0-40,0 мг/дм ³

246.	РД 52.24.407-2017	Природные и очищенные сточные воды	36.00.12	-	хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³
247.	РД 52.24.421—2012	Поверхностные воды суши и очищенные сточные воды	36.00.12		химическое потребление кислорода	4,0-80,0 мг/дм ³
248.	РД 52.24.468-2005	Природные и очищенные сточные воды	36.00.12	-	Взвешенные вещества	5,0-200,0 мг/дм ³
249.	РД 52.24.486-2009	Поверхностные воды суши и очищенные сточные воды	36.00.12	-	аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,0 мг/дм ³
250.	РД 52.24.493-2006	Поверхностные воды суши и очищенные сточные воды	36.00.12	-	щелочность	0,17-8,2 ммоль/дм ³
251.					гидрокарбонаты	10,0-500,0 мг/дм ³
252.	РД 52.24.496-2018, п.9.2	Природные и очищенные сточные воды	36.00.12	-	окраска	описание
253.	РД 52.24.496-2018 п.9.2				Запах	0-5 балл
254.	РД 52.24.496-2018 п.9.1				Температура	0-50С
255.	РД 52.24.497-2005 п. 10.2	Поверхностные воды суши.	36.00.12	-	цветность	5-500 градус
256.	ПНД Ф 14.1.2.4.3-95 (издание 2011 г.)	Питьевые, поверхностные и сточные воды	36.00.12	-	нитриты (по NO2)	0,02-3,00 мг/дм3
257.	ПНД Ф 14.1.2.4.50—96 (издание 2011г.)	Питьевые, поверхностные и сточные воды	36.00.12	-	железо	0,05-10,00 мг/дм3
258.	ПНД Ф 14.1.2.61-96 (издание 2013 г.)	Питьевые, поверхностные и сточные воды	36.00.12	-	марганец	0,005-10,00 мг/дм3
259.	ПНД Ф 14.1.2.3.96-97 (издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые, очищенные) воды	36.00.12	-	хлориды (Cl ⁻)	10-5000 мг/дм ³
260.	ПНД Ф 14.1.2.3.98-97 (издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) и сточные(хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные) воды	36.00.12	-	жесткость общая	0,1-50,0 °Ж
261.	ПНД Ф 14.1.2.3.100-97 (издание 2016 г.)	бытовые, ливневые и очищенные) воды	36.00.12	-	химическое потребление кислорода	4-2000 мг/дм ³
262.	ПНД Ф 14.1.2.3.101-97 (издание 2017 г.)	Природные (поверхностные и подземные) и сточные(хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные) воды	36.00.12	-	растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
263.	ПНД Ф 14.1.2.3.110-97 (издание 2016 г.)	бытовые, ливневые и очищенные) воды хозяйственно-бытовых,	36.00.12	-	Взвешенные вещества	3-5000 мг/дм ³

		очищенных) вод					
264.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97 (издание 2011 г.)	Питьевые, поверхностные и сточные воды	36.00.12	-	общая минерализация (сухой остаток)	50-25000 мг/дм ³	
265.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.121-97 (издание 2018 г.)	Природная, подземная, поверхностная, сточная, очищенная, сточная, питьевая вода	36.00.12	-	Водородный показатель (рН)	1,0-19,0 рН	
266.	ПНД Ф 14.1.2.4.154-99 (издание 2012 г.)	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (в том числе поверхностная и подземная источников водоснабжения) и сточная вода (в том числе очищенная и ливневая).	36.00.12	-	перманганатная окисляемость	0,25-100,00	
267.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000 (издание 2005г.)	Природная, а также неопалесцирующая, неокрашенная или слабоокрашенная сточная вода, содержащая не более 5 мг/дм ³ железа.	36.00.12	-	сульфат - ион	10-1000 мг/см ³	
268.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.179-2002 (издание 2012 г.)	Питьевые, поверхностные, подземные пресные и сточные водах	36.00.12	-	фториды (F ⁻)	0,1-5,0 мг/дм ³	
269.	ПНД Ф 14.1.2.4.262-10	Питьевые, поверхностные (в том числе морские) и сточные воды	36.00.12	-	аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,0 мг/дм ³	
270.	РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 2, п.2.2	Атмосферный воздух			Отбор проб	-	
271.	РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 2, п.2.5.,	Воздух закрытых помещений			Отбор проб	-	
272.	РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 3, п.3.4.,				Отбор проб	-	
273.	РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 4, п.4.1.				Отбор проб	-	
274.	РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 4, п.4.4				Отбор проб	-	
275.	РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 5, п.5.2.6	Атмосферный воздух			взвешенные частицы (пыль)	разовая - 0,26-50,0 мг/м ³	
276.	РД 52.04.186-89 ч.3, раздел 4, п.4.11	Воздух закрытых помещений			взвешенные частицы (пыль)	суточная- 0,007-0,69 мг/м ³ среднесуточная 0,4-150,0 мкг/м ³	

277.	РД 52.04.792-2014	Атмосферный воздух,			диоксид азота	0,021-4,3 мг/м ³
278.		Воздух закрытых помещений			оксид азота	0,028-2,8 мг/м ³
279.	РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух,			сера диоксид	0,04-5,0 мг/м ³
280.	РД 52.04.799-2014	Воздух закрытых помещений				
281.	РД 52.04.799-2014	Атмосферный воздух,			гидроксibenзол (фенол)	0,003-0,1 мг/м ³
282.	РД 52.04.823-2015	Воздух закрытых помещений			формальдегид	0,01-0,20 мг/м ³
283.	МУ № 1696-77	Воздух закрытых помещений			формальдегид	предел обнаружения в воздухе 0,05 мг/м ³ (расчетная)
284.	МУ № 5926-91	Воздух рабочей зоны			гидроксibenзол (фенол)	0,15-1,5 мг/м ³
285.	МУК 4.1.2468-09	Воздух рабочей зоны			пыль	1,0-250,0 мг/м ³
286.	МУК 4.1.2469-09	Воздух рабочей зоны			формальдегид	0,25-3,0 мг/м ³
287.	Руководство по эксплуатации ФГИМ 413415.001-500-006РЭ Газосигнализатормультити газовый «Комета-М»	Воздух рабочей зоны			азота диоксид	0-30 мг/м ³
288.	ГОСТ 4288-46 п.2.1	Атмосферный воздух,			оксид углерода	0-300 мг/м ³
289.	ГОСТ 4288-46 п.2.3	Воздух закрытых помещений			аммиак	0-200 мг/м ³
290.	ГОСТ 4288-46 п.2.4				сероводород	0-300 мг/м ³
291.	ГОСТ 4288-46 п.2.5				сера диоксид	0-30 мг/м ³
292.	ГОСТ 4288-46 п.2.6				Отбор проб	-
293.	ГОСТ 8558.1-2015 п. 8	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	01.47.2 10.11 10.11.31. 10.13. 10.89.12	1602	Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах	описание
294.	ГОСТ 9793-2016	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.)	10.13.11 10.13.12 10.13.13 10.13.14 160100, 1602	0210, 1601 00	Подготовка проб	-
295.	ГОСТ 9794-2015 п. 8	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.1	0210, 1601 00	Массовая доля влаги	0,7-80,0 %
296.	ГОСТ 9794-2015 п. 8	Все виды мяса, включая мясо	10.1	0201-0204	Кислотность	4-25 °Г
297.					Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012 %
298.						
299.						
300.						
301.						
302.						
303.						
304.						
305.						
306.						
307.						
308.						
309.						
310.						
311.						
312.						
313.						
314.						
315.						
316.						
317.						
318.						
319.						
320.						
321.						
322.						
323.						
324.						
325.						
326.						
327.						
328.						
329.						
330.						
331.						
332.						
333.						
334.						
335.						
336.						
337.						
338.						
339.						
340.						
341.						
342.						
343.						
344.						
345.						
346.						
347.						
348.						
349.						
350.						
351.						
352.						
353.						
354.						
355.						
356.						
357.						
358.						
359.						
360.						
361.						
362.						
363.						
364.						
365.						
366.						
367.						
368.						
369.						
370.						
371.						
372.						
373.						
374.						
375.						
376.						
377.						
378.						
379.						
380.						
381.						
382.						
383.						
384.						
385.						
386.						
387.						
388.						
389.						
390.						
391.						
392.						
393.						
394.						
395.						
396.						
397.						
398.						
399.						
400.						
401.						
402.						
403.						
404.						
405.						
406.						
407.						
408.						
409.						
410.						
411.						
412.						
413.						
414.						
415.						
416.						
417.						
418.						
419.						
420.						
421.						
422.						
423.						
424.						
425.						
426.						
427.						
428.						
429.						
430.						
431.						
432.						
433.						
434.						
435.						
436.						
437.						
438.						
439.						
440.						
441.						
442.						
443.						
444.						
445.						
446.						
447.						
448.						
449.						
450.						
451.						
452.						
453.						
454.						
455.						
456.						
457.						
458.						
459.						
460.						
461.						
462.						
463.						
464.						
465.						
466.						
467.						
468.						
469.						
470.						
471.						
472.						
473.						
474.						
475.						
476.						
477.						
478.						
479.						
480.						
481.						
482.						
483.						
484.						
485.						
486.						
487.						
488.						
489.						
490.						
491.						
492.						
493.						
494.						
495.						
496.						
497.						
498.						
499.						
500.						

		птицы, мясные и мясосодержащие продукты		0205 00 0206-0209			
295.	ГОСТ 9957-2015 п. 6.2	Все виды мяса, включая мясо птицы,	10.13.11-	0210	Подготовка проб	-	
296.	ГОСТ 9957-2015 п. 7	мясные и мясосодержащие продукты	10.13.15 160100, 1602		Массовая доля хлористого натрия/поваренной соли	0,1-7,0 %	
297.	ГОСТ 9959-2015 п.4.4	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.11; 10.13. 160100,1602	0201- 0204, 0205 00, 0206-0210	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, состояние поверхности, запах, консистенция	описание	
298.	ГОСТ 10574-2016	Мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.13.14 10.13.15 160100, 1602	0210	Массовая доля крахмала	0,03-15,40 %	
299.	ГОСТ 23042-2015 п. 7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.13.11- 10.13.15, 160100,1602	0210	Массовая доля жира	0,2-50,0%	
300.	ГОСТ 31469-2012 п. 5	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	10.89	0408	Массовая доля жира	от 3,0- св.30,0 %	
301.	ГОСТ 31469-2012 п. 6				Массовая доля сухого вещества	25,0- 50,0 %	
302.	ГОСТ 31469-2012 п. 10				Посторонние примеси	8,0- 45,0 %	
303.	ГОСТ 31469-2012 п. 12				Массовая доля хлористого натрия	75,0- 99,5 %	
304.	ГОСТ 31469-2012 п. 13				Массовая доля сахара	Обнаружено/ не обнаружено	
305.	ГОСТ 31469-2012 п. 15				Растворимость	1,0-25,0 %	
306.	ГОСТ 31470-2012 п.4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.10- 10.12.30 10.12.4 10.12.50.200	0207	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах	от 2,0- св.20,0 %	
307.	ГОСТ 31720-2012 п. 5	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного	-	0408	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, текстура и консистенция, запах, вкус и флейвор.	описание	

		меланжа, яичного белка и яичного желтка							
308.	ГОСТ 31930-2012 п.4	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	10.12.10-10.12.30, 10.12.50.200	0207	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса птицы	0-80 %			
309.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.13.11-10.13.15	0210	Массовая доля влаги	1-85 %			
310.	ГОСТ Р 51944-2002 п. 6	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят)	10.12.10 10.12.20 10.12.4 10.12.50.200	0207	Органолептические показатели: запах, прозрачность и аромат бульона, консистенция и состояние мышц на разрезе мяса птицы, внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости, состояние и вид кожи	описание			
311.	ГОСТ 3627-81 п.4, п.5	Сыр и сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная паста	10.51.30 10.51.40.10010. 51.40.200	0405 0406	Массовая доля хлористого натрия/поваренной соли	0,1-7,0 %			
312.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко, молочный напиток, молочные и моллосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое	10.51.11 10.51.12 10.51.30 10.51.40 10.51.51 10.51.52 10.51.55 10.51.56 10.52.10	0401-0406 2105 00 910 0 2105 00 990 0	Массовая доля жира	0,5-70,0 %			
313.	ГОСТ Р ИСО 22935.2-2011	Молоко и молочные продукты.	10.51	0401, 0403-0406	Органолептические показатели: внешний вид, запах, консистенция.	описание			
314.	ГОСТ 24065-80	Молоко	10.51.11	0401	Сода	Присутствует/ отсутствует			
315.	ГОСТ 24066-80				Аммиак	Присутствует/ отсутствует			
316.	ГОСТ 24067-80				Перекись водорода	Присутствует/ отсутствует			
317.	ГОСТ 29245-91 п. 3	Молочные консервы	10.51.56.200 10.51.56.330	0402	Органолептические показатели:вкус и запах, консистенция, цвет	описание			
318.	ГОСТ 29246-91 п. 3	Сухие молочные и моллосодержащие консервы	10.51.2	0402	Массовая доля влаги	0,5-25,0 %			

319.	ГОСТ 29247-91	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51.56.200 10.51.56.330	0402	Массовая доля жира	1-40 %
320.	ГОСТ 29248-91 п.4	Сгущенные и сухие молочные консервы	10.51.56.200	0402	Массовая доля сахара	1-50 %
321.	ГОСТ 30305.1-95 п. 4	Сгущенные молочные консервы	10.51.56.200	0402	Массовая доля влаги	2-50%
322.	ГОСТ 30305.3-95 п. 5	Сгущенные молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты	10.51.56.20010. 51.56.330	0402	Кислотность	1-150 °Т
323.	ГОСТ 31976-2012	Йогурт и йогуртные продукты.	10.51.52.110	0403 10	Кислотность	50-180 °Т
324.	ГОСТ Р 51457-99	Сыр и сыры плавленые	10.51.40.100	0406 10 0406 20 000 0 0406 30	Массовая доля жира	5-80 %
325.	ГОСТ Р 54667-2011 п. 6	Молоко и продукты переработки	10.51, 10.52	0401-0405	Массовая доля сахарозы	1,0-50,0 %
326.	ГОСТ Р 54667-2011 п. 7	молока	2105 00 910 0 2105 00 990 0	2105 00 910 0 2105 00 990 0	Массовая доля общего сахара	1,0-50,0 %
327.	ГОСТ Р 54668-2011 п. 7, 8.1,8.3	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51.	0401-0404 0406 2105 00 910 0 2105 00 990 0	Массовая доля влаги сухого вещества	0,5-99,0 %
328.	ГОСТ Р 54669-2011 п. 7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51.40.300 10.51.52 10.51.55 10.51.56	0403, 0406	Кислотность	2-250 °Т
329.	ГОСТ Р 54758-2011 п. 6	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401	Плотность	1015-1040 кг/м³
330.	ГОСТ Р 54761-2011 п. 6, 7	Молоко и молочная продукция	10.51.11 10.51.12 10.51.51 10.51.52 10.51.55 10.51.56	0401-0404	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	0,5-99,0 %
331.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 5	Сыры, плавленые сыры	10.51.40.100	0406 10	Отбор и подготовка проб	-
332.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6			0406 20 0000 0406 30	Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0 %
333.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8				Массовая доля жира в сухом веществе	7,0-39,0 %
334.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.10				Массовая доля хлористого натрия	1-8 %

335.	ГОСТ Р 55361-2012 п.5	Молочный жир, масло	10.51.30	0405	Отбор проб и подготовка проб	-
336.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.7	(топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока			Массовая доля влаги	0,5-60,0 %
337.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.4				Массовая доля жира	50,0-75,0 %
338.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.12				Кислотность	1,0-6,0 °Г
339.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13				Массовая доля сахарозы	3,0-20,0 %
340.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Кислотность жировой фазы	1,0-6,0 °К
341.	ГОСТ 7631-2008 п. 4	Рыба, нерыбные продукты и продукция из них	10.20	0302-0308 1604,1605	Отбор проб	-
342.	ГОСТ 7631-2008 п. 6				Органолептические показатели: Внешний вид и цвет, консистенция, посторонние примеси, запах	описание
343.	ГОСТ 7636-85 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.11 10.20.13 10.20.15 10.20.21- 10.20.26 10.20.31 10.20.32 10.20.33	0302-0308 1604,1605	Подготовка к анализу средней пробы	-
344.	ГОСТ 7636-85 п. 3.3.1				Массовая доля воды	1,0-90,0 %
345.	ГОСТ 7636-85 п. 3.5.1				Массовая доля хлористого натрия/поваренной соли	0,3-64,8 %
346.	ГОСТ 7636-85 п. 3.7.1				Массовая доля жира	0,6-60,0 %
347.	ГОСТ 7636-85 п. 7.9				Кислотное число	0,14- 28,0 мг КОН/г
348.	ГОСТ 7636-85 п.7.12				Перекисное число	0,03-1,3 ммоль активного хлорода/ кг
349.	ГОСТ 20221-90	Консервы рыбные.	10.20.25	1604,1605	Массовая доля отстоя в масле	0-50,0 %
350.	ГОСТ 26664-85 п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.	10.20.25	1604,1605	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.	описание
351.	ГОСТ 26808-2017, п. 4	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25	1604,1605	Массовая доля сухого вещества	1,0-90,0 %
352.	ГОСТ 26829-86, п. 2	Консервы и пресервы из рыбы.	10.20.25	1604,1605	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
353.	ГОСТ 27082-2014, п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20.25	1604,1605	Общая кислотность	0,3-0,7 %
354.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25	1604,1605	Массовая доля хлористого натрия/поваренной соли	0,1-20,0 %
355.	ГОСТ 31339-2006 п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20. 10.20.31 10.20.32 10.20.33	0302-0308	Отбор проб	-
356.	ГОСТ 31339-2006 п. 4.3.1.2				Массовая доля глазури	0-5,0 %
357.	ГОСТ 31412-2010 п. 6	Водоросли, морские травы и продукцию из них	-	-	Органолептические показатели:внешний вид, цвет и	описание

									наличие плесени, наличие посторонних примесей, консистенция, запах, вкус.	
358.	МУ № 4274-87	Рыбопродукты	10.20.	0303-0308	Гистамин	20-175 мг/кг				
359.	ГОСТ 5667-65 п. 2	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.11	1905	отбор проб	-				
360.	ГОСТ 5667-65 п. 5а		10.72.19		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, вкус и запах	описание				
361.	ГОСТ 5668-68, п.2	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка			Массовая доля жира	0,7-50 %				
362.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия			Пористость	50,0-95,0 %				
363.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия			Кислотность	0,1-50 град.				
364.	ГОСТ 5672-68, п.4	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка			Массовая доля сахара	1-20 %				
365.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби.	10.61.21 10.61.22 10.61.40	1101 00 1102-1104	Влажность	1-30 %				
366.	ГОСТ 20239-74, п. 3.1.2	Мука, крупа и отруби.	10.61.21 10.61.22 10.61.40	1101 00 1102-1104	Металломагнитная примесь	0,001-10,000 мг/кг				
367.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Влажность	0-80 %				
368.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа	10.61.31 10.61.32	1006 30 1006 40 000 0 1008	Органолептические показатели: запах, вкус, цвет	описание				
369.	ГОСТ 26312.4-84				Примеси	0,05-50,00 %				
370.	ГОСТ 26312.6-84				Доброкачественное ядро	1-100 %				
371.	ГОСТ 26312.7-88				Кислотность	0,2-50,0 градус кислотности				
372.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61.21 10.61.22	1101 00 1102-1104	Влажность	0,5-50,0 %				
373.	ГОСТ 27558-87				Кислотность	0,3-50,0 градус кислотности				
374.	ГОСТ 31964-2012, п.5	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус и хруст	описание				
375.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1-7.2				Отбор проб	-				
376.	ГОСТ 31964-2012 п. 7.3.2,				Органолептические показатели: цвет, форма, запах, вкус	описание				
					Массовая доля влаги	0,2-50,0 %				

	7.3.3								Кислотность	0,2-50,0 град.
377.	ГОСТ 31964-2012 п.7.4								Металломагнитная примесь	Не определен
378.	ГОСТ 31964-2012 п.7.9								Органолептические показатели:	описание
379.	ГОСТ 5897-90	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.72.1 10.82.22 10.82.23	1806 1905					внешний вид, вкус, запах, цвет, размер	
380.	ГОСТ 5898-87 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.72.1 10.82.22 10.82.23	1806 1905					Кислотность	0,2-50,0 градус
381.	ГОСТ 5898-87 п.4		10.82.23						Щелочность	0,2-50,0 градус
382.	ГОСТ 5900-2014 п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.72.1 10.82.22 10.82.23	1806 1905					Массовая доля влаги	0,5-50,0 %
383.	ГОСТ 5900-2014 п. 8		10.82.23						Массовая доля сухого вещества.	1,0-50,0 %
384.	ГОСТ 5901-2014 п. 10	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	10.72.1 10.82.22 10.82.23	1806 1905					Металломагнитная примесь	0,00003-1,00000 %
385.	ГОСТ 5903-89, п.4	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.72.1 10.82.22 10.82.23	1806 1905					Массовая доля сахара	0,2-80,0 %
386.	ГОСТ 12576-2014, п.8	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок	10.81.12 10.81.13	1701					Органолептические показатели: внешний вид и цвет, запах, чистота раствора, вкус	описание
387.	ГОСТ 26811-2014, п.9	Кондитерские изделия, изготовленные на основе фруктового (овощного) сырья, консервированного сернистым ангидридом, а также мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты, изготовленные с добавлением пиросульфита натрия или калия	10.72.1 10.82.22 10.82.23	1806 1905					Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100 %
388.	ГОСТ 31902-2012, п. 7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.72.1 10.82.22 10.82.23	1806 1905					Массовая доля жира	0-60 %
389.	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-кусковой,	10.81.12 10.81.13	1701					Массовая доля влаги и сухого вещества	0,10-1,00 %

390.	ГОСТ 1936-85 п. 2.5	песок, тростниковый сахар-сырец Черный, зеленый и желтый байховый	01.27.12	0902	Массовая доля влаги	0,2- 30,0 %
391.	ГОСТ 1936-85 п.2.7	чай, ароматизированный черный и зеленый байховый чай, плиточный и зеленый кирпичный чай	01.27.12	0902	Массовая доля металломагнитной примеси	0,1-10,0 %
392.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.39.17 10.39.18 10.39.25.120	2001-2003, 2005, 2006 00, 2007,2009	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус	описание
393.	ГОСТ 8756.10-2015, п. 5	Продукты переработки фруктов и овощей, соковая продукция из фруктов и овощей	10.3	2007	Объемная доля мякоти	1,0-30,0 %
394.	ГОСТ 8756.10-2015 п. 6			2009	Массовая доля мякоти	5-20 %
395.	ГОСТ 8756.11-2015 п. 6	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе осветленные фруктовые и овощные соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки и экстракты	10.3	2007 2009	Прозрачность	Прозрачная/непрозрачная
396.	ГОСТ 8756.13-87 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2101, 2103	Массовая доля сахаров	3-80 %
397.	ГОСТ 8756.21-89 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	10.3	2005	Массовая доля жира	0,5-30,0 %
398.	ГОСТ 19885-74 п.2, п.3	Чайчерный, зеленый и желтый нерасфасованный и расфасованный байховый чай, зеленый кирпичный и черный плиточный чай	01.27.12	0902	Танин и кофеин	1-20 % кофеин 1-40,0 % танин
399.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей.	10.3	2001,2002 2004-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты/ витамина С	0,5-200,0 мг/порция
400.	ГОСТ 26186-84 п.3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля	10.3	2001,2002 2004-2008, 1602	Массовая доля хлоридов/ поваренной соли	0,2-30 %
401.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и	10.3	2001,2002	pH	2-12 ед. pH

		овощей, мясные и мясорастительные консервы, соки		2004-2008, 1602		Массовая доля растительных примесей	
402.	ГОСТ 26323-2014 п.4	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на 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	10.3	2001,2002 2004-2008,		Обнаружено/необнаружено	
403.	ГОСТ 28875-90 п.2	Пряности смеси из них	10.84.12.150	0904,0905	Отбор и подготовка проб	-	
404.	ГОСТ 28875-90 п. 3.3			0906,0907 0908,0909 0910	Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус	описание	
405.	ГОСТ 28875-90 п.3.4				Металломагнитная примесь	Обнаружено/необнаружено	
406.	ГОСТ 28875-90 п.3.4				Определение примесей	Обнаружено/необнаружено	
407.	ГОСТ 29270-95 п. 5	Продукты переработки шлодов и овощей	10.3	2001,2002 2004-2008	Нитраты	5-2500 мг/кг	
408.	ГОСТ 32572-2013 п.10.2	Чай	01.27.12	0902	Органолептические показатели: внешний вид и цвет чайного листа	описание	
409.	ГОСТ 33977-2016 п. 5.2	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию из фруктов и овощей	10.3	2001-2003, 2005,2006 , 2007,2009	Массовая доля влаги и сухого вещества	1-90 %	
410.	ГОСТ 34130-2017 п.9	Сушеные фрукты и овощи, их смеси или полуфабрикаты из них, в том числе цукаты	10.39.25.130 10.82.24 10.39.13	0803,0805 0806 20 0712,0713	Определение дефектов внешнего вида и посторонних примесей	описание	
411.	ГОСТ 34130-2017 п.10				Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	описание	
412.	ГОСТ 34130-2017 п.12				Массовая доля металлических примесей	0,1-5,0 мг/кг	
413.	ГОСТ Р 51433-99	Фруктовые, овощные соки и подобные им продукты	10.32	2009	Растворимые сухие вещества	2-80 %	
414.	ГОСТ Р 51434-99				Массовая доля титруемых кислот	0,2-2,1 %	
415.	ГОСТ Р 51437-99				Массовая доля сухого вещества	2-25 %	
416.	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001,2003, 2005-	Титруемая кислотность	0,1-10,0 %	
417.	ГОСТ ISO 2173-2013				Массовая доля растворимых сухих	2 -80 %	

418.	МУ № 5048-89 МЗ СССР п.2	Продукция растениеводства	01.13.1-01.13.4, 01.13.51 01.13.9	2007,2009 0701,0702 00 0703,0704, 0706,0707 00 0708,0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
419.	ГОСТ 5472-50	Масла растительные	10.41.2 10.41.5,10.41.60	1507,1509 1512,1516	Органолептические показатели: запах, цвет и прозрачность	описание
420.	ГОСТ 8285-91, п. 2.2	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	-	1501,1502	Органолептические показатели: запах, вкус, консистенция, цвет и прозрачность	описание
421.	ГОСТ 8285-91, п.2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	0,05-10,0 %
422.	ГОСТ 8285-91, п. 2.4.2				Перекисное число	1-15 ммоль активного кислорода на кг
423.	ГОСТ 8285-91, п. 2.4.3				Кислотное число	0,1-20,0 мг КОН/г
424.	ГОСТ 11812-66 п.1	Масла растительные	10.41.2	1507,1509	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,00 %
425.	ГОСТ 26593-85	Масла растительные	10.41.5 10.41.60	1512,1516	Перекисное число	0,1-40,0 ммоль активного кислорода на кг масла
426.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.1	Майонезы и майонезные соусы	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	Отбор проб	-
427.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.2				Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, запах и вкус	описание
428.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.3	Майонезы и майонезные соусы	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 90 900 1	Массовая доля влаги	1,0-95,0 %
429.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.8				Массовая доля жира	5,0-95,0 %
430.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.13				Кислотность	0,05-10,0 %
431.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.16				Перекисное число	0,1-45,0 ммоль активного кислорода на кг
432.	ГОСТ 31933-2012 п.7	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Кислотное число	0-30 мг КОН/г
433.	ГОСТ 32189-2013 п. 5.1	Маргарины, спреды,	10.42.10	1517	Отбор проб	-
434.	ГОСТ 32189-2013 п. 5.2	топленые смеси, жиры предназначенные для,			Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция	описание
435.	ГОСТ 32189-2013 п. 5.3	кулинарии, кондитерской,			прозрачность	описание
436.	ГОСТ 32189-2013 п. 5.4	промышленности			Массовая доля влаги и летучих веществ	0-50 %
437.	ГОСТ 32189-2013 п. 5.10				Кислотность	0,5-3,0 °К

438.	ГОСТ 32189-2013 п. 5.14					Массовая доля жира	40-100 %
439.	ГОСТ 32189-2013 п. 5.20					Массовая доля хлористого натрия	0-1,5 %
440.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры	10.41.2 10.41.5 10.41.60	1507,1509 1512,1516 1501,1502		Перекисное число	0,1-45,0 ммоль активного кислорода на кг масла
441.	ГОСТ 34178-17	Жировые продукты: среды, представляющие собой продукт массовой долей общего жира от 39% до 95% включительно, и топленые смеси массовой долей общего жира не менее 99%, вырабатываемые из молочного жира и/или растительных масел с добавлением пищевых, вкусоароматических добавок и витаминов или без них	10.42.10	1517		Перекисное число	0,1-45,0 ммоль активного кислорода/кг
442.	ГОСТ 3639-79, п. 2	Водно-спиртовые растворы	11.01.10.330	-		Концентрация спирта	св.10%
443.	ГОСТ 6687.2-90, п. 4	Продукция безалкогольной промышленности (жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, готовые концентраты безалкогольных напитков, подлежащие реализации в розничной торговой сети, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер)	11.07.19 11.05.10 11.01.10.400	2202 2203 00		Массовая доля сухих веществ	0-35 %
444.	ГОСТ 6687.4-86, п.5	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки (газированные и негазированные), квасы и товарные сиропы	11.07.19 11.05.10 11.01.10.400	2202		Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
445.	ГОСТ 6687.5-86, п.2	Продукция безалкогольной промышленности	11.07.19 11.05.10 11.01.10.400	2202		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, аромат и вкус.	описание
446.	ГОСТ 12787-81 п. 1	Пиво и пивные напитки	11.05.10	2203 00		Объемная доля спирта	2,8-8,6%
447.	ГОСТ 12787-81 п.3					Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	8-22 %
448.	ГОСТ 12788-87 п.1	Пиво	11.05.10	2203 00		Кислотность	1,3-6,0 к.ед.

449.	ГОСТ 12789-87 п.3	Пиво и пивные напитки	11.05.10	2203 00	Цвет	0,1-4,0 п.ед.
450.	ГОСТ 13192-73 п. 2	Вино, виноматериалы, фруктовое (плодовое) вино, фруктовые (плодовые) виноматериалы, ликерное вино, ликерные виноматериалы, игристое вино (шампанское), винные напитки, коньяки и кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки	11.02.11 11.02.12 11.03.10	2204 2205	Массовая концентрация сахаров	1,0-300,0 г/дм ³
451.	ГОСТ 23268.1-91, п. 2	Лечебные, лечебно-столовые	11.07.11	2201	Прозрачность и цвет, запах, вкус	описание
452.	ГОСТ 23268.2-91 п. 1	и природные столовые			Двуокись углерода	0,005- 5000,000 г/дм ³
453.	ГОСТ 23268.3-78, п.2-а	питьевые минеральные воды			Гидрокарбонаты	0,02 - 1000,00 мг/дм ³
454.	ГОСТ 23268.4-78				Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	0,001-1000,0 мг/дм ³
455.	ГОСТ 23268.8-78, п.3				нитриты (по NO ₂)	0,25 - 1,5 мг/дм ³
456.	ГОСТ 23268.9-78, п.4	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.11	2201	нитраты (по NO ₃)	10,0-700,0 мг/дм ³
457.	ГОСТ 23268.10-78				ион - аммония	0,05-40,0 мг/дм ³
458.	ГОСТ 23268.11-78				ион железа	от 0,5 мг ионов железа
459.	ГОСТ 23268.12-78				Окисляемость перманганатная	0,1- 10,0 мг/дм ³
460.	ГОСТ 23268.16-78, п. 2				Иодиды	0,05 - 0,50 мг/дм ³
461.	ГОСТ 23268.17-78, п. 2				Хлориды (Cl ⁻)	0,7- 1000,0 мг/дм ³
462.	ГОСТ 30060-93, п. 3.4.1	Пиво и пивные напитки	11.05.10	2203 00	Внешний вид	описание
463.	ГОСТ 30060-93 п. 3.4.3				Прозрачность	описание
464.	ГОСТ 30060-93 п. 3.4.4				Аромат	описание
465.	ГОСТ 30060-93 п. 3.4.5				Пеностойкость	описание
466.	ГОСТ 32000-2012	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные напитки и соки для промышленной переработки	11.02.11 11.02.12 11.03.10	2204 2205 2208	Массовая концентрация приведенного экстракта	0-420 г/дм ³
467.	ГОСТ 32035-2013, п. 4	Водки и особые водки	11.01.10.110	2208	Отбор проб	-
468.	ГОСТ 32035-2013 п. 5.3.1				Объемная доля этилового спирта	0-100 %
469.	ГОСТ 32035-2013 п. 5.4				Щелочность	1,5-3,5 см ³ /100 см ³
470.	ГОСТ 32036-2013, п. 5	Спирт этиловый	11.01.10.700	2208	Отбор проб	-

471.	ГОСТ 32036-2013 п.6.3	Газированные безалкогольные и слабоалкогольные напитки, квасы	11.05.10 11.07.19	2202	Объемная доля этилового спирта	0-100 %
472.	ГОСТ 32036-2013 п. 6.4	Пиво	11.05.10	2203 00	Определение чистоты	положительный/отрицательный
473.	ГОСТ 32037-2013	Винодельческая продукция	11.02.11 11.02.12 11.03.10	2204 2205	Массовая доля двуокиси углерода	0,25-0,88 %
474.	ГОСТ 32038-2012		11.01.10.200	2208	Массовая доля двуокиси углерода	0,22-0,88 %
475.	ГОСТ 32051-2013	Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, лунши, сладкие настойки, полусладкие настойки и другие изделия полученные из растительного сырья	11.01.10.110 11.01.10.140 11.01.10.200 11.01.10.300 11.01.10.330 11.01.10.400	2204 2205 2206 00 2208	Органолептические показатели: внешний вид (прозрачность, наличие осадка), цвет	описание
476.	ГОСТ 32080-2013 п. 4	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки, винные, плодовые дистилляты	11.01.10.720 11.02.11 11.02.12 11.03.10 11.07.19	2204 2205 2206 00 2208	Отбор проб	-
477.	ГОСТ 32080-2013 п. 5.3.1				Объемная доля этилового спирта	0-100 %
478.	ГОСТ 32080-2013 п.5.4.1				Массовая концентрация общего экстракта	0,1-47,0 г/100 см ³
479.	ГОСТ 32080-2013 п. 5.5.1				Массовая концентрация сахара	0,1-1,5 г/ 100 см ³
480.	ГОСТ 32080-2013 п. 5.6				Массовая концентрация кислот	0,1-1,3 г/ 100 см ³
481.	ГОСТ 32095-2013				Объемная доля этилового спирта	0-100 %
482.	ГОСТ 32114-2013 п. 4	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалко-гольные напитки и соки для промышленной переработки	11.01.10.720 11.02.11 11.02.12 11.03.10 11.07.19	2204 2205 2206 00 2208	Массовая доля титруемых кислот	0,20-16,75 г/дм ³
483.	ГОСТ 33817-2016 п. 5.1.1, 5.1.2, 5.2	Спирт этиловый, спиртные напитки	11.01.10	2208	Прозрачность, наличие посторонних частиц, цвет	описание
484.	ГОСТ 15113.2-77 п. 2	Концентраты пищевые	10.89.11 10.89.19	2104	Посторонние примеси	описание
485.	ГОСТ 15113.2-77 п. 4				Металломагнитная примесь	обнаружено/не обнаружено
486.	ГОСТ 15113.3-77 п.2				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.	описание
487.	ГОСТ 15113.4-77 п.2				Массовая доля влаги	0,5-50%
488.	ГОСТ 15113.5 -77 п.2				Кислотность	0,07-17,5 %
489.	ГОСТ 15113.6-77 п. 2				Массовая доля сахарозы	1-90 %

490.	ГОСТ 15113.7-77 п.2				Массовая доля хлористого натрия	0,3-36,0 %
491.	ГОСТ 15113.9-77 п.3				Массовая доля жира	0,5-50,0 %
492.	ГОСТ Р 51575-2000 п. 4.2	Йодированная пищевая поваренная соль	08.93.10.113 08.93.10.114	-	Йод	20-60 мкг/г
493.	ГОСТ Р 52610-2006	Пищевые концентраты (концентраты обеденных и сладких блюд, сухие завтраки)	-	2104	Массовая доля влаги	5,0-15,0% 3,0-11,0 %
494.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.1	Хлебопекарные прессованные	-	2102 10 390 0	отбор	
495.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.2, 6.3	дрожжи высшего и первого сортов			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус	описание
496.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.4				Массовая доля сухого вещества	10,0-50,0 %
497.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.9				Кислотность	от 0,6 мг
498.	ГОСТ Р 54845-2011 п. 7.1	Хлебопекарные сушеные дрожжи	-	2102 10 310 0	отбор	-
499.	ГОСТ Р 54845-2011 п. 7.2., 7.3				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и запах	описание
500.	ГОСТ Р 54845-2011 п. 7.4				Массовая доля влаги	1-30 %
501.	ГОСТ 33770-2016 п. 3	Соль пищевая.	08.93.10.113 08.93.10.114		Отбор проб	-
502.	ГОСТ 33770-2016 п.4				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и запах	описание
503.	ГОСТ 34135-2017	Изделия кулинарные и полуфабрикаты. Рубленые мясные и мясосодержащие.	-	-	Массовая доля хлеба	обнаружено/не обнаружено
504.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85.1		Сухие вещества	50-300 г/порция 100-700 г/суточной порции
					Зола	0,5-1,0 г/порция
					Белок	0,1-2,0 г/суточной порции 10-60 г/порция
					Жир	20-120 г/суточной порции 1-100 г/порция
					Белки+углеводы	10-150 г/суточной порции
					Калорийность	-
505.	МУ № 1-40/3805 п. 1.1	Продукция общественного	-	-	Отбор проб	-

506.	МУ № 1-40/3805 п. 7.1.1	питания				Качество термической обработки	достаточная/ недостаточная (реакция положительная/отрицательная)
507.	МУ № 1-40/3805 п. 7.2	Гипохлорит натрия	20.20.14			Степень окисления фритюрного жира	менее 1%, более 1%
508.	ГОСТ 11086-76	Монохлорамин технический				Отбор проб	-
509.	ГОСТ 14193-78	Кальция гипохлорит нейтральный.				Массовая доля активного хлора	3-200 г/дм ³
510.	ГОСТ 23263-82	Хлорная известь				Отбор проб	-
511.	ГОСТ Р 54562-2011	Дезинфицирующие средства				Массовая доля активного хлора	0-30 %
512.	Р 4.2.2643-10, п. 4.2.1	Факторы среды обитания				Отбор проб	-
513.	МУК 4.3.2812-10	промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.				Массовая доля активного хлора	0-60 %
						Отбор	-
						Массовая доля активного хлора	0-30 %
						Массовая доля активного хлора	0-65 %
						Четвертичные аммониевые соли	0-40,0 %
						уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
514.	МУК 4.3.2756-10	Факторы среды обитания				уровни яркости	(10-200000) кд/м ²
		промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания				Температура воздуха	(от 0 до 50)°C
		Лечебно- профилактические учреждения и аптеки.				относительная влажность воздуха	(3-98)%
515.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Факторы среды обитания				скорость движения воздуха	(0,1-20)м/с
		промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.				уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
		Территория жилой застройки					
516.	ГОСТ Р 24940-2016	Факторы среды обитания				уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
		промышленных объектов. Рабочие					

		места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.					
517.	ГОСТ 30494-2011	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.				относительная влажность воздуха, (3-98)%	
						скорость движения воздуха, (0,1-30)м/с	
						относительная влажность воздуха, (3-98)%	
518.	ГОСТ Р 50949-2001	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.				Параметры электромагнитных излучений:	
						уровень напряженности электростатического поля;	(0,3-180) кВ/м
						уровень напряженности электромагнитного поля:	
						- частота от 5 Гц до 2 кГц	(5-1000) В/м
							50мА/м-4А/м
							(62,5нГл-5мкГл)
						- частота от 2 кГц до 400 кГц	(0,5-40) В/м
							(4-400)мА/м
							(5-500)нГл
						- частота от 45 Гц до 55 Гц	(5-1000) В/м
							50мА/м-8А/м
							62,5нГл-10мкГл
						электромагнитные поля радиочастотного диапазона:	
						- частота (0,03-300)МГц	(0,5-300) В/м
						- частота (0,03-50)МГц	(0,05-8) А/м
						- частота (0,3-40) ГГц	(0,26-100000) мкВт/см ²
519.	Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА-ПКМ модель 61»	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические				Температура воздуха (от 0 до 50)°С	
						относительная влажность воздуха (10-98)%	
						скорость движения воздуха (0,1-20)м/с	
						уровни искусственной освещенности (10-200000) лк	

	учреждения и аптеки.			яркость	(10-200000) кд/м²
520.	Руководство по эксплуатации «Измеритель параметров электрического и магнитного полей ВЕ-МЕТР-АТ-002»	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.		- напряженность электрического поля 5 Гц – 2 кГц 2 кГц – 400 кГц	8 В/м – 100 В/м 0,8 В/м – 10 В/м
521.	Руководство по эксплуатации «Измеритель параметров электрического и магнитного полей трехкомпонентный ВЕ-МЕТР-АТ-003»	Игры, игрушки, канцтовары, наглядные школьные пособия, предметы гигиены и другие товары детского обихода. Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно- профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.		- напряженность магнитного поля 5 Гц – 2 кГц 2 кГц – 400 кГц 45 Гц – 55 Гц	0,08 мкТл – 1 мкТл 8 нТл – 100 нТл)
522.	Руководство по эксплуатации «Измеритель многофункциональный ЭКОФИЗИКА»	Игры, игрушки, канцтовары, наглядные школьные пособия, предметы гигиены и другие товары детского обихода. Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно- профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	" - "	- напряженность электрического Поля 5 Гц – 2 кГц 2 кГц – 400 кГц 45 Гц – 55 Гц	5 В/м – 1000 В/м 0,5 В/м – 40 В/м 5 В/м – 1000 В/м
523.	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые, общественные и производственные здания и	" - "	- напряженность магнитного поля 5 Гц – 2 кГц 2 кГц – 400 кГц 45 Гц – 55 Гц	50 мА/м – 4 А/м (62,5 нТл – 5 мкТл) 4 мА/м – 400 мА/м (5 нТл – 500 нТл) 50 мА/м – 8 А/м (62,5 нТл – 10 мкТл)
				постоянный, непостоянный уровень звука;	(22-139)дБА
				уровни звукового давления;	(11-139)дБА
				эквивалентный уровень звука;	(22-139)дБА
				максимальный уровень звука;	(22-139)дБА
				пиковый уровень звука	(22-139)дБС
				уровень общей вибрации;	(55-164) дБ
				уровень локальной вибрации;	(50-164) дБ
				постоянная, непостоянная вибрация;	(55-164) дБ
				эквивалентные скорректированные значения (виброускорение)	(55-164) дБ
				мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 – 9,999 мР/ч 0,010 – 9,999 Р/ч

	сооружения					0,10 – 99,99 мР/ч
524.	Инструкция по эксплуатации дозиметр ДРГ-01Г1 МУ 2.6.1.2398-08	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	- -	- -	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения мощность амбиентного эквивалента гамма-фона мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,10 – 99,99 Р/ч 0,010 – 9,999 мР/ч 50 нЗв/ч-10 Зв/ч 50 нЗв/ч-10 Зв/ч

Главный врач

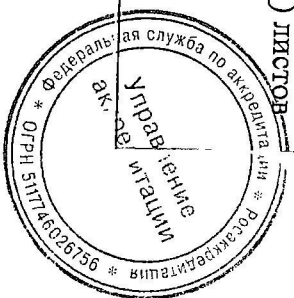
К.В. Булутов



Прошито, пронумеровано

51 (метбесеит ории)

Листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшопова

Технический эксперт:

С.В. Кизико