

Э. ПРИКАЗ
от «*2*» *сентября* 20*20* г.
№ *РКП-482*

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

А.А.В. 27.10.13

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ
Испытательная лаборатория пищевой и сельскохозяйственной продукции
Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии
и испытаний в Самарской области» (ФБУ «Самарский ЦСМ»)
наименование испытательной лаборатории

443084, РОССИЯ, Самарская область, Самара, ул. Воронежская, д. 202
адрес места осуществления деятельности

на 103 листах, 1 лист

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ Р 51301-99	Пищевая и сель- скохозяйственная продукция, корма	01.21- 01.28 01.47.2 01.11- 01.13 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39	0201- 0210 0301- 0308 0401 0504 0701- 0714 0801- 0813	Массовая концентрация свинца Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация меди Массовая концентрация цинка Массовая концентрация мышьяка Массовая концентрация мышьяка	(0,02-10,0) мг/кг (0,004-0,2) мг/дм ³ (0,005-50,0) мг/кг (0,001-0,02) мг/дм ³ (0,05-30,0) мг/кг (0,002-2,0) мг/дм ³ (0,2-100,0) мг/кг (0,01-20,0) мг/дм ³ (0,001-10,0) мг/кг (мг/дм ³) (0,001-10,0) мг/кг (0,001-10,0) мг/дм ³
2	ГОСТ 31628-2012					
3	ГОСТ Р 51962-2002					

1	2	3	4	5	6	7
1						
4	ГОСТ 26935-86	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	10.41	0901-	Массовая доля олова / Массовая концентрация олова	(0,010-400) мг/кг
			10.42	0910		
5	ГОСТ 26928-86		10.51	1001-	Массовая доля железа / Массовая концентрация железа	(1-5) млн. ⁻¹ (мг/кг)
			10.52	1008		
6	ГОСТ 31660-2012		10.61	1101-	Массовая концентрация йода	(0,005-100,0) мг/кг (0,005-100,0) мг/дм ³
			10.62	1109		
7	ГОСТ 33824-2016		10.71-	1201-	Содержание свинца / Массовая концентрация свинца	(0,01-10,0) мг/кг (0,004-0,2) мг/дм ³
			10.73	1214		
			10.81-	1302	Содержание кадмия / Массовая концентрация кадмия	(0,0015-50,0) мг/кг (0,001-0,02) мг/дм ³
			10.86	1501-		
			10.89	1522	Содержание меди / Массовая концентрация меди	(0,05-30,0) мг/кг (0,002-2,0) мг/дм ³
				1601-		
				1605	Содержание цинка / Массовая концентрация цинка	(0,2-100,0) мг/кг (0,01-20,0) мг/дм ³
				1701-		
8	ГОСТ Р 56931-2016			1704	Массовая концентрация ртути	(0,002-50,0) мг/кг (0,0005-0,1) мг/дм ³
				1801-		
9	ФР.1.31.2004.00986 (МУ 31-04/04)			1806	Массовая концентрация свинца	(0,01-6,0) мг/кг (мг/дм ³)
				1901-	Массовая концентрация кадмия	(0,0015-1,0) мг/кг (мг/дм ³)
				1905	Массовая концентрация меди	(0,05-30,0) мг/кг (мг/дм ³)
				2001-	Массовая концентрация цинка	(0,5-100,0) мг/кг (мг/дм ³)
10	ФР.1.31.2004.01119 (МУ 31-05/04)			2009	Массовая концентрация мышьяка / Содержание мышьяка	(0,005-5,0) мг/кг (мг/дм ³)
				2101-		
11	ФР.1.31.2004.01166 (МУ 31-07/04)			2106	Массовая концентрация йода / Содержание йода	(0,02-2000,0) мг/кг (мг/дм ³)
				2201-		
12	ФР.1.31.2008.03299 (МУ 31-15/06)			2209	Массовая концентрация свинца	(0,04-5,0) мг/кг
				2301-	Массовая концентрация олова	(4,0-600,0) мг/кг
				2309		
13	ФР.1.31.2008.05137 (МУ 31-20/07)			2501	Массовая концентрация никеля / Содержание никеля	(0,05-15,0) мг/кг
				3501-		
14	ГОСТ 32164-2013			3507	Отбор проб	-
15	ГОСТ 32163-2013				Удельная активность стронция-90	(1,5-10 ⁵) Бк/кг
16	ГОСТ 32161-2013				Удельная активность цезия-137	(1,5-10 ⁵) Бк/кг
17	МУК 2.6.1.1194-2003				Удельная активность цезия-137	(1,5 - 105) Бк/кг
					Удельная активность стронция-90	(1,5 - 105) Бк/кг
18	ФР.1.31.2005.01637 (МУ 08-47/136)			-	Массовая концентрация свинца	(0,03-50,0) мг/кг (0,002-10,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28 01.47.2 01.11-01.13 01.13 10.11-10.13 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89		Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация меди Массовая концентрация цинка Массовая концентрация свинца Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация меди Массовая концентрация цинка Массовая концентрация свинца Массовая концентрация кадмия Массовая концентрации меди Массовая концентрация цинка Массовая концентрация мышьяка Массовая концентрация ртути	(0,005-50,0) мг/кг (0,001-10,0) мг/дм ³ (0,04-50,0) мг/кг (0,03-30,0) мг/дм ³ (0,2-100,0) мг/кг (0,01-50,0) мг/дм ³ (0,03-60,0) мг/кг (0,01-25,0) мг/кг (0,1-700,0) мг/кг (0,1-800,0) мг/кг (0,001-1,0) мг/дм ³ (0,001-1,0) мг/дм ³ (0,001-20,0) мг/дм ³ (0,01-100,0) мг/дм ³ (0,002-0,01) мг/дм ³ (0,0001-0,001) мг/дм ³
19	ФР.1.29.2010.07173 (МУ 08-47/224)			-		
20	ГОСТ Р 51823-2001 п.8			-		
21	ГОСТ Р 51823-2001 п.9					
22	ГОСТ Р 51823-2001 п.10					
23	Методика измерений удельной активности радионуклидов в счетных образцах на бета-спектрометрах с использованием программного обеспечения «Spectraline» №42152.4Б206/01. 00294-2010 ООО «ЛСРМ»			-	Удельная активность стронция-90	(1,5-10 ⁵) Бк/кг
24	Методика измерений удельной активности радионуклидов в счетных образцах на гамма-спектрометрах с использованием			-	Удельная активность цезия-137	(1,5-10 ⁵) Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
	программного обеспечения «Spectraline» №43151.4Б207/01.00294- 2010 от 28.02.2014	Пищевая и сель- скохозяйственная продукция, корма	01.21- 01.28 01.47.2 01.11- 01.13 10.11- 10.13 10.20 10.31	- - - 0201- 0210 0301- 0308 0401 0504 0701- 0714 0801- 0813 0901- 0910 1001- 1008 1101- 1109 1201- 1214 1302 1501- 1522 1601- 1605 1701- 1704	Суммарная альфа-активность Суммарная бета-активность Массовая доля бенз(а)пирена / Бенз(а)пирен Стрептомицин Массовая доля бенз(а)пирена / Бенз(а)пирен Афлатоксин В1 Афлатоксин М1 Афлатоксин В1 Зеараленон Т-2 токсин Охратоксин А Фумонизин В1 Охратоксин А Пагулин Т-2 токсин Дезоксиниваленол Зеараленон Левомецетин Тетрациклиновая группа (Хлортетрациклин) Бацитрацин (Пинкбацитрацин) Стрептомицин Пенициллин Тетрациклиновая группа Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин Стрептомицин	(0,01 - 10 ³) Бк/л (0,1 - 3*10 ³) Бк/л (0,1-100) млрд ⁻¹ (мкг/кг) (0,5-1000) мкг/кг (мкг/дм ³) (0,0005-1,0) мг/кг (мг/дм ³) (0,0001-0,002) мг/кг (0,0005-0,02) мг/кг (0,0005-0,005) мг/кг (0,002-0,05) мг/кг (0,02-0,5) мг/кг (0,02-0,5) мг/кг (0,004-0,1) мг/кг (0,05-5,0) мг/кг (0,0001-0,016) мг/кг (0,01-0,1) мг/кг (0,05- 0,4) мг/кг (0,2-2,0) мг/кг (0,1-0,4) мг/кг (0,0001-10,0) мг/кг (0,01-10) ед/г (0,02-10) ед/г (0,5-10) ед/г (0,01-10) ед/г (0,0015-0,1) мг/кг (0,01-10) ед/г (0,5-10) ед/г (0,01-10) ед/г (10-3240) мкг/кг
25	ФР 1.38.2018.30404					
26	М 04-15-2009					
27	МУК 5-1-14/1005					
28	ГОСТ Р 51650-2000 п.5					
29	ГОСТ 30711-2001 п.3					
30	ГОСТ 31653-2012					
31	МУК 4.1.2204-07					
32	ГОСТ 28038-2013 п.5					
33	МУ 3184-84					
34	МУ 5177-90 п.2.2, 2.3					
35	МУ 5177-90 п.3.2, 3.3					
36	МУК 4.1.1912-04 п.5					
37	МУ 3049-84					
38	МУК 4.1.2158-07					
39	МУК 4.2.026-95					
40	МВИ.МН 2642-2015					

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28 01.47.2 01.11-01.13 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89	1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309 2501 3501-3507		(0,01-3,24) мг/кг (0,010-5,025) мкг/кг (0,00001-0,005025) мг/кг (0,5-108) мкг/кг (0,0005-0,108) мг/кг (0,008-2,5) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг (0,04-1,2) мг/кг (0,001-100) мг/кг (0,001-0,008) мг/кг (0,005-1,0) мг/кг (0,01-0,04) мг/кг (0,004-1,0) мг/кг (0,004-0,02) мг/кг (0,004-0,4) мг/кг (0,005-0,4) мг/кг (0,005-0,4) мг/кг (0,01-0,02) мг/кг -
41	МВИ.МН 2436-2015				Левомецетин (хлорамфеникол)	
42	МВИ.МН 3951-2015				Тетрациклиновая группа	
43	ГОСТ 23452-79				Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	
44	МУ 2142-80				ДДТ и его метаболиты	
45	МУ 1541-76				Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	
46	МУК 4.1.1023-01				ДДТ и его метаболиты	
47	МУК 4.4.1.011-93 п.7				2,4-дихлорфеноксиуксусная кислота (2,4-Д)	
48	ГОСТ 32194-2013				Полихлорированные бифенилы	
49	МУ 4380-87				Нитрозамины (сумма НДМА и НДПА)	
50	МУ 3222-85				Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	
51	МУ 1218-75				ДДТ и его метаболиты	
52	МУ 3.2.1756-03 п.1, п. 2, п. 3.2.2, п. 3.2.3, п. 3.2.4				Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	
53	ФР.1.31.2014.18536 (М 04-59-2009)				Гексахлорбензол	
					ДДТ и его метаболиты	
					Паратион-метил	
					Малатион	
					Ртутьорганические пестициды	
					Отбор и подготовка проб	
					Массовая доля подсластителей (ацесульфам калия, сахарина и его солей)	(20-10000) мг/кг (мг/л) (0,02-10) г/кг (г/л) (0,002-1) %
					Массовая концентрация сорбиновой кислоты / Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей/	

[illegible]

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28 01.47.2 01.11-01.13 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89		S22:2 докозациеновая (докозациеновая) S22:6 цервоновая (докозагексаеновая) S23:0 трикозановая (трикозановая) S24:0 лигноцеринавая (тетракозановая) S24:1 селактолевая (тетракозановая) Получение метиловых эфиров жирных кислот	(0-100,0) % (0-100,0) % (0-100,0) % (0-100,0) % (0-100,0) % (0-100,0) %
55	ГОСТ 31665-2012					
56	ГОСТ 31904-2012			0201-0210	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
57	ГОСТ Р 54004-2010			0301-0308	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
58	ГОСТ 26669-85			0401-0504	Подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
59	ГОСТ 26670-91			0701-0714	Культивирование микроорганизмов	-
60	ГОСТ ISO 7218-2015			0801-0813 0901-0910 1001-1008 1101-1109	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям Подсчет и выражение результата	(0-1100) * 10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9) * 10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-3000) * 10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
61	ГОСТ 33303-2015				Отбор проб	-
62	ГОСТ 10444.15-94			1201-1214 1302 1501-1522 1601-1605 1701-1704	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) / Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов /КМАФАнМ	(1,0-9,9) * 10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-300 * 10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
63	ГОСТ 30712-2001				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов /КМАФАнМ	(1,0-9,9 * 10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-300 * 10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28 01.47.2 01.11-01.13 01.13 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89	1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309 2501 3501-3507	Бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии) / БГКП (колиформы) Дрожжи Плесневые грибы / Плесени Дрожжи и плесени (в сумме) Количество мезофильных аэробных микроорганизмов / КМАЭМ Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов Плесневые грибы / Плесени Дрожжи Бактерии группы кишечных палочек Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Escherichia coli / E. coli Презумптивная Escherichia coli / E. coli Презумптивная Escherichia coli / E. coli Escherichia coli / E. coli Staphylococcus aureus / S. aureus Listeria monocytogenes / Листерии L. monocytogenes Staphylococcus aureus / S. aureus Staphylococcus aureus / S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено (1,0-150)*10 ⁹ КОЕ/см ³ (1,0-50)*10 ⁹ КОЕ/см ³ (1,0-110)*10 ⁹ КОЕ/100 см ³ (1,0-150)*10 ⁹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) (1,0-110)*10 ⁹ КОЕ/100 см ³ (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (1,0-300*10 ⁹) КОЕ/г (1,0-9,9)*10 ⁹ кл/г (КОЕ/г) Обнаружено/ не обнаружено (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (1,0-9,9)*10 ⁹ кл/г (КОЕ/г) Обнаружено/ не обнаружено (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
64	ГОСТ 26972-86					
65	ГОСТ 31747-2012					
66	ГОСТ 30726-2001					
67	ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005)					
68	ГОСТ Р 52830-2007					
69	ГОСТ Р 50454-92					
70	ГОСТ Р 52815-2007					
71	ГОСТ 32031-2012					
72	ГОСТ 31746-2012					
73	ГОСТ Р 54674-2011					

1	2	3	4	5	6	7
74	ГОСТ 30347-97	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28		Staphylococcus aureus / S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
75	ГОСТ 30347-2016		01.28		Staphylococcus aureus / S. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
76	ГОСТ 28560-90		01.47.2		Бактерии рода Proteus	Обнаружено/ не обнаружено
77	ГОСТ 7702.2.7-2013		01.11-01.13		Бактерии рода Proteus	Обнаружено/ не обнаружено
78	ГОСТ 7702.2.7-95		01.13		Бактерии рода Proteus	Обнаружено/ не обнаружено
79	ГОСТ 29185-91		10.11-10.13		Сульфитредуцирующие клостридии / Мезофильные клостридии	Обнаружено/ не обнаружено
80	ГОСТ 7702.2.6-93		10.20		Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/ не обнаружено
81	ГОСТ 7702.2.6-2015		10.31		Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/ не обнаружено
82	ГОСТ 28566-90		10.32		Энтерококки / Бактерии рода Enterococcus	(1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) Обнаружено/ не обнаружено (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
83	ГОСТ 31659-2012		10.39 10.41 10.42		Бактерии р. Salmonella / Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружена Salmonella spp. / не обнаружено
84	ГОСТ 31468-2012		10.51 10.52 10.61	-	Бактерии р. Salmonella / Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружена Salmonella spp. / не обнаружено
85	ГОСТ Р 50455-92		10.62 10.71-10.73		Сальмонеллы / Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружена Salmonella spp. / не обнаружено
86	ГОСТ 10444.8-88		10.81-10.86 10.89		В. cereus	(1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) Обнаружено/ не обнаружено (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
87	ГОСТ 10444.8-2013		0308 0401 0504		Презумптивные Bacillus cereus / В. cereus	(1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
88	ГОСТ Р ИСО 21871-2010		0701-0714 0801-0813 0901-0910		В. cereus	(1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (0-110)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) Обнаружено/ не обнаружено
89	ГОСТ ISO 21871-2013		1001-1008		Презумптивные Bacillus cereus / В. cereus	(1,0-110)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) Обнаружено/ не обнаружено
90	ГОСТ 26968-86		Отбор проб		Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28 01.47.2 01.11-01.13 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89	1101-1109 1201-1214 1302 1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309 2501 3501-3507 0201-0210 0301-0308 0401 0504 0701-0714	Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ Дрожжи Плесневые грибы / Плесени Парагемолитические вибрионы / <i>Vibrio parahaemolyticus</i> / <i>V. Parahaemolyticus</i> Дрожжи Плесневые грибы / Плесени / Плесень Плесень и дрожжи в сумме Дрожжи Плесневые грибы / Плесени / Плесень Плесень и дрожжи в сумме Дрожжи Плесневые грибы / Плесени Плесень и дрожжи в сумме Дрожжи Плесневые грибы / Плесени Дрожжи, плесени в сумме Дрожжи Плесневые грибы / Плесени КМАФАнМ / Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов	(1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-300*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см<

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28 01.47.2 01.11-01.13 10.11-10.13 10.20-10.31 10.32-10.39 10.41-10.42 10.51-10.52 10.61-10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89	0801-0813 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1302-1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309 2501-3501-3507	БГКП (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла Staphylococcus aureus / S. aureus Дрожжи Плесневые грибы / Плесени Молочнокислые микроорганизмы Ацидофильные микроорганизмы Escherichia coli / E. coli Бифидобактерии Бактерии рода Enterococcus / Энтерококки Микрофлора / Идентификация родового и видового состава Презумптивные бифидобактерии / Бифидобактерии Бифидобактерии Бифидобактерии Бифидобактерии Соматические клетки Ингибирующие вещества	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено (1,0-9,9)*10 ¹¹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ¹¹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ¹¹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-50*10 ¹¹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) (0,3-1100)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) (0,3-1100)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) Обнаружено/ не обнаружено (1,0-9,9)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено (1,0-9,9)*10 ¹¹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1-150)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) (1,0-9,9)*10 ¹¹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1-150)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) (1,0-9,9)*10 ¹¹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1-150)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) (1,0-9,9)*10 ¹¹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1-150)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) (9,0*10 ⁴ - 1,5*10 ⁶) клеток Обнаружено/ не обнаружено
97	ГОСТ ISO 29981-2013					
98	ГОСТ Р 52687-2006					
99	ГОСТ 33491-2015					
100	МУК 4.2.999-2000					
101	ГОСТ 23453-2014 п.6					
102	ГОСТ 23454-79 п.7					

1	2	3	4	5	6	7
103	ГОСТ 10444.11-89	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28 01.47.2 01.11-01.13 10.11-10.13 10.20-10.31 10.32-10.39 10.41-10.42 10.51-10.52 10.61-10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89	0201-0210 0301-0308 0401-0504 0701-0714 0801-0813 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1302-1501-1522 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106	Молочнокислые микроорганизмы	(0,3-1100)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) (1-150)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) Обнаружено/ не обнаружено
104	ГОСТ 10444.11-2013				Молочнокислые микроорганизмы	(0,3-1100)*10 ¹¹ КОЕ/см ³ (КОЕ/г) Обнаружено/ не обнаружено
105	ГОСТ 30425-97				Отбор и подготовка проб	-
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В. cereus, В. putrefactus,	Обнаружено/ не обнаружено
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. putrefactus /	Обнаружено/ не обнаружено
					Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. putrefactus	Обнаружено/ не обнаружено
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. subtilis	Обнаружено/ не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	Обнаружено/ не обнаружено
					Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	(1,0-9,9*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (0,3-1100)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³)

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28 01.47.2 01.11-01.13 01.13 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89	2201-2209 2301-2309 2501 3501-3507	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Молочнокислые микроорганизмы Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы и дрожжи Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> Мезофильные клостридии <i>Clostridium perfringens</i> Общее количество бактерий / ОМЧ / Количество мезофильных аэробных факультативно-анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных палочек / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> КМАФАнМ Отбор проб БГКП / Бактерии группы кишечных палочек <i>S.aureus</i> Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ Общее количество плесеней	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено (0,3-1100)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) Обнаружено/ не обнаружено (1,0-9,9*10 ⁹) КОЕ/см ³ (1,0-300*10 ⁹) КОЕ/см ³ Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1-300)*10 ⁹ КОЕ/см ³ - Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено (1,0-300*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1-150) КОЕ/на чашке
106	ГОСТ 10444-9-88					
107	ГОСТ 18963-73 п.4.1					
108	ГОСТ 18963-73 п.4.3					
109	ГОСТ 32064-2013					
110	МР 2.3.2.2327-08 п.6.5.1					
111	МР 2.3.2.2327-08 п.7.1					
112	МР 2.3.2.2327-08 п.6.5.7.4, 6.5.7.5					
113	МР 2.3.2.2327-08 Приложение Б					
114	ГОСТ 33536-2015					
115	СанПиН № 4695-88			-		

1	2	3	4	5	6	7
	Приложение 7	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21-01.28		Кладоспориум и тамнидиум	(1-150) КОЕ/на чашке
116	МУ № 2657-82 п.3		01.28	-	Подготовка проб	-
117	МУ № 2657-82 п.4.4.1, п.5.2.1		01.47.2		БГКП / Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/ не обнаружено
	МУ № 2657-82 п.4.3, п.5.2.2		01.11-01.13		ОМЧ / КМАФАнМ	(1-300)*10 ⁹ КОЕ/см ³
118	МУ № 2657-82 п.4.5		01.13		S.aureus	Обнаружено/ не обнаружено
119	МУ № 2657-82 п.4.6		10.11-10.13		Бактерии рода Proteus	Обнаружено/ не обнаружено
120	МУ 4.2.2723-2010 п.10.1.1		10.13	0201-	Отбор проб	-
121	МУ 4.2.2723-2010 п.10.3.1		10.20	0210	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
122	МУ 4.2.2723-2010 п.10.3.1		10.31	0301-	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
123	МУ 4.2.2723-2010 п.11.1		10.32	0308	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
124	МУ 4.2.2723-2010 п.11.2		10.39	0401	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
125	МУ 4.2.2723-2010 п.11.3		10.41	0504	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
126	МУК 4.2.1122-02 п.6		10.42	0701-	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
127	ГОСТ Р 53214-2008		10.51	0714	Listeria monocytogenes	Обнаружено/ не обнаружено
			10.52	0801-	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	Обнаружено/ не обнаружено
128	ГОСТ Р 53244-2008		10.61	0813	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	(0-100) %
129	ГОСТ ИСО 21569-2009		10.62	0901-	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	Обнаружено/ не обнаружено
	ГОСТ Р ИСО 21571-2014		10.71-10.73	0910	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	Обнаружено/ не обнаружено
130	ГОСТ ИСО 21570-2009		10.81-10.86	1001-	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	(0-100) %
			10.89	1008	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	Обнаружено/ не обнаружено
131	МУК 4.2.2304-07 п.9			1101-	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	(0-100) %
132	ГОСТ Р 51074-2003			1109	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	Обнаружено/ не обнаружено
				1201-	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	(0-100) %
				1214	Маркировка продукции	Соответствует/Не соответствует
133	ГОСТ 25555.0-82			1302	Титруемая кислотность	(0,2-10,0) %
				1501-1522		
				1601-1605		
				1701-1704		
				1801-1806		

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма	01.21- 01.28 01.47.2 01.11- 01.13 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42	1901- 1905 2001- 2009 2101- 2106 2201- 2209 2301- 2309 2501 3501- 3507		
134	ГОСТ 31986-2012		10.51 10.52 10.61 10.62 10.71- 10.73	-	Внешний вид Запах Вкус Цвет Текстура Консистенция	Свойственный / Не свойственный
135	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.2		10.81- 10.86 10.89		Степень термического окисления	(менее 1/более 1) %
136	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1				Пероксидаза	Обнаружено/не обнаружено
137	ГОСТ 686-83 п.3.1	Хлеб, изделия	10.71	1905	Отбор проб	-
138	ГОСТ 686-83 п.3.4	булочные,	10.72		Размеры сухаря по корке	(0,1-20,0) см
139	ГОСТ 686-83 п.3.5	изделия сдобные хлебобулочные изделия. Пирожки, пончики, сухари панировочные,	10.73		Масса целых сухарей, масса горбушек к массе сухарей, масса крупного лома к массе сухарей, масса мелкого лома к массе сухарей, масса крошки к массе сухарей.	(0,001-100,0) %
140	ГОСТ 686-83 п.3.7				Кислотность	(0,06-40,0) град
141	ГОСТ 686-83 п.3.8				Намокаемость	Соответствует / Не соответствует
142	ГОСТ 686-83 п.3.10				Герметичность пакета	Соответствует /

1	2	3	4	5	6	7	
		Хлеб, изделия булочные, изделия сдобные хлебобулочные изделия. Пирожки, пончики, сухари панировочные, хрустящие хлебцы	10.71 10.72 10.73	1905	Отбор проб	Не соответствует	
143	ГОСТ 5667-65 п.2					Форма	Свойственная / не свойственная
144	ГОСТ 5667-65 п.5а					Поверхность	Свойственная / не свойственная
						Цвет	Свойственный / не свойственный
						Состояние мякиша	Свойственное / не свойственное
						Вкус	Свойственный / не свойственный
						Запах	Свойственный / не свойственный
						Посторонние включения	Обнаружены / не обнаружены
						Хруст от минеральной примеси	Наличие / отсутствие
						Признаки болезней и плесени	Обнаружены / не обнаружены
						Количество лома	(0-100) %
						Хрупкость	Хрупкий/не хрупкий
						Вид в изломе	Свойственный / не свойственный
145	ГОСТ 5667-65 п.6					Масса нетто	(0,1-5000) г
146	ГОСТ 5668-68 п.2					Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(0,2-33,0) %
147	ГОСТ 5668-68 п.5					Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(0,2-33,0) %
148	ГОСТ 5669-96					Пористость / Пористость мякиша	(1,0-90,0) %
149	ГОСТ 5670-96					Кислотность / Кислотность мякиша	(0,06-24,0) град
150	ГОСТ 5672-68 п.3					Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество	(0,2-42,0) %
151	ГОСТ 5672-68 п.4			Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество		(0,2-42,0) %	
152	ГОСТ 5698-51 п.2	Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество	(0,007-1,0) %				
153	ГОСТ 7128-91 п.3.2	Отбор проб	-				

1	2	3	4	5	6	7
154	ГОСТ 7128-91 п.3.6	Хлеб, изделия булочные, изделия сдобные хлебобулочные изделия, пироги. Пирожки, пончики, сухари панировочные, хрустящие хлебцы	10.71 10.72 10.73		Влажность	(0,5-54,0) %
155	ГОСТ 7128-91 п.3.10				Коэффициент набухаемости	(0-100,0)
156	ГОСТ 8494-96 п.3.1				Отбор проб	-
157	ГОСТ 8494-96 п.3.4				Внешний вид Цвет Вкус Запах Хрупкость	Свойственный / Не свойственный
158	ГОСТ 8494-96 п.3.6				Количество сухарей -лома, Количество горбушек, Количество сухарей уменьшенного размера	(0,001-16,0) %
159	ГОСТ 8494-96 п.3.7				Массовая доля влаги / Влажность	(0,5-24,0) %
160	ГОСТ 8494-96 п.3.11				Набухаемость	Набухшие/ не набухшие
161	ГОСТ 20239-74 п.1				Отбор проб	-
162	ГОСТ 20239-74 п.3.1.2, п.3.2.2				Металломагнитная примесь	(0,0001-6,0) %
163	ГОСТ 21094-75				Массовая доля влаги / Влажность / Влажность мякиша	(0,5-94,0) %
164	ГОСТ 24557-89 п.3.3				Массовая доля начинки к массе изделия	(0,1-60,0) %
165	ГОСТ 25832-89 п.3.3				Массовая доля углеводов	(4,0-70,0) %
166	ГОСТ 25832-89 п.3.5				Массовая доля белковых веществ	(0,2-5,0) %
167	ГОСТ 25832-89 п.3.6				Массовая доля сорбита в пересчете на сухое вещество	(0,2-12,0) %
168	ГОСТ 27560-87				Крупность помола: остаток на сите, проход через сито	(0,0001-16,0) %
169	ГОСТ 31964-2012 п.5				Отбор проб	-
170	ГОСТ 31964-2012 п.7.1				Цвет	Свойственный / не свойственный
171	ГОСТ 31964-2012 п. 7.2				Форма макаронных изделий Запах Вкус	Свойственный / не свойственный
172	ГОСТ 31964-2012 п. 7.3				Массовая доля влаги / Влажность / Влажность изделий	(0,2-26,0) %
173	ГОСТ 31964-2012 п.7.4				Кислотность / Кислотность изделий	(0,06-20,0) град.

1	2	3	4	5	6	7
174	ГОСТ 31964-2012 п.7.5	Хлеб, изделия булочные, изделия сдобные хлебобулочные изделия, пироги. Пирожки, пончики, сухари панировочные, хрустящие хлебцы	10.71 10.72 10.73		Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты на сухую массу / Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,005-0,40) %
175	ГОСТ 31964-2012 п.7.7				Сохранность формы макаронных изделий / Сохранность формы	(0-100) %
176	ГОСТ 31964-2012 п.7.8				Масса сухого вещества, перешедшего при варке макаронных изделий в варочную воду	(0,2-18,0) %
177	ГОСТ 31964-2012 п.7.9				Содержание металломагнитной примеси	(0,0002-6,0) мг/кг
178	ГОСТ 31964-2012 п.7.10				Зараженность и загрязненность вредителями / Наличие зараженности вредителями и загрязненности / Зараженность вредителями	Наличие/отсутствие
179	ГОСТ Р 52377-2005 п.5, п.6			1905	Отбор и подготовка проб	-
180	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.1				Цвет Состояние поверхности Форма Излом макаронных изделий	Свойственный / не свойственный
181	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.2				Запах Вкус	Свойственный / не свойственный
182	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.3				Состояние после варки	Свойственное / не свойственное
183	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.4				Массовая доля влаги / Влажность изделий / Влажность	(0,2-26,0) %
184	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.5				Кислотность / Кислотность изделий	(0,06-20,0) град.
185	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.6				Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты на сухую массу / Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,005-0,40) %
186	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.7				Сохранность формы макаронных изделий / Сохранность формы	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
187	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.8	Хлеб, изделия булочные, изделия сдобные хлебобулочные изделия, пироги. Пирожки, пончики, сухари панировочные, хрустящие хлебцы	10.71 10.72 10.73	-	Масса сухого вещества, перешедшего при варке макаронных изделий в варочную воду Содержание металломагнитной примеси Зараженность и загрязненность вредителями / Наличие зараженности вредителями и загрязненности / Зараженность вредителями Отбор проб Маркировка Масса нетто упаковочной единицы / Масса нетто Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг Внешний вид Цвет Вкус Запах Хрупкость Количество лома, количество горбушек, количество сухарей уменьшенного размера Набухаемость Влажность Массовая доля сахарозы в сахаре / Массовая доля сахарозы в сахаре в пересчете на сухое вещество Цветность сахара Массовая доля ферропримесей	(0,2-18,0) % (0,0002-6,0) мг/кг Наличие/отсутствие - - (0,1-5000) г (0,01-99,9) % Свойственный / не свойственный (0,01-99,9) % (0,1-6,0) мин (0,5-24,0) % (99,50-99,99) % (99,50-99,99) % (10 – 200) е.о.п (0,00006-40) %
188	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.9					
189	ГОСТ Р 52377-2005 п.7.10					
190	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.2					
191	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.5					
192	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.6					
193	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.7					
194	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.8					
195	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.9					
196	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.10					
197	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.11					
198	ГОСТ 12571-2013	Сахар	10.81	-		
199	ГОСТ 12572-93 п.2			1701		
200	ГОСТ 12573-67			1702 1703 2303		

1	2	3	4	5	6	7
201	ГОСТ 12572-2015	Сахар	10.81	-	Цветность белого сахара	(10 – 200) е.о.п
202	ГОСТ 12573-2013			-	Массовая доля ферропримесей	(0,6-400000) млн-1 (мг/кг)
203	ГОСТ 12574-2016 п.6			-	Массовая доля золы / Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,00006-40) %
204	ГОСТ 12575-2001 п.5			-	Массовая доля редуцирующих веществ / Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество	(0,001-0,100) %
205	ГОСТ 12576-89			1701 1702 1703 2303	Внешний вид Запах Вкус Чистота раствора.	Свойственный / не свойственный
206	ГОСТ 12576-2014			-	Внешний вид Цвет Запах Чистота раствора Вкус	Свойственный / не свойственный
207	ГОСТ 12578-2016			-	Массовая доля мелочи / Массовая доля мелочи (осколков массой менее 25% от массы кусочка, кристаллов и измельченных кристаллов) в упаковке белого кускового сахара	(0,1-100,0) %
208	ГОСТ 12579-2013			-	Гранулометрический состав	(0,001-100,0) % (0,2-2,5) мм
209	ГОСТ 26521-85			-	Масса нетто	(0,1-2000) г
210	ГОСТ 12569-2016			1701 1702 1703 2303	Отбор проб	-
211	ГОСТ Р 54642-2011			-	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-1,00) %
212	ФР.1.29.2010.07104			-	Массовая концентрация ртуты	(0,005-0,5) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	(МУ 08-47/229)					
213	ГОСТ 5896-51	Изделия кондитерские	10.82	1704	Массовая доля спирта	(0-33,5) %
214	ГОСТ 5897-90 п.2			1803	Внешний вид	Свойственный / не свойственный
				1805	Вкус	
				1806	Аромат	
				2006-2008	Форма	
				2008	Цвет	
					Консистенция	
					Структура	
					Поверхность	
					Посторонние примеси	
215	ГОСТ 5898-87				Кислотность	Наличие / Отсутствие
					Кислотность в пересчете на сухое вещество	(0,06-45,0) град
					Щелочность	
					Щелочность в пересчете на сухое вещество	
216	ГОСТ 5900-73			1704	Массовая доля влаги	(0,2 – 90,0) %
217	ГОСТ 5901-87 п.2			1803	Массовая доля сухих веществ	
218	ГОСТ 5901-87 п.3			1805	Массовая доля общей золы	(0,020-0,200) %
219	ГОСТ 5901-87 п.4			1806	Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	(0,020-0,100) %
				2006-2008	Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003-0,00010) %
220	ГОСТ 5903-89				Массовая доля редуцирующих веществ /	(0,2-90,0) %
					Массовая доля общего сахара, выраженную в инвертном сахаре /	
					Массовая доля общего сахара, выраженную в сахарозе /	
					Массовая доля редуцирующих веществ (сахар по инверсии) /	
					Массовая доля общего сахара, выраженную в глюкозе	
221	ГОСТ 5904-82				Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		Изделия кондитерские	10.82		Подготовка к испытаниям	
222	ГОСТ 10114-80				Намокаемость	(1,0-300,0) %
223	ГОСТ 26811-86				Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,0002-0,02) %
224	ГОСТ 26811-2014				Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002-0,100) %
225	ГОСТ 32616-2014			-	Содержание влаги в образце / Массовая доля влаги	(0,001-100,0) %
226	ГОСТ ISO 1114-2014				Типы дефектов	(0-100) %
227	ГОСТ 5900-2014 п.7			-	Массовая доля влаги	(0,5-50,0) %
228	ГОСТ 5900-2014 п.8				Массовая доля сухих веществ	(1,0 – 50,0) %
229	ГОСТ 5901-2014 п.8			-	Массовая доля общей золы	(0,020 - 0,200) %
230	ГОСТ 5901-2014 п.9				Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	(0,020- 0,100) %
231	ГОСТ 5901-2014 п.10				Массовую долю металломагнитной примеси	(0,00003-0,00010) %
232	ГОСТ 31681 - 2012 п.7			-	Массовую долю сухого обезжиренного остатка молока в образце / Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и (или) молочных продуктов в шоколадных изделиях	(0-50) %
233	ГОСТ 31681 - 2012 п.9				Массовую долю сухого обезжиренного остатка молока	(0-30) %
234	ГОСТ 31682-2012 п. 10.2.2			-	Массовая доля жира в шоколаде	(0-60) %
235	ГОСТ 31682-2012 п.11.2				Массовая доля общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях	(0-60) %
236	ГОСТ 31722-2012 п. 8			-	Массовая доля молочного жира	(0-50,0) %
237	ГОСТ 31723-2012			-	Массовую долю обезжиренного сухого остатка какао в шоколаде	(0-50) %
238	ГОСТ 31902-2012 п.7			-	Массовая доля жира	(2-60) %
239	ГОСТ 31902-2012 п.8			-	Массовая доля жира	(2-60) %

1	2	3	4	5	6	7
240	ГОСТ Р 54686-2011	Изделия кондитерские	10.82	-	Определение массовой доли насыщенных жирных кислот	(0,1-50,0) %
241	ГОСТ 32751-2014			-	Отбор проб	-
242	ГОСТ 5472-50 п.3	Масла растительные, маргарины, спреды, жиры специального назначения, эквиваленты, улучшители, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, майонез	10.41 10.42 10.84	1501-1518 1804 2308	Запах Цвет Прозрачность Степень прозрачности	Свойственный / не свойственный
243	ГОСТ 5472-50 п.4				Массовая доля золы	(1-50) фем
244	ГОСТ 5474-66				Йодное число	(0,001-0,5) %
245	ГОСТ 5475-69 п.4				Цветное число	(5-200) г J ₂ /100 г
246	ГОСТ 5477-2015 п.5				Число омыления	(0-100) мг йода
247	ГОСТ 5478-90				Массовая доля неомыляемых веществ	(100-400) мг КОН/г
248	ГОСТ 5479-64				Мыло	(0,1-2,0) %
249	ГОСТ 5480-59 п.1				Массовая доля нежировых примесей	Наличие/ отсутствие
250	ГОСТ 5481-2014 п.5					(0,04-0,4) %
251	ГОСТ 5485-50				Наличие свободной минеральной кислоты	Наличие/ отсутствие
252	ГОСТ 5487-50				Наличие хлопкового масла	Наличие/ отсутствие
253	ГОСТ 5487-2018				Наличие хлопкового масла	Наличие / Отсутствие
254	ГОСТ 5488-50				Присутствие кунжутного (сезамового) масла	Наличие/ отсутствие
255	ГОСТ 11812-66 п.1			1501-1518 1804 2308	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10-95,00) %
256	ГОСТ 26593-85				Перекисное число	(0,1-40) ммоль/кг 1/2 O (ммоль активного кислорода/кг)
257	ГОСТ 5488-2018				Наличие кунжутного масла	Наличие / Отсутствие
258	ГОСТ 26809.2-2014			1501-1518 1804 2308	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
259	ГОСТ 26809-86				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
260	ГОСТ 31753-2012 п.4				Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на стеароолеолецитин	(2,0-2300) мг/кг (0,005-6,0) % Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
261	ГОСТ 31754-2012 п.6	Масла растительные, маргарины, спреды, жиры специального назначения, эквиваленты, улучшители, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, майонез	10.41 10.42 10.84		Массовая доля транс-изомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат	(0-10,0) %
262	ГОСТ 31756-2012 (ISO 6885:2006)			-	Анизидиновое число	(0-100)
263	ГОСТ 31762-2012 п.4.1			1501-1518	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
264	ГОСТ 31762-2012 п.4.2			1804 2308	Консистенция Внешний вид Цвет Запах Вкус	Свойственный / не свойственный
265	ГОСТ 31762-2012 п.4.3				Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
266	ГОСТ 31762-2012 п.4.4				Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
267	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля жира	(5,0 – 95,0) %
268	ГОСТ 31762-2012 п.4.7				Массовая доля жира	(5,0 – 95,0) %
269	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Массовая доля жира	(5,0 – 95,0) %
270	ГОСТ 31762-2012 п.4.9				Массовая доля жира	(5,0 – 95,0) %
271	ГОСТ 31762-2012 п.4.11				Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	(0,5-5,0) %
272	ГОСТ 31762-2012 п.4.13				Кислотность / Кислотность продукта в пересчете на уксусную кислоту	(0,05 -10,0) %
273	ГОСТ 31762-2012 п.4.15				Стойкость эмульсии / Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии	(90-100) %
274	ГОСТ 31762-2012 п.4.16				Перекисное число жировой фазы, выделенной из продукта / Перекисное число	(0,1-40) мэкв активного кислорода/кг (ммоль/кг)
275	ГОСТ 31762-2012 п.4.18				Массовая доля белковых веществ	(0,1-10,0) %
276	ГОСТ 31762-2012 п.4.21				pH	(0-14) ед. pH
277	ГОСТ 31933-2012 п.7			1501-1518	Кислотное число	(0,2-30,0) мг КОН /г
278	ГОСТ 32189-2013 п.5.1			1804	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-

1	2	3	4	5	6	7
279	ГОСТ 32189-2013 п.5.2	Масла растительные, маргарины, спреды, жиры специального назначения, эквиваленты, улучшители, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, майонез	10.41 10.42 10.84	1501- 1518 1804 2308	Цвет Запах Вкус Консистенция Массовая доля влаги и летучих веществ Массовая доля влаги и летучих веществ Массовая доля влаги и летучих веществ Массовая доля влаги и летучих веществ Массовая доля влаги и летучих веществ Массовая доля влаги и летучих веществ Кислотность маргарина / Кислотность	Свойственный / не свойственный
280	ГОСТ 32189-2013 п.5.4					(0,5-95,0) %
281	ГОСТ 32189-2013 п.5.5					(0,5-95,0) %
282	ГОСТ 32189-2013 п. 5.6					(0,5-95,0) %
283	ГОСТ 32189-2013 п.5.7					(0,5-95,0) %
284	ГОСТ 32189-2013 п.5.8					(0,5-95,0) %
285	ГОСТ 32189-2013 п.5.10					(0,5-3,0) °К
286	ГОСТ 32189-2013 п.5.11				Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
287	ГОСТ 32189-2013 п. 5.12				Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
288	ГОСТ 32189-2013 п.5.14				Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
289	ГОСТ 32189-2013 п.5.20				Массовая доля поваренной соли в маргарине	(0 - 1,5) %
290	ГОСТ 32189-2013 п.5.21				Массовая доля поваренной соли в маргарине	(0 - 1,5) %
291	ГОСТ 32189-2013 п.5.30				pH	(1-14) ед. pH
292	ГОСТ 32190-2013				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
293	ГОСТ Р 50456-92				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10-95,00) %
294	ГОСТ 51445-99				Показатель преломления	(1,300-1,700)
295	ГОСТ Р 51487-99				Перекисное число жира	(0,1-45) ммоль (1/2 O)/кг
296	ГОСТ Р 52062-2003				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
297	ГОСТ Р 52100-2003 п. 7.5				Перекисное число	(0,1-40) ммоль. активного кислорода /кг

1	2	3	4	5	6	7
298	ГОСТ Р 52100-2003 п.7.4	Масла растительные, маргарины, спреды, жиры специального назначения, эквиваленты, улучшители, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, майонез	10.41 10.42 10.84	-	Массовая доля молочного жира в жировой фазе	(5,0-85,0) %
299	ГОСТ 34178-2017				Вкус и запах	Свойственный / Не свойственный
					Консистенция при (12±2)°С и внешний вид	
					Цвет	
					Массовая доля молочного жира в жировой фазе	(3,0-85,0) %
					Массовая доля полиненасыщенных жирных кислот в жире, выделенном из продукта	(0-100)%
300	ГОСТ 32122-2013	Масла растительные, маргарины, спреды, жиры специального назначения, эквиваленты, улучшители, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, майонез	10.41 10.42 10.84	-	Перекисное число	(0,1-40) м-экв. активного кислорода /кг
					Гексахлорциклопексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,001-0,2) мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	(0,001-0,2) мг/кг
301	ГОСТ Р 52465 -2005 Приложение Е				Анизидиновое число	(0-100)%
302	ГОСТ Р 52465 -2005 Приложение Д				Холодный тест	Положительный/отрицательный
303	ГОСТ ISO 3960-2013				Перекисное число	(0-30) м-экв. активного кислорода/кг
304	ГОСТ 30418-96				Жирно-кислотный состав	(0-100) %
305	ГОСТ 30623-98				Жирно-кислотный состав	(0-100) %
306	ГОСТ 30623-2018				Массовая доля молочного жира в жировой фазе	(3,0-85,0) %
					Жирно-кислотный состав/ Массовая доля жирных кислот:	
					С4:0 масляная (бутановая)	(0-100) %
					С6:0 капроновая (гексановая)	(0-100) %
					С8:0 каприловая (октановая)	(0-100) %
					С10:0 каприновая (декановая)	(0-100) %
					С10:1 деценовая (деценовая),	(0-100) %
					С11:0 ундекановая (ундекановая)	(0-100) %

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
		Масла растительные, маргарины, спреды, жиры специального назначения, эквиваленты, улучшители, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, майонез	10.41 10.42 10.84		С18:3 линоленовая (октадекатриеновая) С20:0 арахиновая (эйкозановая) С20:1 гондоиновая (эйкозодиеновая) С20:2 эйкозодиеновая (эйкозодиеновая) С20:3 эйкозатриеновая (цис-8,11,14-эйкозатриеновая) С20:3 эйкозатриеновая (цис-11,14,17-эйкозатриеновая) С20:4 арахидоновая (эйкозатетраеновая) С20:5 тимнодоновая (эйкозапентаеновая) С21:0 генейкозановая (генейкозановая) С22:0 бегеновая (докозановая) С22:1 эруковая (докозеновая) С22:2 докозодиеновая (докозодиеновая) С22:6 цервоновая (докозагексаеновая) С23:0 трикозановая (трикозановая) С24:0 лигноцериновая (тетракозановая) С24:1 селажолевая (тетракозеновая) Холодный тест	(0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % Положительный/отрицательный
307	ГОСТ 1129-2013 Приложение Д			-		-
308	ГОСТ ISO 661-2016			-		(1-1000) млн ⁻¹ (мг/кг)
309	ГОСТ ISO 10539-2015			-	Приготовление проб для испытаний Щелочность / Щелочность в пересчете на олеат натрия / Массовая доля (содержание) олеата натрия	(0,001-20) %

1	2	3	4	5	6	7
		Масла растительные, маргарины, спреды, жиры специального назначения, эквиваленты, улучшители, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, майонез	10.41 10.42 10.84		Щелочность / Щелочность в пересчете на гидроксид натрия / Массовая доля гидроксида натрия	
310	ГОСТ Р ИСО 3961-2010			-	Йодное число	(1,5-200) г/100 г жира
311	ГОСТ ИСО 6320-2012			-	Показатель преломления	(1,300-1,700)
312	ФР.1.31.2005.01918 (МУ 08-47/188)			-	Массовая концентрация никеля	(0,2-10,0) мг/кг
313	ГОСТ 1750-86 п.2.1	Консервы овощные, овощи соевые. Соки и напитки из фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	0711 1302 2001- 2009	Качество упаковки Маркировка Масса нетто Отбор проб Массовая доля компонентов Зараженность вредителями хлебных запасов Наличие металлических примесей	Соответствует / Не соответствует (0,1-5000) г -
314	ГОСТ 1750-86 п.2.2				Массовая доля примесей	(0-100) %
315	ГОСТ 1750-86 п.2.3				Массовая доля плодов с дефектами	(0-100) %
316	ГОСТ 1750-86 п.2.4				Количество плодов в 1 кг	(1-500) шт
317	ГОСТ 1750-86 п.2.5	Плоды и овощи и продукты их переработки			Внешний вид (форма, цвет) Запах Вкус Консистенция	Свойственный / Не свойственный
318	ГОСТ 1750-86 п.2.6				Массовая доля влаги	(0,01-50,0) %
319	ГОСТ 1750-86 п.2.7				Отбор и подготовка проб к испытаниям	-
320	ГОСТ 1750-86 п.2.9			0711 1302	Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
321	ГОСТ 8756.0-70			2001- 2009	Цвет Запах Консистенция	Свойственный
322	ГОСТ 8756.1-79 п.2					

1	2	3	4	5	6	7
		Консервы овощные, овощи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей Плоды и овощи и продукты их переработки	10.31 10.32 10.39		Вкус Масса нетто Объем Массовая доля составных частей Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус Фактическая масса нетто / Масса нетто Отклонение массы нетто продуктов от номинального значения, указанного на этикетке Фактический объем / Объем Отклонение объема продуктов от номинального значения, указанного на этикетке Массовая доля составных частей от фактической массы нетто Массовая доля составных частей от указанной на этикетке массы нетто продукта Массовая доля жидкой части Массовая доля рассола Массовая доля минеральных примесей Массовая доля осадка Прозрачность Массовая доля редуцирующих сахаров Массовая доля сахаров в виде инвертного сахара Массовая доля сахарозы Массовая доля осадка	(0,1-5000) г (50-1000) см ³ (0-100) % Свойственный / Не свойственный (0,1-5000) г (0,001-5) кг (0-100) % (50-1000) см ³ (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0,0001-0,1) % (1-100) % Прозрачный/ Не прозрачный (3-80) % (0,2-10,0) %
323	ГОСТ 8756.1-79 п.3					
324	ГОСТ 8756.1-79 п.4					
325	ГОСТ 8756.1-2017 п.5					
326	ГОСТ 8756.1-2017 п.6					
327	ГОСТ 8756.1-2017 п.7					
328	ГОСТ 8756.4-70			0711 1302 2001- 2009		
329	ГОСТ 8756.9-78					
330	ГОСТ 8756.11-70 п.2					
331	ГОСТ 8756.13-87					
332	ГОСТ 8756.9-2016			-		

1	2	3	4	5	6	7
333	ГОСТ 8756.10-2015 п.5	Консервы овощные, овощи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39		Объемная доля мякоти	(5,0-20) %
334	ГОСТ 8756.10-2015 п.6				Массовая доля мякоти	(1,0 – 30) %
335	ГОСТ 8756.11-2015 п.6				Прозрачность	Прозрачный/ Непрозрачный
336	ГОСТ 8756.18-70 п.2	Плоды и овощи и продукты их переработки		0711 1302 2001- 2009	Внешний вид тары	Свойственный / Не свойственный
337	ГОСТ 8756.18-70 п.3.3				Герметичность тары	Герметична / Не герметична
338	ГОСТ 8756.18-70 п.4				Состояние внутренней поверхности металлической тары	Свойственный / Не свойственный
339	ГОСТ 12231-66				Массовая доля составных частей	(0,1-5000) г
340	ГОСТ 10444.14-91				Плесени по Говарду	(10-80) %
341	ГОСТ 8756.18-2017 п.6				Внешний вид упаковки	Свойственный / Не свойственный
342	ГОСТ 8756.18-2017 п.8				Состояние внутренней поверхности металлической тары	Свойственное / Не свойственное
343	ГОСТ 13340.1-77 п.2				Масса нетто	(0,1-5000) г
344	ГОСТ 13340.1-77 п.3				Массовая доля мелочи Массовая доля частиц иной (нестандартной) формы	(0-100) %
345	ГОСТ 13340.1-77 п.4			0711 1302 2001- 2009	Крупность помола	(0,01-100,0) %
346	ГОСТ 13340.1-77 п.5				Массовая доля овощей с дефектами	(0-100) %
347	ГОСТ 13340.1-77 п.6				Массовая доля компонентов	(0-100) %
348	ГОСТ 13340.1-77 п.7				Внешний вид Цвет Консистенция Запах Вкус	Свойственный / Не свойственный
349	ГОСТ 13340.1-77 п.8				Продолжительность разваривания	(1-60) мин
350	ГОСТ 13340.2-77 п.3				Массовая доля металлических примесей	(0,0001-0,002) %
351	ГОСТ 13340.2-77 п.4				Зараженность вредителями хлебных запасов Наличие загнивших овощей Наличие заплесневевших овощей	Отсутствие/наличие

1	2	3	4	5	6	7
352	ГОСТ 25555.1-2014	Консервы овощные, овощи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей Плоды и овощи и продукты их переработки	10.31 10.32 10.39	0711 1302 2001- 2009	Массовая доля летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту) в продукте	(4*10 ⁻² до 1) %
353	ГОСТ 25555.1-82				Массовая доля летучих кислот в расчете на уксусную кислоту	(0,002-10,0) %
354	ГОСТ 25555.4-91 п.2				Массовая доля золы / Зола	(0,01-10,0) %
355	ГОСТ 25555.4-91 п.3				Щелочность общей золы / Щелочное число общей золы	(0,01-10,0) %
356	ГОСТ 25555.4-91 п.4				Щелочность водорастворимой золы/ Щелочное число водорастворимой золы	(0,01-10,0) %
357	ГОСТ 25555.5-91 п. 3				Массовая доля свободного диоксида серы Массовая доля связанного диоксида серы	(0,001-1,0) % (10-10000) кг/кг
358	ГОСТ 25555.5-2014 п.7				Массовую долю свободного диоксида серы Массовую долю общего диоксида серы	(100-20000) мг/кг (0,01-2) %
359	ГОСТ 26186-84 п.3			0711 1302 2001- 2009	Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий / Массовая доля хлоридов	(0,04-10) %
360	ГОСТ 26188-84				pH / Концентрация водородных ионов	(1-14) ед. pH
361	ГОСТ 26188-2016				pH / Концентрация водородных ионов	(2-12) ед. pH
362	ГОСТ 26313-84				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
363	ГОСТ 26313-2014				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
364	ГОСТ 26323-84				Массовую долю посторонних примесей Примеси растительного происхождения	(0,0002-12) %

1	2	3	4	5	6	7
365	ГОСТ 26323-2014	Консервы овощные, овощи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей Плоды и овощи и продукты их переработки	10.31 10.32 10.39		Массовая доля растительных примесей	(0,0002-12) %
366	ГОСТ 28561-90 п.2				Массовая доля влаги в продукте / Массовая доля влаги	(2,0-80,0) %
367	ГОСТ 29030-91				Массовая доля сухих веществ в продукте / Массовая доля сухих веществ	(2,0-80,0) %
368	ГОСТ 29031-91				Массовую долю не растворимых в воде сухих веществ в съедобной части продукта / Массовую долю не растворимых в воде сухих веществ в общей массе продукта / Массовая доля сухих веществ, не растворимых в воде	(0,01-10,0) %
369	ГОСТ 29270-95 п.5				Содержание нитратов / Массовая концентрация нитратов / Нитраты	(36-9188) мг/кг (6-6200) мг/дм ³
370	ГОСТ 33946-2016				Массовая доля золы в соковой продукции / Массовая доля золы	(0,1-1,5) %
371	ГОСТ 34111-2017				Массовая концентрация азота в соковой продукции / Массовая концентрация азота	(300-2000) мг/дм ³ (млн ⁻¹)
372	ГОСТ 34125-2017				Массовая доля азота в соковой продукции / Массовая доля азота	-
373	ГОСТ 34128-2017				Отбор проб	-
374	ГОСТ 34129-2017				Массовая доля растворимых сухих веществ	(2,0-80,0) % (° Брикса)
375	ГОСТ 34130-2017 п.5				Отбор и подготовка проб	-
376	ГОСТ 34130-2017 п.6				Масса нетто	(0-5,0) кг / (0-5000) г
377	ГОСТ 34130-2017 п.7				Массовая доля компонентов	(0,01-100) %
378	ГОСТ 34130-2017 п.8				Форма и размер	(0,01-100) %
					Крупность помола	(0,01-100) %

1	2	3	4	5	6	7
379	ГОСТ 34130-2017 п.9	Консервы овощные, овощи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей Плоды и овощи и продукты их переработки	10.31 10.32 10.39		Дефекты внешнего вида и посторонних примесей	(0,01-100) %
380	ГОСТ 34130-2017 п.10				Внешний вид Форма Цвет Форма брикетов Состояние поверхности Равномерность по толщине Способность легко разминаться Запах Вкус Консистенция	Свойственный / Не свойственный
381	ГОСТ 34130-2017 п.11				Развариваемость	(0-60) мин
382	ГОСТ 34130-2017 п.12				Массовая доля металлических примесей Размер частиц	(0,01-100) % (0-100) мм
383	ГОСТ 34130-2017 п.13				Зараженность вредителями хлебных запасов Наличие загнивших продуктов Наличие заплесневевших продуктов	Обнаружено/Не обнаружено
384	ГОСТ Р 50475-93				Массовая доля сухих веществ, нерастворимых в спирте	(0,01-10,0) %
385	ГОСТ Р 51430-99				Массовая концентрации фосфора / Массовой доля фосфора	(20,0-350,0) мг/дм ³ (мг/кг)
386	ГОСТ Р 51432-99				Массовая доля золы Массовая концентрация золы	(1-15) г/кг (1-15) г/дм ³
387	ГОСТ Р 51434-99			0711 1302 2001- 2009 0711 1302 2001- 2009	Титруемая кислотность Массовая концентрация титруемых кислот в расчете на винную (яблочную или лимонную) кислоту	(40-300) ммоль Н ⁺ /дм ³ (2-21) г/дм ³
					Массовая доля титруемых кислот в расчете на винную (яблочную или лимонную) кислоту	(0,2-2,1) %
					Общая щелочность золы	(5-80) ммоль NaOH/дм ³
388	ГОСТ Р 51436-99					

1	2	3	4	5	6	7
		Консервы овощные, овощи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39			(ммоль NaOH/кг) (2,0-25,0) %
389	ГОСТ Р 51437-99				Массовая доля общих сухих веществ	
390	ГОСТ Р 51442-99				Объемная доля мякоти	(5-20) %
391	ГОСТ 34127-2017			-	Массовая доля титруемых кислот в пересчете на преобладающую кислоту	(0,1-35,0) %
392	ГОСТ 33977-2016 п.5			-	Массовая доля сухих веществ	(0,2 – 10,0) %
393	ГОСТ Р 54347-2011			-	Присутствие крахмала в томатопродуктах	Отсутствие / Наличие
394	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2			0711	Титруемая кислотность	(0,2-10,0) г/100 г (г/см ³) (%)
395	ГОСТ ISO 762-2013			1302 2001- 2009	Массовая доля минеральных примесей	(0,0001-0,1) %
396	ГОСТ ISO 763-2011			-	Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте Содержание золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,01-10,0) % (0,01-10,0) г/100 см ³
397	ГОСТ ISO 2173-2013			0711 1302 2001- 2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(2,0-80,0) %
398	ГОСТ ISO 2448-2013				Массовая доля этанола Содержание этанола	(0,01-10,0) %, (0,01-10,0) г/100 см ³
399	МУ № 5048-89 п.2				Нитраты	(6-9093) мг/кг (мг/дм ³)
400	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые	10.83 10.85 10.86 10.89	1302 1704 1901 1903 1904 2104 2106	Отбор проб и подготовка к испытаниям Отклонение массы нетто Масса нетто Объемная масса воздушных зерен Массовая доля компонента Массовая доля палочек длиной, не соответствующей норме Массовая доля мелочи к массе взятой навески	- (0-100) % (0,1-5000) г (0,1-5000) г (0-100) % (0-100) %
401	ГОСТ 15113.1-77 п.3					
402	ГОСТ 15113.1-77 п.4					
403	ГОСТ 15113.1-77 п.5					
404	ГОСТ 15113.1-77 п.6					

1	2	3	4	5	6	7
		Концентраты пищевые	10.83 10.85 10.86 10.89		Количество крупных палочек диаметром, не соответствующим норме	
405	ГОСТ 15113.1-77 п.7				Массовая доля остатка на верхнем сите / Массовая доля прохода через нижнее сито / Крупность помола	(0-100) %
406	ГОСТ 15113.2 -77 п.2				Массовая доля минеральных при- месей	(0,0001-0,02) %
407	ГОСТ 15113.2 -77 п.3				Массовая доля посторонних приме- сей	(0,0001-0,02) %
408	ГОСТ 15113.2 -77 п.4				Массовая доля металлических при- месей	(0,0001-0,0006) %
409	ГОСТ 15113.2 -77 п.5				Зараженность вредителями хлебных запасов	Наличие / Отсутствие
410	ГОСТ 15113.3-77 п.2				Внешний вид Цвет Запах Вкус Консистенция	Свойственный / Не свойственный
411	ГОСТ 15113.3-77 п.3				Готовность блюда из концентрата к употреблению	Свойственный / Не свойственный (Готов / Не готов)
412	ГОСТ 15113.3-77 п.4				Оценка дисперсности суспензии по высоте ее слоя	Достаточно / Не достаточно (0-15) см
413	ГОСТ 15113.4 -77п.2				Массовая доля влаги	(0,01-20,0) %
414	ГОСТ 15113.4 -77п.3				Массовая доля влаги	(0,01-20,0) %
415	ГОСТ 15113.5-77				Кислотность	(0,01-100) %
				1302 - 1704 1901 1903		(0,01-100,0) градусов (0,1-100,0) миллиэквивалент (см ³ 0,1 моль/дм ³ раствора гидроксида натрия или гидроксида калия в пересчете на 100 г продукта)
416	ГОСТ 15113.6-77				Массовая доля сахарозы	(0,01-56,0) %

1	2	3	4	5	6	7
417	ГОСТ 15113.7-77 п.2	Концентраты пищевые	10.83 10.85 10.86 10.89	1904	Массовая доля хлористого натрия / Массовая доля поваренной соли	(0,01-2,0) %
418	ГОСТ 15113.7-77 п.3			2104	Массовая доля хлористого натрия / Массовая доля поваренной соли	(0,01-2,0) %
419	ГОСТ 15113.8-77 п.2			2106	Массовая доля поваренной соли	(0,01-5,0) %
420	ГОСТ 15113.8-77 п.3				Массовая доля золы на сухую массу / Массовая доля золы на сырую массу / Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,01-1,0) %
421	ГОСТ 15113.9-77 п.4				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,01-1,0) %
422	ГОСТ 19327-84 п.3.2			-	Массовая доля жира	(0,01-36,0) %
423	ГОСТ Р 52610-2006			-	Восстановляемость	(1-30) мин
424	ГОСТ Р 55326-2012			-	Массовая доля влаги в пищевых конcentратах / Массовая доля влаги	(3,0-15,0) %
				-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
425	ГОСТ 12258-79			2204- 2206	Давление углекислого газа в бутылке	(0-600) кПа
426	ГОСТ 12280-75	Вина, коньяки, коньячные спирты, кальвадосы	11.01 11.02 11.03 11.04	-	Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид / Массовая концентрация альдегидов	(0,1-100) мг/100 см ³ безводного спирта
427	ГОСТ 13192-73 п.2			2204- 2206	Массовая концентрация инвертного сахара / Массовая концентрация сахаров	(0,1-300,0) г/дм ³
428	ГОСТ 13194-74				Массовая концентрация метилового спирта	(0,001-4,0) г/дм ³
429	ГОСТ 13195-73				Массовая концентрация железа	(0,03-10,0) мг/дм ³
430	ГОСТ 14138-76				Массовая концентрация высших спиртов	(0,1-400) мг/100 см ³ безводного спирта
431	ГОСТ 14139-76				Массовая концентрация средних эфиров	(2,2-540) мг/100 см ³ безводного спирта

1	2	3	4	5	6	7
432	ГОСТ 23943-80 п.1	Вина, коньяки, коньячные спирты, кальвадосы	11.01	-	Фактический объем / Полнота налива	(50-1000) см ³
433	ГОСТ 31730-2012		11.02	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
434	ГОСТ 32000-2012		11.03	-	Массовая концентрация приведенного экстракта	(0-420) г/дм ³
435	ГОСТ 32001-2012		11.04	-	Массовая концентрация летучих кислот	(0,03-2,4) г/дм ³
436	ГОСТ 32030-2013			-	Внешний вид (прозрачность, наличие осадка) Цвет Аромат (букета) Вкус	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
437	ГОСТ 32051-2013			-	Внешний вид (прозрачность, наличие осадка) Цвет Аромат (букета) Вкус	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
438	ГОСТ 32081-2013			-	Относительная плотность / Плотность продукта	(0,95-1,0) г/см ³ (г/мл)
439	ГОСТ 32095-2013			-	Объемная доля этилового спирта	(1,3-100,0)
440	ГОСТ 32114-2013 п.4			-	Массовая концентрация титруемых кислот	(0,03-20,0) г/дм ³ (г/л)
441	ГОСТ 32115-2013		2204-2206		Массовая концентрация свободного диоксида серы / Массовая концентрация общего диоксида серы	(1,9-400,0) мг/дм ³
442	ГОСТ Р 52841-2007			-	Массовая концентрация винной кислоты	(0,001-0,050) г/дм ³
					Массовая концентрация яблочной кислоты	(0,001-0,050) г/дм ³
					Массовая концентрация янтарной кислоты	(0,001-0,050) г/дм ³
					Массовая концентрация лимонной кислоты	(0,001-0,050) г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация молочной кислоты	(0,001-0,050) г/дм ³
443	ГОСТ 3639-79 п.2.1	Водки и водки особые. Спирты пищевые. Ликеро-водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.01	-	Объемная доля этилового спирта	(0-100) %
444	ГОСТ 3639-79 п.3		11.02		Объемная доля этилового спирта	(0-100) %
445	ГОСТ 6687.0-86		11.03	2203-	Отбор проб	-
446	ГОСТ 6687.2-90 п.4		11.04	2208	Массовая доля сухих веществ /	(0,1-100) %
			11.05	2307	Массовая концентрация сухих веществ	
447	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки	11.07		Кислотность	(1,0-20,0) см ³ р-ра NaOH 1 моль/дм ³ на 100 см ³ напитка
448	ГОСТ 6687.5-86 п.2				Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
					Вкус	
					Аромат	
449	ГОСТ 6687.5-86 п.3				Средний объем продукции в бутылках / Объем	(50-1000) см ³
450	ГОСТ 6687.7-88				Массовая доля спирта	(0,07-2,40) %
451	ГОСТ 12786-80			-	Отбор проб	-
452	ГОСТ 12787-81 п.1			2203-	Массовая доля спирта	(0,07-9,6) %
				2208	Массовая доля действенного экстракта	(0,07-9,6) %
				2307		
453	ГОСТ 12787-81 п.3				Массовая доля сухих веществ в начальном сусле / Экстрактивность начального сусла	(1,026-9,194) % (7,5-22,5) %
454	ГОСТ 12788-87 п.1				Кислотность пива / Кислотность	(1,3-6,0) см ³ раствора NaOH 1 моль/дм ³ на 100 см ³ пива
455	ГОСТ 12789-87 п.3			-	Цвет	(0,2-3,3) см ³ раствора йода 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды (ц.ед.)
456	ГОСТ 28188-2014 п.7.7			-	Объемная доля этилового спирта	-
457	ГОСТ 30060-93 п.3.4.1				Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
458	ГОСТ 30060-93 п.3.4.2			-	Упаковка. Маркировка	Свойственная / Не свойственная
459	ГОСТ 30060-93 п.3.4.3				Прозрачность	Прозрачный / Не прозрачный

1	2	3	4	5	6	7
460	ГОСТ 30060-93 п.3.4.4	Водки и водки особые. Спирты пищевые.	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.07		Аромат Вкус	Свойственный / Не свойственный
461	ГОСТ 30060-93 п.3.4.5	Ликеро-водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки			Высота пены Пеностойкость	(1-100) мм (0-30) мин
462	ГОСТ 30060-93 п.4				Отклонение объема пива (пивного напитка) в бутылках от номинального / Объем продукции	(0-2000) см ³
463	ГОСТ 30536-2013			-	Массовая концентрация уксусного альдегида /ацетальдегид	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация сложных эфиров:	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					метилловый эфир уксусной кислоты /метилацетат	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					этиловый эфир уксусной кислоты /этилацетат	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация сивушных масел:	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация изопропилового спирта/ Массовая концентрация 2-пропанола	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация пропилового спирта/ Массовая концентрация 1-пропанола	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация изобутилового спирта/ Массовая концентрация 2-метил-1-пропанола	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
				-	Массовая концентрация бутилового спирта/ Массовая концентрация 1-бутанола	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация изоамилового спирта/ Массовая концентрация 3-метил-1-бутанола	(0,5-10) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Объемная доля метилового спирта /	(0,0001-0,0500)% в пересчете

1	2	3	4	5	6	7
		Водки и водки особые. Спирты пищевые.	11.01		Объемная доля метанола	на безводный спирт
464	ГОСТ 31494-2012 п.7.5		11.02	-	Объемная доля спирта	-
465	ГОСТ 31685-2012	Ликеро-водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.03		Массовую концентрацию сухого остатка в анализируемом спирте /	(1-20) мг/дм ³
			11.04	-	Массовая концентрация сухого остатка	
			11.05	-	рН / Концентрация водородных ионов	(3,8-4,8) ед. рН
466	ГОСТ 31764-2012		11.07	-	Объемная доля кротонового альдегида	(0,10-0,40) %
467	ГОСТ 31811-2012			-	Отбор проб	-
468	ГОСТ 32035-2013 п.4				Полнота налива	(50-1000) см ³
469	ГОСТ 32035-2013 п.5.1				Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
470	ГОСТ 32035-2013 п.5.2				Цвет	
					Вкус и аромат	
471	ГОСТ 32035-2013 п.5.3.1				Объемная доля этилового спирта / Крепость	(0-100) %
472	ГОСТ 32035-2013 п.5.3.2				Крепость водок / Крепость	(0-100) %
473	ГОСТ 32035-2013 п.5.4				Объем раствора соляной кислоты, израсходованный на титрование водки / Щелочность	(0,5-3,5) см ³ /100см ³
474	ГОСТ 32036-2013 п.5			-	Отбор проб	-
475	ГОСТ 32036-2013 п.6.1				Полнота налива	(50-1000) см ³
476	ГОСТ 32036-2013 п.6.2				Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
					Цвет	
					Вкус и запах	
477	ГОСТ 32036-2013 п.6.3				Объемная доля этилового спирта / Крепость	(0-100) %
478	ГОСТ 32036-2013 п.6.4			-	Проба на чистоту с серной кислотой	Положительный/Отрицательный (Выдерживает/Не выдерживает)
479	ГОСТ 32036-2013 п.6.6				Проба на окисляемость при 20° С	(0-60) мин
480	ГОСТ 32036-2013 п.6.9				Массовую концентрацию свободных кислот в ректифицированном спирте /	(7-22) мг/дм ³ безводного спирта

1	2	3	4	5	6	7
		Водки и водки особые. Спирты пищевые. Ликеро- водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.07		Массовая концентрация свободных кислот	
481	ГОСТ 32037-2013			2203- 2208 2307	Массовая доля двуокиси углерода в напитке / Двуокись углерода	(0-600) кПа
482	ГОСТ 32038-2012			-	Массовая доля двуокиси углерода	(0-600) кПа
483	ГОСТ 32039-2013			-	Массовая концентрация 2- пропанола	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация 1- пропанола	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация 2-бутанола	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация 1-бутанола	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация 1-гексанола	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация 1- пентанола	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация изобутилового спирта	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация изоамилового спирта	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация метилацетата	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация этилацетата	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация изобутилацетата	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация этилбутирата	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация этиллактата	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт
					Массовая концентрация этилового эфира	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт

1	2	3	4	5	6	7
		Водки и водки особые. Спирты пищевые. Ликеро- водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05		Массовая концентрация уксусного альдегида Массовая концентрация кетоальдегида Массовая концентрация бензальдегида Массовая концентрация бензилового спирта/бензалколюла Массовая концентрация 2- фенилэтанола Массовая концентрация ацетона Массовая концентрация 2-бутанола Объемная доля метилового спирта / Объемная доля метанола Массовая концентрация летучих кислот: Массовая концентрация уксусной кислоты Массовая концентрация пропионовой кислоты Массовая концентрация изомасляной кислоты Массовая концентрация масляной кислоты Массовая концентрация изовалериановой кислоты Массовая концентрация валериановой кислоты Массовая концентрация фурфурола Отбор проб Полнота налива	(0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,5-12) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,0001-0,0500) % в пересчете на безводный спирт (0,9-15) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,9-15) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,9-15) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,9-15) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,9-15) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,9-15) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,9-15) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт (0,9-15) мг/дм ³ в пересчете на безводный спирт -
484	ГОСТ 32070-2013			-		
485	ГОСТ 32080-2013 п.4					
486	ГОСТ 32080-2013 п.5.1					(50-1000) см ³

1	2	3	4	5	6	7
487	ГОСТ 32080-2013 п.5.2	Водки и водки особые. Спирты пищевые. Ликеро-водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05		Цвет изделия	Свойственный / Не свойственный
488	ГОСТ 32080-2013 п.5.3.1				Объемная доля этилового спирта / Крепость	(0-100) %
489	ГОСТ 32080-2013 п.5.3.3				Объемная доля этилового спирта / Крепость	(0-100) %
490	ГОСТ 32080-2013 п.5.3.4				Объемная доля этилового спирта / Крепость	(0-100) %
491	ГОСТ 32080-2013 п.5.4				Массовая концентрация общего экстракта	(0,1-47,0) г/100 см ³
492	ГОСТ 32080-2013 п.5.5.1				Массовая концентрация сахара	(0,1-1,5) г/100 см ³
493	ГОСТ 32080-2013 п.5.6.1				Массовая концентрация кислот	(0,1-1,3) г/100 см ³
494	ГОСТ 32080-2013 п.5.7				Массовая доля двуокиси углерода	(0-600) кПа
495	ГОСТ 32080-2013 п.5.8				Герметичность укупоривания бутылок с изделием	Герметично/Не герметично
496	ГОСТ Р 51153-98			2203-2208 2307	Массовую долю двуокиси углерода в напитке / Двуокись углерода	(0-600) кПа
497	ГОСТ Р 53070-2008				pH / Концентрация водородных ионов	(3,8-4,8) ед. pH
498	ГОСТ Р 53193-2008				Массовая концентрация кофеина	(10-1000) мг/дм ³ / (0,001-0,1) %
499	ГОСТ 33408-2015			-	Массовая концентрация ацетальдегида (уксусного альдегида) / Массовая концентрация альдегидов	(5-500) мг/дм ³
					Массовая концентрация метилацетата (метилового эфира уксусной кислоты) / Массовая концентрация средних эфиров (метилацетата)	(0,4-40) мг/дм ³
					Массовая концентрация этилацетата (этилового эфира уксусной)	(12-1200) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Водки и водки особые. Спирты пищевые. Ликеро- водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05		кислоты) / Массовая концентрация средних эфиров (этилацетата) Массовая концентрация изопропанола (изопропиловый спирт) / Массовая концентрация высших спиртов Массовая концентрация 1- Пропанола (пропиловый спирт) / Массовая концентрация высших спиртов Массовая концентрация изобутанола (изобутиловый спирт) / Массовая концентрация высших спиртов Массовая концентрация 1-Бутанола (бутиловый спирт) / Массовая концентрация высших спиртов Массовая концентрация изоамилола (изоамиловый спирт) / Массовая концентрация высших спиртов Массовая концентрация метилового спирта	(2-100) мг/дм ³ (4-400) мг/дм ³ (8-800) мг/дм ³ (4-400) мг/дм ³ (30-3000) мг/дм ³ (8-800) %
500	ГОСТ 33817-2016			-	Прозрачность Наличие посторонних включений (частиц) содержимого бутылки, Продолжительность выделения диоксида углерода после налива в бокал и ощущение игристости на вкусовых рецепторах Чистота цвета (или оттенка) Запах Аромат Вкус	Прозрачный / Не прозрачный Наличие / Отсутствие Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
501	ГОСТ 33833-2016			-	Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт	(0,003-0,120) %

1	2	3	4	5	6	7
502	М 04-47-2012	Водки и водки особые. Спирты пищевые. Ликеро-водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05	-	Массовая концентрация щавелевой кислоты Массовая концентрация муравьиной кислоты Массовая концентрация винной кислоты Массовая концентрация янтарной кислоты Массовая концентрация молочной кислоты Массовая концентрация уксусной кислоты Массовая концентрация сорбиновой кислоты Массовая концентрация яблочной кислоты Массовая концентрация лимонной кислоты	(1-10000) мг/дм ³
503	М 04-51-2008			-	Массовая концентрация кофеина / Массовая доля кофеина Массовая концентрация аскорбиновой кислоты / Массовая доля аскорбиновой кислоты Массовая концентрация сорбиновой кислоты / Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей / Сорбат калия / Сорбат натрия / Сорбат кальция Массовая концентрация бензойной кислоты / Массовая концентрация бензойной кислоты и ее солей / Бензоат натрия / Бензоат калия / Бензоат кальция	(1-20000) мг/дм ³ (1-250000) мг/дм ³ (10-1000) мг/дм ³ (мг/кг)
504	М 04-60-2009			-	Массовая доля кофеина	(0,01-10) %
505	ФР.1.31.2001.00214			-	Массовая концентрация ртути	(0,0005-0,1) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	(МУ 08-47/168)					
506	Инструкция № 10-04-06-140-87			-	ОМЧ	(1-300)*10 ⁹ КОЕ/см ³ (КОЕ на 1 бутылку (пробку))
					БГКП / Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/ не обнаружено
507	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.1	Дрожжи хлебопекарные	10.89.1 3	-	Отбор проб	-
508	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.2				Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
509	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.3				Цвет	Свойственный / Не свойственный
510	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.6				Запах	Свойственный / Не свойственный
511	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.8				Вкус	Свойственный / Не свойственный
512	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.9	Крахмалы Патока	10.62	1108 1702- 1703	Массовая доля сухого вещества	(0,0001-54,0) %
513	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.10				Подъемная сила дрожжей	(1-120) мин
514	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.1				Кислотность	(1,8-640) мг/100 г дрожжей
515	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.2				Стойкость	(1,0-144) ч
516	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.3				Отбор проб	-
517	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.5				Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
518	ГОСТ 7698-93 п.2.1				Цвет	Свойственный / Не свойственный
519	ГОСТ 7698-93 п.2.2				Запах	Свойственный / Не свойственный
					Вкус	Свойственный / Не свойственный
					Массовая доля влаги	(0,0001-20,0) %
520	ГОСТ 7698-93 п.2.3			1108 1702- 1703	Отбор проб	-
521	ГОСТ 7698-93 п.2.4				Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
522	ГОСТ 7698-93 п.2.5				Цвет	Свойственный / Не свойственный
523	ГОСТ 7698-93 п.2.6				Запах	Свойственный / Не свойственный
					Количество крапин	(1-1000) шт.
					Массовая доля влаги	(0,01-84) %
					Массовая доля общей золы	(0,01-1,6) %
					Массовая доля золы, не растворимой в 10 % растворе соляной кислоты	(0,0006-2,0) %
524	ГОСТ 7698-93 п.2.7				Кислотность	(0,06 - 40,0) см3
525	ГОСТ 7698-93 п.2.8				Массовая доля протеина в кукурузном крахмале	(0,003-2,0) %
526	ГОСТ 7698-93 п.2.9				Массовая доля сернистого ангидрида	(0,17-100) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
527	ГОСТ 7698-93 п.2.10	Крахмалы Патока	10.62		Примеси других видов крахмала	Наличие/Отсутствие
528	ГОСТ 7698-93 п.2.11				Остаток на сите	(0,0001-80) %
529	ГОСТ 7698-93 п.2.12				Цветная реакция с йодом	соответствует/не соответствует
530	ГОСТ Р 50546-93				Массовая доля сухих веществ	(0,01-100) %
531	ГОСТ Р 52060-2003 п.5	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.1, п.5.2.2		-	Отбор проб	-
532	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.1, п.5.2.2				Вкус	Свойственный / Не свойственный
					Запах	
					Прозрачность	Наличие / Отсутствие
					Цвет патоки	
		ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.3			Наличие видимых посторонних механических примесей	(0,001-0,2) ед. опт
533	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.3				Цветность раствора / Цвет йодной пробы	
534	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.5				Массовая доля сухих веществ	
535	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.8				Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухие вещества	
536	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.9	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.10			Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество	(0,01 – 1,6) %
537	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.10				Концентрация водородных ионов среды / pH	(3-11) pH
538	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.11				Кислотность	(0,06-40,0) см ³ (0,1-54) мл NaOH/г
539	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.12				Массовая доля сернистого ангидрида	(0,17-100) мг/кг
540	ГОСТ Р 55800-2013	ГОСТ Р 33917-2016 п.6.2 ГОСТ 33917-2016 п.6.3		-	Массовая доля общей золы	(0,01 – 1,6) %
541	ГОСТ Р 55802-2013				Массовая доля влаги	(0,01-84)%
542	ГОСТ 33917-2016 п.6.2				Отбор и подготовка проб	-
543	ГОСТ 33917-2016 п.6.3				Вкус и запах	Свойственный / Не свойственный
544	ГОСТ 33917-2016 п.6.4	ГОСТ 33917-2016 п.6.4		1108 1702- 1703	Прозрачность	Свойственный / Не свойственный
					Цвет патоки	
		ГОСТ 33917-2016 п.6.4			Наличие видимых посторонних механических примесей	Наличие / Отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
545	ГОСТ 33917-2016 п.6.6,	Крахмалы Патока	10.62		Массовая доля сухого вещества	(77-80) %
546	ГОСТ 33917-2016 п. 6.7				Массовая доля сухого вещества	(30-86) %
547	ГОСТ 33917-2016 п.6.8				Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество/ Массовой доли редуцирующих веществ	(25,55-60,47)%
548	ГОСТ 33917-2016 п. 6.9			1108 1702- 1703	Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество /Массовой доли редуцирующих веществ	(10-90)%
549	ГОСТ 33917-2016 п. 6.10				Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество /Массовой доли редуцирующих веществ	(10-90)%
550	ГОСТ 33917-2016 п.6.12				Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество/ Массовая доля общей золы	(0-1)%
551	ГОСТ 33917-2016 п.6.13				Водородный показатель / рН	(1-14) ед. рН
552	ГОСТ 33917-2016 п.6.14	Чай. Напитки чайные	10.83	0902 2101	Кислотность	(0-40) см ³ раствора гидроокиси натрия
553	ГОСТ 33917-2016 п.6.15				Содержание диоксида серы/Диоксид серы	(0,1-100) мг/кг
554	ГОСТ 33917-2016 Приложение Д				Удельная электрическая проводимость	(0,1-500) мкСм/см (0,1-500) мСм/м
555	ГОСТ 33444-2015				Отбор проб	-
556	ГОСТ 1936-85 п.2.1				Масса нетто	(2,0-1250) г
557	ГОСТ 1936-85 п.2.2				Размеры (длина, ширина)	(0,05-500) мм
558	ГОСТ 1936-85 п.2.3				Отбор проб	-
559	ГОСТ 1936-85 п.2.4				Внешний вид сухого чая Интенсивность цвета настоя Отенок настоя Прозрачность (чистота) настоя Аромат Вкус Цвет разваренного листа	Свойственный / Не свойственный

1	2	3	4	5	6	7
560	ГОСТ 1936-85 п.2.5	Чай. Напитки чайные	10.83	0902 2101	Массовая доля влаги	(0,01-20,0) %
561	ГОСТ 1936-85 п.2.6.1				Массовая доля мелочи	(0,01-40,0) %
562	ГОСТ 1936-85 п.2.7.1				Массовая доля металломагнитной примеси	(0,0001-0,0014) %
563	ГОСТ 1936-85 п.2.8				Посторонние примеси	(0,02-10,0) %
564	ГОСТ 1936-85 п.2.9				Массовая доля листовой части	(0,01-100) %
565	ГОСТ 1936-85 п.2.10				Размер побегов	(0,05-500) мм
566	ГОСТ 19885-74 п.2				Содержание танина	(0,005-15,0) %
567	ГОСТ 28553-90				Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на сухое вещество	(0,01-50,0) %
568	ГОСТ ISO 15598-2013				Содержание грубых волокон / Массовая доля, приведенная к содержанию сухого вещества в пробе / Массовая доля клетчатки в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,01-50,0) %
569	ГОСТ 32572-2013				Внешний вид чайного листа Цвет настоя Аромат настоя Вкус настоя Внешний вид разваренного чайного листа	Свойственный / Не свойственный
570	ГОСТ ISO 1575-2013				Общее содержание золы по массе в пересчете на сухое вещество пробы / Общее содержание золы (мас)	(0,01-40,0) %
571	ГОСТ ISO 1576-2013				Массовую долю водонерастворимой золы в пробе в пересчете на сухое вещество / Массовую долю водорастворимой золы в пробе в пересчете на сухое вещество / Содержание водонерастворимой золы (доля от общего содержания золы) (мас.)	(0,01-40,0) %
572	ГОСТ Р ИСО 1839-2011				Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
573	ГОСТ ISO 1572-2013			-	Массовую долю сухого вещества в измельченной пробе / Массовая доля сухого вещества	(0,01-80,0) %
574	ГОСТ Р ИСО 7513-2012			-	Содержание влаги / Потеря массы / Массовая доля влаги	(0,01-12,0) %
575	ГОСТ Р ИСО 7516-2012			09 21	Отбор проб	-
576	ГОСТ Р ИСО 9768-2011			-	Содержание водорастворимых экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество (массовая доля) / Содержание водорастворимых экстрактивных веществ (мас.)	(0,01-70,0) %
577	ГОСТ 13685-84 п.2.10	Соль	10.84	2501	Массовая доля оксида железа	(0,0025-0,15) %
578	ГОСТ 13685-84 п.2.15				Массовая доля калий-иона	(0,003-0,1) %
579	ГОСТ 13685-84 п.2.16				Гранулометрический состав соли (рН) раствора(рН)	(0-100) %
580	ГОСТ 13685-84 п.2.18				(рН) раствора(рН)	(0-14) ед. рН
581	ГОСТ 13685-84 п.2.19				Массовая доля ферроцианида калия	(0-14) ед. рН
582	ГОСТ 13685-84 п.2.20				Массовая доля тиосульфата натрия	(0,0005-0,01) %
583	ГОСТ 13685-84 п.2.21				Массовая доля хлор-иона	(0,02-0,8) %
584	ГОСТ 33769-2016				Массовая доля хлор-иона	(58,0-61,0) %
585	ГОСТ Р 51574-2000				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
586	ГОСТ Р 52482-2005				Вкус Запах Внешний вид Цвет соли	Свойственный / Не свойственный
587	ГОСТ 33770-2016 п.3			-	Отбор проб	-
588	ГОСТ 33770-2016 п.4				Вкус Запах Внешний вид Цвет соли	Свойственный / Не свойственный
589	ГОСТ 33771-2016				Массовая доля хлористого натрия	(97,0-99,9) %
590	ГОСТ Р 51575-2000				Массовая доля йода	(20-60) x 10 ⁻⁴ %
					Массовая доля тиосульфата натрия	(15-40) x 10 ⁻³ %

1	2	3	4	5	6	7
591	ГОСТ Р 54345-2011			-	Массовая доля нерастворимого в воде остатка	(0,010-0,90) %
592	ГОСТ Р 54352-2011			-	Массовая доля магний-иона	(0,005-0,30) %
				-	Массовая доля кальций-иона	(0,01-0,70) %
593	ГОСТ Р 54353-2011			-	Сумма массовой доли магний-иона и кальций иона	(0,005-1,0) %
594	ГОСТ Р 54729-2011			-	Массовая доля сульфат-иона	(0,10-1,60) %
595	ГОСТ 32775-2014 Приложение Б	Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	10.83	-	Массовая доля влаги	(0,05-5,00) %
596	ГОСТ 32775-2014 Приложение В.1				Внешний вид Цвет Вкус Аромат Примеси Дефекты Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна	Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие (0-100) %
597	ГОСТ 32775-2014 Приложение В.2				Массовая доля экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество	(0,01-70,0) %
598	ГОСТ 32775-2014 Приложение Г				Массовая доля экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество	(0,01-70,0) %
599	ГОСТ 32776-2014 Приложение Б				Массовая доля молотого кофе, пропелдшего через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм / Степень помола Внешний вид Цвет Вкус Аромат Примеси Дефекты	(0,01-100) % Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие
600	ГОСТ 32776-2014 Приложение В				Продолжительность растворения в воде	(0,1-6,0) мин

1	2	3	4	5	6	7
601	ГОСТ Р 51182-98	Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	10.83	-	Массовая доля кофеина в пересчете на сухое вещество	(0,03- 5,40) %
602	ГОСТ Р 51450-2010			-	Дефекты	Наличие / Отсутствие
603	ГОСТ Р 51881-2002 п.5.3			0901 2101	Внешний вид Цвет Вкус Аромат	Свойственный / Не свойственный
604	ГОСТ Р 51881-2002 п.5.6				pH / Концентрация водородных ионов напитка	(3,0-11,0) ед.pH
605	ГОСТ Р 51881-2002 п.5.7			0901 2101	Полная растворимость	(0,1- 6,0) мин
606	ГОСТ Р 52088-2003 п.6.2				Внешний вид Цвет Аромат Вкус Массовая доля ломаных зерен, обломки зерна	Свойственный / Не свойственный (0-100) %
607	ГОСТ Р 52088-2003 п.6.3.4				Массовая доля экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество / Массовая доля экстрактивных веществ	(0,01-70,0) %
608	ГОСТ Р 52088-2003 п.6.3.5				Массовая доля молотого кофе, прошедшего через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм / Степень помола	(0,01-100) %
609	ГОСТ ISO 4149-2016				Внешний вид Цвет Вкус Аромат Примеси Дефекты	Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие
610	ГОСТ ISO 6667-2016			-	Доля поврежденных насекомыми зерен	(0-100) %
611	ГОСТ ISO 6668-2015			-	Приготовление проб	-
612	ГОСТ ISO 6670-2015			-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
613	ГОСТ ISO 6673-2014	Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	10.83	-	Потеря массы при температуре 105°C от массы пробы / Массовая доля влаги	(0,01-12,0) %
614	ГОСТ ISO 11294-2014				Потеря массы при температуре 103°C от массы пробы / Массовая доля влаги	(0,01-12,0) %
615	ГОСТ 28875-90 п. 3.1	Специи	10.84	0904-0910	Качество упаковки / Маркировка	Свойственный / Не свойственный
616	ГОСТ 28875-90 п.3.2			2102-	Масса нетто	(0,01-5000) г
617	ГОСТ 28875-90 п.3.3			2103 2209 2501	Внешний вид (формы, цвет) Запах Вкус	Свойственный / Не свойственный
618	ГОСТ 28875-90 п.3.4				Зараженность вредителями Массовая доля примесей растительного происхождения Массовая доля металлических примесей	Наличие/Отсутствие (0,01-6,0) % (0,0001-0,002) %
619	ГОСТ 28875-90 п.3.5			0904-0910 2102-2103 2209 2501	Массовая доля дефектов внешнего вида	(0,01-1,0) %
620	ГОСТ 28875-90 п.3.6				Массовая доля пряностей пораженных плесенью	(0,01-1,0) %
621	ГОСТ 28875-90 п.3.7				Массовая доля посторонних минеральных примесей	(0,01-1,0) %
622	ГОСТ 28875-90 п.3.8				Массовая доля каждой фракции пряностей / Крупность помола	(0,01-100) %
623	ГОСТ 28875-90 п.3.9				Массовая доля легковесных зерен	(0,01-100) %
624	ГОСТ 28875-90 п.3.10				Массовая доля влаги	(0,01-24,0) %
625	ГОСТ 28876-90				Массовая доля золы	(0,01-12,0) %
626	ГОСТ 28877-90				Массовая доля эфирных масел в расчете на сухую массу	(0,01-30,0) %
627	ГОСТ 28880-90			-	Отбор проб	-
628	ГОСТ 28878-90				Массовая доля примесей	(0,01-6,0) %
				-	Массовая доля посторонних примесей	(0,01-1,0) %
					Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,01-12,0) %

1	2	3	4	5	6	7
		Специи	10.84	2102- 2103 2209 2501		
629	ГОСТ ISO 927-2014			-	Массовая доля примесей / Массовая доля посторонних веществ неживотного происхождения	(0,01-6,0) %
630	ГОСТ ISO 930-2015			-	Массовая доля золы, не растворимой в кислоте Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество	(0,01-12,0) %
631	ГОСТ ISO 928-2015			-	Массовая доля общей золы	(0,01-12,0) %
632	ГОСТ 4288-76 п.2.8				Массовая доля хлеба	(0,1-34,2) %
633	ГОСТ 7269-79 п.1	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.11 10.12 10.13 01.47	0201- 0210 0407 0408 0410 1501- 1503 1516 1601- 1603	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
634	ГОСТ 7269-79 п.2	Яйца и продукты переработки яиц.			Внешний вид и цвет Консистенция Запах Состояние жира Состояние сухожил Прозрачность и аромат бульона	Свойственный / Не свойственный
635	ГОСТ 7269-2015 п.4			-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
636	ГОСТ 7269-2015 п.5				Внешний вид и цвет Консистенция Запах Состояние жира Состояние сухожил Прозрачность и аромат бульона	Свойственный / Не свойственный
637	ГОСТ 7702.2.0-95			0201- 0210 0407 0408	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
638	ГОСТ 7702.2.0-2016				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-

1	2	3	4	5	6	7
639	ГОСТ 8285-91 п.2.1	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Яйца и продукты переработки яиц.	10.11 10.12 10.13 01.47	0410 1501- 1503 1516 1601- 1603	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
640	ГОСТ 8285-91 п.2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,01-99,9) %
641	ГОСТ 8285-91 п.2.4.2				Перекисное число	(0,1-20) %
642	ГОСТ 8285-91 п.2.4.3				Кислотное число	(0,1-20,0) мг КОН
643	ГОСТ 8285-91 п.2.5				Массовая доля свободных жирных кислот (кислотность)	(0,03-3,0) %
644	ГОСТ 8285-91 п.2.6				Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	(0,01-99,0) %
645	ГОСТ 8558.1-78 м.1				Массовая доля нитрита	(0,0020-0,01) %
646	ГОСТ 8558.1-2015 п.7				Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,012) %
647	ГОСТ 8558.1-2015 п.8				Массовая доля нитрита	(0,00002-0,012) %
648	ГОСТ 8558.2-2016				Массовая доля нитратов	(0,00075-0,02000) % (0,02-0,07) %
649	ГОСТ 9792-73			-	Отбор проб	-
650	ГОСТ 9793-74				Массовая доля влаги	(1,0-35,0) % (35,0-85,0) %
651	ГОСТ Р ISO 17604-2011				Отбор с туши для микробиологического анализа	-
652	ГОСТ 9793-2016				Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
653	ГОСТ 9794-2015 п.7				Массовая доля общего фосфора / Массовую долю фосфатов в пересчете на (P ₂ O ₅)	(0,02-0,4) %
654	ГОСТ 9794-2015 п.8				Массовая доля общего фосфора / Массовую долю фосфатов в пересчете на (P ₂ O ₅)	(0,04-0,25) %
655	ГОСТ 9957-73				Массовая доля хлористого натрия	(0,02-12,0) %
656	ГОСТ 9957-2015 п.7				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
657	ГОСТ 9957-2015 п.8				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
658	ГОСТ 9959-2015				Внешний вид Цвет	Свойственный / Не свойственный

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Яйца и продукты переработки яиц.	10.11 10.12 10.13 01.47		Вкус Запах (аромат) Консистенция	
659	ГОСТ 10574-2016				Массовая доля крахмала	(0,03-15,4) %
660	ГОСТ 23392-2016				Свежесть мяса	(0-18) мг гидроокиси калия
661	ГОСТ Р 50396.0-2013			-	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
662	ГОСТ 9959-91			0201-0210 0407 0408 0410	Внешний вид Цвет Вкус Запах (аромат) Консистенция	Свойственный / Не свойственный
663	ГОСТ 10574-91			1501-1503	Массовая доля крахмала Отбор проб	(0,03-15,4) % -
664	ГОСТ 20235.0-74 п.1			1516	Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
665	ГОСТ 20235.0-74 п.2			1601-1603	Цвет Состояние мышц на разрезе Консистенция Запах Прозрачность и аромат бульона	
666	ГОСТ 23042-86 п.4				Массовая доля жира	(0,2-99,9) %
667	ГОСТ 23042-2015			-	Массовая доля жира	(0,2-99,9) %
668	ГОСТ 25011-2017 п.6			-	Массовая доля белка	(1,0-55,0) %
669	ГОСТ 23392-78 п.2.2			0201-0210	Свежесть мяса	Свежее / Сомнительная свежесть / Несвежее
670	ГОСТ 25011-81			0407	Массовая доля белка	(0,02-50) %
671	ГОСТ 26183-84			0408 0410 1501-1503 1516	Массовая доля жира по обезжиренному остатку / Массовая доля жира по массе экстрагированного жира / Массовая доля жира	(0,2-99,9) %
672	ГОСТ 26186-84 п.3			1601-1603	Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий / Массовая доля хлоридов	(0,02-12,0) %

1	2	3	4	5	6	7
673	ГОСТ 26671-85	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.11 10.12 10.13 01.47	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
674	ГОСТ 29128-91				Внешний вид Цвет Запах (аромат) Вкус Консистенция	Свойственный / Не свойственный
675	ГОСТ 31467-2012				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
676	ГОСТ 31466-2012 п.6				Массовая доля костных включений	(0,10-2,00) %
677	ГОСТ 31466-2012 п.7				Массовая доля костных включений	(0,10-2,00) %
678	ГОСТ 31469-2012 п.5	Яйца и продукты переработки яиц.		0201-0210 0407 0408 0410 1501-1503 1516 1601-1603	Массовая доля жира / Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(5,0-70,0) %
679	ГОСТ 31469-2012 п.6				Массовая доля сухого вещества / Массовая доля сухих веществ	(8,0-99,5) %
680	ГОСТ 31469-2012 п.8				Массовая доля белковых веществ / Массовая доля белковых веществ в пересчете на сухое вещество / Массовая доля белка	(4,0-98,0) %
681	ГОСТ 31469-2012 п.9				Массовая доля свободных жирных кислот в жире сухого яичного желтка (яичного порошка) / пересчете на олеиновую кислоту) / Массовая доля свободных жирных кислот	(2,0-14,0) %
682	ГОСТ 31469-2012 п.10				Посторонние примеси	Присутствуют/отсутствуют
683	ГОСТ 31469-2012 п.12				Массовая доля хлористого натрия	(1,0-25,0) %
684	ГОСТ 31469-2012 п.14				Концентрация водородных ионов / pH	(4,5-9,5) ед. pH
685	ГОСТ 31469-2012 п.15				Растворимость яичного порошка в пересчете на сухое вещество / Растворимость	(15-100) %
686	ГОСТ Р ИСО 6887-2-2013				Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
687	ГОСТ 31470-2012 п. 4.2				Внешний вид Цвет	Свойственный / Не свойственный

1	2	3	4	5	6	7
688	ГОСТ 31470-2012 п. 4.3	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие Яйца и продукты переработки яиц.	10.11 10.12 10.13 01.47	-	Консистенция	Свойственная / Не свойственная
689	ГОСТ 31470-2012 п. 4.4				Запах	Свойственный / Не свойственный
690	ГОСТ 31470-2012 п. 5				Общая кислотность	(0,3-10) °Т
691	ГОСТ 31470-2012 п.6				Свежесть мяса	Отрицательный / Положительный (I) / Положительный (II)
692	ГОСТ 31470-2012 п. 8				Кислотное число жира	(0,5-30,0) мг КОН/г
693	ГОСТ 31470-2012 п. 9				Перекисное число жира	(0,2-40,0) моль (1/2O ₂)/кг
694	ГОСТ 31470-2012 п. 10				Бензидиновый тест на пероксидазу	Положительный / отрицательный
695	ГОСТ 31470-2012 п. 11				Качественный тест на углеводы	Положительный / отрицательный
696	ГОСТ 31654-2012 п.7.2				Чистота скорлупы Запах содержимого яиц Плотность белка Цвет белка	Свойственный / Не свойственный
697	ГОСТ 31654-2012 п.7.3				Масса яиц	(1,0-1000,0) кг
698	ГОСТ 31654-2012 п.7.4				Состояние воздушной камеры Высота воздушной камеры Состояние желтка Положение желтка Целостность скорлупы	Свойственный / Не свойственный Целая / Поврежденная
699	ГОСТ 31655-2012 п.7.2				Чистота скорлупы Запах содержимого яиц Плотность белка Цвет белка	Свойственный / Не свойственный
700	ГОСТ 31655-2012 п.7.3				Масса яиц	(1,0-1000,0) кг
701	ГОСТ 31655-2012 п.7.4				Состояние воздушной камеры Высота воздушной камеры Состояние желтка Положение желтка Целостность скорлупы	Свойственный / Не свойственный Целая / Поврежденная

1	2	3	4	5	6	7
702	ГОСТ 31720-2012 п.4	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие Яйца и продукты переработки яиц.	10.11 10.12 10.13 01.47	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
703	ГОСТ 31720-2012 п.5				Внешний вид, цвет Текстура Консистенция Запах Вкус Флейвор	Свойственный / Не свойственный
704	ГОСТ 31930-2012				Массовая доля влаги и мясного сока Массовая доля технологически добавленной воды	(0,1-50,0) %
705	ГОСТ 31936-2012 п.7.15				Массовая доля панировки Массовая доля мясной начинки Массовая доля мясного покрытия	(0-100) %
706	ГОСТ 32008-2012			-	Массовая доля азота	(5,0-10,0) %
707	ГОСТ 32009-2013				Массовая доля общего фосфора	(0,01-1,5) %
708	ГОСТ 32308-2013				Гексахлорциклопексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,005-5,0) мг/кг
709	ГОСТ 32951-2014 п.7.13				ДДТ и его метаболиты	(0,005-5,0) мг/кг
710	ГОСТ 33741-2015 п.7			-	Массовая доля покрытия Массовая доля начинки	(0-100) %
711	ГОСТ 33741-2015 п. 8				Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус	Свойственный / Не свойственный
712	ГОСТ 33741-2015 п. 9				Масса нетто	(0,1 – 5000) г (0,0001 – 5) кг
713	ГОСТ 33319-2015				Массовая доля составных частей Массовая доля влаги	(0-100) % (1,0-85,0) %
714	ГОСТ 34118-2017			-	Перекисное число	(0-40) ммоль активного кислорода/кг жира
715	ГОСТ 34135-2017 п.6				Наличие хлеба	Наличие / Отсутствие
716	ГОСТ 34135-2017 п.7				Массовая доля хлеба	(0,6-40,0) %
717	ГОСТ 34135-2017 п.8				Массовая доля хлеба	(2,0-40,0) %

1	2	3	4	5	6	7
718	ГОСТ 31787-2012	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные.	10.11 10.12 10.13 01.47	0201-0210 0407 0408 0410 1501-1503 1516 1601-1603	Массовая доля фенола / Остаточная активность кислот фосфатазы / Проваренность Массовая доля общего фосфора Отбор проб и подготовка к испытаниям Концентрация водородных ионов (рН) / рН Массовая доля влаги Массовая доля начинки или покрытия	(0 -0,012) % (0,100-0,600) % - (3,0-11,0) ед.рН (0,6-90) % (0,1-100) %
721	ГОСТ Р 51478-99	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			Структурные компоненты состава мяса (мясных продуктов)	Присутствие / Отсутствие
722	ГОСТ Р 51479-99	Яйца и продукты переработки яиц.			Растительные белковые добавки	Наличие (присутствие) / Отсутствие
723	ГОСТ Р 52675-2006 п.7.10				Структурные компоненты состава продукта	Преимущественно / В достаточном количестве / В среднем количестве / В умеренном количестве / В незначительном количестве / В отдельных случаях / Отсутствие
724	ГОСТ 31796-2012				Растительные углеводные добавки	Наличие (присутствие) / Отсутствие
725	ГОСТ 31474-2012				Запах	Свойственный / Не свойственный
726	ГОСТ 31479-2012				Прозрачность Аромат бульона	Свойственный / Не свойственный
727	ГОСТ 31500-2012			-	Консистенция Состояние мышц на разрезе мяса птицы	Свойственный / Не свойственный
728	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.1			0201-0210	Степень обескровливания	Свойственная / Не свойственная
729	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.2			0407 0408 0410	Внешний вид и цвет поверхности тушки подкожной	Свойственный / Не свойственный
730	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.3			1501-1503		
731	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.4			1516 1601-1603		
732	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.5					

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Яйца и продукты переработки яиц.	10.11 10.12 10.13 01.47		Внешний вид и цвет внутренней жировой ткани Внешний вид и цвет серозной оболочки грудобрюшной полости Форма тушки	Свойственная / Не свойственная
733	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.6				Упитанность тушки	Свойственная / Не свойственная
734	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.7				Состояние и вид кожи	Свойственный / Не свойственный
735	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.8				Степень снятия оперения	Свойственная / Не свойственная
736	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.9				Состояние костной системы	Свойственная / Не свойственная
737	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.10				Масса мяса птицы / Масса нетто	(0,5 -5000) г / (0,0005 – 5) кг
738	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.12				Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
739	ГОСТ Р 51448-99				Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
740	ГОСТ Р 54354-2011				Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
741	ГОСТ 32149-2013				Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
742	МУ «По лабораторному контролю качества продукции общественного питания» Всероссийский институт питания			-	Пероксидаза	Обнаружено/не обнаружено
743	ФР.1.31.2006.02272 (МУ 08-47/196)			-	Массовая концентрация ртути	(0,01-0,2) мг/ кг
744	ГОСТ Р 50396.1-2010			-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-300*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
745	ГОСТ 7702.2.1-2017			-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-300*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)

1	2	3	4	5	6	7
746	ГОСТ Р 54374-2011	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.11 10.12 10.13 01.47	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/ не обнаружено
747	Инструкция № 1400/1751-2000 п.2.3	Яйца и продукты переработки яиц.		-	КМАФАнМ	(1-300)*10 ⁹ КОЕ/см ³
748	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях 1990г. п.1.1, п.3.1			-	БГКП / Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/ не обнаружено
749	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях 1990г. п.1.1, п.3.2			-	С. aureus	Обнаружено/ не обнаружено
750	ГОСТ 1368-2003	Рыба, нерыбные объекты	03.21 10.20	0301-0308	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
751	ГОСТ 7631-2008 п. 6	продукты, вырабатываемые из них.			ОМЧ / КМАФАнМ	(1-300*10 ⁹) КОЕ/см ³
750	ГОСТ 1368-2003	Рыба, нерыбные объекты	03.21 10.20	0301-0308	БГКП / Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/ не обнаружено
751	ГОСТ 7631-2008 п. 6	продукты, вырабатываемые из них.			Длина рыбы	(1-100) см
					Масса рыбы / Масса нетто	(0,5 -5000) г / (0,0005 – 5) кг
					Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
					Цвет	Наличие / Отсутствие
					Признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов,	

1	2	3	4	5	6	7
		Консервы, пресервы	03.21 10.20		Степень наполнения желудка пищей Наличие посторонних примесей Консистенция Запах Вкус Состояние внутренней поверхности металлических банок	Наличие / Отсутствие Свойственный / Не свойственный
752	ГОСТ 7631-2008 п.7.2				Длина (высота)	(1-100) см
753	ГОСТ 7636-85 п.2				Масса нетто	(0,1-5000) кг
754	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1				Подготовка к анализу	-
755	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1				Массовая доля воды	(0,1-100) %
756	ГОСТ 7636-85 п.3.7.2				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-100) %
757	ГОСТ 7636-85 п.5.6.1				Массовая доля жира	(0,1-100) %
758	ГОСТ 7636-85 п.8.9.1				Массовая доля уротропина	(0,02-2,0) %
759	ГОСТ 20221-90				Массовая доля белковых веществ	(0,2-90,0) %
760	ГОСТ 26185-84 п.3.4				Массовая доля отстоя в масле	(1,0-100) %
761	ГОСТ 26664-85 п.2				Массовая доля общего азота в пересчете на сухое вещество	(0,5-90,0) %
					Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
					Запах	
					Цвет	
					Консистенция	
					Вкус	
					Посторонние примеси	Наличие / Отсутствие
762	ГОСТ 26664-85 п.3				Масса нетто	(0,5-5000) г / (0,0005 – 5) кг
763	ГОСТ 26664-85 п.4				Массовая доля рыбы	(1,0-100) %
					Массовая доля гарнира (добавок)	
					Массовая доля жидкой части (соуса, заливок)	
764	ГОСТ 26808-86 п.2				Массовая доля сухих веществ	(10-50) %
765	ГОСТ 26808-2017			-	Массовая доля сухих веществ	(10,0-50,0) %
766	МУК 3.2.988-00 п.1-5.5, п.6-8			-	Трематоды: Личинки (метацеркарии) описторхисов Личинки (метацеркарии)	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Консервы, пресервы	03.21 10.20		клонорхисов Личинки (метацеркарии) псевдамфистов (псевдамфистом) Личинки (метацеркарии) метагонимусов Личинки (метацеркарии) наофиетусов Личинки (метацеркарии) эхинохазмусов Личинки (метацеркарии) меторхисов Личинки (метацеркарии) россикотремов Личинки (метацеркарии) апофалусов Личинки (метацеркарии) гетерофиетусов Личинки (метацеркарии) крипторктилусов Личинки (метацеркарии) парагонимусов цестоды : Личинки дифиллоботриумов Личинки диплогонорусов Личинки пирамикоцефалусов Личинки спиометр нематоды : Личинки анизакисов Личинки контрацекумов Личинки диоктофим Личинки гнатостом Личинки псевдотерранов Личинки сулькасарисов Личинки эхинохазмусов скребни: Личинки болбозом Личинки коринозом	

1	2	3	4	5	6	7
767	СанПиН 42-123-4083-86 (дополнение)	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Консервы, пресервы	03.21 10.20	-	Гистамин	(10-175) мг/кг
768	ГОСТ 26829-86 п.2				Массовая доля жира по массе экстрагированного жира Массовая доля жира по обезжиренному остатку / Массовая доля жира	(0,1-100) %
769	ГОСТ 27082-2014 п.4				Общая кислотность	(0,1-5,0) %
770	ГОСТ 27207-87				Массовая доля поваренной соли	(0,01-100) %
771	ГОСТ 28972-91				Активная кислотность (pH)	(1,00-12,00) ед. pH
772	ГОСТ 31339-2006 п.4.3.1.2				Массовая доля снега	(0-100) %
773	ГОСТ 31339-2006 п.4.3.1.2а				Массовая доля глазури	(0,01-50) %
774	ГОСТ 31339-2006 п.5				Отбор проб	-
775	ГОСТ 31412-2010 п.6				Внешний вид Цвет Консистенция Запах Вкус Наличие плесени Посторонние примеси	Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие
776	ГОСТ 31412-2010 п.7.2				Размер (длина, ширина, толщина)	(0-3000) мм (0-300) см (0-3,0) м
777	ГОСТ 31412-2010 п.7.4				Активная кислотность (pH)	(0-14) ед. pH
778	ГОСТ 31413-2010 п.5				Отбор проб	-
779	ГОСТ 32157-2013				Массовая доля отстоя в масле	(1,0-100) %
780	ГОСТ 33331-2015 п.7.1				Массовая доля воды	(5,0-96,0) %
781	ГОСТ 33331-2015 п.7.2				Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,5-35,0) %
782	ГОСТ 33331-2015 п.7.3.1				Массовая доля посторонних примесей	(0,0001-95,0) %
783	ГОСТ 33331-2015 п.7.3.2				Массовая доля песка	(0,0005-95,0) %
784	ГОСТ 33331-2015 п.7.3.3				Массовая доля металлопримесей	(0,4-95,0) млн ⁻¹ (мг/кг)
785	ГОСТ Р 51493-99 п.6.5.1				Масса нетто	(0,01-5000) г
786	ГОСТ Р 51496-99 п.6.5.1				Масса нетто	(0,01-5000) г

1	2	3	4	5	6	7
787	ГОСТ Р 51496-99 п. 6.5.2	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Консервы, пресервы	03.21 10.20		Количество креветок	(1-100) шт
788	ГОСТ Р 54378-2011				Личинки гельминтов в живом виде	Обнаружено/ не обнаружено
789	ГОСТ Р 55503-2013				Массовая доля ортофосфатов (в пересчете на фосфор) Массовая доля водорастворимых соединений фосфора (в пересчете на фосфор) Массовую долю общего фосфора Массовая доля полифосфатов (в пересчете на фосфор)	(0,5-20) % (0,5-20) мг/кг (0,05-2,0) %
790	ГОСТ 31744-2012				Clostridium perfringens	(1,0-9,9) * 10 ⁿ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-150*10 ⁿ) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
791	Инструкция ГК СЭН РФ № 5319-91 п.1				Отбор проб	-
792	Инструкция ГК СЭН РФ № 5319-91 п.13.1				КМАФАнМ	(1-300)*10 ⁿ КОЕ/см ³
793	Инструкция ГК СЭН РФ № 5319-91 п.13.4				БГКП / Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/ не обнаружено
794	Инструкция 4.2.10-21-25-2006				Трематоды: Личинки (метацеркарии) описторхисов Личинки (метацеркарии) клонорхисов Личинки (метацеркарии) псевдамфистов (псевдамфистом) Личинки (метацеркарии) метагонимусов Личинки (метацеркарии) нанофиетусов Личинки (метацеркарии) эхинохазмусов Личинки (метацеркарии) меторхисов Личинки (метацеркарии) россикотремов	Наличие / Отсутствие (Обнаружены / Не обнаружены)

1	2	3	4	5	6	7
		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Консервы, пресервы	03.21 10.20		Личинки (метацеркарии) апофалусов Личинки (метацеркарии) гетерофиетусов Личинки (метацеркарии) криптокортилузов Личинки (метацеркарии) парагонимусов цестоды : Личинки дифиллоботриумов Личинки диплогонорусов Личинки пирамикоцефалусов Личинки спирометр нематоды : Личинки анизакисов Личинки контрацекумов Личинки диоктофим Личинки гнатостом Личинки псевдотерранов Личинки сулькаскарисов Личинки эхинохазмусов скребни: Личинки болбозом Личинки коринозом	
795	МВИ МН 2352-2005			0301- 0308 1603- 1605		(0,0001-0,03) мг/кг (0,0001-0,03) мг/кг
796	ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013				Полихлорированные бифенилы Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры) ДДТ и его метаболиты <i>Vibrio parahaemolyticus</i> / <i>V. parahaemolyticus</i>	(0,0001-0,03) мг/кг Обнаружено/ не обнаружено
797	ГОСТ 9404-88	Мука, крупа, макаронные изделия	01.12	1101-	Влажность / Массовая доля влаги	(0,1-99,0) %
798	ГОСТ 26312.1-84 п.2		10.61 10.73	1103 1105-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
799	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1		10.86	1108 1901-	Цвет	Свойственный / Не свойственный
800	ГОСТ 26312.2-84 п.3.2			1904 2301	Запах	Свойственный / Не свойственный

1.	2	3	4	5	6	7
801	ГОСТ 26312.2-84 п.3.3	Мука, крупа, макаронные изделия	01.12 10.61 10.73 10.86	1101-1103 1105-1108 1901-1904 2301	Вкус	Свойственный / Не свойственный
802	ГОСТ 26312.2-84 п.3.5				Развариваемость	(0-30) мин
803	ГОСТ 26312.3-84				Зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/отсутствие
804	ГОСТ 26312.4-84 п.3.2				Крупность	(0,0001-100) %
805	ГОСТ 26312.4-84 п.3.3				Номер крупы	(0,0001-100) %
					Наличие битых ядер	(0,0001-100) %
		Мучка навески	(0,0001-100) %			
806	ГОСТ 26312.4-84 п.3.4				Крупность	(0,0001-100) %
807	ГОСТ 26312.4-84 п.3.6				Номер крупы	(0,0001-100) %
					Наличие битых ядер	(0,0001-100) %
		Мучка навески	(0,0001-100) %			
808	ГОСТ 26312.4-84 п.3.8				Примеси: сорная, цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, пожелтевшие, меловые, красные и с красными полосками и глютинозных ядер риса	(0-100) %
809	ГОСТ 26312.5-84				Минеральная примесь	(0-100) %
810	ГОСТ 26312.6-84				Доброкачественное ядро	(0-100) %
811	ГОСТ 26312.7-88				Зольность в пересчете на сухое вещество / Зольность	(0,0001-10,0) %
812	ГОСТ 26971-86				Кислотность	(0,06-24,0) град
813	ГОСТ 27493-87				Влажность	(0,1-99,0) %
814	ГОСТ 27494-87				Кислотность	(0,06-24,0) град
815	ГОСТ 27495-87				Зольность в пересчете на сухое вещество / Массовая доля золы	(0,01-24,0) град
					Количество водорастворимых веществ в муке в пересчете на сухое вещество / Автотитическая активность	(0,001-10,0) %
		816	ГОСТ 27558-87			
816	ГОСТ 27558-87	Цвет	Свойственный / Не свойственный			
		Запах				

1	2	3	4	5	6	7
		Мука, крупа, макаронные изделия	01.12 10.61 10.73 10.86	1101- 1103 1105- 1108 1901- 1904 2301	Вкус Хруст Зараженность вредителями хлебных запасов Загрязненность вредителями хлебных запасов Отбор проб и подготовка их к испытаниям Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество Число падения Количество сырой клейковины в муке / Количество сухой клейковины в муке / Количество клейковины Качество сырой клейковины Содержание сухой клейковины Белизна Масса золы Зольность / Зольность в пересчете на сухое вещество Количество сырой клейковины Качество сырой клейковины Кислотное число жира Зольность в пересчете на сухое вещество Кислотное число жира Массовая концентрация ртуты Массовая концентрация ртуты	Наличие / Отсутствие Обнаружена / Не обнаружена - (0,01-36,0) % (60-900) с (0,4-60,0) % (0-120) ед. ИДК (0,4-60,0) % (0-100) усл.ед. (0,38-1,94) % (22,8-30,8) % (41-120) ед. ИДК (2-200) мг КОН на 1 г жира (0,005 – 4,0) % (2-200) мг КОН на 1 г жира (0,007-1,0) мг/ кг (0,004-2,0) мг/ кг
817	ГОСТ 27559-87					
818	ГОСТ 27668-88					
819	ГОСТ 27670-88					
820	ГОСТ 27676-88					
821	ГОСТ 27839-2013 п.9.2					
822	ГОСТ 28797-90					
823	ГОСТ 26361-2013					
824	ГОСТ 27494-2016 п.6.4					
825	ГОСТ 31699-2012					
826	ГОСТ 31700-2012					
827	ГОСТ 31750-2012 п.4.7					
828	ГОСТ Р 51413-99					
829	ФР.1.31.2004.01320 (МУ 08-47/138)					
830	ФР.1.31.2005.01452 (МУ 08-47/167)					
831	ГОСТ 80-96 п.5.3	Кормовые	01.11	-	Посторонние примеси	Наличие/Отсутствие
832	ГОСТ 13496.3-92	продукты	01.26	-	Массовая доля влаги	(1,0-30,0) %
833	ГОСТ 13496.4-93 п.2	перерабатывающих предприятий:		-	Массовая доля азота / Массовая доля азота в сухом веществе	(0,01-90,0) %

1	2	3	4	5	6	7
		жмыхи, шроты, отруби, барда кормовая. Зерно злаковых и бобовых культур на кормовые цели			Массовая доля сырого протеина / Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество	
834	ГОСТ 13496.8-72			-	Крупность размола / Крупность Содержания неразмолотых семян культурных и дикорастущих растений	(0,01-15,0) %
835	ГОСТ 13496.9-96 п.4			-	Массовая концентрация металломагнитной примеси / Массовая доля металломагнитной примеси	(0,1-1000) мг/кг / (0,0001-0,2) %
836	ГОСТ 13496.12-98			-	Общая кислотность / Кислотность	(0,4-40) °Н
837	ГОСТ 13496.13-75			-	Зараженность вредителями	(1-1000) шт/кг / Отсутствие
838	ГОСТ 13496.19-93 п.2			-	Массовая доля нитратов	(24-9033) мг/кг
839	ГОСТ 13979.0-86			-	Отбор проб	-
840	ГОСТ 13979.4-68 п.2			-	Цвет	Свойственный / Не свойственный
841	ГОСТ 13979.4-68 п.3				Запах	Свойственный / Не свойственный
842	ГОСТ 13979.4-68 п.4				Количество темных включений	(1-100) вкл/мг / Отсутствие
843	ГОСТ 13979.4-68 п.5				Массовую долю мелочи	(0,001-100) %
844	ГОСТ 13979.5-68			-	Массовая доля металлопримесей	(0,0001-0,02) %
845	ГОСТ 13979.6-69 п.2			-	Массовая доля золы / Массовая доля золы в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,01-8,0) %
846	ГОСТ 13979.6-69 п.3				Массовую долю золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10% / Массовую долю золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10% в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,01-8,0) %
847	ГОСТ 26226-95 п.1			-	Массовая доля сырой золы	(0,01-0,5) %

1	2	3	4	5	6	7
		Кормовые продукты перерабатывающих предприятий: жмыхи, шроты, отруби, барда кормовая. Зерно злаковых и бобовых культур на кормовые цели	01.11 01.26	-	Массовая доля сырой золы в пересчете на сухое вещество	
848	ГОСТ 31675-2012 п.5			-	Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	(0,01-80,0) %
849	ГОСТ 31675-2012 п.6				Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	(0,01-80,0) %
850	ГОСТ 32044.1-2012			-	Массовая доля азота Массовая доля сырого протеина / Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,01-90,0) %
851	ГОСТ 32045-2012			-	Содержание золы, не растворимой в соляной кислоте / Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,01-30,0) %
852	ГОСТ Р 53153-2008			-	Содержание масла (жира) / Массовая доля масла (жира) Содержание масла (жира) в пересчете на сухое вещество / Массовая доля масла (жира) в пересчете на сухое вещество	(0,01-20,0) %
853	ГОСТ Р 54705-2011 п.4			-	Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-30,0) %
854	ГОСТ Р 54705-2011 п.5			-	Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-30,0) %
855	ГОСТ 54951-2012			-	Массовая доля влаги	(1,0-30,0) %
856	ГОСТ 10844-74	Зерновые и зернобобовые культуры	01.11 01.26	1001- 1008 1104 1213 2302- 2306	Кислотность	(0,06-10,0) град
857	ГОСТ 10845-98				Содержание крахмала в пересчете на сухое вещество	(40-65) %

1	2	3	4	5	6	7
858	ГОСТ 10846-91	Зерновые и зернобобовые культуры	01.11 01.26	1001-1008 1104 1213 2302-2306	Содержание белка / Массовая доля белка	(0,1-100) %
859	ГОСТ 10847-74				Зольность в пересчете на сухое вещество	(0,0001-10,0) %
860	ГОСТ 10967-90 п.4.1				Запах	Свойственный / Не свойственный
861	ГОСТ 10967-90 п.4.2.1				Цвет	Свойственный / Не свойственный
862	ГОСТ 10987-76				Общая стекловидность зерна	(1,0-100) %
863	ГОСТ 12136-77				Экстрактивность ячменя Экстрактивность ячменя (в пересчете на сухое вещество)	(3,7-9,7) %
864	ГОСТ 13586.3-83				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
865	ГОСТ 13586.4-83				Содержание зерен, зараженных в скрытой форме/ Содержание зерен, зараженных в явной форме	(0,1-100) % Отсутствие/ наличие
866	ГОСТ 13586.5-93				Влажность	(0,2-94,0) %
867	ГОСТ 13586.6-93				Зараженность семян бобовых зерновками/ Зараженность вредителями/Зараженность вредителями хлебных запасов/ Зараженность мертвыми насекомыми вредителями/Среднюю плотность заражения зерна каждым видом вредителя/ Суммарную плотность заражения зерна вредителями	(0,1-100) % (0-100) экз./кг
868	ГОСТ 13586.3-2015			-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
869	ГОСТ 13586.5-2015				Влажность	(0,2-94,0) %

1	2	3	4	5	6	7
870	ГОСТ Р 56105-2014 п.6.6	Зерновые и зернобобовые культуры	01.11 01.26	-	Содержание ядра	(0,1-100) %
871	ГОСТ 19092-92 п.3.7				Содержание ядра	(0,1-100) %
872	ГОСТ 22983-88 п.8.9			-	Массовая доля ядра	(0,1-100) %
873	ГОСТ 28673-90 п.4.6б			-	Содержание ядра	(0,1-100) %
874	ГОСТ 29033-91			1001-1008	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(0,01-36,0) %
875	ГОСТ 29143-91			1104	Влажность	(0,2-94,0) %
876	ГОСТ 29305-92			1213	Влажность	(0,2-94,0) %
877	ГОСТ 30483-97 п.3.3			2302-2306	Содержание зерен, поврежденных клопом-черепашкой	(0,1-100) %
878	ГОСТ 30483-97 п.3.5				Содержание металломагнитной примеси	(0,1-100) мг/кг
879	ГОСТ 31646-2012				Содержание фузариозных зерен в пшенице / Фузариозные зерна	(0,1-5,0) %
880	ГОСТ 31683-2012 п.5.4.1			-	Условная крахмалистость зерна / Массовая доля сбраживаемых углеводов	Массовая доля сбраживаемых углеводов соответствует их природному содержанию (0,002-100) %
881	ГОСТ Р 51411-99 (ИСО 2171-93)			-	Содержание золы на сухое вещество / Зольность	(22,8-30,8) %
882	ГОСТ Р 54478-2011 п.9.2			-	Количество клейковины	(41-120) ед. ИДК
883	ГОСТ Р 54478-2011 п.9.4			-	Качество клейковины	(0-100) %
884	ГОСТ Р 56105-2014 п.6.6			-	Содержание ядра	(500-1000) г/дм ³ , г/л
885	ГОСТ 10840-2017			-	Нагура	(0,01-5,0) мг/кг
886	ФР.1.31.2011.09196 (МУ 08-47/247)			-	Массовая концентрация ртуты	(0,0004-1,0) мг/кг
887	ГОСТ 32587-2013			-	Охратоксин А	(0,001-0,05) мг/кг
888	МУ 5-1-14/1001			-	Афлатоксин В1 Зеараленон Т-2 токсин Охратоксин А Дезоксиниваленол Фумонизин В1	(0,05-0,4) мг/кг (0,05-0,4) мг/кг (0,0025-0,045) мг/кг (0,2-6,0) мг/кг (0,222-10,0) мг/кг
889	МР №17ФП/3737			-	Зеараленон Т-2 токсин	(0,05-0,4) мг/кг (0,05-0,4) мг/кг
890	МР №17ФП/3738			-	Дезоксиниваленол	(0,0015-0,005) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
891	ГОСТ 33538-2015 п.6.1.2			1001-1008 1104 1213 2302-2306	Массовая доля зерен, поврежденных клопами-черепашками	(0-100) %
892	ГОСТ ISO 712-2015				Влага / Влажность	(0-100) г/100г / (0,2-94,0) %
893	ГОСТ ISO 658-2013				Массовая доля примесей	(0-100) %
894	ГОСТ 28001-88 п.2				T-2 токсин	(0,6-5,0) мг/кг
895	ГОСТ 28001-88 п.3				Зеараленон	(0,05-1,0) мг/кг
896	ГОСТ 28001-88 п.4				Охратоксин А	(0,01-0,4) мг/кг
897	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
898	ГОСТ 3623-73 п.2				Масса нетто	(0,1-5000) г (см ³) (0,001-5) кг (дм ³)
899	ГОСТ 3623-73 п.3				Пероксидаза	Наличие / Отсутствие
900	ГОСТ 3623-2015 п.6.2				Фосфатаза	Наличие / Отсутствие
901	ГОСТ 3623-2015 п.7.2				Пероксидаза	Наличие / Отсутствие
902	ГОСТ 3624-92				Фосфатаза	Наличие / Отсутствие
903	ГОСТ 3626-73				Кислотность/Кислотность продукта	(1,0-250,0) °Т (0,1-4,0) °К
					Массовая доля сухого вещества	(0,01-100) %
					Массовая концентрация общего экстракта в эмульсионных ликерах	(0,01-100) г/100 см ³
					Массовая доля влаги	(0,01-100) %
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(0,01-100) %
					Массовая доля сухого обезжиренного остатка	(0,01-100) %
904	ГОСТ 3627-81 п.2				Массовая доля хлористого натрия	(0,1 – 8,0) %
905	ГОСТ 3627-81 п.4				Массовая доля хлористого натрия	(0,1 – 8,0) %
906	ГОСТ 3627-81 п.5				Массовая доля хлористого натрия	(0,1 – 8,0) %
907	ГОСТ 5867-90 п.2				Массовая доля жира	(0,1-99,9) %
					Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	
908	ГОСТ 5867-90 п.4				Массовая доля жира	(0,1-99,9) %
909	ГОСТ 8218-89				Группа чистоты	(1-3) группа

1	2	3	4	5	6	7
910	ГОСТ 13928-84	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51	0401-0406 2105	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
911	ГОСТ 22760-77		10.52		Массовая доля жира	(0,5-30) %
912	ГОСТ 23327-98		10.86		Массовая доля общего азота / Массовая доля белка	(0,1-100) %
913	ГОСТ 24065-80				Сода / Карбонат натрия / Бикарбонат натрия	Наличие/Отсутствие
914	ГОСТ 24066-80				Аммиак	Наличие/Отсутствие
915	ГОСТ 24067-80				Перекись водорода	Наличие/Отсутствие
916	ГОСТ 25101-82				Точка замерзания	(-0,505 – (-0,575)) °C
917	ГОСТ 25228-82				Термоустойчивость к алкогольной пробе	(I -V) группа
918	ГОСТ 26809.1-2014				Отбор проб и подготовка проб к анализу	-
919	ГОСТ 28283-89				Вкус Запах	Свойственный / Не свойственный
920	ГОСТ 29245-91 п.3				Вкус Запах Консистенция Цвет	Свойственный / Не свойственный
921	ГОСТ 29245-91 п.5				Состояние внутренней поверхности металлических банок	Свойственный / Не свойственный
922	ГОСТ 29245-91 п.6				Масса нетто	(1-5000) г (0,001-5,0) кг
923	ГОСТ 29245-91 п.7				Группа чистоты	(1-3) группа
924	ГОСТ 29246-91				Массовая доля влаги	(0,01-100) %
925	ГОСТ 29247-91				Массовая доля жира	(0,1-80,0) %
926	ГОСТ 29248-91 п.4				Массовая доля сахарозы	(1,0 -50,0) %
927	ГОСТ 29248-91 п.5				Массовая доля лактозы	(0,04-90,00) %
928	ГОСТ 30305.2-95				Массовая доля сахарозы	(0,04-90,00) %
929	ГОСТ 30305.3-95				Кислотность	(0,25-250) °г
930	ГОСТ 30305.4-95				Индекс растворимости	(0,1-10,0) см ³
931	ГОСТ 30562-97				Точка замерзания	(-0,408 – (-0,600)) °C
932	ГОСТ 30648.1-99 п.4				Массовая доля жира	(0,1-80,0) %
933	ГОСТ 30648.2-99 п.5				Массовая доля общего белка	(0,1-100) %

1	2	3	4	5	6	7
934	ГОСТ 30648.3-99 п.4	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Массовая доля влаги	(0,01-100) %
					Массовая доля сухих веществ	
935	ГОСТ 30648.4-99 п.4				Кислотность	(0,25-250) °Т
936	ГОСТ 30648.5-99				Активная кислотность	(3,0-8,0) ед. рН
937	ГОСТ 30648.6-99				Индекс растворимости	(0,1-10,0) см ³
938	ГОСТ 30648.7-99				Массовая доля сахарозы	(5,0 -30,0) %
939	ГОСТ 31584-2012 (ISO 9874:2006)				Массовая доля общего фосфора	(3,0 -17,0) %
940	ГОСТ 31688-2012 п.7.5				Массовая доля сухого молочного остатка	-
941	ГОСТ 31688-2012 п.7.10				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
942	ГОСТ 31690-2013 п.7.10				Массовая доля сахарозы	(5,0-30,0)%
943	ГОСТ 31976-2012				Титруемая кислотность	(5,00-30,0) ммоль/г (50 -180) °Т
944	ГОСТ 31979-2012 п.7				Подготовка к проведению измерений	-
945	ГОСТ 30705-2000				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	(1,0-9,9) *10 ⁹ КОЕ/г (КОЕ/см ³) (1,0-300*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
946	ГОСТ 31977-2012				Насыпная плотность	(0,10-1,00) г/см ³
					Объемная насыпная плотность	
					Рыхлая насыпная плотность	
947	ГОСТ 31978-2012				Активная кислотность	(3,0-8,0) ед. рН
948	ГОСТ 31980-2012				Массовая доля общего фосфора	(0,100-3,000) %
949	ГОСТ 31981-2013 п.7.2				Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
					Консистенция	
					Вкус	
					Запах	
					Цвет	(0-70) %
950	ГОСТ 31981-2013 п.7.3				Массовая доля белка в молочной основе	
951	ГОСТ 31981-2013 п.7.9				Массовая доля СОМО	
952	ГОСТ 32189-2013 п 5.1				Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
953	ГОСТ 32189-2013 п.5.2	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Цвет	Свойственный / Не свойственный
					Запах	
					Вкус	Свойственная / Не свойственная
					Консистенция	
954	ГОСТ 32189-2013 п.5.3				Прозрачность	(7,0-39,0) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	
955	ГОСТ 32189-2013 п.5.4				Массовая доля влаги и летучих веществ	(7,0-39,0) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	
956	ГОСТ 32189-2013 п.5.5				Массовая доля влаги и летучих веществ	(7,0-39,0) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	
957	ГОСТ 32189-2013 п.5.6				Массовая доля влаги и летучих веществ	(7,0-39,0) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	
958	ГОСТ 32189-2013 п.5.7				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0-5) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	
959	ГОСТ 32189-2013 п.5.8				Кислотность жировой фазы	(0,5-3,0) °К
960	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Массовая доля жира	(0,03-100,0) %
961	ГОСТ 32189-2013 п. 5.11				Массовая доля жира	(0,03-100,0) %
962	ГОСТ 32189-2013 п.5.12				Массовая доля жира	(40-85) %
963	ГОСТ 32189-2013 п.5.13				Массовая доля жира	(95-100,0) %
964	ГОСТ 32189-2013 п.5.14				Массовая доля жира	(0-1,5) %
965	ГОСТ 32189-2013 п. 5.20				Массовая доля поваренной соли	(0-1,5) %
966	ГОСТ 32189-2013 п. 5.21				Массовая доля поваренной соли	(3,0-8,0) ед. рН
967	ГОСТ 32892-2014			0401-0406 2105	Активная кислотность (рН)	(1,0-9,9*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
968	ГОСТ 32901-2014 п.8.4				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ / КМАФАнМ	(1,0-300*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
969	ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1, 8.5.3	Микрофлора / Микрофлора, характерная для продукта			Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) / БГКП (колиформы)	Обнаружено/ не обнаружено
970	ГОСТ 32901-2014 п. 8.7				Микрофлора / Микрофлора, характерная для продукта	Соответствует составу заквасочной микрофлоры / не соответствует составу заквасочной микрофлоры

1	2	3	4	5	6	7
971	ГОСТ 32901-2014 п.8.8	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Промышленная стерильность: КМАФАнМ	(1,0-9,9*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
972	ГОСТ 32915-2014				Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	(1,0-300*10 ⁹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
					Жирно-кислотный состав. Массовая доля жирных кислот:	(5,0 -10,0) %
					С4:0 масляная (бугановая)	(0 -100,0) %
					С6:0 капроновая (гексановая)	(0 -100,0) %
					С8:0 каприловая (октановая)	(0 -100,0) %
					С10:0 каприновая (декановая)	(0 -100,0) %
					С10:1 деценовая (деценовая)	(0 -100,0) %
					С11:0 ундекановая (ундекановая)	(0 -100,0) %
					С12:0 лауриновая (додекановая)	(0 -100,0) %
					С13:0 тридекановая (тридекановая)	(0 -100,0) %
					С14:0 миристиновая (тетрадекановая)	(0 -100,0) %
					С14:1 миристолеиновая (тетрадеценовая)	(0 -100,0) %
					С15:0 пентодекановая (пентодекановая)	(0 -100,0) %
					С15:1 пентадеценовая (пентадеценовая)	(0 -100,0) %
					С16:0 пальмитиновая (гексадекановая)	(0 -100,0) %
					С16:1 пальмитолеиновая (гексадеценовая),	(0 -100,0) %
					С17:0 маргариновая (гептадекановая)	(0 -100,0) %
					С17:1 маргаринолеиновая (гептадеценовая)	(0 -100,0) %
					С18:0 стеариновая (октадекановая)	(0 -100,0) %
					С18:1 олеиновая транс (элаидиновая)	(0 -100,0) %
					С18:1 олеиновая цис (октадеценовая)	(0 -100,0) %

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
		Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	C24:0 лигноцериновая (тетракозановая) C24:1 селаконевая (тетракозановая) Массовая доля хлористого натрия Состояние упаковки Маркировка потребительской упаковки Внешний вид Цвет поверхности Рисунок и вид на разрезе (срезе), Консистенция Запах Вкус Цвет продукта	(0-100,0) % (0-100,0) % (0,0-7,0) % Свойственный / Не свойственный
973	ГОСТ 33569-2015					
974	ГОСТ 33630-2015					
975	ГОСТ 33632-2015				Вкус Запах Консистенция Внешний вид Цвет Упаковка Маркировка	Свойственный / Не свойственный
976	ГОСТ 33921-2016 п.7.5				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0-70,0) %
977	ГОСТ 33921-2016 п.7.8				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0-70,0) %
978	ГОСТ 33922-2016 п.6.5				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0-70,0) %
979	ГОСТ 33923-2016 п.7.7				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0-70,0) %
980	ГОСТ 33957-2016 п.5				Отбор проб и подготовка их к анализу	-
981	ГОСТ 33957-2016 п.6.1				Вкус Запах Консистенция Внешний вид	Свойственный / Не свойственный

1	2	3	4	5	6	7
		Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	0401- 0406 2105	Цвет	
982	ГОСТ 33957-2016 п.6.3				Титруемая кислотность	(0,1-200) °Т
983	ГОСТ 33957-2016 п.6.4				Массовая доля сухого вещества	(5,0-15,0) %
984	ГОСТ 33957-2016 п.6.5				Плотность	(1015 -1040) кг/м³
985	ГОСТ 33957-2016 п.6.6				Массовая доля сухих веществ	(5,0-15,0) %
986	ГОСТ 33957-2016 п.6.7				Массовую долю лактозы молочной сыворожки	(2,00-5,00) %
987	ГОСТ 33958-2016 п.7.3				Внешний вид Консистенция Цвет	Свойственный / Не свойственный
988	ГОСТ 33958-2016 п.7.6				Массовая доля лактозы	(0,1-100) %
989	ГОСТ 33958-2016 п.7.13				Активная кислотность	(3-8) ед рН
990	ГОСТ Р 53359-2009				Активная кислотность (рН)	(3,0-8,0) ед. рН
991	ГОСТ 33613-2015				Активная кислотность	(3,0-9,0) ед. рН
992	ГОСТ Р 51456-99				Активная кислотность (рН)	(0,1-14,0) ед. рН
993	ГОСТ Р 51455-99				Титруемая кислотность	(5,00-30,0) моль/100 г
994	ГОСТ Р 51462-99				Насыпная плотность Объемная насыпная плотность Рыхлая насыпная плотность	(0,10-1,00) г/см³
995	ГОСТ Р 51463-99				Массовая доля золы Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,03-17,0) % (1,0-25,0) %
996	ГОСТ Р 51464-99				Массовая доля влаги	(0,2-24,0) %
997	ГОСТ Р 51466-99				Массовая доля «связанной золы» Массовая доля «связанной золы» в пробе в пересчете на сухое вещество	(0,03-15,0) %
998	ГОСТ Р 51469-99				Массовая доля лактозы	(1,0 -50,0) %
999	ГОСТ Р 52253-2004 Приложение Б				Внешний вид Цвет Запах Вкус Консистенция, Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	Свойственный / Не свойственный
1000	ГОСТ Р 52686-2006 п.8.8					-

1	2	3	4	5	6	7
1001	ГОСТ Р 53951-2010	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	-	Массовая доля белка	(0,1-100) %
1002	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1				Цвет в проходящем и отраженном свете на белом фоне, Вкус при температуре не ниже 40°C,	От белого до коричневого
						Характерный для добавленного жира без постороннего привкуса / Хороший, но со слабовыраженным посторонним привкусом / Слабовыраженный горьковатый / Без постороннего привкуса
					Запах при температуре не ниже 50°C	Характерный для добавленного жира без постороннего запаха / Со слабовыраженным посторонним запахом / Слабовыраженный неприятный, запах продуктов термического распада жира / Без постороннего запаха
1003	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.2				Степень термического окисления	менее 1 % / более 1 %
1004	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1				Пероксидаза	Обнаружено/не обнаружено Наличие/отсутствие
1005	ГОСТ Р 54607.4-2015 п.7.1			-	Массовая доля сухих веществ	(0,2-100) %
					Массовая доля влаги	(0,2-100) %
					Массовая доля сухих веществ	(0,2-100) %
1006	ГОСТ Р 54607.4-2015 п.7.2				Массовая доля влаги	(0,2-100) %
1007	ГОСТ Р 54607.5-2015 п. 7.1			-	Массовая доля жира	(0,5-100,0) %
1008	ГОСТ Р 54607.5-2015 п.7.3				Массовая доля жира	(0,5-100,0) %
1009	ГОСТ Р 54607.7-2016			-	Массовая доля белка	(0,1-100,0) %
1010	ГОСТ Р 54607.8-2016 п.7.1			-	Массовая доля сухих веществ	(0,0-100,0) %
1011	ГОСТ Р 54607.8-2016 п.7.2				Массовая доля жира /	(0,5-100,0) %

1	2	3	4	5	6	7
		Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	
1012	ГОСТ Р 54607.8-2016 п.7.3			0401-	Массовая доля жира	(0,5-100,0) %
1013	ГОСТ Р 54662-2011			0406	Массовая доля белка	(5,0-55,0) %
1014	ГОСТ Р 53436-2009 п.7.5			2105	Массовая доля сухого молочного остатка СМО	(0-70,0) %
1015	ГОСТ Р 53436-2009 п.7.7				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0-70,0) %
1016	ГОСТ Р 54667-2011 п.6				Массовая доля сахарозы	(1,0 -50,0) %
1017	ГОСТ Р 54667-2011 п. 10				Массовая доля лактозы	(0,5-50,0) %
1018	ГОСТ Р 54668-2011 п.7				Массовая доля сухого вещества	(0,5 - 99,0) %
1019	ГОСТ Р 54669-2011				Массовая доля влаги	
1020	ГОСТ Р 54756-2011			-	Кислотность	(2 - 250) °Т
					Массовая доля сывороточных белков	(0,4-2,00) %
1021	ГОСТ Р 54757-2011				Массовая доля сывороточных белков в общей белковой фракции	
				0401-	Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
				0406	Цвет	
				2105	Запах (аромат)	
				0401-	Вкус	
				0406	Консистенция	
				2105	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
1022	ГОСТ Р 54758-2011 п.6				Массовая доля крахмала	(1,0-10,0) %
1023	ГОСТ Р 54759-2011				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка / Массовая доля СОМО	(0,5-99,0) %
1024	ГОСТ Р 54761-2011				Массовая доля небелкового азота	(0,005-0,080) %
1025	ГОСТ Р 55246-2012				Отбор проб	-
1026	ГОСТ Р 55063-2012 п. 5				Массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
1027	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.6				Массовая доля сухого вещества	
1028	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.7				Массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
1029	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.8				Массовая доля сухого вещества	
					Массовая доля жира	(7,0-39,0) %

1	2	3	4	5	6	7
		Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	
1030	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.9				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5-10,0) %
1031	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.10				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(1,0-8,0) %
1032	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.12				Массовая доля сахарозы	(5,0-32,0) %
1033	ГОСТ Р 55331-2012				Массовая доля кальция	(0,100-1,500) %
1034	ГОСТ Р 55361-2012 п. 5				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1035	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4				Массовая доля жира	(50-75) %
1036	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.5				Массовая доля жира	(0-70,0) %
1037	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.6				Массовая доля влаги	(0,5-85,0) %
1038	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.7				Массовая доля влаги	(0,5-60,0) %
1039	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.9				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %
1040	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.10				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %
1041	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.11				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(0-70,0) %
1042	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5 – 3,0) %
1043	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13				Массовая доля сахарозы	(3,0 -20,0) %
1044	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14				Титруемая кислотность продукта	(1,0- 6,0) °К
1045	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0- 6,0) °К
1046	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	(10, 0-70,0) °Т
1047	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.18				Активная кислотность (pH) молочной плазмы	(0 -14) pH
1048	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.26				Энергетическую ценность (калорийность)	(500,0– 1000,0) ккал
1049	ГОСТ Р 56833-2015 п. 8.4.1				Массовая доля лактозы	(0,5 -80,0) %

1	2	3	4	5	6	7
1050	ГОСТ Р 56833-2015 п.8.7	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	0401- 0406 2105	Массовая доля жира в пересчете на массовую долю сухого вещества Массовая доля белка в пересчете на массовую долю сухого вещества Массовая доля лактозы в пересчете на массовую долю сухого вещества Массовая доля золы в пересчете на массовую долю сухого вещества Массовая доля золы	(0-100,0) % (0-20,00) %
1051	ГОСТ Р 56833-2015 п. 8.22				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1052	ГОСТ ISO 707-2013				Точка замерзания	(-0,408 – (-0,600)) °C
1053	ГОСТ Р ИСО 5764-2011				Титруемая кислотность	(0,10-20,0) см ³
1054	ГОСТ ISO 6091-2015				Общее содержание сухих веществ	(0,01-100) %
1055	ГОСТ ISO 6731/IDF 21-2012			0401- 0406 2105	Общее содержание сухих веществ	(0,1- 99,9) %
1056	ГОСТ ISO 6734/IDF 15-2012				Индекс растворимости	(0,1 -10,0) см ³
1057	ГОСТ Р ИСО 8156-2010				Массовая доля жира	(0,1 – 6,0) г/100 г
1058	ГОСТ Р ИСО 2446-2011				Массовая концентрация жира	(0,1 – 6,0) г/100 см ³
1059	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011				Внешний вид Консистенция (плотность, термоустойчивость) Цвет Запах Аромат Вкус	Свойственный / Не свойственный
1060	ГОСТ Р ИСО 22935-3-2011				Внешний вид Консистенция (плотность, термоустойчивость) Цвет Запах Аромат Вкус	Свойственный / Не свойственный
1061	ГОСТ 32258-2013				Массовая доля бенз(а)пирена / Бенз(а)пирен	(0,0001-0,005) млн ⁻¹ (мг/кг)
1062	ГОСТ 32219-2013 п.5.4.2				Антибиотики:	

1	2	3	4	5	6	7
		Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Левомецетин Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	Наличие / Отсутствие
1063	ГОСТ 23452-2015				Гексахлорциклопексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,005-5,0) мг/кг
1064	ГОСТ 33924-2016				ДДТ и его метаболиты	(0,005-5,0) мг/кг
1065	ГОСТ 33951-2016				Бифидобактерии	(1,0-150)* 10 ^н КОЕ/г (КОЕ/см ³)
1066	ГОСТ ISO 6785-2015				Молочнокислые микроорганизмы	(1,0-110,0)* 10 ^н КОЕ/г (КОЕ/см ³)
1067	ГОСТ 32010-2013				Патогенные, в том числе сальмонеллы	(1,0-150)* 10 ^н КОЕ/г (КОЕ/см ³)
1068	ГОСТ ISO/TS 17837-2013				Бактерии рода Shigella	Обнаружена Salmonella spp./ не обнаружено
1069	ГОСТ 34454-2018			-	Содержание азота	Обнаружено/ не обнаружено
1070	ФР.1.31.2004.01118 (МУ 08-47/160)			-	Содержание общего белка / Массовая доля общего белка	(0,010-10,000) % (0,06-64,00) %
1071	ГОСТ 9159-71			-	Массовая доля белка	(0,10 - 100,00) %.
1072	ГОСТ 10852-86			-	Массовая концентрация ртуты	(0,002-0,05) мг/ кг
1073	ГОСТ 10853-88	Масличные культуры	01.26 10.41	-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1074	ГОСТ 10854-88			0801 0802 0811 0812 0813 1201-1214 0801 0802 0811 0812	Отбор проб и подготовка их к испытаниям Количество живых насекомых (отдельно по видам, а также клещей) / Зараженность вредителями	-
					Содержание крупной сорной примеси	(0-1000) шт./кг
					Содержание явно выраженной сорной (масличной) примеси	Наличие /Отсутствие
					Содержание испорченных (поврежденных) семян	(0,01-30) %
					Содержание	

1	2	3	4	5	6	7
		Масличные культуры	01.26 10.41	0813 1201- 1214	семян подсолнечника, поврежденных растительными клопами Общее содержание сорной (масличной) примеси Содержание семян белены Содержание гальки Содержание металломагнитной примеси Общее содержание сорной (масличной) примеси	
1075	ГОСТ 10856-96			-	Влажность	(0,01-32) %
1076	ГОСТ 10855-64			-	Лузжистость на абсолютно сухое вещество	(0,001-0,8) %
1077	ГОСТ 10857-64			-	Содержание жира / Масличность	(40-55) %
1078	ГОСТ 10858-77			-	Кислотное число масла	(0,003-12,0) мгКОН/г
1079	ГОСТ 11549-76 п.2а.7			-	Чистота семян	(0,01-100) %
1080	ГОСТ 17082.1-93			-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1081	ГОСТ 17082.2-95			-	Влажность	(0,01-32) %
1082	ГОСТ 17082.3-95			-	Содержание расколотых плодов, эфиромасличной примеси данного растения и эфиромасличной примеси других растений / Масличная примесь	(0,01-30) %
					Содержание сорной примеси / Сорная примесь	
1083	ГОСТ 17082.4-88 п.3.1			-	Запах	Свойственный / Не свойственный
1084	ГОСТ 26597-89			-	Кислотное число масла	(0,003-12,0) мг КОН/г
1085	ГОСТ 28238-89			-	Массовая доля олеиновой кислоты	(54-84) %
1086	ГОСТ 27988-88 п.3.2.			0801 0802	Цвет	Свойственный / Не свойственный
1087	ГОСТ 27988-88 п.3.3			0811 0812	Запах	Свойственный / Не свойственный

1	2	3	4	5	6	7
1088	ГОСТ 30361-96			0813 1201- 1214	Заселенность вредителями / Число вредителей	Наличие/Отсутствие (0-1000) шт./кг
1089	ГОСТ Р 51410-99			-	Кислотное число масла Кислотность (по массе)	(0,003-12,0) мг КОН/г (0,01-50) %
1090	ГОСТ 1721-85 п.3.1	Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21- 01.28 01.13 10.31 10.39	-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1091	ГОСТ 1721-85 п.3.2			Внешний вид Запах Вкус Наличие больных и поврежденных, отклонения по качеству	Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие	
1092	ГОСТ 1722-85 п.3.1			Размеры Фракции Отбор проб и подготовка их к испытаниям	(1-100) см (0-100) % -	
1093	ГОСТ 1722-85 п.3.2			Внешний вид Запах Вкус Наличие больных и поврежденных, отклонения по качеству Диаметр Фракции Светлые кольца на разрезе	Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие (1-15) см (0-100) % Наличие/отсутствие	
1094	ГОСТ 1723-86 п.5.2.3				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1095	ГОСТ 1723-86 п.6.2.5			-	Внешний вид Запах Вкус Наличие больных и поврежденных, отклонения по качеству	Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие
1096	ГОСТ 1723-86 п.6.2.9				Скрытая форма зараженности	Наличие/отсутствие
1097	ГОСТ 1724-85 п.3.1			-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-

1	2	3	4	5	6	7
1098	ГОСТ 1724-85 п.3.2	Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры.	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39		Внешний вид Запах Вкус Наличие больных и поврежденных фракции	Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие (0-100) %
1099	ГОСТ 1725-85 п.3.1	Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные		-	Внешний вид Запах Вкус Наличие плодов, поврежденных вредителями и болезнями Размеры	Свойственный / Не свойственный Наличие/отсутствие (0-100) % (1-25) см
1100	ГОСТ 1726-85 п.3.1			-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1101	ГОСТ 1726-85 п.3.2				Внешний вид, запах, вкус, наличие загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами и поврежденных плодов, внутреннее состояние	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
1102	ГОСТ 4427-82 п.4.2			-	Размер плодов Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов	(1-100) см Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
1103	ГОСТ 4427-82 п.4.3				Размер плодов Площадь механических и других повреждений	(1-25) см (0-100) см ²
1104	ГОСТ 4428-82 п.3.2				Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру	(0-100) % / Отсутствие
1105	ГОСТ 4428-82 п.3.3			-	Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов Размер плодов Площадь механических и других повреждений	Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие (1-25) см (0-100) см ²

1	2	3	4	5	6	7
1106	ГОСТ 4428-82 п.3.4	Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39	-	Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру	(0-100) %
1107	ГОСТ 4429-82 п.3.2				Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов	Свойственный / Не свойственный Наличие / Отсутствие
1108	ГОСТ 4429-82 п.3.3				Размер плодов	(1-200) мм
1109	ГОСТ 4429-82 п.3.4				Площадь механических и других повреждений	(0-100) см ²
1110	ГОСТ 6014-68				Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру	(0-100) %
1111	ГОСТ 6828-89 п.3.1				Запах	Свойственный / Не свойственный
1112	ГОСТ 6828-89 п.3.2				Отбор проб	-
1113	ГОСТ 6830-89 п.3.1				Внешний вид, степень зрелости, вкус и запах, наличие больных и поврежденных ягод земляники	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
1114	ГОСТ 6830-89 п.3.2				Размер ягод	(1-100) мм
1115	ГОСТ 7194-81 п.2.1				Содержание ягод	(1-100) %
1116	ГОСТ 7194-81 п.2.3	ГОСТ 7194-81 п.2.1 ГОСТ 7194-81 п.2.3 ГОСТ 7194-81 п.2.4 ГОСТ 7194-81 п.2.5	0701-0714 0801-0814 2001-2009	-	Отбор проб	-
1117	ГОСТ 7194-81 п.2.4				Внешний вид, степень зрелости, вкус, запах	Свойственный / Не свойственный
1118	ГОСТ 7194-81 п.2.5				Фракции (наличие больных и поврежденных ягод крыжовника)	(0-100) %
					Отбор проб	-
					Наличие свободной земли и примеси; земли, прилипшей к клубням	Наличие/отсутствие
					Размер клубней	(1-25) см
					Внешний вид клубней, наличия клубней с нарастаниями, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)

1	2	3	4	5	6	7
		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39	0701-0714 0801-0814 2001-2009	вредителями, пораженных болезнями	
1119	ГОСТ 16270-70 п.2а				Внешний вид, запах, вкус	Свойственный / Не свойственный
1120	ГОСТ 16525-70 п.3				Фракции (больные и поврежденные плоды)	(0-100) %
					Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
					Средняя масса ореха	(0,1-500) г
					Консистенция, окраска, вкус, запах ядра	Свойственный / Не свойственный
					Влажность ядра ореха	(0,1-50) %
					Явные повреждения орехов вредителями	Наличие/отсутствие
					Содержание орехов с треснутой кожурой	(0-100) %
1121	ГОСТ 16830-71 п.4				Отделение посторонних примесей, обломков скорлупы, орехов с присохшей кожурой	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
					Наличие прогорклых ядер в орехах	(0-100) %
					Наличие живых вредителей	(0-100) %
					Количество влаги (влажность)	(0-100) %
					Фракции	(0-100) %
1122	ГОСТ 16832-71 п.3				Внешний вид и окраску скорлупы	Свойственный / Не свойственный
					Размер	(1-25) см
					Отделяемость и выход ядра	(0-100) %
					Количество влаги (влажность ядра)	(0,01-50) %
1123	ГОСТ 21713-76 п.3				Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
					Дефекты мякоти	Наличие / Отсутствие
1124	ГОСТ 7968-89 п.3			-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39		Внешний вид, вкус, запах, наличие загнивших, менее плотных, с незначительными проросшими внутренними листочками, с потерями, загрязненные головки	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
1125	ГОСТ 7975-2013 п.8			-	Фракции Отбор проб Внешний вид, степень зрелости тыквы, наличие сельскохозяйственных вредителей, посторонней примеси, плодов других ботанических сортов, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и поврежденными болезнями, раздавленных, треснувших, помятых и гнилых	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
					Степени зрелости	Свойственный / Не свойственный
					Массовую долю плодов каждой фракции	(0-100) %
1126	ГОСТ 7977-87 п.3			-	Отбор проб Внешний вид, наличие поврежденных болезнями и вредителями и загрязненных луковиц, примеси определяют визуально	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
					Запах и вкус	Свойственный / Не свойственный
					Длину стрелок и листьев	(1-100) см
					Размер луковиц	(1-25) см
					Содержания земли, прилипшей к луковицам	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
1127	ГОСТ 13907-86 п.3	Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39	-	Внешний вид	Свойственный / Не свойственный
1128	ГОСТ 13908-68 п.3			-	Фракции (больные и поврежденные плоды)	(0-100) %
					Внешний вид, вкус, наличие больных и поврежденных плодов	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
1129	ГОСТ 17111-88			-	Длина, наибольший поперечный диаметр	(1-25) см
					Количество семян в бобе	(1-10) шт
1130	ГОСТ 19215-73 п.3			-	Масса 1000 бобов	(1-5000) г
					Внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод), а также наличие минеральных примесей	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
					Недозрелые, механически поврежденные и высохшие ягоды	Наличие / Отсутствие
					Плоды других видов растений (съедобных, несъедобных, ядовитых), плодоножки, мох и другие примеси	Наличие / Отсутствие
1131	ГОСТ 20450-75 п.3			-	Внешний вид ягод (цвет, запах, наличие плесени)	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
					Наличие минеральной примеси (пыль, грязь)	Наличие/отсутствие
1132	ГОСТ 21536-76			-	Внешний вид, вкус, цвет, запах	Свойственный / Не свойственный
1133	ГОСТ 21714-76 п.3			-	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
					Размер груш	(1-25) см (мм)
1134	ГОСТ 21833-76 п.3			-	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения вредителями и болезнями	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
					Размер персиков, механические и	(1-25) см (мм)

1	2	3	4	5	6	7
		Плодовоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры.	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39		другие повреждения	
1135	ГОСТ 21921-76 п.3			-	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность внутри плода	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
					Размер плодов	(1-25) см (мм)
1136	ГОСТ 27198-87			-	Массовой концентрации сахаров	(8,2-30,0) г/100 см ³
1137	ГОСТ 32787-2014	Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные			Повреждения вредителями и болезнями	Наличие / Отсутствие
1138	ГОСТ ISO 23392-2013				Массовую долю нерастворимых в спирте сухих веществ	(0-100) %
1139	ФР.1.31.2004.01116 (МУ 08-47/158)			-	Массовая концентрация ртути	(0,01-0,1) мг/кг
1140	ГОСТ 30349-96			-	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,001-1,0) мг/кг
1141	ГОСТ 31766-2012 п.6.4				ДДТ и его метаболиты	(0,007-2,0) мг/кг
1142	ГОСТ 31766-2012 п.6.5				Цвет	Свойственный / Не свойственный
1143	ГОСТ 30710-2001			-	Массовая доля золы	(0,002-0,9) %
				-	Паратион-метил	(0,01-0,06) мг/кг
					Малатион	(0,1-0,5) мг/кг
1144	ГОСТ 31768 -2012 п.3.3			-	Содержание гидроксиметилфурфурала / Массовая доля гидроксиметилфурфурала (ГМФ)	(1,0 – 85,0) мг/кг
1145	ГОСТ 31768 -2012 п.3.4				Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль (ГМФ)	Отрицательная/Положительная
1146	ГОСТ 31770-2012 п.5			-	Удельная электрическая проводимость водного раствора меда при температуре 20 °С	(0,10 - 3,00) мСм·см ⁻¹
1147	ГОСТ 31774-2012			-	Массовая доля воды	(13,0 – 25,0) %
1148	ГОСТ 32167-2013			-	Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии (в пересчете на безводное вещество)	(63,00-100,00) %
					Массовая доля общих сахаров после инверсии (в пересчете на безводное	(70,00-96,00) %

1	2	3	4	5	6	7
		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры.	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39		вещество) Массовая доля сахарозы (в пересчете на безводное вещество)	(1,00-26,00) %
1149	ГОСТ 32169-2013			-	Водородный показатель	(3,0-9,0) ед.рН
1150	ГОСТ 34232-2017 п.7			-	Свободная кислотность	(10 – 80) мэкв/кг
1151	ГОСТ 34232-2017 п.10	Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие,		-	Диастазное число	(3,0-40,0) ед. Готе
1152	ГОСТ Р 54655-2011	охлажденные, замороженные		-	Массовая доля нерастворимых веществ	(0 – 0,500) %
1153	МУК 4.2.3016-12 п.1-7.4, п.8			-	Левомицетин	(0,000075-0,00075) мг/кг (0,075-0,750) мкг/кг
1154	ГОСТ 21179-2000 п.6.1	Воск пчелиный	01.49	-	Яйца гельминтов и цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших	Обнаружено/ не обнаружено
1155	ГОСТ 21179-2000 п.6.2			-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1156	ГОСТ 21179-2000 п.6.4				Цвет, структура в изломе, запах	Свойственный / Не свойственный
1157	ГОСТ 21179-2000 п.6.5				Массовая доля механических примесей.	(0,001-0,6) %
1158	ГОСТ 21179-2000 п.6.11				Глубина проникновения иглы при 20 °С, мм	(0,1-50,0) мм
1159	ГОСТ 21179-2000 п.6.12				Кислотное число	(0,08-42,0) мг/г
1160	ГОСТ 21179-2000 п.6.13				Число омыления	(0,4-202,0) мг/кг
1161	ГОСТ 21179-2000 п.6.14				Эфирное число	(0,3-160,0) мг/кг
1162	ГОСТ 31920-2012 п.5				Йодное число	(0,08-40,0) г йода в 100 г воска
1163	ГОСТ Р 54377-2011 п.6.3.1			-	Влажность (массовая доля воды)	(0,1 – 3,0) %
1164	ГОСТ Р 54377-2011 п.6.3.2				Фальсифицирующие примеси: парафин, церезин	наличие/отсутствие
1165	ГОСТ Р 54377-2011 п.6.3.3				Фальсифицирующие примеси: канифоль	наличие/отсутствие
1166	ГОСТ Р 54377-2011 п.6.3.4				Фальсифицирующие примеси: живица	наличие/отсутствие
1167	ГОСТ Р 54377-2011 п.7				Фальсифицирующие примеси: стеарин	наличие/отсутствие
					Температура каплепадения	(60,0-70,0)°С

1	2	3	4	5	6	7
1168	ГОСТ 21180-2012 п.6.1	Вошина	01.49	-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1169	ГОСТ 21180-2012 п.6.2				цвет, запах, толщина ромбиков ячеек, наличие механических повреждений, форма основания ячейки	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
1170	ГОСТ 21180-2012 п.6.4				Размеры листа	(1,0-500,0) мм
1171	ГОСТ 28886-90 п.3.1	Прополис	01.49	-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
1172	ГОСТ 28886-90 п.3.2				Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, структура	Свойственный / Не свойственный
1173	ГОСТ 28886-90 п.3.3				Окисляемость	(1-44) с
1174	ГОСТ 28886-90 п.3.4				Массовая доля: - воска; - механических примесей;	(0,01-50,0) % (0,01-40,0) %
1175	ГОСТ 28886-90 п.3.5				Количество окисляемых веществ в 1 см ³ раствора окислителя на 1 мг прополиса	(0,03-1,2) мг/см [№]
1176	ГОСТ 28886-90 п.3.7				Йодное число	(0,07-70,0) %
1177	ГОСТ 28887 -90 п.1.2.1				Размер зерна	(1,0-10,0) мм
1178	ГОСТ 28887 -90 п.3.1	Пыльца цветочная (обножка)	01.49	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
1179	ГОСТ 28887 -90 п.3.2				Внешний вид, цвет цветочной пыльцы, запах, вкус, консистенция, пораженность плесенью или личинками моли	Свойственный / Не свойственный (Наличие / Отсутствие)
1180	ГОСТ 28887 -90 п.3.4				Массовая доля механических примесей	(0,01-10,0) %
1181	ГОСТ 28887 -90 п.3.5				Массовая доля влаги	(0,06-20,0) %
1182	ГОСТ 28887 -90 п.3.6				Концентрация водородных ионов	(1,0-10,0) ед.рН
1183	ГОСТ 28887 -90 п.3.7				Массовая доля сырого протеина	(0,1-100) %
1184	ГОСТ 28887 -90 п.3.8				Массовая доля сырой золы Массовая доля минеральных примесей	(0,03-8,0) % (0,03-1,2) %

1	2	3	4	5	6	7
1185	ГОСТ 28887-90 п.3.9				Массовая доля флавоноидных соединений	(0,1-5,0) %
1186	ГОСТ 28887-90 п.3.10				Показатель окисляемости / Подлинность	(1,0-46,0) с
1187	ГОСТ Р 55314-2012	Молочко	01.49	-	Массовая доля дегеновых кислот	(3,0-9,0) %
1188	ГОСТ 31776-2012 п.6.4	маточное	01.49	-	Массовая доля воды	(0,06-36,0) %
1189	ГОСТ 31776-2012 п.6.5	пчелиное			Окисляемость	(1,0-46,0) с
1190	ГОСТ 31776-2012 п.6.6				Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора массовой долей 2%	(1,0-10,0) ед. рН
1191	ГОСТ 31776-2012 п.6.7				Массовая доля флавоноидных соединений	(0,1-5,0) %
1192	ГОСТ 31776-2012 п.6.8				Массовая доля сырого протеина	(0,1-100) %
1193	ГОСТ 31776-2012 п.6.9				Массовая доля воска	(0,1-50,0) %
1194	ГОСТ 3351-74 п.2	Вода питьевая:	11.07	2201	Запах	(0-5) балл
1195	ГОСТ 3351-74 п.3	расфасованная в емкости	36.00		Вкус / Привкус	(0-5) балл
1196	ГОСТ 3351-74 п.5	(бутилированная вода); систем централизованного и нецентрализованного хозяйственного питьевого водоснабжения:			Мутность	(0,5-5,0) мг/дм ³ / (0,86-8,62) Ем/дм ³
1197	ГОСТ 4011-72 п.2				Массовая концентрация железа / Железо	(0,10-2,00) мг/дм ³
1198	ГОСТ 4245-72 п.2				Содержание хлор-иона / Хлориды	(10-700) мг/дм ³
1199	ГОСТ 4386-89 п.1				Массовая концентрация фторидов / Фториды	(0,05-1,0) мг/дм ³
1200	ГОСТ 18164-72				Сухой остаток / Общая минерализация	(2-2000) мг/дм ³
1201	ГОСТ 18190-72 п.2	для приготовления напитков, пищевых продуктов, пищевого льда.			Содержание суммарного остаточного хлора / Хлор остаточный связанный	(0,01-1,6) мг/дм ³
1202	ГОСТ 18190-72 п.3	Вода источников водоснабжения			Содержание свободного остаточного хлора / Хлор остаточный свободный	(0,01-1,6) мг/дм ³
1203	ГОСТ 18293-72 п.5				Содержание хлораминового хлора	-
1204	ГОСТ 18308-72				Содержание серебра / Серебро	(0,0001-0,1) мг/дм ³
1205	ГОСТ 18309-2014 п.5				Содержание молибдена / Молибден	(0,01-0,5) мг/дм ³
					Массовая концентрация	(0,010-40) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Вода питьевая: расфасованная в емкости (бутилированная вода); систем централизованного и нецентрализованного хозяйственного питьевого водоснабжения: для приготовления напитков, пищевых продуктов, пищевого льда. Вода источников водоснабжения	11.07 36.00		ортофосфатов / Ортофосфаты Массовая концентрация полифосфатов / Полифосфаты Массовая концентрация фосфора	
1206	ГОСТ 23268.1-91			2201	Прозрачность, цвет, запах, вкус	Свойственный / Не свойственный
1207	ГОСТ 23268.2-91 п.1				Массовая доля двуокиси углерода / Диоксид углерода	(0,1-6,0) кгс/см ²
1208	ГОСТ 23268.5-78 п.2				Массовая концентрация ионов кальция / Кальций	(0,6-260) мг/дм ³
1209	ГОСТ 23268.5-78 п.3				Массовая концентрация ионов магния / Магний	(0,6-260) мг/дм ³
1210	ГОСТ 31861-2012				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
1211	ГОСТ 31862-2012				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
1212	ГОСТ 31868-2012 п.5				Цветность	(1-70) ⁰
1213	ГОСТ 31866-2012 п.7.4.2				Массовая концентрация свинца	(0,0001-1,0) мг/дм ³
				2201	Массовая концентрация кадмия	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					Массовая концентрация меди	(0,005-5,0) мг/дм ³
1214	ГОСТ 31866-2012 п.7.4.3				Массовая концентрация цинка	(0,0005-10,0) мг/дм ³
1215	ГОСТ 31866-2012 п.7.4.4				Массовая концентрация ртути	(0,00005-0,010) мг/дм ³
1216	ГОСТ 31940-2012 п.5				Массовая концентрация мышьяка	(0,001-0,20) мг/дм ³
				-	Массовую концентрацию сульфатов (сульфат-ионов) / Сульфаты	(10-2500) мг/дм ³
1217	ГОСТ 31954-2012 п.4			2201	Жесткость / Жесткость общая	(0,1-14,0) ⁰ Ж
1218	ГОСТ 31957-2012				Свободная щелочность / Общая щелочность / Щелочность	(0,1-100) ммоль / дм ³ (0,1-100) м-экв/дм ³
					Массовую концентрацию гидрокарбонатов / Гидрокарбонаты / Бикарбонаты	(0,1-6100) мг/дм ³
					Массовую концентрацию карбонатов / Карбонаты	
1219	ГОСТ 33045-2014 п.5				Массовая концентрация аммиака и ионов аммония / Аммиак и ионы	(0,1-300,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Вода питьевая: расфасованная в емкости (бутилированная вода); систем централизован- ного и нецентрализован ного хозяйствен- ного питьевого водоснабжения: для приготовле- ния напитков, пищевых продуктов, пищевого льда. Вода источников водоснабжения	11.07 36.00		аммония / Аммиак	
1220	ГОСТ 33045-2014 п.6				Массовая концентрация нитритов / Нитриты	(0,003-30) мг/дм ³
1221	ГОСТ 33045-2014 п.9				Массовая концентрация нитратов / Нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
1222	ГОСТ Р 51232-2008			2201	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
1223	ГОСТ Р 55684-2013				Перманганатную окисляемость в пересчете на атомарный кислород/ Перманганатная окисляемость	(0,25-100) мг О/дм ³
1224	ГОСТ Р 56237-2014				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
1225	РД 52.24.495-2017			-	pH / Водородный показатель	(4,00-10,00) ед.рН
1226	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99			-	Перманганатная окисляемость в расчете на атомарный кислород / Перманганатная окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
1227	ПНД Ф 14.1.2:4.186-02			-	Массовая концентрация бенз(а)пирена / Бенз(а)пирен	(0,0005-0,5) мкг/дм ³
1228	МУК 4.2.2661-10 п.10, п.15			-	Личинки гельминтов/ Яйца гельминтов, цисты простейших Смывы с поверхности	Обнаружено/ не обнаружено
1229	МУ 2.1.4.1184-2003			-	ОМЧ при температуре 37 °С ОМЧ при температуре 22 °С	(1,0-300*10 ⁹) КОЕ/мл (КОЕ/см ³)
					Общие колиформные бактерии/ОКБ	Обнаружено/ не обнаружено
					ТКБ / Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено/ не обнаружено
					Глюкозоположительные ко- лиформные бактерии / ГКБ	Обнаружено/ не обнаружено
					Колифаги	Обнаружено/ не обнаружено
					Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/ не обнаружено
1230	МУК 4.2.1018-01			-	Общее число микроорганизмов / ОМЧ / Общее микробное число	(1-300*10 ⁹) КОЕ/мл (КОЕ/см ³)
					Общие колиформные бактерии / ОКБ	Обнаружено/ не обнаружено
					Термотолерантные колиформные	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		Вода питьевая: расфасованная в емкости (бутилированная вода); систем централизованного и нецентрализованного хозяйственного питьевого водоснабжения: для приготовления напитков, пищевых продуктов, пищевого льда. Вода источников водоснабжения	11.07 36.00		бактерии / ТКБ Колифаги Споры сульфитредуцирующих клостридий	Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
1231	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1	Вода дистиллированная	20.13.5 2.120	-	Запах при 20 °С, 60 °С	(0-5) баллов
1232	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2				Вкус и привкус	(0-5) баллов
1233	ГОСТ Р 57164-2016 п.6				Мутность	до 40 ЕМФ
1234	ФР.1.31.2005.01450 (МУ 08-47/162)				Массовая концентрация ртути	(0,00004-0,002) мг/дм ³
1235	ГОСТ 31860-2012				Массовая концентрация бенз(а)пирена / Бенз(а)пирен	(0,002-0,5) мкг/дм ³
1236	ГОСТ 31858-2012	Вода источников водоснабжения		2201	Альфа-ГХЦГ (Бета-ГХЦГ), (Гамма-ГХЦГ) / Гексахлорциклоексан (альфа, бета и гамма изомеры) / Линдан (гамма-изомер ГХЦГ)	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					ДДТ и его метаболиты / ДДТ (сумма изомеров)	(0,1-6,0) мкг/дм ³
1237	ГОСТ 31942-2012				Гексахлорбензол	(0,1-6,0) мкг/дм ³
					Отбор и подготовка проб к испытаниям	-
1238	ГОСТ 31955.1-2013				Escherichia coli / Escherichia coli (E. coli)	Обнаружено/ не обнаружено (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/см ³ (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/см ³
1239	ГОСТ 6709-72 п.3.3	Вода дистиллированная			Колиформные бактерии / БГКП	Обнаружено/ не обнаружено (1,0-9,9)*10 ⁹ КОЕ/см ³ (1,0-150*10 ⁹) КОЕ/см ³
1240	ГОСТ 6709-72 п.3.5				Массовая концентрация остатка после выпаривания	(0,001-10) мг/дм ³
1241	ГОСТ 6709-72 п.3.6				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	Соответствующая / Не соответствующая
1242	ГОСТ 6709-72 п.3.7				Массовая концентрация нитратов	Соответствующая / Не соответствующая
1243	ГОСТ 6709-72 п.3.8				Массовая концентрация сульфатов	Соответствующая / Не соответствующая
					Массовая концентрация хлоридов	Соответствующая / Не соответствующая

1	2	3	4	5	6	7
1244	ГОСТ 6709-72 п.3.9 а				Массовая концентрация алюминия	Соответствующая
1245	ГОСТ 6709-72 п. 3.10				Массовая концентрация железа	Соответствующая / Не соответствующая
1246	ГОСТ 6709-72 п. 3.11				Массовая концентрация кальция	Соответствующая / Не соответствующая
1247	ГОСТ 6709-72 п. 3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих $KMnO_4(O)$	Соответствующая / Не соответствующая
1248	ГОСТ 6709-72 п.3.16				Концентрация водородных ионов воды	(0,01-14) ед. рН
1249	ГОСТ 6709-72 п. 3.17				Удельная электропроводность	(0,01-19,990) мСм/см
1250	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.1				Удельная электрическая проводимость	(0,01-19,990) мСм/см
1251	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.2				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих $KMnO_4(O)$	Соответствующая / Не соответствующая
1252	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.3				Оптическая плотность	([-0,1]-[+0,1]) единиц оптической плотности (е.о.п.)
1253	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.4				Массовая доля остатка после выпаривания при температуре 110°C	(0,001-10) мг/дм ³
1254	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.5				Массовая концентрация оксида кремния (IV) (SiO)	Соответствующая / Не соответствующая



Директор ФБУ «Самарский ЦСМ»

Е.В. Мишин

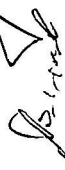
Прошито, пронумеровано
5440 страниц (403) листов



Эксперт по аккредитации

Технический эксперт





А.Ю. Ещенко

А.Н. Богданов

С.В. Поляков