

Э КЗЕМПЛЯР  
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)  
м.п. Федеральной службы по аккредитации



подпись

КАЛАГОВ К.Э.

инициалы, фамилия

Приложение  
к заявлению о сокращении области аккредитации

№ \_\_\_\_\_  
от " 07 11 18 20 г.  
на 20 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)**

Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Ямало-Ненецком автономном округе в Надымском районе"

*наименование испытательной лаборатории (центра)*

629732, Россия, Ямало-Ненецкий автономный округ, г. Надым, ул. Южная, дом 1

*адрес места осуществления деятельности*

№ 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
1	МУ № 1638-77	Воздух	—	—	Диоксид азота	(3,0-50,0) мг/м <sup>3</sup>
2	МУ № 1642-77 (Б.)	Воздух	—	—	Диоксид серы	(0,3-4,5) мкг/см <sup>3</sup>
3	МУ № 1645-77	Воздух	—	—	Хлористы водород	(3,0-20,0) мкг/дм <sup>3</sup>
4	МУ № 1641-77	Воздух	—	—	Кислота серная	(4,0-60,0) мкг/см <sup>3</sup>
5	МУ № 1618-77	Воздух	—	—	Медь	(10,0-100,0) мг/м <sup>3</sup>
6	МУ № 4945-88 п.3.1.	Сварочный аэрозоль	—	—	Железо	(1,5-15,0) мг/м <sup>3</sup>
					Марганец	(0,05-1,25) мг/м <sup>3</sup>
					Медь	(0,4-8,0) мг/м <sup>3</sup>
					Хром	(0,003-0,06) мг/м <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
7	МУ № 1634-77	Воздух	-	-	Цинк	(1,0-15,0) мкг/2см <sup>3</sup>
8	МУ № 1644-77	Воздух	-	-	Хлор	(0,25-6,0) мкг/2см <sup>3</sup>
9	МУ № 5937-91	Воздух рабочей зоны	-	-	Щелочи едкие	(0,2-3,5) мг/м <sup>3</sup>
10	РД 52.04.186-89 п. 5.3.3.5	Атмосферный воздух	-	-	Фенол	(0,004-0,2) мг/м <sup>3</sup>
11	МУ № 4524-87	Воздух рабочей зоны	-	-	Формальдегид	(0,25-3,0) мг/м <sup>3</sup>
12	МУ № 1637-77	Воздух	-	-	Аммиак	(1,0-10,0) мкг/5см <sup>3</sup>
13	МУ № 1648-77	Воздух	-	-	Ацетон	(1,0-10,0) мкг/2см <sup>3</sup>
14	МР от 20.09.83 г.	Определение загрязненности свинцом рук персонала, поверхностей оборудования, строительных конструкций	-	-	Свинец в смывах	-
15	ГОСТ 31863-2012	Вода питьевая	-	-	Цианиды	(0,01-0,25) мг/дм <sup>3</sup>
16	ГОСТ 8558.1-2015	Продукты мясные	-	-	Массовая доля нитрита натрия	(0,002-0,016)%
17	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	-	-	Массовая доля нитрита натрия	(0,25-1,0) мкг/см <sup>3</sup>
18	ГОСТ 23231-2016	Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные	-	-	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0,0012-0,0240) %
19	МУ 4274-87	Рыба	-	-	Гистамин	(20,0-175,0) мг/кг
20	СанПиН 42-123-4083-86	Рыбопродукты	-	-	Гистамин	-
21	ГОСТ 5903-89 п. 6	Изделия кондитерские	-	-	Массовая доля сахара	-
22	ГОСТ 32167-2013 п.6	Мед	-	-	Массовая доля редуцирующих сахаров	(70-96) %
23	ГОСТ 28467-90	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Бензойная кислота	5-10 <sup>-3</sup> %
24	ГОСТ 9794-2015	Продукты мясные	-	-	Общий фосфор	-
25	ГОСТ 13194-74	Коньяки и коньячные спирты	-	-	Метиловый спирт	(0,25-1,75) г/дм <sup>3</sup>
26	ГОСТ 19792-2001 п.6.11	Мед натуральный	-	-	Диастазное число	(0,0-10,0) ед.Готе
	п. 6.12		-	-	Оксиметилфурфурол	-
	п. 6.9		-	-	Массовая доля воды	(13,0-25,0) %

1	2	3	4	5	6	7
27	ГОСТ 28886-90 п. 3.6	Прополис	-	-	Массовая доля флавоидных и других фенольных соединений	-
28	ГОСТ 28886-90 п. 3.3	Прополис	-	-	Окисляемость	-
	п. 3.7		-	-	Йодное число	-
	п. 3.4		-	-	Количество окисляемых веществ	-
29	ГОСТ 26181-84	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Сорбиновая кислота	(0,0-10,0) мг/дм <sup>3</sup>
30	МУ 2482-81	Рыба и рыбная продукция	-	-	ГХЦГ и его изомеры	от 0,002 мкг/кг
			-	-	ДДТ и его метаболиты	от 0,002 мкг/кг
31	ГОСТ 32122-2013	Масла растительные	-	-	ГХЦГ и его изомеры	(0,001-0,2) мкг/кг
			-	-	ДДТ и его метаболиты	(0,001-0,2) мкг/кг
32	МУ 1766-77	Почва	-	-	ГХЦГ и его изомеры	(0,005-0,07) мкг/кг
			-	-	ДДТ и его метаболиты	(0,005-0,07) мкг/кг
33	ГОСТ Р 53217-2008	Почва	-	-	ГХЦГ и его изомеры	(0,1-4,0) мкг/кг
			-	-	ДДТ и его метаболиты	(0,1-4,0) мкг/кг
34	ГОСТ 31858-2012	Вода питьевая	-	-	ГХЦГ и его изомеры	(0,1-6,0) мкг/кг
			-	-	ДДТ и его метаболиты	(0,1-6,0) мкг/кг
35	МУ 3194-85	Биологический материал	-	-	ГХЦГ и его изомеры	(0,05-0,5) мкг/кг
			-	-	ДДТ и его метаболиты	(0,05-0,5) мкг/кг
36	МУК 4.1.1132-02 п. 2	Вода	-	-	2,4-Д кислоты, и ее соли и эфиры	(0,0001-0,01) мг/кг
37	МУК 4.1.1132-02 п. 2	Зерно пшеницы	-	-	2,4-Д кислоты, и ее соли и эфиры	(0,005-0,05) мг/кг
		Солома пшеницы	-	-	2,4-Д кислоты, и ее соли и эфиры	(0,02-0,2) мг/кг
		Зерно кукурузы	-	-	2,4-Д кислоты, и ее соли и эфиры	(0,005-0,05) мг/кг
38	МУ № 4383-87	Почва	-	-	2,4-Д кислоты, и ее соли и эфиры	(0,01-0,02) мг/кг
39	ГОСТ 31941-2012 п. 5.1.	Вода питьевая	-	-	2,4-Д кислоты, и ее соли и эфиры	(0,01-0,5) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
40	ГОСТ 31860-2012	Вода питьевая	-	-	Бенз(а)перен	(0,002-0,5) мкг/дм <sup>3</sup>
41	ПНД Ф 14.1:2:4.186-02	Природные питьевые (в том числе расфасованные в емкости) и сточные воды	-	-	Бенз(а)перен	(0,5-500,0) нг/дм <sup>3</sup>
41	МУ 31-15/06	Пищевые продукты	-	-	Олово	(4,0-600,0) мг/кг
43	МУК 4.1.1090-02	Вода	-	-	Йод	(0,01-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
44	МУ 31-08/04	Минеральные, питьевые, природные и сточные воды	-	-	Йодат-ионы	(0,0005-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
			-	-	Йодид-ионы	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
			-	-	Общий йод	(0,0007-2,2) мг/дм <sup>3</sup>
45	МУ 31-07/04	Пищевые продукты	-	-	Йод	(0,02-2000,0) мг/кг
46	ПНД Ф 14.1:2.109-97	Природные и очищенные сточные воды	-	-	Сероводород и сульфиды	(2,0-4000,0) мкг/дм <sup>3</sup>
47	ГОСТ 18308-72	Вода питьевая	-	-	Молибден	(0,0025-0,006) мг/дм <sup>3</sup>
48	РД 52.24.365-2008	Природная и очищенная сточная вода	-	-	Натрий	(0,23-2300) мг/дм <sup>3</sup>
49	РД 52.24.415-2007	Природная и очищенная сточная вода	-	-	Калий	(0,4-320,0) мг/дм <sup>3</sup>
50	РД 52.24.367-2010	Природная и очищенная сточная вода	-	-	Нитраты	(0,03-70,0) мг/дм <sup>3</sup>
51	ГОСТ 23268.9-78 п. 4	лечебные, лечебно-столовые и	-	-	Нитрат-ионы	(10,0-70,0) мг/дм <sup>3</sup>
52	РД 52.24.394-2012 Вариант 1	Природная и очищенная сточная вода	-	-	Аммонийны азот	(0,3-14,0) мг/дм <sup>3</sup>
53	ГОСТ Р 51478-99	Мясо и мясные продукты	-	-	рН водородный показатель	-
54	ГОСТ 32169-2013 п. 10.2	Мед	-	-	рН водородный показатель	(3,0-9,0) ед. рН
	п. 10.3		-	-	Свободная кислотность	-
55	ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	-	-	рН водородный показатель	-
56	ГОСТ 26951-86	Почвы	-	-	Нитраты	-
57	ГОСТ ISO 1841-2-2013	Мясо и мясные продукты	-	-	Хлориды	0,25 % и более 0,25%
58	ГОСТ 25179-14 п. 2	Молоко	-	-	Белок	(2,5-4,0) %

1	2	3	4	5	6	7
59	ГОСТ Р 54045-2010	Сыры и плавленые сыры	-	-	Хлориды	-
60	ГОСТ Р 52179-2003 п. 5.10 п. 5.4; п. 5.5; п. 5.6; п. 5.7; п. 5.8 п. 5.11; п. 5.12; п. 5.13 п. 5.2	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	-	-	Кислотность	-
			-	-	Массовая доля влаги и летучих веществ	-
			-	-	Массовая доля жира	-
			-	-	Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет	-
61	ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Нитраты	-
62	МУК 4.1.1354-03	Воздух рабочей зоны	-	-	Ванадий	(0,02-5,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Висмут	(0,02-5,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Железо	(0,02-5,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Кобальт	(0,02-5,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Марганец	(0,02-5,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Медь	(0,02-5,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Никель	(0,02-5,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Свинец	(0,02-5,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Хром	(0,005-5,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Цинк	(0,02-5,0) мг/м <sup>3</sup>
63	MP 01.017-07	Этиловые спирты, водки и алкогольная продукция	-	-	Индекс токсичности	до 20 - более 50
64	ГОСТ Р 54729-2011	Соль поваренная пищевая	-	-	Массовая доля влаги, сухие вещества	(0,05-5,00) %
65	ГОСТ 33977-2016	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Сухие вещества	-
66	МВИ 243-20	Отруби	-	-	Массовая доля влаги, сухие вещества	(8,0-16,0) %
67	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар	-	-	Массовая доля влаги, сухие вещества	(0,1-1,0) %

1	2	3	4	5	6	7
68	М-049-В/99	Вентиляционные выбросы	-	-	Железо	(0,01-50,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Кобальт	(0,01-50,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Марганец	(0,01-50,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Медь	(0,01-50,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Никель	(0,01-50,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Свинец	(0,01-50,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Хром	(0,01-50,0) мг/м <sup>3</sup>
			-	-	Цинк	(0,01-50,0) мг/м <sup>3</sup>
69	ГОСТ 7698-93 п. 2.4	Крахмал	-	-	Массовая доля влаги, сухие вещества	-
	п. 2.7		-	-	Кислотность	-
	п. 2.10.		-	-	Примеси других видов крахмала	-
	п. 2.2		-	-	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
70	ГОСТ Р 54845-2011 п. 7.4	Дрожжи хлебопекарные сушеные	-	-	Массовая доля влаги	-
	п. 7.5.		-	-	Массовая доля влаги	-
	п. 7.2		-	-	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
71	ГОСТ 15113.4-77 п. 2; п. 3	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля влаги	-
72	ГОСТ 5900-2014	Изделия кондитерские	-	-	Массовая доля влаги, сухие вещества	(5,0-50,0) %
73	МВИ 243-15	Зерно	-	-	Массовая доля влаги, сухие вещества	(7,0-25,0) %

1	2	3	4	5	6	7
74	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.3	Дрожжи хлебопекарные прессованные	-	-	Запах и вкус	-
	п. 6.2		-	-	Внешний вид и цвет	-
	п. 6.4		-	-	Сухие вещества	-
	п. 6.5		-	-	Сухие вещества	-
	п. 6.6		-	-	Сухие вещества	-
75	ГОСТ 11293-89 п. 4.9; п. 4.10	Желатин	-	-	Массовая доля влаги	-
	п. 4.11		-	-	Массовая доля золы	-
	п. 4.3		-	-	Вид и цвет	-
	п. 4.8		-	-	Запах и вкус	-
76	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	-	-	Влажность	-
77	ГОСТ 31762-2012 п. 4.3	Майонезы и соусы майонезные	-	-	Массовая доля влаги	(5,0-95,0) %
	п. 4.4		-	-	Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
	п. 4.13		-	-	Кислотность	-
	п. 4.6; п. 4.7; п. 4.8; п. 4.9		-	-	Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
	п. 4.15	-	-	Стойкость эмульсии	-	
78	ГОСТ 1936-85 п. 2.5	Чай	-	-	Массовая доля влаги	-
79	ГОСТ 8764-73 п. 2	Консервы молочные и молокосодержащие	-	-	Массовая доля влаги	-
	п. 9		-	-	Сахар	-
80	МВИ 243-54	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля влаги, сухие вещества	(4,0-17,0) %
81	МВИ 243-56	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля влаги, сухие вещества	(3,0-12,0) %
82	ГОСТ 26808-86	Консервы из рыбы и морепродуктов	-	-	Массовая доля сухих веществ	-
83	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Растворимые сухие вещества	-
84	ГОСТ Р ИСО 8156-2010	Молоко сухое и сухие молочные продукты	-	-	Индекс растворимости	-

1	2	3	4	5	6	7
85	ГОСТ ISO 1572-2013	Чай	-	-	Массовая доля сухого вещества	-
86	ГОСТ 31964-2013 п. 7.3	Изделия макаронные	-	-	Влажность	-
	п. 7.6				Массовая доля золы	-
	п. 7.4.				Кислотность	-
	п. 7.7				Сохранность формы сваренных изделий	-
	п. 7.1				Цвет и форма	-
	п. 7.2				Вкус и запах	-
87	ГОСТ Р 51433-99	Соки фруктовые и овощные	-	-	Растворимые сухие вещества	-
88	ГОСТ 7636-85 п. 3.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	-	Массовая доля жира	(1,0-40,0) %
	п. 3.5				Массовая доля поваренной соли	(0,05-64,8) %
	п. 11.6				Массовая доля золы	-
89	ГОСТ 12574-16	Сахар песок и сахар-рафинад	-	-	Массовая доля золы	-
90	ГОСТ 5901-2014 п. 8; п. 9	Кондитерские изделия	-	-	Массовая доля золы	-
91	ГОСТ 25555.4-91 п. 2; п. 3; п.4	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая доля золы	-
92	ГОСТ 15113.8-77 п. 2; п. 3	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля золы	-
93	ГОСТ 5474-66	Масла растительные	-	-	Массовая доля золы	-
94	ГОСТ 26312.5-84	Крупа	-	-	Зольность	-
95	ГОСТ 27839-2013	Мука пшеничная	-	-	Количество и качество клейковины	-
96	ГОСТ 31699-2012	Пшеница и пшеничная мука	-	-	Содержание сырой клейковины	-
97	ГОСТ ISO 10727-2013	Чай	-	-	Кофеин	-
98	ГОСТ Р 54345-2011	Соль поваренная пищевая	-	-	Массовая доля нерастворимого в воде осадка	-

1	2	3	4	5	6	7
99	ГОСТ 8756.13-87	Продукты переработки плодов и овощей	—	—	Сахара	(3,0-80,0) %
100	ГОСТ 11812-66	Масла растительные	—	—	Массовая доля влаги и летучих веществ	—
101	ГОСТ 5479-64	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	—	—	Неомыляемые вещества	—
102	ГОСТ 23268.6-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	—	—	Ионы натрия	(1,0-8,0) мг/дм <sup>3</sup>
103	ГОСТ 23268.7-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	—	—	Ионы калия	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
104	ГОСТ Р ИСО 15767-2007	Воздух рабочей зоны	—	—	Аэрозольные пробы	—
105	ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	—	—	Хлориды	—
106	ГОСТ Р 51439-99	Соки фруктовые и овощные	—	—	Хлориды	0,001-1,0%
107	ГОСТ Р 54667-2011	Молоко и продукты переработки молока	—	—	Сахар	—
108	ГОСТ 13192-73	Вина, виноматериалы и коньяки	—	—	Сахар	—
109	ГОСТ 24065-80	Молоко	—	—	Сода	от 0,05 % и более
110	ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия	—	—	Сахар	—
111	ГОСТ 10574-2016	Продукты мясные	—	—	Массовая доля крахмала	(0,7-15,4) %
112	ГОСТ 29301-92	Продукты мясные	—	—	Массовая доля крахмала	—
113	ГОСТ 25011-81	Мясо и мясные продукты	—	—	Массовая доля белка	—
114	ГОСТ 9957-2015	Мясо и мясные продукты	—	—	Хлористый натрий	—
115	ГОСТ 3627-81	Молочные продукты	—	—	Хлористый натрий	—

1	2	3	4	5	6	7
116	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	-	Массовая доля поваренной соли	-
117	ГОСТ 5698-51	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	-	Массовая доля поваренной соли	-
118	ГОСТ 15113.7-77	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля поваренной соли	-
119	ГОСТ 27082-2014	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	-	-	Кислотность	-
120	ГОСТ 26312.6-84	Крупа	-	-	Кислотность	-
121	ГОСТ 26971-86	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания	-	-	Кислотность	-
122	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая доля титруемых кислот	-
123	ГОСТ 15113.5-77	Концентраты пищевые	-	-	Кислотность	-
124	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	-	-	Кислотность	-
125	ГОСТ Р 50457-92	Жиры и масла животные и растительные	-	-	Кислотность	-
126	ГОСТ 31660-2012	Продукты пищевые	-	-	Йод	(0,05-10,0) мг/кг
127	ГОСТ 31505-2012	Молоко, молочные продукты и продукты детского питания на молочной основе	-	-	Йод	(1,0-250,0) мкг/кг
128	МУК 4.1.1106-02	Пищевые продукты и сырье	-	-	Йод	-
129	ГОСТ 31700-2012	Зерно и продукты его переработки	-	-	Кислотное число жира	(2,0-200,0) мгКОН/1г жира
130	ГОСТ 31933-2012	Масла растительные	-	-	Кислотное число	(0,1-30,0) мгКОН/г

1	2	3	4	5	6	7
131	ГОСТ 12575-2001	Сахар	—	—	Редуцирующие вещества	—
132	ГОСТ 5898-87 п. 4	Кондитерские изделия	—	—	Щелочность	—
133	ГОСТ 26811-2014	Изделия кондитерские	—	—	Общая сернистая кислота	(0,002-0,100) %
134	ГОСТ 31681-2012	Изделия кондитерские	—	—	Сухой обезжиренный остаток	(0,0-50,0) %
135	ГОСТ Р ИСО 3961-2010	Жиры и масла животные и растительные	—	—	Йодное число	—
136	ГОСТ Р 51434-99	Соки фруктовые и овощные	—	—	Массовая доля титруемых кислот	—
137	ГОСТ 32114-2013	Алкогольная продукция и сырье для ее производства	—	—	Массовая доля титруемых кислот	—
138	ГОСТ 25555.5-2014	Продукты переработки плодов и овощей	—	—	Диоксид серы	—
139	ГОСТ 32115-2013	Алкогольная продукция и сырье для ее производства	—	—	Диоксид серы	—
140	ГОСТ 33769-2016	Соль пищевая	—	—	Массовая доля хлор-иона	—
141	ГОСТ Р 54353-2011	Соль поваренная пищевая	—	—	Массовая доля сульфат-иона	—
142	ГОСТ 13685-84 п. 2.9	Соль поваренная	—	—	Массовая доля оксида железа	—
	п. 2.13				Массовая доля бромидов	(0,002-0,200) %
	п. 2.11				Массовая доля йодистого калия	—
	п. 2.18; п. 2.19				рН водородный показатель	—
143	ГОСТ Р 54352-2011 п. 7.2.	Соль поваренная пищевая	—	—	Массовая доля кальция-иона	(0,01-0,70) %
144	ГОСТ 5478-14	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	—	—	Число омыления	—
145	ГОСТ 5480-59	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	—	—	Мыла	—
146	ГОСТ 26593-85	Масла растительные	—	—	Периксное число	(0,1-40,0) ммоль/кг

1	2	3	4	5	6	7
147	ГОСТ 14138-14	Коньячные и плодовые спирты	—	—	Высшие спирты	(30,0-850,0) мг/100см <sup>3</sup>
148	ГОСТ 32036-2013 п. 6.4	Спирт этиловый из пищевого сырья	—	—	Чистота спирта	—
149	ГОСТ 32080-2013 п. 5.4.	Изделия ликероводочные	—	—	Массовая концентрация общего экстракта	(0,1-47,0) г/100см <sup>3</sup>
	Массовая концентрация кислот				(0,1-1,3) г/100см <sup>3</sup>	
150	ГОСТ 23268.16-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	—	—	Йодид-ионы	(0,02-2,0) мг
151	ГОСТ 23268.12-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	—	—	Перманганатная окисляемость	—
152	ГОСТ 23268.3-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	—	—	Гидрокарбонат ионы	от 5,0 мг
153	ГОСТ 23268.4-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	—	—	Сульфат ион	от 0,2 мг
154	ГОСТ 23268.5-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	—	—	Ионы кальция и магния	от 0,1 мг
155	ГОСТ 26424-85	Почвы	—	—	Ионы карбоната и бикарбоната в водной вытяжке	—

1	2	3	4	5	6	7
156	ГОСТ 26425-85	Почвы	-	-	Ионы хлорида в водной вытяжке	-
157	ГОСТ 26426-85	Почвы	-	-	Ионы сульфата в водной вытяжке	-
158	ГОСТ 26428-85	Почвы	-	-	Кальций, магний в водной вытяжке	-
159	ГОСТ 26484-85	Почвы	-	-	Обменная кислотность	-
160	ГОСТ 26486-85	Почвы	-	-	Обменный марганец	-
161	ГОСТ 26487-85	Почвы	-	-	Обменный кальций, магний	-
162	ГОСТ 26490-85	Почвы	-	-	Подвижная сера	-
163	ГОСТ 31774-2012	Мед	-	-	Массовая доля воды	(13,0-25,0) %
164	ГОСТ 15113.6-77	Концентраты пищевые	-	-	Сахароза	-
165	ГОСТ 5896-51	Кондитерские изделия	-	-	Спир	-
166	ГОСТ 6687.7-88	Напитки безалкогольные и квасы	-	-	Спир	-
167	ГОСТ 23042-15	Мясо и мясные продукты	-	-	Массовая доля жира	-
168	ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	-	Массовая доля жира	-
169	ГОСТ 31749-2012 п. 8.8	Изделия макаронные быстрого приготовления	-	-	Массовая доля жира	-
	п. 8.2		-	-	Время приготовления до готовности	-
170	ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	-	-	Массовая доля жира	-
171	ГОСТ 8756.21-89	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая доля жира	-
172	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля жира	-
173	ГОСТ 23268.8-78	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	-	-	Нитрит-ион	-

1	2	3	4	5	6	7
174	ГОСТ 5477-2015	Масла растительные	—	—	Цветность	—
175	ГОСТ 12572-2015	Сахар	—	—	Цветность	от 20 до 200 ед. оптической плотности
176	ГОСТ 1129-2013 Приложение Д	Масло подсолнечное	—	—	Холодный тест	—
177	ГОСТ 15113.2-77	Концентраты пищевые	—	—	Посторонние примеси	—
178	ГОСТ 12578-2016	Сахар кусковой	—	—	Определение мелочи (осколков и кристаллов)	—
179	ГОСТ ISO 762-2013	Продукты переработки плодов и овощей	—	—	Минеральные примеси	—
180	ГОСТ 26323-14	Продукты переработки плодов и овощей	—	—	Посторонние примеси растительного происхождения	—
181	ГОСТ 28875-90	Пряности	—	—	Посторонние примеси	—
182	ГОСТ 33479-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	—	—	Цвет	—
183	ГОСТ 8756.11-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	—	—	Прозрачность и мутность	—
184	ГОСТ 6687.6-88	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья	—	—	Стойкость	—
185	ГОСТ 15113.3-77	Концентраты пищевые	—	—	Готовность к употреблению	—
186	ГОСТ 7269-2015 п. 5	Мясо	—	—	Свежесть	—
187	МУ 1-40/3805-91 п.7.2.	Жир	—	—	Степень термического окисления фритюрных гретых жиров	—
188	ГОСТ 10114-80	Изделия кондитерские мучные	—	—	Намокаемость	—
189	ГОСТ 12231-66	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые	—	—	Соотношение составных частей	—

1	2	3	4	5	6	7
190	ГОСТ 8756.10-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	-	-	Мякоть	-
191	ГОСТ 8756.9-2016	Продукты переработки фруктов и овощей	-	-	Осадок	-
192	ГОСТ Р ИСО 9768-2011	Чай	-	-	Экстрактивные вещества	-
193	ГОСТ 5481-2014	Масла растительные	-	-	Отстой	-
194	ГОСТ 12789-87	Пиво	-	-	Цвет	-
195	ГОСТ 20235.0-74 п. 2	Мясо кроликов	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
196	ГОСТ 9959-2015	Мясо и мясные продукты	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
197	ГОСТ 31654-2012	Яйца куриные пищевые	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
198	МУ 4.1./4.2.2484-09	Молочная продукция	-	-	Подлинность	-
199	ГОСТ 29245-91	Консервы молочные	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
200	ГОСТ 7631-2008	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	-
201	ГОСТ 1368-2003	Рыба	-	-	Длина и масса	-

1	2	3	4	5	6	7
202	ГОСТ 26664-85 п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	—
203	ГОСТ 8756.18-70	Продукты пищевые консервированные	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	—
204	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	—	—	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус и хруст	—
205	ГОСТ Р 52405-2005	Продукты детского питания сухие. Каши	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	—
206	ГОСТ 26312.2-84	Крупа	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	—
207	ГОСТ 32168-2013	Мед	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	—
208	ГОСТ 8756.1-79	Продукты пищевые консервированные	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	—
209	ГОСТ 8807-94	Масло горчичное	—	—	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	—

1	2	3	4	5	6	7
210	ГОСТ 5472-50	Масла растительные	-	-	Органолептические показатели: запах, цвет и прозрачность	-
211	ГОСТ 31413-2010	Водоросли, травы морские и продукция из них	-	-	Отбор проб	-
212	ГОСТ ISO 21527-1-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных	-	-	Дрожжевые и плесневые грибы	-
213	МУ № 3049-84	Продукты животноводства	-	-	Остаточное количество антибиотиков: тетрациклин; пенициллин; стрептомицин; гризин	-
214	ГОСТ ISO 21527-1-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных	-	-	Дрожжи и плесневые грибы	-
215	ГОСТ 26972-86 п. 4.1.	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)				-	
	Плесневые грибы и дрожжи				-	
216	ГОСТ ISO 21527-2-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных	-	-	Дрожжевые и плесневые грибы	-
217	МУК 4.2.2217-07	Объекты окружающей среды	-	-	Legionella pneumophila	-
218	ГОСТ 31708-2012	Микробиология пищевых продуктов и кормов	-	-	Escherichia coli	-
219	ГОСТ 23454-2016	Молоко	-	-	Ингибирующие вещества	-

1	2	3	4	5	6	7
220	ГОСТ 21237-75 п. 4.2.4.	Мясо	-	-	Salmonella	-
	п. 4.2.5.		-	-	БГКП	-
	п. 4.2.6.		-	-	Proteus	-
	п. 4.2.2.		-	-	Listeria monocytogenes	-
	п. 4.2.3.		-	-	Стафилококки	-
	п. 4.4.		-	-	Clostridium perfringens	-
221	ГОСТ 20235.2-74 п. 4.1.3	Мясо кроликов	-	-	Salmonella	-
	п. 4.1.4		-	-	Бактерии рода Echerichia	-
	п. 4.1.5		-	-	Listeria monocytogenes	-
	п. 4.1.6		-	-	Стафилококки	-
	п. 4.1.7		-	-	Стрептококки	-
	п. 4.2.1		-	-	Clostridium perfringens	-
222	ГОСТ Р 54077-2010	Молоко	-	-	Соматические клетки	-
223	ГОСТ 18963-73 п. 4.1	Вода питьевая	-	-	Общее количество бактерий	-
	п. 4.2		-	-	Бактерии группы кишечных палочек	-
224	MP № 96/225-97 п. 4.1.2.3	Минеральная вода	-	-	Колиформные бактерии	-
	п. 4.1.2.4		-	-	Фекальные колиформные бактерии	-
	п. 4.1.2.5		-	-	Синегнойная палочка	-
	п. 4.1.2.6		-	-	Общее количество бактерий	-
225	ГОСТ 28805-90	Продукты пищевые	-	-	Дрожжи и плесневые грибы	-
226	ГОСТ ISO 21871-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных	-	-	Bacillus cereus	-

1	2	3	4	5	6	7
228	ГОСТ 32149-2013 п. 7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
	ГОСТ 32149-2013 п. 8		-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
	п. 9		-	-	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
	п. 10		-	-	Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
	п. 11		-	-	Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i>	-
229	ГОСТ Р 51278-99 п. 9.5.1	Зерновые, бобовые и продукты их переработки	-	-	Бактерии	-
230	п. 9.5.2		-	-	Дрожжевые и плесневые грибы	-
231	Инструкция № 15-6/042 от 1990 г.	Объекты окружающей среды	-	-	Бактерии рода <i>Yersinia</i>	-
232	ГОСТ 26968-86 п. 4.1	Сахар	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
	п. 4.2		-	-	Дрожжи и плесневые грибы	-
	п. 4.3		-	-	Бактерии группы кишечных палочек и патогенных микроорганизмов	-
224	МР № 11-3/351-09	Биоматериал	-	-	Ротавирусы	-
225	МР № 15-6/6 от 1989 г.	Биоматериал	-	-	Ротавирусы	-
226	МР № 18 от 1996 г.	Биоматериал	-	-	Бифидобактерии	-
227	МУ 3.2.3469-17	Биоматериал	-	-	Нематоды рода <i>Dirofilaria</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
228	МУ 3.2.2601-10	Рыба	-	-	Яйца гельминта <i>Opisthorchis felineus</i>	-
229	ГОСТ Р 51600-2010 п. 5.1.1	Молоко и молочные продукты	-	-	Стрептомицин	-
	п. 5.2.1				Тетрациклин	
	п. 5.3.1				Пенициллин	
230	МУК 4.2.1847-04 п. 7.2	Пищевые продукты	-	-	<i>Listeria monocytogenes</i>	-
	п. 7.3				Молочно-кислые микроорганизмы	
	п. 7.4				БГКП, <i>S. aureus</i> , сульфитредуцирующие клостридии	
	п. 7.6				Бактерии рода <i>Proteus</i> , дрожжи и плесени	
	п. 7.7				Бактерии рода <i>Pseudomonas</i> и др.	
231	МР № 01/15702-8-34 от 2008 г.	Биоматериал	-	-	Кампилобактерии	-
232	Инструкция "Кампилобактер тест"	Биоматериал	-	-	Кампилобактерии	-
233	Инструкция № 15-6/28 от 1989г.	Биоматериал	-	-	Кампилобактерии	-

И.о. главного врача ФБУЗ  
"Центр гигиены и  
эпидемиологии в ЯНАО"

должность уполномоченного лица      подпись уполномоченного лица

М.П.



Д.Г. Ткачев

инициалы, фамилия уполномоченного лица