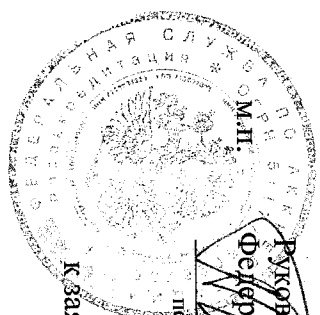




Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
ЛИТВАК А.Г.

подпись

инициалы, фамилия

Приложение

К заявлению о сокращении области аккредитации

№ 09-04/1385

от "23" мая 2017 г.

на 330 листах, лист 1

Область аккредитации Испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»

Наименование испытательной лаборатории (центра)

1. 610000, г. Киров, ул. Свободы, 64-а
2. 612960, Кировская область, г. Вятские Поляны, ул. Дермونتова, д.17-а
3. 613040, Кировская область, г. Кирово-Чепецк, ул. Созонтова, д.3-а
4. 613150, Кировская область, г. Слободской, ул. Советская, д.96

Адреса мест осуществления деятельности ИЛЦ:

№ 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
ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»: 610000, г. Киров, ул. Свободы, 64-а						
I Продукция						
1.1.	Метод спектрофотометрический					
1.	ГОСТ Р 52810-2007	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-наличие явных продуктов	(от 0,02 до 0,30)%
2.	ГОСТ Р 53408-2009	Сахар и кондитерские изделия			-флавоноидные соединения	-
3.	ГОСТ Р 52391-2005	Напитки			-массовая доля лимонной кислоты	(от 3 до 2000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
1.2.	Метод атомно – абсорбционный с пламенной атомизацией					
4.	ФР.1.31.2008.04390	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Флодоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты Напитки - Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; - Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; - Загустители, стабилизаторы, желеирующие агенты; - желатин, концентраты соединительнотканых белков; - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза - Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и лечебно-профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые - Продукция общественного питания. Биологически активные добавки к пище Продукты для питания беременных и кормящих женщин			-Медь -Цинк -железо	(0,4-15,0) мг/кг (0,5-100) мг/кг (0,1-10,0) мг/кг

на 330 листах, лист 2

1	2	3	4	5	6	7
		Продукты детского питания				
5.	ФР.1.31.2008.04390	Средства лекарственные, корма, кормовые добавки для животных			-медь -цинк	(0,4-15,0) мг/кг (0,5-100) мг/кг
1.3. Газовая хроматография						
6.	МУ 1545-76	Плодовоовощная продукция			-трихлорацетат натрия (ТХАН)	чувствительность - 0,1 мг/кг
7.	МУ 2474-81	Плодовоовощная продукция Сахар и кондитерские изделия Плодовоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты Напитки Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара Биологически активные добавки Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания			-акрекс	(0,01 - 0,05) мг/кг
8.	МУК 4.1.1430-03	Плодовоовощная продукция Напитки Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Плодовоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты. Сахар и кондитерские изделия Напитки Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания Биологически активные добавки Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара			-карате	(0,005 -0,1) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
9.	МУ 6101-91	Плодоовощная продукция Напитки Мясо и мясная продукция; птица Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.			-сумм-альфа	(0,05-0,5) мг/кг
10.	МУК 4.1.1452-03	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Плодоовощная продукция Напитки Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания Биологически активные добавки			-дикамба	(0,005-0,1) мг/кг (0,02-0,4) мг/кг -
11.	МУ 2130-80	Плодоовощная продукция			-феназон	(0,02-0,24) мг/кг
1.4.	Тонкослойная хроматография					
12.	МУ 3164-84	Плодоовощная продукция Напитки			-топсин	предел определения-0,08 мг/кг
13.	МУ 2474-81 Повтор хр ч 1 №184, вв ср №2220, №2269 (нет ГСО в Госреестре)	Плодоовощная продукция Напитки			-акрекс	(0,005-0,02) мг/кг
14.	МУК 4.1.1430-03 Повтор хр ч 1 №189 Дублирующая методика	Плодоовощная продукция Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Плодоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты. Сахар и кондитерские изделия Напитки Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания Биологически активные добавки			-карате	(0,005-0,1) мг/кг

			на 330 листах, лист 5			
1	2	3	4	5	6	7
		Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара				
15.	МУК 4.1.1452-03	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия				
		Плодоовощная продукция				
16.	МУ 4335-87	Напитки				
		Плодоовощная продукция				
17.	ГОСТ Р 52810-2007	Напитки				
		Макаронные изделия				
18.	ГОСТ 52671-2006	Карамель				
19.	ГОСТ Р 52470-2005	Вина ординарные, плодовые, медовые, сидр				
		Вина безалкогольные;				
		Ароматизированные вина,				
		Напитки ароматизированные на винной основе				
</						

1	2	3	4	5	6	7
		Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидр, вина, ликеро-водочных изделий			синий патентованный V	(0,012-0,250) г/кг
		Спиртные напитки с содержанием спирта менее 15 об. %			индигокармин	(0,012-0,250) г/кг
		Ликеры и крепленые напитки			синий блестящий РСР	(0,012-0,250) г/кг
		Ликеры яичные			зеленый S	(0,012-0,250) г/кг
20.	ГОСТ 30711-2001	Средства лекарственные, корма, кормовые добавки для животных			черный блестящий РН	(0,012-0,250) г/кг
1.5.	Потенциометрия, ионометрия					
21.	ГОСТ 31412-2010	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-афлатоксин В ₁	(0,003-0,02) мг/кг
22.	ГОСТ Р 53877-2010	Сахар и кондитерские изделия			-рН	-
23.	ГОСТ 25183.9-82	- Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; -Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; -Загустители, стабилизаторы, желеобразующие агенты; - желатин, концентраты соединительнотканных белков;			-рН	(3,0 – 9,0) ед. рН
1.6	Метод флуоресцентный					
24.	Методика М 04-33-2004 от 24.12.2004 ООО «Ломэкс-маркетинг»	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Фруктовоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты			-селен	(0,1-100) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		Напитки - Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; - Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; - Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты; - желатин, концентраты соединительнотканых белков; - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза - Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и лечебно-профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые - Продукция общественного питания биологически активные добавки к пище Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания				
1.7.	Метод фотометрический					
25.	ГОСТ 25268-82	Сахар и кондитерские изделия			-массовая доля ксилита и сорбита	-
26.	ГОСТ Р 51021-97 ГОСТ 32443-2013	Материалы лакокрасочные, полуфабрикаты, кино-, фото- и магнитные материалы и товары бытовой химии			-смазываемость с посуды (АПДВ, НПДВ)	от 0,05мг/см ³
27.	ГОСТ Р 51023-97 (ГОСТ 32444-2013)				-фосфорсодержащие соединения	-
28.	ГОСТ 28828-90	Бензин			свинца	(0,005-3,0) г/дм ³
1.8.	Метод рефрактометрический					
29.	ГОСТ 27198-87 (СТ СЭВ 5622-86)	Флодоовощная продукция			-массовая доля сахара	-

1	2	3	4	5	6	7
1.9.	Метод гравиметрический					
30.	ГОСТ Р 54042-2010 (ГОСТ 31930-2012)	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля начинки или покрытия	-
31.	ГОСТ Р 52688-2006	Молоко и молочные продукты			-массовая доля влаги	(от 0,5 до 2,5) %
32.	ГОСТ Р 51463-99				-массовая доля золы	-
33.	ГОСТ Р 51466-99				-массовая доля «связанной золы»	-
34.	ГОСТ Р 52688-2006				-массовая доля нерастворимого остатка	(от 0,2 до 5,0) %
35.	ГОСТ 26185-84	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-массовая доля воды	-
36.	ГОСТ 29143-91 (ИСО 712-85)	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-влажность	-
37.	ГОСТ 30317-95				-массовая доля золы, не растворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	-
38.	ГОСТ Р 52377-2005					-
39.	ГОСТ Р 52377-2005					-
40.	ГОСТ 975-88	Сахар и кондитерские изделия			-массовая доля влаги	-
41.	ГОСТ Р 51561-2000				-массовая доля влаги	-
42.	ГОСТ Р 50546-93 (ИСО 1743-73)				-массовая доля сухого вещества	-
43.	ГОСТ 975-88				-массовая доля золы	-
44.	ГОСТ 28501-90	-Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; -Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; -Загустители, стабилизаторы,			-массовая доля плодов с отклонениями по фракциям, массовая доля фракций, масса	-
45.	ГОСТ 28502-90					-
46.	ГОСТ Р 51783-2001					-
47.	ГОСТ Р 53086-2008 (ЕЭК ООН FFCV-03:2003)					-
48.	ГОСТ Р 54690-2011					-
49.	ГОСТ 25183.10-82	-Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; -Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; -Загустители, стабилизаторы,			-массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
		- желирующие агенты; - желатин, концентраты соединительнотканых белков; - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза - Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и лечебно-профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые - Продукция общественного питания				
50.	ГОСТ 5556-81	Продукция текстильной промышленности			- массовая доля коротких волокон и хлопковой пыли - поглощительная способность - засоренность - содержание посторонних примесей - влажность - водопоглощение	-
51.	РСТ РСФСР 604-91 (гончарные изделия)	Изделия культурно-бытового, хозяйственного, учебного назначения, театально-зрелищных предприятий, вспомогательные для легкой промышленности				-
52.	ГОСТ Р 52344-2005	Парфюмерно-косметическая продукция в потребительской таре			- массовая доля сухого вещества	-
53.	ГОСТ Р 53427-09	Продукция парфюмерно-косметической и эфирномасличной промышленности			- пенное число	-
54.	ГОСТ Р 51020-97				- массовая доля нелетучих веществ	-
1.10.	Метод органолептический				- нерастворимый в воде остаток (абразив)	(15,0-85,0) %
	ГОСТ 3739-89	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			- масса порции	
55.	ГОСТ 12512-67				- внешний вид	
					- цвет	
					- запах	
56.	ГОСТ 12513-67				- внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -запах	
57.	ГОСТ 27095-86				-внешний вид	
58.	ГОСТ 27747-88				-внешний вид	
					-цвет	
59.	ГОСТ Р 54048-2010				-запах	
60.	ГОСТ Р 52196-2011				-внешний вид	
					-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
					-вкус	
61.	ГОСТ Р 52675-2006				-консистенция	
					-форма и размер	
					-внешний вид и вид на разрезе	
					-цвет	
					-запах	
					-вкус	
62.	ГОСТ Р 54754-2011				-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
					-консистенция	
63.	ГОСТ Р 52843-2007				-внешний вид	
64.	ГОСТ Р 52986-2008				-внешний вид	
65.	ГОСТ Р 53221-2008				-внешний вид	
66.	ГОСТ Р 54315-2011				-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
67.	ГОСТ 4814-57				-внешний вид	
68.	ГОСТ 12600-67				-внешний вид	
					-цвет	
					-вкус	
					-запах	
					-консистенция	
					-вид на разрезе	
					-форма	
					-размеры	

1	2	3	4	5	6	7
69.	ГОСТ 16131-86				-вязка батонов колбасы -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
70.	ГОСТ 16290-86				-вязка батонов колбасы -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
71.	ГОСТ 16594-85				-вязка батонов колбасы -внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
72.	ГОСТ 16677-71				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	
73.	ГОСТ 17482-85				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	

1	2	3	4	5	6	7
74.	ГОСТ 18256-85				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	
75.	ГОСТ 20402-75				-вкус -запах -консистенция	
76.	ГОСТ Р 52992-2008				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
77.	ГОСТ Р 53515-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
78.	ГОСТ Р 53587-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
79.	ГОСТ Р 53588-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	

1	2	3	4	5	6	7
80.	ГОСТ Р 53591-2009				-размеры -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	
81.	ГОСТ Р 53643-2009				-размеры -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	
82.	ГОСТ Р 53645-2009				-размеры -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	
83.	ГОСТ Р 54043-2010				-размеры -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	
84.	ГОСТ Р 54366-2011				-размеры -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	
85.	ГОСТ Р 54367-2011				-внешний вид -цвет -цвет поверхности	

1	2	3	4	5	6	7
86.	ГОСТ Р 54520-2011				-запах -консистенция -состояние жира -состояние сухожилий -мышцы на разрезе	
					-внешний вид -цвет поверхности -запах -консистенция -состояние жира -состояние сухожилий -мышцы на разрезе	
87.	ГОСТ Р 54646-2011				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
88.	ГОСТ Р 54704-2011				-внешний вид -цвет	
89.	ГОСТ Р 54753-2011				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
90.	ГОСТ 5283-91				-внешний вид -цвет мяса -цвет бульона -запах -вкус -консистенция -посторонние примеси	

1	2	3	4	5	6	7
91.	ГОСТ 7987-79				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
92.	ГОСТ 7990-56				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
93.	ГОСТ 7993-90				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
94.	ГОСТ 8286-90				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
95.	ГОСТ 8687-65				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
96.	ГОСТ 9163-90				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
97.	ГОСТ 9165-59				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
98.	ГОСТ 9166-59				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
99.	ГОСТ 9167-76				-консистенция -внешний вид -вкус -запах -консистенция	
100.	ГОСТ 9935-76				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
101.	ГОСТ 9936-76				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
102.	ГОСТ 9937-79				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
103.	ГОСТ 10008-62				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
104.	ГОСТ 10907-88				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
105.	ГОСТ 12314-66				-вкус -запах -консистенция	
106.	ГОСТ 12318-91				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
107.	ГОСТ 12319-77				-внешний вид -вкус -запах	

1	2	3	4	5	6	7
108.	ГОСТ 12424-77				-консистенция	
					-внешний вид	
109.	ГОСТ 12425-66				-вкус	
					-запах	
					-консистенция	
110.	ГОСТ 12427-77				-вкус	
					-запах	
111.	ГОСТ 15168-70				-консистенция	
					-внешний вид на разрезе	
					-вкус	
					-запах	
112.	ГОСТ 15169-70				-консистенция печени	
					-цвет сока	
113.	ГОСТ 17472-72				-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
					-консистенция	
114.	ГОСТ 17649-72				-внешний вид	
					-вкус	
115.	ГОСТ Р 53644-2009				-запах	
					-консистенция	
					-внешний вид	
					-консистенция	
					-цвет	
116.	ГОСТ Р 53645-2009				-запах	
					-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
					-вкус	
					-посторонние примеси	
					-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	

1	2	3	4	5	6	7
117.	ГОСТ Р 53748-2009				-вкус -консистенция -внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус -посторонние примеси	
118.	ГОСТ Р 54033-10 (взамен ГОСТ 697-84, ГОСТ 698- 84, ГОСТ 5284-84)				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус -внешний вид бульона	
119.	ГОСТ 18487-80				-цвет -вкус -запах -консистенция -посторонние примеси	
120.	ГОСТ Р 54033-2010				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
121.	ГОСТ 21784-76				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
122.	ГОСТ Р 52702-2006 (ГОСТ 31962-2013)				-внешний вид -консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма	

1	2	3	4	5	6	7
123.	ГОСТ Р 52820-2007				-размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
124.	ГОСТ Р 52818-2007				-внешний вид -консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
125.	ГОСТ Р 52819-2007				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
126.	ГОСТ Р 53008-2008 (ГОСТ 31936-2012)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
127.	ГОСТ Р 53157-2008 (ГОСТ 31657-2012)				-внешний вид -цвет -запах	
128.	ГОСТ Р 53458-2009 (ГОСТ 31473-2012)				-внешний вид -консистенция -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
129.	ГОСТ Р 53516-2009 (ГОСТ 31639-2012)				-вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
130.	ГОСТ Р 53670-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
131.	ГОСТ Р 53852-2010				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
132.	ГОСТ Р 54355-2011 (ГОСТ 32589-2013)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
133.	ГОСТ Р 54376-2011 (ГОСТ 31990-2012)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
134.	ГОСТ 608-93				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -запах -вкус -консистенция	
135.	ГОСТ 28589-90				-внешний вид -цвет мяса -цвет желе (бульона) -запах -вкус -консистенция	
136.	ГОСТ Р 54348-2011				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
137.	ГОСТ Р 53155-2008 (ГОСТ 30363-2013)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
138.	ГОСТ Р 53746-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
139.	ГОСТ Р 53404-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
140.	ГОСТ Р 52198-2003				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
141.	ГОСТ Р 52199-2003				-внешний вид -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -запах -вкус	
142.	ГОСТ Р 52704-2006				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
143.	ГОСТ Р 52705-2006				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
144.	ГОСТ Р 52819-2007				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
145.	ГОСТ Р 54628-2011				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
146.	ГОСТ Р 52100-2003	Молоко и молочные продукты			-консистенция при (12±2)°С -вкус и запах -цвет	
147.	ГОСТ Р 52688-2006				-внешний вид -запах	
148.	ГОСТ 28283-89				-вкус и запах -консистенция -вкус -запах -цвет	
149.	ГОСТ Р 52973-2008				-консистенция и внешний вид -вкус и запах -цвет	
150.	ГОСТ Р 53435-2009				-вкус и запах	
151.	ГОСТ Р 53503-2009				-вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
152.	ГОСТ Р 53492-2009				-цвет -консистенция и внешний вид	
153.	ГОСТ Р 53493-2009				-вкус и запах -цвет -консистенция и внешний вид	
154.	ГОСТ Р 53505-2009				-вкус и запах -цвет -консистенция и внешний вид	
155.	ГОСТ Р 53506-2009				-вкус и запах -цвет -консистенция	
156.	ГОСТ Р 53668-2009				-вкус и запах -цвет -консистенция	
157.	ГОСТ Р 53914-2010				-вкус и запах -цвет -консистенция	
158.	ГОСТ Р 53952-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
159.	ГОСТ Р 54339-2011				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
160.	ГОСТ Р 54340-2011				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
161.	ГОСТ Р 52096-2003 (ГОСТ 31453-2013)				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
162.	ГОСТ Р 52790-2007				-внешний вид -вкус и запах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
163.	ГОСТ Р 53504-2009				-консистенция -вкус и запах -цвет	
164.	ГОСТ Р 53666-2009				-консистенция и внешний вид -вкус и запах -цвет	
165.	ГОСТ 8764-73				-консистенция и внешний вид -вкус и запах -цвет	
166.	ГОСТ 23621-79				-консистенция -вкус и запах -цвет	
167.	ГОСТ Р 52791-2007 (взамен ГОСТ 4495-87)				-консистенция -внешний вид и консистенция -вкус -запах -цвет	
168.	ГОСТ Р 52975-2008				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
169.	ГОСТ Р 54661-2011 (взамен ГОСТ 1349-85)				-консистенция -внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
170.	ГОСТ Р 52685-2006				-вкус и запах -консистенция -вид на разрезе -цвет теста -форма	
171.	ГОСТ 30626-98				-консистенция -вкус -запах -цвет	
172.	ГОСТ Р 53946-2010 (взамен ГОСТ 4495-87)				-консистенция -вкус и запах -цвет	
173.	ГОСТ 10382-85				-вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
174.	ГОСТ Р 53436-2009 (ГОСТ 31688-2012)				-цвет -консистенция -вкус и запах -цвет -консистенция и внешний вид	
175.	ГОСТ Р 53507-2009 (ГОСТ 31703-2012)				-вкус и запах -цвет -консистенция и внешний вид	
176.	ГОСТ Р 53947-2010 (взамен ГОСТ 718-84, ГОСТ 719-85)				-вкус и запах -цвет -консистенция	
177.	ГОСТ Р 53948-2010				-консистенция -вкус и запах -цвет	
178.	ГОСТ Р 54666-2011 (взамен ГОСТ 1923-78)				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
179.	ГОСТ 10119-2007	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-вкус -запах -консистенция рыбы, костей. плавников -цвет кожных покровов -состояние рыбы, кожных покровов, масла -характеристика разделки -порядок укладки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
180.					-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы, -характеристика разделки -порядок укладки -цвет маринада	
181.	ГОСТ 10531-89					

1	2	3	4	5	6	7
182.	ГОСТ 1084-88				-порядок укладки -наличие посторонних примесей -внешний вид -разделка -консистенция -вкус и запах	
183.	ГОСТ 10981-97 (ГОСТ 32156-2013)				-цвет мяса -характеристика разделки -консистенция мяса -состояние затылочной части головы, кусочков мяса рыбы, калтычков, бульона -вкус и запах -наличие посторонних примесей	
184.	ГОСТ 1168-86				-внешний вид после размораживания -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания	
185.	ГОСТ 11829-66				-внешний вид -консистенция мяса -вкус и запах	
186.	ГОСТ 12028-86				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет кожного покрова -состояние рыбы, кожных покровов -характеристика разделки -порядок укладки -наличие чешуи -прозрачность среды -состояние среды -наличие посторонних примесей	
187.	ГОСТ 12161-2006				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых	

1	2	3	4	5	6	7
					изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей костей, плавников и костных образований («жучек») -цвет кожных покровов -состояние рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей, томатного соуса -цвет томатного соуса -характеристика разделки -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей -порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, гарнира -наличие посторонних примесей	
188.	ГОСТ 12250-88				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей -состояние рыбы, фаршевых изделий, бобовых, круп, овощей, томатного соуса -состояние кожных покровов -цвет томатного соуса -характеристика разделки -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий -порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и гарнира -наличие посторонних примесей	
189.	ГОСТ 12292-2000				-вкус -запах -консистенция рыбы, костей, плавников и «жучек», овощей,	

1	2	3	4	5	6	7
					-бобовых, крут, макаронных изделий -состояние рыбы, кожных покровов, овощей, бобовых, крут, макаронных изделий -характеристика разделки -количество кусков, кусочков, тушек -порядок укладки рыбы, гарнира -наличие посторонних примесей	
190.	ГОСТ 13272-2009				-вкус -запах -консистенция печени -состояние печени -цвет печени, выделившегося жира, томатного соуса, выделившегося бульона -наличие посторонних примесей	
191.	ГОСТ 13686-88				-внешний вид -характеристика разделки -консистенция	
192.	ГОСТ 13865-2000				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, костей -цвет мяса рыбы, бульона -состояние рыбы, бульона -характеристика разделки -наличие чешуи -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
193.	ГОСТ 1551-93				-внешний вид -разделка -консистенция	
194.	ГОСТ 16079-2002				-вкус и запах -внешний вид -наружные повреждения	

1	2	3	4	5	6	7
195.	ГОСТ 16080-2002				-характеристика разделки -консистенция -вкус и запаха -внешний вид -цвет мяса рыбы -характеристика разделки -консистенция -вкус и запаха -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
196.	ГОСТ 1629-97				-внешний вид -консистенция -запах -вкус	
197.	ГОСТ 16676-71				-вкус -запах -консистенция рыбы, хрящей, печени, овощей и круп, фаршевых изделий, плавников, костей, жушек -цвет бульона -состояние рыбы, хрящей, печени, овощей и круп, фаршевых изделий, плавников, костей, жушек, фасоли -цвет бульона -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
198.	ГОСТ 16978-99				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий, костей, плавников, жушек -состояние рыбы, фаршевых изделий соуса -цвет соуса -характеристика разделки -порядок укладки рыбы, котлет, фаршевых изделий -количество кусков, филе, тушек,	

1	2	3	4	5	6	7
					фаршевых изделий, хрящей, срезов -наличие чешуи -наличие посторонних примесей -внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания -вкус -запах -цвет мяса -консистенция мяса -наличие посторонних примесей -внешний вид -консистенция и состояние -вкус -запах	
199.	ГОСТ 17660-97					
200.	ГОСТ 18056-88					
201.	ГОСТ 18173-2004					
202.	ГОСТ 18222-88					
203.	ГОСТ 18223-88					
204.	ГОСТ 18423-97					
205.	ГОСТ 19341-73					

1	2	3	4	5	6	7
206.	ГОСТ 19588-2006				-запах -консистенция печени, растительных добавок -состояние печени, растительных добавок -цвет печени, выделившегося жира -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
207.	ГОСТ 20056-97 (ГОСТ 20056-2013)				-вкус -запах -консистенция -состояние рыбы, кожных покровов, заливки -характеристика разделки -порядок укладки -цвет рыбы -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
208.	ГОСТ 20414-93				-вкус -запах -консистенция -состояние мяса рыбы -характеристика разделки -порядок укладки -состояние заливки -наличие налета белкового происхождения -наличие посторонних примесей -внешний вид блоков, кальмара и каракатицы после размораживания -цвет после размораживания -разделка -консистенция мяса после размораживания, после варки -запах -вкус и запах после варки -наличие посторонних примесей	

1	2	3	4	5	6	7
209.	ГОСТ 20546-2006				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет рыбы -состояние рыбы, кожных покровов, заливки -характеристика разделки -порядок укладки рыбы -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
210.	ГОСТ 20845-2002				-внешний вид -цвет мяса -характеристика разделки -консистенция мяса -вкус и запах -порядок укладки -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
211.	ГОСТ 20919-75				-вкус -запах -консистенция мяса -цвет бульона -состояние мяса, бульона -цвет мяса, бульона -прозрачность бульона -характеристика разделки -порядок укладки	
212.	ГОСТ 21607-2008				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
213.	ГОСТ 24645-81				-внешний вид -наружные повреждения	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет после размораживания -консистенция после размораживания -вкус и запах после размораживания	
214.	ГОСТ 25856-97				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, костей, плавников, овощей, круп, грибов, фруктов -состояние рыбы, кожных покровов, фаршевых изделий и фаршированных овощей, круп, грибов, фруктов, среды -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей -порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
215.	ГОСТ 280-2009				-вкус -запах -консистенция -цвет кожных покровов -характеристика разделки -порядок укладки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
216.	ГОСТ 28698-90				-внешний вид -вкус и запах -консистенция	
217.	ГОСТ 29275-92				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий, костей, плавников	

1	2	3	4	5	6	7
					-состояние рыбы, фаршевых изделий соусов, крема из майонеза -цвет розового соуса, белого соуса, крема из майонеза -характеристика разделки -порядок укладки рыбы -наличие посторонних примесей	
218.	ГОСТ 30314-2006				-внешний вид блока. Филе -россыпью -цвет -консистенция после размораживания, после варки -запах после размораживания -вкус и запах после варки -разделка -наличие посторонних примесей	
219.	ГОСТ 3945-78				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы и кожного покрова -цвет рыбы -порядок укладки -наличие чешуи -наличие налета белкового происхождения -состояние заливки	
220.	ГОСТ 6052-2004				-внешний вид -цвет -консистенция и состояние -вкус и запах	
221.	ГОСТ 6065-97				-вкус -запах -консистенция рыбы, -состояние рыбы, -состояние масла -размер кусков, филе, тушек -количество кусков, филе, тушек	

1	2	3	4	5	6	7
					-характеристика разделки -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
222.	ГОСТ 6481-97				-внешний вид -разделка -консистенция изделий копченых, вяленых -вкус и запах -наличие посторонних примесей	
223.	ГОСТ 6606-83				-готовность продукта -внешний вид -консистенция -вкус и запах	
224.	ГОСТ 7144-2006				-вкус -запах -консистенция рыбы, костей, плавников и «жучек», -цвет кожных покровов -состояние рыбы, кожных покровов, масла -характеристика разделки -порядок укладки тушек, филе, кусков, филе-кусочков -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
225.	ГОСТ 7368-79				-внешний вид -консистенция и состояние -вкус -запах	
226.	ГОСТ 7403-74				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -цвет бульона -прозрачность бульона -порядок укладки	
227.	ГОСТ 7442-2002				-внешний вид -консистенция и состояние	

1	2	3	4	5	6	7
228.	ГОСТ 7444-2002				-вкус и запах -внешний вид -цвет чешуйчатого покрова -характеристика разделки -консистенция	
229.	ГОСТ 7445-2004				-готовность продукта -внешний вид -цвет -консистенция -вкус и запах	
230.	ГОСТ 7447-97				-готовность продукта -внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
231.	ГОСТ 7448-2006				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
232.	ГОСТ 7449-96				-внешний вид -разделка -консистенция -вкус и запах	
233.	ГОСТ 7452-97				-вкус -запах -консистенция -цвет мяса рыбы, печени, бульона -состояние мяса рыбы, печени, бульона -характеристика разделки -порядок укладки	

1	2	3	4	5	6	7
					-наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
234.	ГОСТ 7453-86				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, овощей, фруктов -состояние рыбы -состояние кожных покровов -наличие налета белкового происхождения -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
235.	ГОСТ 7454-2007				-вкус -запах -консистенция -цвет -состояние -характеристика разделки -порядок укладывания -количество кусков, тушек, филе, филе-кусочков, и теши -размер кусков, тушек, филе, филе-кусочков, и теши -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
236.	ГОСТ 7455-78				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет -состояние рыбы желе, овощей -прозрачность желе -цвет мяса рыбы, желе, овощей -характеристика разделки -порядок укладывания -количество кусков, тушек, прихваточных — кусков рыбы -порядок укладывания	

1	2	3	4	5	6	7
237.	ГОСТ 7457-2007				-характеристика разделки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
238.	ГОСТ 812-88				-вкус -запах -консистенция -цвет -состояние -наличие посторонних примесей	
239.	ГОСТ 813-2002				-внешний вид -цвет чешуи/чаемого или кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
240.	ГОСТ 815-2004				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
241.	ГОСТ 9862-90				-вкус -запах -консистенция -состояние рыбы и кожных покровов -цвет рыбы -порядок укладки -наличие чешуи -наличие налета белкового происхождения -состояние заливки -наличие посторонних примесей	

1	2	3	4	5	6	7
242.	ГОСТ Р 51025-97				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
243.	ГОСТ Р 51488-99				-вкус -запах -состояние мяса, бульона -цвет мяса, бульона -цвет кожных покровов -характеристика разделки -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
244.	ГОСТ Р 51489-99				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, фарша, костей, плавников -состояние рыбы, затылочной части -голов, кусочков мяса рыбы, кагтычков, фарша, бульона -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
245.	ГОСТ Р 51490-99				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, фарша, костей, плавников -состояние рыбы, кожных покровов, масла -цвет кожных покровов -наличие чешуи -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
246.	ГОСТ Р 51491-99				-вкус -запах -состояние креветок -цвет мяса креветок -консистенция -наличие посторонних примесей	

1	2	3	4	5	6	7
247.	ГОСТ Р 51493-99				-внешний вид блоков, рыбы -цвет -разделка -консистенция после размораживания -запах после размораживания -консистенция после варки -нарушение консистенции -наличие посторонних примесей	
248.	ГОСТ Р 51495-99				-внешний вид -наружные повреждения -цвет после размораживания -характеристика разделки -консистенция после размораживания и варки -запах -вкус и запах после варки -наличие посторонних примесей	
249.	ГОСТ Р 51496-99				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция мяса после размораживания -вкус и запах -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
250.	ГОСТ Р 52336-2005				-внешний вид -консистенция -вкус -запах	
251.	ГОСТ Р 53353-2009				-внешний вид после размораживания -консистенция после размораживания -вкус после размораживания -запах после размораживания -внешний вид	
252.	ГОСТ Р 53847-2010					

1	2	3	4	5	6	7
	(ГОСТ 32004-2012)				-наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -запах -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
253.	ГОСТ Р 53848-2010 (ГОСТ 32005-2012)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция после размораживания -вкус и запах после размораживания	
254.	ГОСТ Р 53849-2010 (ГОСТ 32006-2013)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания -вкус и запах после отваривания	
255.	ГОСТ Р 53850-2010 (ГОСТ 32002-2012)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
256.	ГОСТ Р 53851-2010 (ГОСТ 32003-2012)				-внешний вид -консистенция кусков и зерна в ястыках -вкус и запах	
257.	ГОСТ 276-60	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-цвет	
					-запах	
258.	ГОСТ 572-60				-вкус	
					-цвет	
259.	ГОСТ 2929-75				-запах -цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
					-вкус -минеральная примесь	
260.	ГОСТ 3034-75				-цвет -запах	
261.	ГОСТ 3898-56				-вкус	
					-внешний вид и цвет -запах -вкус	
262.	ГОСТ 5550-74 (ГОСТ Р 55290-2012)				-минеральные примеси	
263.	ГОСТ 5784-60				-цвет -запах -вкус	
264.	ГОСТ 6002-69				-цвет -запах -вкус	
265.	ГОСТ 6292-93				-цвет -запах -вкус	
266.	ГОСТ 7022-97				-внешний вид и цвет -запах -вкус	
267.	ГОСТ 16990-88				-минеральные примеси	
268.	ГОСТ 21149-93				-цвет -запах	
269.	ГОСТ 27558-87				-вкус	
					-цвет -запах -вкус	
270.	ГОСТ Р 52189-2003 (взамен ГОСТ 26574-85)				-хруст -запах -вкус -наличие минеральной примеси	

1	2	3	4	5	6	7
271.	ГОСТ Р 52809-2007				-цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
272.	ГОСТ Р 53048-2008				-цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
273.	ГОСТ Р 52668-2006 (Взамен ГОСТ 12307-66)				-цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
274.	ГОСТ Р 53085-2008				-цвет -запах -вкус -форма -состояние изделий после варки	
275.	ГОСТ Р 53495-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус	
276.	ГОСТ 686-83				-внешний вид -форма -размеры -поверхность -цвет -запах -вкус -количество целых ломтей, горбушек, лома, крошки	
277.	ГОСТ 2077-84				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
278.	ГОСТ 5311-50				-состояние макиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние макиша	
279.	ГОСТ 7128-91				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -хрупкость -количество лома -внутреннее состояние	
280.	ГОСТ 8494-73				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -хрупкость -количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	
281.	ГОСТ 9831-61				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние макиша	
282.	ГОСТ 12582-67				-внешний вид -форма -поверхность -состояние макиша	

1	2	3	4	5	6	7
283.	ГОСТ 12583-67				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -состояние макиша	
284.	ГОСТ 13657-68				-внешний вид -форма -поверхность -вкус и запах -состояние макиша	
285.	ГОСТ 26982-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
286.	ГОСТ 26983-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
287.	ГОСТ 26984-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
288.	ГОСТ 26985-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
289.	ГОСТ 26986-86				-состояние макиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
290.	ГОСТ 26987-86				-состояние макиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
291.	ГОСТ 27842-88				-состояние макиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
292.	ГОСТ 27844-88				-состояние макиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
293.	ГОСТ Р 52462-2005 (ГОСТ 31805-2012)				-состояние макиша -внешний вид -форма и поверхность -цвет -запах -вкус	
294.	ГОСТ Р 52961-2008 (ГОСТ 31807-2012)				-внешний вид -форма и поверхность	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -запах -вкус -состояние мякоти	
295.	ГОСТ 6201-68				-цвет -запах -вкус	
296.	ГОСТ 6293-90 (ГОСТ Р 55289-2012)				-цвет -запах	
297.	ГОСТ 7169-66				-цвет -запах	
298.	ГОСТ 7170-66				-цвет -запах -вкус	
299.	ГОСТ 12183-66				-цвет -запах -вкус	
300.	ГОСТ 14176-69				-цвет -запах -вкус -содержание минеральной - примеси	
301.	ГОСТ 18271-72				-цвет -запах -вкус -минеральная примесь	
302.	ГОСТ 22391-89				-цвет -запах	
303.	ГОСТ 29294-92				-внешний вид -запах -вкус	
304.	ГОСТ 26312.2-84				-цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
305.	ГОСТ 27558-87				-вкус -цвет -запах -вкус -хруст	
306.	ГОСТ Р 53899-2010				-состояние -запах -цвет	
307.	ГОСТ Р 53900-2010				-состояние -запах -цвет	
308.	ГОСТ Р 53901-2010				-состояние -запах -цвет	
309.	ГОСТ Р 53902-2010				-состояние -запах -цвет	
310.	ГОСТ Р 53903-2010				-запах -внешний вид	
311.	ГОСТ Р 54645-2011				-форма -поверхность -запах -вкус -цвет	
312.	ГОСТ 21-94		Сахар и кондитерские изделия		-хрупкость -вкус и запах -сыпучесть -цвет	
313.	ГОСТ 108-76				-чистота раствора -внешний вид	
314.	ГОСТ 975-88				-вкус и аромат -внешний вид	
315.	ГОСТ 6441-96				-вкус -запах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
316.	ГОСТ 6442-89				-консистенция -структура -форма -поверхность	
					-вкус и запах -цвет -консистенция -форма -поверхность	
317.	ГОСТ Р 52821-2007 (ГОСТ 31721-2012)				-вкус и запах -внешний вид -консистенция -форма -структура	
318.	ГОСТ Р 53396-2009				-цвет -внешний вид -вкус и запах -чистота раствора	
319.	ГОСТ 4570-93				-вкус и запах -форма -поверхность	
320.	ГОСТ 6477-88				-вкус и запах -цвет -поверхность -форма	
321.	ГОСТ 6478-89				-вкус и запах -структура -консистенция -форма -поверхность	
322.	ГОСТ 6502-94				-вкус и запах -цвет -консистенция -поверхность глазированной халвы -посторонние примеси	
323.	ГОСТ 7060-79				-вкус и аромат -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-внешний вид -форма	
324.	ГОСТ 26907-86				-хранение сахара	
325.	ГОСТ Р 51561-2000				-вкус и запах	
					-цвет	
					-форма	
					-консистенция	
326.	ГОСТ Р 53897-2010				-поверхность	
					-вкус и запах	
					-цвет:	
					в расплавленном состоянии	
					в застывшем состоянии	
327.	ГОСТ 15810-96				-консистенция	
					-форма, поверхность, цвет, вкус и запах	
328.	ГОСТ 14031-68				-вид в изломе	
					-вкус и запах	
					-внешний вид	
					-цвет	
					-строение в изломе	
329.	ГОСТ 14032-68				-качество начинки	
					-форма	
					-поверхность	
					-цвет	
330.	ГОСТ 14033-96				-вид в изломе	
					-вкус и запах	
					-форма	
					-поверхность	
331.	ГОСТ 14621-78				-цвет	
					-вид в изломе	
					-вкус и запах	
332.	ГОСТ 15052-96				-форма	

1	2	3	4	5	6	7
					-поверхность и ее отделка -цвет -вид в изломе -вкус и запахах	
333.	ГОСТ 24901-89				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запахах	
334.	ГОСТ Р 50228-92				-форма, поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запахах	
335.	ГОСТ 19792-2001				-аромат -вкус -наличие пыльцовых зерен -механические примеси -признаки брожения	
336.	ГОСТ 28886-90				-внешний вид -цвет -запах -вкус -структура -консистенция	
337.	ГОСТ Р 52451-2005				-аромат -вкус -цвет	
338.	ГОСТ Р 54644-2011				-внешний вид (консистенция) -аромат -вкус -признаки брожения	
339.	ГОСТ Р 51985-2002				-внешний вид -цвет -запах	
340.	ГОСТ Р 53861-2010				-внешний вид -вкус и запахах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
341.	ГОСТ Р 53876-2010				-внешний вид -цвет -запах	
342.	ГОСТ Р 53501-2009				-внешний вид -цвет -запах	
343.	ГОСТ 4570-93				-вкус и запах -форма -поверхность	
344.	ГОСТ Р 50230-92				-вкус и запах -цвет -форма и поверхность -структура и консистенция	
345.	ГОСТ 108-76				-внешний вид -вкус и аромат	
346.	ГОСТ 1683-71				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
347.	ГОСТ 1937-90				-аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
348.	ГОСТ 1938-90				-аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
349.	ГОСТ 1939-90				-аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
350.	ГОСТ 1940-75				-аромат, вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид	
351.	ГОСТ 3322-69				-внешний вид -цвет поверхности	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -вкус	
352.	ГОСТ 3716-90				-аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
353.	ГОСТ 5312-90				-внешний вид -цвет -запах и вкус	
354.	ГОСТ 6014-68				-внешний вид -форма и размеры	
355.	ГОСТ 6829-89				-внешний вид -вкус и запах -зрелость	
356.	ГОСТ 6830-89				-внешний вид -вкус и запах -окраска -зрелость	
357.	ГОСТ 6882-88				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
358.	ГОСТ 7176-85				-внешний вид -запах и вкус	
359.	ГОСТ 7968-87				-внешний вид -вкус и запах	
360.	ГОСТ 14260-89				-внешний вид -цвет -запах -вкус	
361.	ГОСТ 16833-71				-внешний вид -вкус и запах	
362.	ГОСТ 17472-72				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -посторонние примеси	
363.	ГОСТ 17649-72				-внешний вид и консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
					-вкус и запах -цвет -посторонние примеси	
364.	ГОСТ 18077-72				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
365.	ГОСТ 18224-72				-внешний вид -вкус, запах, цвет -консистенция	
366.	ГОСТ 18316-95				-внешний вид -вкус, запах, цвет -консистенция	
367.	ГОСТ 18611-73				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
368.	ГОСТ Р 54681-2011				-посторонние примеси -внешний вид -запах -вкус -цвет -консистенция	
369.	ГОСТ 23938-79				-внешний вид и строение -повреждение поверхности тела и отростков -цвет -запах -вкус -масса корня, г, не менее	
370.	ГОСТ 26832-86				-внешний вид -форма -цвет мякоти -запах	
371.	ГОСТ 28432-90				-внешний вид -форма -размер	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -запах -вкус -консистенция	
					-внешний вид -форма -цвет -запах	
372.	ГОСТ 28501-90				-вкус	
373.	ГОСТ 28502-90				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
374.	ГОСТ Р 50364-92				-внешний вид -цвет -вкус и аромат	
375.	ГОСТ Р 51808-2001				-внешний вид -запах и вкус	
376.	ГОСТ Р 51926-2002				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
377.	ГОСТ Р 52182-2003				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
378.	ГОСТ Р 52184-2003				-внешний вид соков -вкус и аромат -цвет	
379.	ГОСТ Р 52185-2003				-внешний вид и консистенция -вкус и аромат -цвет	
380.	ГОСТ Р 52186-2003				-растворимость в воде -внешний вид и консистенция соков -вкус и аромат -цвет	
381.	ГОСТ Р 52188-2003				-внешний вид и консистенция -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
382.	ГОСТ Р 52622-2006 (ГОСТ 32065-2013)				напитков -вкус и запах -цвет	
383.	ГОСТ Р 52647-2006				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -форма и размеры -цвет	
384.	ГОСТ Р 53026-2008 (ИСО 6478:1990)				-форма -окраска	
385.	ГОСТ Р 53086-2008 (ЕЭК ООН FIV-03:2003)				-внешний вид -форма -размер -конфигурация	
386.	ГОСТ Р 53215-2008 (ИСО 6477:1988)				-внешний вид -запах и вкус -степень зрелости и состояние головков артишоков	
387.	ГОСТ Р 53216-2008 (Codexstan 131-1981)				-внешний вид -цвет -отсутствие дефектов	
388.	ГОСТ Р 53596-2009				-запах и вкус	
389.	ГОСТ Р 54690-2011				-внешний вид -запах и вкус -окраска	
390.	ГОСТ Р 51450-2010 (ИСО 10470:2004)				-внешний вид -запах и вкус	
391.	ГОСТ 28649-90				-виды дефектов зеленого (сырого) кофе	
392.	ГОСТ 29045-91				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки (рассола, маринада)	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -аромат и вкус	
393.	ГОСТ 29046-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
394.	ГОСТ 29047-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
395.	ГОСТ 29048-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
396.	ГОСТ 29049-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
397.	ГОСТ 29050-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
398.	ГОСТ 29051-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
399.	ГОСТ 29052-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
400.	ГОСТ 29054-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
401.	ГОСТ 29055-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
402.	ГОСТ 29056-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
403.	РСТ РСФСР 134-77				-внешний вид -качество сиропа -консистенция плодов и ягод -вкус и запах -окраска плодов и ягод	

1	2	3	4	5	6	7
404.	РСТ РСФСР 233-77				-внешний вид -цвет -консистенция -вкус и запаха	
405.	РСТ РСФСР 253-87				-вкус -консистенция -цвет -посторонние примеси	
406.	ГОСТ 1016-90				-внешний вид -консистенция -вкус и запаха -цвет	
407.	ГОСТ 1633-73				-внешний вид -вкус и запаха -цвет -консистенция -качество заливки	
408.	ГОСТ 15979-70				-внешний вид -вкус и запаха -цвет стручков -степень зрелости и консистенция -прозрачность рассола	
409.	ГОСТ Р 50903-96				-внешний вид и консистенция -вкус и запаха -цвет	
410.	ГОСТ Р 51934-2002 (ГОСТ 32099-2013)				-внешний вид -вкус и запаха -цвет -консистенция	
411.	ГОСТ Р 52141-2003				-внешний вид и консистенция -вкус и запаха -цвет	
412.	ГОСТ Р 52477-2005				-внешний вид -вкус и запаха -цвет -консистенция -качество заливки	

1	2	3	4	5	6	7
413.	ГОСТ Р 52817-2007 (ГОСТ 31712-2012)				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
414.	ГОСТ Р 53118-2008				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -цвет	
415.	ГОСТ Р 53127-2008				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки	
416.	ГОСТ Р 53958-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет зерен -консистенция -качество заливочной жидкости	
417.	ГОСТ Р 53967-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
418.	ГОСТ Р 53972-2010				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -цвет -размеры огурцов: длина, мм диаметр, мм, не более -размер томатов по наибольшему поперечному диаметру (кроме сливовидных сортов), мм, не менее для сливовидных сортов -качество рассола	
419.	ГОСТ Р 54050-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет зёрен -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
					-качество заливочной жидкости	
420.	ГОСТ 28539-90				-внешний вид	
					-цвет, вкус и аромат	
421.	ГОСТ Р 52183-2003 (ГОСТ 32876-2014)				-внешний вид и консистенция	
					-вкус и запах	
					-цвет	
422.	ГОСТ 1128-75	Масленичная продукция и жировые продукты			-прозрачность	
					-запах и вкус	
423.	ГОСТ 7981-68				-прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°С	
					-запах и вкус	
					-цвет	
424.	ГОСТ 8990-59				-запах и вкус	
					-прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°С	
425.	ГОСТ 14083-68				-прозрачность	
					-запах и вкус	
					-цвет	
426.	ГОСТ 11201-65				-цвет	
					-запах	
					-вкус	
					-минеральная примесь	
427.	ГОСТ 28414-89				-вкус и запах	
					-цвет	
					-консистенция при 18°С	
428.	ГОСТ 30306-95				-прозрачность	
					-запах и вкус	
					-цвет	
429.	ГОСТ Р 53457-2009				-прозрачность	
					-запах и вкус	
430.	ГОСТ Р 52100-2003				-вкус и запах	
					-консистенция при (12±2)°С	
					-цвет	
431.	ГОСТ Р 52178-2003				-вкус и запах	
					-консистенция и внешний вид	
					-цвет	
432.	ГОСТ Р 53796-2010				-вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
					-консистенция при (12±2)°C -цвет -прозрачность	
433.	ГОСТ 8714-72				-запах и вкус -прозрачность -цвет при визуальном определении (при 40°C)	
434.	ГОСТ 25292-82				-цвет при температуре 15-20°C -запах и вкус -прозрачность в расплавленном состоянии	
435.	ГОСТ Р 54676-2011				-внешний вид и цвет -запах -консистенция охлажденного, замороженного	
436.	ГОСТ 5791-81				-прозрачность	
437.	ГОСТ 7981-68				-прозрачность после оттаивания в течение 24 ч при 20°C -запах и вкус -цвет	
438.	ГОСТ Р 52178-2003 (взамен ГОСТ 240)				-вкус и запах -консистенция и внешний вид -цвет	
439.	ГОСТ Р 52100-2003				-вкус и запах -консистенция при (12±2)°C -цвет	
440.	ГОСТ Р 52989-2008				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
441.	ГОСТ Р 53590-2009 (ГОСТ 31761-2012)				-внешний вид, консистенция -вкус и запах -цвет	
442.	ГОСТ 28499-90	Напитки			-внешний вид	
443.	ГОСТ Р 51135-2010 (взамен ГОСТ Р 51135-98)				-внешний вид	
444.	ГОСТ Р 52845-2007				-внешний вид	
445.	ГОСТ Р 53094-2008				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
	(Взамен ГОСТ 28188-89) (ГОСТ 31494-2012)				-цвет -вкус	
446.	ГОСТ Р 51355-99				-внешний вид	
447.	ГОСТ Р 51145-2009				-цвет	
					-внешний вид	
					-цвет	
448.	ГОСТ Р 51156-2005				-прозрачность -осадок	
					-посторонние включения	
449.	ГОСТ Р 51158-2009				-прозрачность -осадок	
					-посторонние включения	
450.	ГОСТ Р 51159-2009				-прозрачность -осадок	
					-посторонние включения	
451.	ГОСТ Р 51165-2009				-прозрачность -осадок	
					-посторонние включения	
452.	ГОСТ Р 51174-2009				-внешний вид	
					-цвет	
453.	ГОСТ Р 51272-2008				-вкус	
					-прозрачность -осадок	
454.	ГОСТ Р 51283-99				-посторонние включения	
					-прозрачность -осадок	
					-посторонние включения	
455.	ГОСТ Р 51298-2008				-внешний вид	
					-внешний вид	
456.	ГОСТ Р 51618-2009				-внешний вид	
					-цвет	
457.	ГОСТ Р 51652-2000				-внешний вид	
					-цвет	
458.	ГОСТ Р 52135-2003				-прозрачность -осадок	
					-посторонние включения	
459.	ГОСТ Р 52191-2003				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
460.	ГОСТ Р 52192-2003				-внешний вид -осадок	
461.	ГОСТ Р 52193-2003				-внешний вид -цвет	
462.	ГОСТ Р 52195-2003				-прозрачность -осадок	
463.	ГОСТ Р 52404-2005				-посторонние включения -прозрачность -осадок	
464.	ГОСТ Р 52574-2006				-посторонние включения -внешний вид, цвет	
465.	ГОСТ Р 52558-2006				-прозрачность -осадок	
466.	ГОСТ Р 52700-2003				-посторонние включения -внешний вид	
467.	ГОСТ Р 52813-2007				-прозрачность -осадок	
468.	ГОСТ Р 52835-2007				-посторонние включения -прозрачность -осадок	
469.	ГОСТ Р 52836-2007				-прозрачность -осадок	
470.	ГОСТ Р 52844-2007				-посторонние включения -осадок	
471.	ГОСТ Р 53095-2008				-посторонние включения -осадок	
472.	ГОСТ Р 54464-2011				-прозрачность -осадок	
473.	ГОСТ 28539-90				-посторонние примеси -цвет	
474.	ГОСТ 28188-89				-внешний вид -цвет -вкус	
475.	ГОСТ 23600-79	Концентраты пищевые			-внешний вид -вкус и запах -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
476.	ГОСТ 18488-2000				-внешний вид -цвет -вкус и запах -консистенция	
477.	ГОСТ 19327-84				-внешний вид и цвет -вкус и запах -консистенция	
478.	ГОСТ 28538-90				-внешний вид -цвет -вкус -растворимость в воде	
479.	ГОСТ Р 50366-92				-внешний вид -цвет	
480.	ГОСТ Р 50847-96				-внешний вид и цвет -вкус и запах -консистенция	
481.	ГОСТ Р 51172-98	- Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза			сухой продукт: -внешний вид -цвет -вкус и запах продукт готовый к употреблению: -вкус и запах -консистенция -цвет	
482.	ГОСТ Р 51985-2002				-внешний вид -цвет -запах	
483.	ГОСТ Р 53876-2010				-внешний вид -цвет -запах	
484.	ГОСТ Р 52342-05				-внешний вид -цвет -запах	
485.	ГОСТ Р 52343-05				-внешний вид -цвет -запах	
486.	ГОСТ Р 51760-11	Продукция парфюмерно-косметической и эфирномасличной промышленности			-фиксация красок	

1	2	3	4	5	6	7
487.	МР 29 ФЦ/1683-01	Продукция резинотехническая и асбестовая			-запах -привкус -изменение цвета -наличие мути, осадка	
488.	МР 29 ФЦ/5512-03				-запах -привкус -изменение цвета -наличие мути, осадка	
489.	МУ 1353-76				-запах	
490.	МУК 4.1.994-00	Вычислительная техника			-запах	
491.	СП 4105-86	Продукция целлюлозно-бумажной промышленности			-цветность	
492.	ГОСТ Р 52354-2005				-запах	
493.	МУК 4.1/4.3.2155-06	Продукция текстильной промышленности <i>в т. ч. детского ассортимента</i> ; Продукция трикотажной промышленности <i>в т. ч. детского ассортимента</i> ; Изделия швейные			-запах	
1.11.	Метод титриметрический					
494.	ГОСТ 26185-84	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-массовая доля хлористого натрия	-
495.	ГОСТ 26185-84				-кислотность	-
496.	ГОСТ 31412-2010					-
497.	ГОСТ 26185-84					-
498.	ГОСТ 5672-68	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-массовая доля общего азота	-
499.	ГОСТ Р 51122-97	Плодовоовощная продукция			-массовая доля белка	-
500.	ГОСТ 29188.5-91	Продукция парфюмерно-косметической и эфирномаслянистой промышленности			-формольное число	(0-100) см ³
1.12.	Метод ареометрический				-определение связанной щелочи	(0-100) %
501.	ГОСТ 31412-2010	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-плотность	-
502.	ГОСТ 27198-87 (СТ СЭВ 5622-86)	Плодовоовощная продукция			-массовая доля сахара	-
1.13.	Метод визуальный					
503.	ГОСТ Р 53667-2009	Молоко и молочные продукты Продукты детского питания			-чистота	-

1	2	3	4	5	6	7
504.	ГОСТ 975-88	Сахар и кондитерские изделия			-проба на отсутствие свободных минеральных кислот -проба на отсутствие крахмала -проба на отсутствие декстринов -полная растворимость -дефекты -содержание восстанавливающих веществ	-
505.	ГОСТ 975-88					
506.	ГОСТ 975-88					
507.	ГОСТ Р 51881-2002					
508.	ГОСТ Р 54690-2011	Флодоовощная продукция			-	-
509.	ГОСТ 5556-81					
510.	ГОСТ 9733.4-83	Продукция текстильной промышленности в т.ч. детского ассортимента			-устойчивость окраски	-
511.	ГОСТ 9733.5-83	Продукция легкой промышленности			-устойчивость окраски	-
512.	ГОСТ 9733.6-83				-устойчивость окраски	-
513.	ГОСТ 9733.9-83				-устойчивость окраски	-
514.	ГОСТ 9733.0-83				-устойчивость окраски	-
1.14.	Метод расчетный					
515.	ГОСТ Р 53667-2009	Молоко и молочные продукты			-% молочной кислоты	-
516.	ГОСТ Р 51472-99				«количество белых пятен»	-
517.	ГОСТ Р 51465-99				-содержание пригорелых частиц	-
518.	ГОСТ Р 51461-99				-массовая доля добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности	-
519.	ГОСТ 31412-2010	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-размеры (длина, ширина, толщина, высота)	-
520.	ГОСТ 25183.3-82				-продолжительность растворения	-
521.	ГОСТ 5556-81	Продукция текстильной промышленности в т.ч. детского ассортимента			-массовая доля плотных нерасщепленных скоплений волокон-узелков	-
1.15.	Метод гамма-спектрометрический					

1	2	3	4	5	6	7
522.	МУ 2.6.1.2396-08	Молоко и молочные продукты Овощи, корнеплоды, включая картофель Дикорастущие ягоды Рисы свежие Фрукты Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения			- йод-131	(1,0-50000) Бк
1.16.	Метод бактериологический:					
523.	ГОСТ Р 51331-99	- Мясо и мясная продукция, птица, яйца и продукты их переработки			- молочнокислые микроорганизмы	
524.	ГОСТ Р 51331-99 МУ 2.3.2.2789-10	- Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Сахар и кондитерские изделия - Плодовоовощная продукция - Напитки - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания - Соковая продукция из овощей и фруктов - Масложировая продукция - Пищевые добавки - Молоко и молочные продукты - Продукция предназначенная для детей и подростков - Игрушки			- бифидобактерии	

1	2	3	4	5	6	7
525.	ГОСТ 30280-95	Парфюмерно-косметическая продукция Средства гигиены для полости рта			- <i>Candida albicans</i>	
526.	Инструкция 4718-98 от 24.12.1998 МЗ Республики Беларусь	Средства дезинфекционные			- противомикробная активность	
II. Внешняя среда						
1.17	Метод спектрофотометрический					
527.	МУК 4.1.1618-03	Воздух промышленных объектов			-амиодарон	(0,1-0,6) мг/м ³
528.	МУК 4.1.1701-03	(рабочие места, производственная зона)			-каптоприл	(0,01-0,75) мг/м ³
529.	МУ 1479-76				-стрептомицин	(0,1-0,6) мг/м ³
1.18.	Метод атомно – абсорбционный с пламенной атомизацией					
	ФР 1.31.2009.05.741	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			-кадмий	(0,01-4,0) мг/м ³
1.19.	Газовая хроматография					
530.	МУ 2474-81	Вода питьевая централизованного водоснабжения			- акрекс	(0,001 – 0,05) мг/дм ³ (мг/кг)
531.	МУ 2130-80	Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Атмосферные осадки, выпадения Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки			- феназон	(0,0005 – 0,006) мг/дм ³ (0,02 – 0,24) мг/кг
532.	МУ 4353-87	Вода поверхностных источников Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки			- 2М-4Х	(0,005-10) мг/л
533.	МУК 4.1.1452-03	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения			- дикамба	(0,0002 – 0,004) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Атмосферные осадки, выпадения Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки				(0,005 – 0,1) мг/кг
534.	МУ 1545-76	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Атмосферные осадки, выпадения Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки			- ТХАН (трихлорацетат натрия)	от 0,015 мг/дм ³
535.	МУ 2858-83	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			- перметрин - дельта - рипкорд - сумицидин - ципроконазол - неорон - изопропанол	(0,05 - 0,1) мг/м ³ (0,05 - 0,1) мг/м ³ (0,05 - 0,1) мг/м ³ (0,05 - 0,1) мг/м ³ (0,2 - 6,0) мг/м ³ (0,002 - 0,01) мг/м ³ (0,30 – 10,00) мг/м ³
536.	МУ 6180-91					
537.	МУ 4674-88					
538.	МУК 4.1.600-96	Атмосферный воздух				
1.20.	Высокоэффективная жидкостная хроматография					
539.	МУК 4.1.1749-03	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			- оротат калия(1,2,3,6-тетрагидро-2,6-диоксипиридин-4-карбоната калия)	(0,5 - 10,0) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
1.21.	Тонкослойная хроматография					
540.	МУ 2474-81	Вода питьевая централизованного водоснабжения			- акрекс	(0,005 - 0,02) мг/дм ³ (мг/кг)
541.	МУ 4335-87	Вода горячего водоснабжения			- циниб	(0,01 - 0,5) мг/дм ³
		Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения			- поликарбадин	
		Вода техническая				
		Поверхностные воды				
		Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения				
		Вода источников нецентрализованного водоснабжения				
		Атмосферные осадки, выпадения				
542.	МУК 4.1.1452-03	Почва и питательные грунты			- диамба	(0,25 - 0,5) мг/кг
543.	МУ 2858-83	Торф и продукты его переработки				
		Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			- перметрин	(0,1 - 0,5) мг/м ³
					- децис	(0,1 - 0,5) мг/м ³
					- рипкорд	(0,1 - 0,5) мг/м ³
544.	МУ 6180-91				- сумицидин	(0,1 - 0,5) мг/м ³
545.	Сб. под ред. Клисенко				- ципроконазол	(0,3 - 3,0) мг/м ³
	М.А., М.: 1977 г.				- акрекс	от 0,04 мг/м ³
546.	МУ 4674-88				- неорон	(0,1 - 1,0) мг/м ³
547.	МУ 2863-83				- ровраль	(0,1 - 6,0) мг/м ³
1.22.	Метод фотометрический					
548.	ПНД Ф 14.1:2.4.4-95	Вода питьевая централизованного водоснабжения			- нитраты (по NO ₃)	(0,1 - 100) мг/дм ³
		Вода горячего водоснабжения				
		Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения				
		Вода техническая				
		Вода плавательных бассейнов				
		Поверхностные воды				
		Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения				

1	2	3	4	5	6	7
		Вода источников нецентрализованного водоснабжения Атмосферные осадки, выпадения Сточная вода				
549.	МУ 2307-81	Минеральные воды для бальнеотерапии			-[2S-(2a,5a,6B)]-3,3-Диметил-7,6-[[фенил-алетил)амино]-4-тиа-1-азабицикло[3,2,0]гептан-2-карбоновая кислота (бензилпенициллин)	(0,05 — 1,5) мг/м ³
550.	МУ 1657-77				-гидразин	(0,04 — 0,40) мг/м ³
551.	МУ 2894-83				- канифоль	(0,5 — 50,0) мг/м ³
552.	МУ 1671-77				- о-капролактам	(2,8 — 55,6) мг/м ³
553.	МУ 1682-77				- 1,2-эпоксидан (окись этилена)	(0,125 — 10,000) мг/м ³
554.	МУ 2243-80				-{4S-(4a,4aa,5aa,6B,12aa)}4-(Диметиламино)-1,4,4a,5,5a,6,11,12a-октагидро-3,6,10,12,12a-пентагидрокси-6-метил-1,11-диоксо-2-нафта-ценкарбонксамида (тетрациклин)	(0,06 — 1,9) мг/м ³
555.	МУ 1627-77				-тетраэтилсвиней	(0,005 — 0,050) мг/м ³
556.	МУ 1683-77				-муравьиная кислота	(0,5-10)мг/дм ³
557.	МУ 1695-77				- 4-метилфенилен-1,3-диизоцианат (толуилгендиизоцианат)	(0,025 — 0,25) мг/м ³
1.23.	Метод органолептический					
558.	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.5.980-00	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Вода плавательных бассейнов Вода техническая Поверхностные воды			-плавяющие примеси	

1	2	3	4	5	6	7
		Атмосферные осадки, выпадения				
1.24. Метод бактериологический						
559.	МУК 4.2.2427-08	Воздух рабочей зоны			- микроорганизмы-продуценты, препараты, содержащие живые клетки и споры микроорганизмов	
					Acinetobacter species JN-2 (препарата Дейстрол)	
560.	МУК 4.2.2717-10				B. licheniformis ВКПМ В-9608	
561.	МУК 4.2.1007-00				клетки штамма – продуцента биовита и хлортетрациклина	
562.	МУК 4.2.1008-00				Sterptomycus aurefaciens 777	
563.	МУК 4.2.2233-07				Pseudomonas fluorescens (denitrificans)	
564.	МУК 4.2.2234-07				Bacillus subtilis 24Д	
565.	МУК 4.2.2237-07				Penicillium canescens РЛРН 33	
566.	МУК 4.2.2238-07				Bacillus licheniformis 103	
567.	МУК 4.2.1776-4.2.1784-03				Penicillium canescens F-912	
568.	МР № 2959-84	Воздух рабочей зоны, атмосферный воздух населенных мест, атмосферные осадки, выпадения			Aspergillus awamori ВНИИ генетика 120/177	
					Aspergillus terreus-44-62	
					Bacillus subtilis 65	
					Bacillus subtilis 72	
					Bacillus subtilis 103(Ч-15)	
					Bacillus licheniformis 1001	
					Candida tropicalis Y-456	
					Penicillium canescens F-832	
					Trichoderma vitide 44-11-62/3	
					- сальмонеллы	
					- ОМЧ	
					- БГКП	
					- энтерококки	
		Атмосферный воздух населенных мест			- микроорганизмы-продуценты,	

1	2	3	4	5	6	7
569.	МУК 4.2.1004-00				препараты, содержащие живые клетки и споры микроорганизмов:	
570.	МУК 4.2.1005-00				<i>Pseudomonas fluorescens</i> (dentifera) В 99	
571.	МУК 4.2.2725-10				клетки штамма – продуцента биовита и хлоретрациклина	
572.	МУК 4.2.2715-10				<i>Steriomus aurefaciens</i> 777	
573.	МУК 4.2.2720-10				<i>V. amyloliquefaciens</i> ВКПМ В -10291	
574.	МУК 4.2.1054-01				<i>Uapowia lipolytica</i> ВКПМ У -3323	
575.	МУК 4.2.2235-07				<i>V. licheniformis</i> ВКПМ В -9608	
576.	МУК 4.2.2236-07				бактериальные препараты и их компоненты	
577.	МУК 4.2.2239-07				<i>Penicillium canescens</i> РЛРН 33	
578.	Инструкция ГОСАГРОПРОМ СССР № 93 от 1996 г.	Воздух холодильных камер на мясоперерабатывающих предприятиях			<i>V. licheniformis</i> 103	
579.	МУК 4.2.2886-11	Идентификация микроорганизмов, выделенных из объектов внешней среды			<i>Penicillium canescens</i> F -912	
III.	Биологический материалов				- патогенные и условно-патогенные микроорганизмы	
1.25.	Методы отбора биологического материала					
580.	МУК 4.1.2105-06	- волосы			- свинец	
581.	МУК 4.1.2106-06	- кровь			- свинец	
582.	МУК 4.1.2108-06	- кровь			- фенол	
583.	Инструкция по применению тест-системы иммуноферментной для выявления антигенов коксиелл Бернета (ИФА-Ку-антиген)	Сыворотка крови на наличие антигел			- к возбудителю Ку-лихорадки	
1.26.	Метод атомно – абсорбционный					
584.	МУК 4.1.2105-2006	волосы			свинец	0,50-5,00 мкг/г
585.	МУК 4.1.2106-2006	кровь			свинец	0,050-0,500 мкг/см ³
1.27.	Метод хроматографический					
586.	МУК 4.1.2108-06	кровь			фенол	0,04-0,5 мкг/см ³
1.28.	Метод бактериологический					

1	2	3	4	5	6	7
587.	МУ 3.1.2436-09	- отделимое рань			- возбудители анаэробной инфекции	
588.	МУК 4.2.2886-11	- патогенные биологические агенты, обнаруженные в биологическом материале			- идентификация до вида	
1.29. Метод серологический						
589.	Инструкция по применению тест-системы иммуноферментной для выявления антигенов класса G к антигенам <i>Soxiella typhii</i> (ИФА-анти-Ку)				- к возбудителю Ку-лихорадки	
590.	Инструкция по применению наборов реагентов Д-2450 ЗАО «Вектор-бест» 21.04.2011	Сыворотка крови, другой биологический материал от людей на наличие антигенов			- к листерию	
591.	Инструкция по применению наборов реагентов РУ № ФСР 2010/07855				- определение концентрации общего иммуноглобулина G в сыворотке крови	
592.	Инструкция по применению наборов реагентов РУ № ФСР 2010/07856				- определение концентрации общего иммуноглобулина M в сыворотке крови	
593.	Инструкция по применению наборов реагентов РУ № ФСР 2010/07852				- определение концентрации общего иммуноглобулина A в сыворотке крови	
594.	Инструкция по применению наборов реагентов РУ № ФСР 2009/05144				- определение концентрации общего простат-специфического антигена в сыворотке крови	
595.	Инструкция по применению наборов реагентов РУ № ФСР 2010/06971				- определение концентрации свободной фракции простат-специфического антигена в сыворотке крови	
596.	Инструкция по применению наборов реагентов РУ № ФСР 2009/05147				- определение концентрации СА-125 в сыворотке крови	
597.	Инструкция по применению наборов реагентов РУ № ФСР 2009/04033				- определение концентрации СА 19-9 в сыворотке крови	

1	2	3	4	5	6	7
598.	Инструкция по применению наборов реагентов РУ № ФСР 2012/13415				- определение концентрации СА 15-3 в сыворотке крови	
599.	MP № 0100/4434-06-34	Сыворотка крови, другой биологический материал от людей на наличие антигенов			- вирус гриппа и ОРВИ	
600.	Инструкция по применению тест-системы иммуноферментной для выявления антигенов коксиелл Бернета (ИФА-Ку-антиген)	Материал млекопитающих, членистоногих, гидробионтов			- краснухи	
					- антиген возбудителя Ку-лихорадки	

1	2	3	4	5	6	7
612960, Кировская область, г. Вятские Поляны, ул. Держментова, д.17-а						
I.	Продукция					
1.30.	Метод фотометрический					
601	ГОСТ 8756.8-85	Плодовоовощная продукция			цвет томатопроductов	(0,05-0,18) мг/см ³
602	ГОСТ 26935-86	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Плодовоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты Напитки - Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; - Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; - Загустители, стабилизаторы, желеобразующие агенты; - желатин, концентраты соединительнотканых белков; - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза - Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и лечебно-профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые			-олово	(5-250)мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		- Продукция общественного питания Биологически активные добавки к пище Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания				
603	ГОСТ Р 52962-2008 (ИСО 9174:1998, ИСО 11083:1994, ИСО 18412:2005)	Полимеры, пластические массы, химические волокна и каучуки Продукция резинотехническая и асбестовая Оборудование и материалы электротехнические Продукция строительного, дорожного и коммунального машиностроения Оборудование санитарно-техническое кроме оборудования для вентиляции и кондиционирования. Замошные и скобяные изделия Продукция текстильной промышленности в т.ч. детского ассортимента Продукция трикотажной промышленности в т.ч. детского ассортимента Изделия швейные Меха, меховые и овчинно-шубные изделия в т.ч. детского ассортимента Изделия культурно-бытового, хозяйственного, учебного назначения, театрально-зрелищных предприятий, вспомогательные для легкой промышленности			- общий хром	(0,025-25,0) мг/дм ³
1.31. Метод рефрактометрический						
604	ГОСТ 5900-73	Сахар и кондитерские изделия			-массовая доля сухих веществ	-
605	ГОСТ 8756.21-89	Флодоовощная продукция			-массовая доля жира	-
1.32. Метод гравиметрический						
606	ГОСТ 15113.1-77	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Булбоны пищевые сухие; Концентраты			-масса	-

1	2	3	4	5	6	7
		пищевые				
		Продукция общественного питания				
607	ГОСТ 8756.21-89	Флодоовощная продукция			-массовая доля жира	-
608	ГОСТ 28561-90	Продукты детского питания			-массовая доля сухих веществ	-
609	ГОСТ 8756.9-78	Продукция общественного питания				
610	ГОСТ 28562-90	Флодоовощная продукция			-массовая доля осадка	-
611	ГОСТ Р 53746-2009	Напитки			-массовая доля сухих веществ	(0-85) % (от 8,1 до 99,8) %
612	ГОСТ 8764-73 (ИСО 1666-73, ИСО 3188-78, ИСО 3593-81, ИСО 3946-82, ИСО 3947-77, ИСО 5378-78, ИСО 5379-83, ИСО 5809-82, ИСО 5810-82)	Молоко и молочные продукты			-масса	-
613	ГОСТ 29245-91					
614	ГОСТ 7636-85	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-соотношение отдельных частей продукта	-
615	ГОСТ 7631-2008				-масса	-
616	ГОСТ 26829-86					
617	ГОСТ Р 52377-2005	Сахар и кондитерские изделия			-массовая доля золы, не растворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	-
618	ГОСТ 26521-85				-масса нетто	-
619	ГОСТ 28878-90	Флодоовощная продукция			-массовая доля золы	-
620	ГОСТ 1936-85				Масса нетто или объем	-
621	ГОСТ 28875-90					
622	ГОСТ 8756.1-79				-массовая доля составных частей	-
623	Р 4.1.1672-03				-пектин	-
624	ГОСТ 30648.1-99	Продукты детского питания			-массовая доля жира	-
625	ГОСТ 25555.2-91				-массовая доля этилового спирта	-
1.33.	Метод органолептический					
626	ГОСТ 3739-89	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-масса порции	
627	ГОСТ 12512-67				-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	

1	2	3	4	5	6	7
628	ГОСТ 12513-67				-внешний вид -цвет -запах	
629	ГОСТ 27095-86				-внешний вид	
630	ГОСТ 27747-88				-внешний вид -цвет -запах	
631	ГОСТ Р 54048-2010				-внешний вид	
632	ГОСТ Р 52196-2011				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
633	ГОСТ Р 52675-2006				-внешний вид и вид на разрезе -цвет -запах -вкус	
634	ГОСТ Р 54754-2011				-внешний вид -цвет -запах -консистенция	
635	ГОСТ Р 52843-2007				-внешний вид	
636	ГОСТ Р 52986-2008				-внешний вид	
637	ГОСТ Р 53221-2008				-внешний вид	
638	ГОСТ Р 54315-2011				-внешний вид -цвет -запах	
639	ГОСТ 4814-57				-внешний вид	
640	ГОСТ 12600-67				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	

1	2	3	4	5	6	7
641	ГОСТ 16131-86				-размеры -вязка батонов колбасы -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
642	ГОСТ 16290-86				-вязка батонов колбасы -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
643	ГОСТ 16594-85				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
644	ГОСТ 16677-71				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	
645	ГОСТ 17482-85				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
646	ГОСТ 18256-85				-вид на разрезе -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	
647	ГОСТ 20402-75				-вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	
648	ГОСТ Р 52992-2008				-вкус -запах -консистенция -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
649	ГОСТ Р 53515-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
650	ГОСТ Р 53587-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
651	ГОСТ Р 53588-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	

1	2	3	4	5	6	7
652	ГОСТ Р 53591-2009				-форма -размеры -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
653	ГОСТ Р 53643-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
654	ГОСТ Р 53645-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
655	ГОСТ Р 54366-2011				-внешний вид -цвет	
656	ГОСТ Р 54367-2011				-внешний вид -цвет поверхности -запах -консистенция -состояние жира -состояние сухожилый -мышцы на разрезе -внешний вид -цвет поверхности	
657	ГОСТ Р 54520-2011				-внешний вид -цвет поверхности	

1	2	3	4	5	6	7
658	ГОСТ Р 54704-2011				-запах -консистенция -состояние жира -состояние сухожил -мышцы на разрезе	
659	ГОСТ Р 54753-2011				-внешний вид -цвет	
660	ГОСТ 5283-91				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
661	ГОСТ 7987-79				-внешний вид -цвет мяса -цвет бульона -запах -вкус -консистенция -посторонние примеси	
662	ГОСТ 7990-56				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
663	ГОСТ 7993-90				-внешний вид -консистенция -внешний вид соуса	
664	ГОСТ 8286-90				-внешний вид -цвет языка на разрезе, жира, желе -консистенция -внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
665	ГОСТ 9163-90				-цвет -вкус -запах -консистенция	
					-внешний вид	
					-цвет	
					-вкус	
					-запах	
666	ГОСТ 9165-59				-консистенция	
					-внешний вид	
667	ГОСТ 9166-59				-вкус	
					-запах	
					-консистенция	
668	ГОСТ 9167-76				-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
					-консистенция	
669	ГОСТ 9935-76				-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
					-консистенция	
670	ГОСТ 9936-76				-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
					-консистенция	
671	ГОСТ 9937-79				-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
					-консистенция	
672	ГОСТ 10008-62				-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
					-консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
673	ГОСТ 10907-88				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
674	ГОСТ 12314-66				-вкус -запах -консистенция	
675	ГОСТ 12318-91				-вкус -запах -консистенция	
676	ГОСТ 12319-77				-вкус -запах -консистенция	
677	ГОСТ 12424-77				-вкус -запах -консистенция	
678	ГОСТ 12425-66				-вкус -запах -консистенция	
679	ГОСТ 12427-77				-вкус -запах -консистенция	
680	ГОСТ 15168-70				-вкус -запах -консистенция	
681	ГОСТ 15169-70				-вкус -запах -консистенция	
682	ГОСТ 17472-72				-вкус -запах -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
					-вкус -запах -консистенция	
683	ГОСТ 17649-72				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
684	ГОСТ Р 53644-2009				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус -посторонние примеси	
685	ГОСТ Р 53645-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
686	ГОСТ Р 53748-2009				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус -посторонние примеси	
687	ГОСТ Р 54033-10 (ВЗАМЕН ГОСТ 697-84, ГОСТ 698- 84, ГОСТ 5284-84)				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус -внешний вид бульона	
688	ГОСТ 18487-80				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -посторонние примеси	
689	ГОСТ Р 54033-2010				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
690	ГОСТ Р 52702-2006 (ГОСТ 31962-2013)				-цвет -запах -вкус -консистенция -внешний вид -консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
691	ГОСТ Р 52820-2007				-внешний вид -консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
692	ГОСТ Р 52818-2007				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер -внешний вид	
693	ГОСТ Р 52819-2007					

1	2	3	4	5	6	7
695	ГОСТ Р 53008-2008 (ГОСТ 31936-2012)				-цвет -запах -вкус -консистенция	
696	ГОСТ Р 53157-2008 (ГОСТ 31657-2012)				-внешний вид -цвет -запах	
697	ГОСТ Р 53458-2009 (ГОСТ 31473-2012)				-внешний вид	
					-консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
698	ГОСТ Р 53516-2009 (ГОСТ 31639-2012)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
699	ГОСТ Р 53670-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус	
700	ГОСТ Р 53852-2010				-консистенция -форма и размер -внешний вид -цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
701	ГОСТ Р 54355-2011 (ГОСТ 32589-2013)				-консистенция -форма и размер -внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер -внешний вид	
702	ГОСТ Р 54376-2011 (ГОСТ 31990-2012)					
703	ГОСТ 608-93					
704	ГОСТ 28589-90				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -внешний вид -цвет мяса -цвет желе (бульона) -запах -вкус -консистенция	
705	ГОСТ Р 54348-2011				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
706	ГОСТ Р 53155-2008 (ГОСТ 30363-2013)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
707	ГОСТ Р 53746-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
708	ГОСТ Р 53404-2009				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -запах -вкус -консистенция	
709	ГОСТ Р 52198-2003				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
710	ГОСТ Р 52199-2003				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
711	ГОСТ Р 52704-2006				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
712	ГОСТ Р 52705-2006				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
713	ГОСТ Р 52819-2007				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
714	ГОСТ Р 54628-2011				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
715	ГОСТ Р 52100-2003		Молоко и молочные продукты		-консистенция при (12±2)°C -вкус и запах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
716	ГОСТ Р 52688-2006				-внешний вид -запах	
717	ГОСТ 28283-89				-вкус и запах	
718	ГОСТ Р 52973-2008				-консистенция -вкус -запах	
					-цвет	
719	ГОСТ Р 53435-2009				-консистенция и внешний вид -вкус и запах	
					-цвет	
720	ГОСТ Р 53503-2009				-вкус и запах -цвет	
					-консистенция и внешний вид	
721	ГОСТ Р 53492-2009				-вкус и запах -цвет	
					-консистенция и внешний вид	
722	ГОСТ Р 53493-2009				-вкус и запах -цвет	
					-консистенция и внешний вид	
723	ГОСТ Р 53505-2009				-вкус и запах -цвет	
					-консистенция	
724	ГОСТ Р 53506-2009				-вкус и запах -цвет	
					-консистенция	
725	ГОСТ Р 53668-2009				-вкус и запах -цвет	
					-консистенция	
726	ГОСТ Р 53952-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
					-консистенция	
727	ГОСТ Р 54339-2011				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
					-консистенция	
728	ГОСТ Р 54340-2011				-внешний вид и консистенция -вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
729	ГОСТ Р 52096-2003 (ГОСТ 31453-2013)				-цвет -внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
730	ГОСТ Р 53504-2009				-вкус и запах -цвет -консистенция и внешний вид	
731	ГОСТ Р 53666-2009				-вкус и запах -цвет -консистенция и внешний вид	
732	ГОСТ 23621-79				-вкус и запах -цвет -консистенция	
733	ГОСТ Р 52791-2007 (взамен ГОСТ 4495-87)				-внешний вид и консистенция -вкус -запах -цвет	
734	ГОСТ Р 52975-2008				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
735	ГОСТ Р 54661-2011 (взамен ГОСТ 1349-85)				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
736	ГОСТ Р 52685-2006				-вкус и запах -консистенция -вид на разрезе -цвет теста -форма	
737	ГОСТ 30626-98				-консистенция -вкус -запах -цвет	
738	ГОСТ Р 53946-2010 (взамен ГОСТ 4495-87)				-консистенция -вкус и запах -цвет	
739	ГОСТ Р 53436-2009				-вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 31688-2012)				-цвет -консистенция и внешний вид	
740	ГОСТ Р 53947-2010 (взамен ГОСТ 718-84, ГОСТ 719-85)				-вкус и запах -цвет -консистенция	
741	ГОСТ Р 54666-2011 (взамен ГОСТ 1923-78				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
742	ГОСТ 10119-2007		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			
743	ГОСТ 10531-89				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы, -характеристика разделки -порядок укладки -цвет маринада -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
744	ГОСТ 10981-97 (ГОСТ 32156-2013)				-цвет мяса -характеристика разделки -консистенция мяса -состояние затылочной части голов, кусочков мяса рыбы, калтычков, бульона -вкус и запах -наличие посторонних примесей	

1	2	3	4	5	6	7
745	ГОСТ 1168-86				-внешний вид после размораживания -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания	
746	ГОСТ 11829-66				-внешний вид -консистенция мяса -вкус и запах	
747	ГОСТ 12028-86				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет кожного покрова -состояние рыбы, кожных покровов -характеристика разделки -порядок укладки -наличие чешуи -прозрачность среды -состояние среды -наличие посторонних примесей	
748	ГОСТ 12161-2006				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей костей, плавников и костных образований («жучек») -цвет кожных покровов -состояние рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей, томатного соуса -цвет томатного соуса -характеристика разделки -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей	

1	2	3	4	5	6	7
					-порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, гарнира -наличие посторонних примесей	
749	ГОСТ 12250-88				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей -состояние рыбы, фаршевых изделий, бобовых, круп, овощей, томатного соуса -состояние кожных покровов -цвет томатного соуса -характеристика разделки -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий -порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и гарнира -наличие посторонних примесей	
750	ГОСТ 12292-2000				-вкус -запах -консистенция рыбы, костей, плаваников и «жучек», овощей, бобовых, круп, макаронных изделий -состояние рыбы, кожных покровов, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий -характеристика разделки -количество кусков, кусочков, тушек -порядок укладки рыбы, гарнира -наличие посторонних примесей	
751	ГОСТ 13272-2009				-вкус -запах -консистенция печени	

1	2	3	4	5	6	7
					-состояние печени -цвет печени, выделившегося жира, томатного соуса, выделившегося бульона -наличие посторонних примесей	
752	ГОСТ 13686-88				-внешний вид -характеристика разделки -консистенция -вкус и запаха	
753	ГОСТ 13865-2000				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, костей -цвет мяса рыбы, бульона -состояние рыбы, бульона -характеристика разделки -наличие чешуи -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
754	ГОСТ 1551-93				-внешний вид -разделка -консистенция -вкус и запаха	
755	ГОСТ 16079-2002				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запаха	
756	ГОСТ 16080-2002				-внешний вид -цвет мяса рыбы -характеристика разделки -консистенция -вкус и запаха -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
757	ГОСТ 1629-97				-внешний вид -консистенция -запах	

1	2	3	4	5	6	7
758	ГОСТ 16676-71				-вкус -запах -консистенция рыбы, хрящей, печени, овощей и крутл, фаршевых изделий, плавников, костей, жучек -цвет бульона -состояние рыбы, хрящей, печени, овощей и крутл, фаршевых изделий, плавников, костей, жучек, фасоли -цвет бульона -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
759	ГОСТ 17660-97				-внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания	
760	ГОСТ 18056-88				-вкус -запах -цвет мяса -консистенция мяса -наличие посторонних примесей	
761	ГОСТ 18173-2004				-внешний вид -консистенция и состояние -вкус -запах	
762	ГОСТ 18222-88				-внешний вид -консистенция мяса -разделка -вкус и запах	
763	ГОСТ 18223-88				-внешний вид -консистенция -разделка -вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
764	ГОСТ 18423-97				-вкус -запах -консистенция -цвет мяса без кожицы, с кожей -цвет бульона -характеристика разделки -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
765	ГОСТ 19341-73				-вкус -запах -консистенция печени, растительных добавок -состояние печени, растительных добавок -цвет печени, выделившегося жира -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
766	ГОСТ 19588-2006				-вкус -запах -консистенция -состояние рыбы, кожных покровов, заливки -характеристика разделки -порядок укладки -цвет рыбы -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
767	ГОСТ 20056-97 (ГОСТ 20056-2013)				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы -характеристика разделки -порядок укладки -состояние заливки -наличие налета белкового происхождения -наличие посторонних примесей	

1	2	3	4	5	6	7
768	ГОСТ 20414-93				-внешний вид блоков, кальмара и каракатицы после размораживания -цвет после размораживания -разделка -консистенция мяса после размораживания, после варки -запах -вкус и запах после варки -наличие посторонних примесей	
769	ГОСТ 20546-2006				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет рыбы -состояние рыбы, кожных покровов, заливки -характеристика разделки -порядок укладки рыбы -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
770	ГОСТ 20845-2002				-внешний вид -цвет мяса -характеристика разделки -консистенция мяса -вкус и запах -порядок укладки -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
771	ГОСТ 20919-75				-вкус -запах -консистенция мяса -цвет бульона -состояние мяса, бульона -цвет мяса, бульона -прозрачность бульона -характеристика разделки -порядок укладки -внешний вид	
772	ГОСТ 21607-2008					

1	2	3	4	5	6	7
					-наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
773	ГОСТ 24645-81				-внешний вид -наружные повреждения -цвет после размораживания -консистенция после размораживания -вкус и запах после размораживания	
774	ГОСТ 25856-97				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, костей, плавников, овощей, круп, грибов, фруктов -состояние рыбы, кожных покровов, фаршевых изделий и фаршированных овощей, овощей, круп, грибов, фруктов, среды -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей -порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, гарнира -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
775	ГОСТ 28698-90				-внешний вид -вкус и запах -консистенция	
776	ГОСТ 29275-92				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых	

1	2	3	4	5	6	7
					изделий костей, плавников -состояние рыбы, фаршевых изделий соусов, крема из майонеза -цвет розового соуса, белого соуса, крема из майонеза -характеристика разделки -порядок укладывания рыбы -наличие посторонних примесей	
777	ГОСТ 30314-2006				-внешний вид блока. Филе россыпью -цвет -консистенция после размораживания, после варки -запах после размораживания -вкус и запах после варки -разделка -наличие посторонних примесей	
778	ГОСТ 3945-78				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы и кожного покрова -цвет рыбы -порядок укладывания -наличие чешуи -наличие налета белкового происхождения -состояние заливки	
779	ГОСТ 6052-2004				-внешний вид -цвет -консистенция и состояние -вкус и запах	
780	ГОСТ 6065-97				-вкус -запах -консистенция рыбы, -состояние рыбы, -состояние масла -размер кусков, филе, тушек	

1	2	3	4	5	6	7
					-количество кусков, филе, тушек -характеристика разделки -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
781	ГОСТ 6481-97				-внешний вид -разделка -консистенция изделий копченых, вяленых -вкус и запах -наличие посторонних примесей	
782	ГОСТ 6606-83				-готовность продукта -внешний вид -консистенция -вкус и запах	
783	ГОСТ 7144-2006				-вкус -запах -консистенция рыбы, костей, плавников и «жучек», -цвет кожных покровов -состояние рыбы, кожных покровов, масла -характеристика разделки -порядок укладки тушек, филе, кусков, филе-кусочков -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
784	ГОСТ 7368-79				-внешний вид -консистенция и состояние -вкус -запах	
785	ГОСТ 7403-74				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -цвет бульона -прозрачность бульона -порядок укладки -внешний вид	
786	ГОСТ 7442-2002				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
					-консистенция и состояние -вкус и запах	
787	ГОСТ 7444-2002				-внешний вид -цвет чешуйчатого покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
788	ГОСТ 7445-2004				-готовность продукта -внешний вид -цвет -консистенция -вкус и запах	
789	ГОСТ 7447-97				-готовность продукта -внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
790	ГОСТ 7449-96				-внешний вид -разделка -консистенция -вкус и запах	
791	ГОСТ 7452-97				-вкус -запах -консистенция -цвет мяса рыбы, печени, бульона -состояние мяса рыбы, печени, бульона -характеристика разделки -порядок укладки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
792	ГОСТ 7453-86				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, овощей, фруктов	

1	2	3	4	5	6	7
					-состояние рыбы -состояние кожных покровов -наличие налета белкового происхождения -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
793	ГОСТ 7454-2007				-вкус -запах -консистенция -цвет -состояние -характеристика разделки -порядок укладывания -количество кусков, тушек, филе, кусочков, и теши -размер кусков, тушек, филе, кусочков, и теши -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
794	ГОСТ 7455-78				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет -состояние рыбы желе, овощей -прозрачность желе -цвет мяса рыбы, желе, овощей -характеристика разделки -порядок укладывания -количество кусков, тушек, прихватовых –кусков рыбы -порядок укладывания -характеристика разделки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
795	ГОСТ 7457-2007				-вкус -запах -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -состояние -наличие посторонних примесей	
796	ГОСТ 812-88				-внешний вид -цвет кожного покрова -разделка -консистенция -вкус и запахи	
797	ГОСТ 813-2002				-внешний вид -цвет чешуйчатого или кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запахи	
798	ГОСТ 815-2004				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запахи	
799	ГОСТ 9862-90				-вкус -запах -консистенция -состояние рыбы и кожных покровов -цвет рыбы -порядок укладывания -наличие чешуи -наличие налета белкового происхождения -состояние заливки -наличие посторонних примесей	
800	ГОСТ Р 51025-97				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
801	ГОСТ Р 51488-99				-вкус -запах	

1	2	3	4	5	6	7
					-состояние мяса, бульона -цвет мяса, бульона -цвет кожных покровов -характеристика разделки -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
802	ГОСТ Р 51489-99				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, фарша, костей, плавников -состояние рыбы, затвочной части -голов, кусочков мяса рыбы, калтычков, фарша, бульона -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
803	ГОСТ Р 51490-99				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, фарша, костей, плавников -состояние рыбы, кожных покровов, масла -цвет кожных покровов -наличие чешуи -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
804	ГОСТ Р 51491-99				-вкус -запах -состояние креветок -цвет мяса креветок -консистенция -наличие посторонних примесей	
805	ГОСТ Р 51493-99				-внешний вид блоков, рыбы -цвет -разделка -консистенция после размораживания -запах после размораживания	

1	2	3	4	5	6	7
806	ГОСТ Р 51495-99				-консистенция после варки -нарушение консистенции -наличие посторонних примесей	
					-внешний вид -наружные повреждения -цвет после размораживания -характеристика разделки -консистенция после размораживания и варки -запах -вкус и запах после варки -наличие посторонних примесей	
807	ГОСТ Р 51496-99				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция мяса после размораживания -вкус и запах -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
808	ГОСТ Р 52336-2005				-внешний вид -консистенция -вкус -запах	
809	ГОСТ Р 53353-2009				-внешний вид после размораживания -консистенция после размораживания -вкус после размораживания -запах после размораживания	
810	ГОСТ Р 53847-2010 (ГОСТ 32004-2012)				-внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -запах -наличие посторонних примесей (в	

1	2	3	4	5	6	7
811	ГОСТ Р 53848-2010 (ГОСТ 32005-2012)	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			потребительской таре) -внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция после размораживания -вкус и запахи после размораживания	
812	ГОСТ Р 53849-2010 (ГОСТ 32006-2013)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания -вкус и запахи после оттаивания	
813	ГОСТ Р 53850-2010 (ГОСТ 32002-2012)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция -вкус и запахи	
814	ГОСТ Р 53851-2010 (ГОСТ 32003-2012)				-внешний вид -консистенция кусков и зерна в -вкус и запахи	
815	ГОСТ 276-60	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-цвет -запах -вкус	
816	ГОСТ 572-60				-цвет -запах -вкус	
817	ГОСТ 2929-75				-цвет -запах -вкус -минеральная примесь	
818	ГОСТ 3034-75				-цвет -запах -вкус	
819	ГОСТ 3898-56				-внешний вид и цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -вкус -минеральные примеси	
820	ГОСТ 5550-74 (ГОСТ Р 55290-2012)				-цвет -запах -вкус	
821	ГОСТ 5784-60				-цвет -запах -вкус	
822	ГОСТ 6002-69				-цвет -запах -вкус	
823	ГОСТ 6292-93				-цвет -запах -вкус	
824	ГОСТ 7022-97				-внешний вид и цвет -запах -вкус	
825	ГОСТ 16990-88				-минеральные примеси -цвет -запах	
826	ГОСТ 21149-93				-цвет -запах -вкус	
827	ГОСТ 27558-87				-цвет -запах -вкус -хруст	
828	ГОСТ Р 52189-2003 (взамен ГОСТ 26574-85)				-запах -вкус -наличие минеральной примеси	
829	ГОСТ Р 52809-2007				-цвет -запах -вкус	
830	ГОСТ Р 53048-2008				-наличие минеральной примеси -цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
831	ГОСТ Р 52668-2006 (взамен ГОСТ 12307-66)				-вкус -наличие минеральной примеси -цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
832	ГОСТ Р 53085-2008				-цвет -запах -вкус -форма -состояние изделий после варки	
833	ГОСТ Р 53495-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
834	ГОСТ 686-83				-внешний вид -форма -размеры -поверхность -цвет -запах -вкус -количество целых ломтей, горбушек, лома, крошки	
835	ГОСТ 2077-84				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние макиша	
836	ГОСТ 5311-50				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
837	ГОСТ 7128-91				вкус -состояние мякиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -хрупкость -количество лома -внутреннее состояние	
838	ГОСТ 8494-73				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -хрупкость -количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	
839	ГОСТ 9831-61				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
840	ГОСТ 12582-67				-внешний вид -форма -поверхность -состояние мякиша	
841	ГОСТ 12583-67				-внешний вид -форма -поверхность -цвет	
842	ГОСТ 13657-68				-состояние мякиша -внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
					-форма -поверхность -вкус и запах -состояние мякоти	
843	ГОСТ 26982-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
844	ГОСТ 26983-86				-состояние мякоти -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
845	ГОСТ 26984-86				-состояние мякоти -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
846	ГОСТ 26985-86				-состояние мякоти -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
847	ГОСТ 26986-86				-состояние мякоти -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
848	ГОСТ 26987-86				-вкус -состояние мякиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
849	ГОСТ 27842-88				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
850	ГОСТ 27844-88				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
851	ГОСТ Р 52462-2005 (ГОСТ 31805-2012)				-внешний вид -форма и поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
852	ГОСТ Р 52961-2008 (ГОСТ 31807-2012)				-внешний вид -форма и поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
853	ГОСТ 6201-68				-цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
854	ГОСТ 6293-90 (ГОСТ Р 55289-2012)				-вкус -цвет -запах	
855	ГОСТ 7169-66				-цвет -запах -вкус	
856	ГОСТ 7170-66				-цвет -запах -вкус	
857	ГОСТ 12183-66				-цвет -запах -вкус	
858	ГОСТ 14176-69				-содержание минеральной - примеси -цвет -запах -вкус	
859	ГОСТ 18271-72				-содержание минеральной - примеси -цвет -запах -вкус	
860	ГОСТ 22391-89				-минеральная примесь -цвет -запах	
861	ГОСТ 29294-92				-внешний вид -запах -вкус -цвет	
862	ГОСТ 26312.2-84				-цвет -запах -вкус	
863	ГОСТ 27558-87				-цвет -запах -вкус -хруст	
864	ГОСТ Р 53899-2010				-состояние	

1	2	3	4	5	6	7
865	ГОСТ Р 53900-2010	Сахар и кондитерские изделия			-запах -цвет	
866	ГОСТ Р 53901-2010				-состояние -запах -цвет	
867	ГОСТ Р 53902-2010				-состояние -запах -цвет	
868	ГОСТ Р 53903-2010				-состояние -запах -цвет	
869	ГОСТ Р 54645-2011				-запах -внешний вид -форма -поверхность -запах -вкус -цвет	
870	ГОСТ 21-94				-хрупкость -вкус и запах -сыпучесть -цвет	
871	ГОСТ 108-76				-чистота раствора -внешний вид -вкус и аромат	
872	ГОСТ 975-88				-внешний вид -вкус -запах	
873	ГОСТ 6441-96				-вкус -запах -цвет -консистенция -структура -форма -поверхность -вкус и запах -цвет	
874	ГОСТ 6442-89				-вкус и запах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
875	ГОСТ Р 52821-2007 (ГОСТ 31721-2012)				-консистенция -форма -поверхность	
876	ГОСТ Р 53396-2009				-вкус и запахах -внешний вид -консистенция -форма -структура	
877	ГОСТ 4570-93				-цвет -внешний вид -вкус и запахах -чистота раствора	
878	ГОСТ 6477-88				-вкус и запахах -форма -поверхность	
879	ГОСТ 6478-89				-вкус и запахах -структура -консистенция -форма	
880	ГОСТ 6502-94				-поверхность	
881	ГОСТ 7060-79				-вкус и запахах -цвет -консистенция	
882	ГОСТ 26907-86				-поверхность глазированной халвы -посторонние примеси	
883	ГОСТ Р 51561-2000				-вкус и аромат -цвет -внешний вид -форма -хранение сахара -вкус и запахах -цвет -форма	

1	2	3	4	5	6	7
					-консистенция -поверхность	
884	ГОСТ Р 53897-2010				-вкус и запах -цвет: в расплавленном состоянии в застывшем состоянии	
					-консистенция	
885	ГОСТ 15810-96				-форма, поверхность, цвет, вкус и запах -вид в изломе	
886	ГОСТ 14031-68				-вкус и запах -внешний вид -цвет -строение в изломе -качество начинки	
887	ГОСТ 14032-68				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
888	ГОСТ 14033-96				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
889	ГОСТ 14621-78				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
890	ГОСТ 15052-96				-форма -поверхность и ее отделка -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
891	ГОСТ 24901-89				-форма -поверхность	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -вид в изломе -вкус и запахах	
892	ГОСТ Р 50228-92				-форма, поверхность -цвет	
893	ГОСТ 19792-2001				-вид в изломе -вкус и запахах	
					-аромат -вкус	
894	ГОСТ 28886-90				-наличие пылевых зерен -механические примеси -признаки брожения	
					-внешний вид -цвет -запах -вкус	
895	ГОСТ Р 52451-2005				-структура -консистенция	
896	ГОСТ Р 54644-2011				-аромат -вкус -цвет	
897	ГОСТ Р 51985-2002				-внешний вид (консистенция) -аромат -вкус -признаки брожения	
					-внешний вид -цвет	
898	ГОСТ Р 53861-2010				-запах -внешний вид -вкус и запахах -цвет	
899	ГОСТ Р 53876-2010				-внешний вид -цвет -запах	
900	ГОСТ Р 53501-2009				-внешний вид -цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
901	ГОСТ 4570-93				-вкус и запах -форма -поверхность	
902	ГОСТ Р 50230-92				-вкус и запах -цвет -форма и поверхность -структура и консистенция	
903	ГОСТ 108-76				-внешний вид -вкус и аромат	
904	ГОСТ 1683-71				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
905	ГОСТ 1937-90				-аромат и вкус -настой	
906	ГОСТ 1938-90				-цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
907	ГОСТ 1939-90				-аромат и вкус -настой	
908	ГОСТ 1940-75				-цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
909	ГОСТ 3322-69				-аромат, вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид	
910	ГОСТ 3716-90				-внешний вид -цвет поверхности -запах -вкус -аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	

1	2	3	4	5	6	7
911	ГОСТ 5312-90				-внешний вид -цвет -запах и вкус	
912	ГОСТ 6014-68				-внешний вид -форма и размеры	
913	ГОСТ 6829-89				-внешний вид -вкус и запах	
914	ГОСТ 6830-89				-зрелость	
915	ГОСТ 6882-88				-внешний вид -вкус и запах -окраска	
916	ГОСТ 7176-85				-зрелость	
917	ГОСТ 7968-87				-внешний вид -запах и вкус	
918	ГОСТ 14260-89				-внешний вид -вкус и запах	
919	ГОСТ 16833-71				-внешний вид -цвет -запах -вкус	
920	ГОСТ 17472-72				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
921	ГОСТ 17649-72				-посторонние примеси -внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
922	ГОСТ 18077-72				-посторонние примеси -внешний вид -вкус и запах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
923	ГОСТ 18224-72				-консистенция -внешний вид -вкус, запах, цвет -консистенция	
924	ГОСТ 18316-95				-внешний вид -вкус, запах, цвет -консистенция	
925	ГОСТ 18611-73				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
926	ГОСТ Р 54681-2011				-посторонние примеси -внешний вид -запах -вкус -цвет -консистенция	
927	ГОСТ 23938-79				-внешний вид и строение -повреждение поверхности тела и отростков -цвет -запах -вкус -масса корня, г, не менее	
928	ГОСТ 26832-86				-внешний вид -форма -цвет мякоти -запах	
929	ГОСТ 28432-90				-внешний вид -форма -размер -цвет -запах -вкус -консистенция	
930	ГОСТ 28501-90				-внешний вид -форма	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -запах -вкус	
931	ГОСТ 28502-90				-внешний вид -цвет -запах -вкус	
					-консистенция	
932	ГОСТ Р 50364-92				-внешний вид -цвет	
					-вкус и аромат	
933	ГОСТ Р 51808-2001				-внешний вид -запах и вкус	
934	ГОСТ Р 51926-2002				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
935	ГОСТ Р 52182-2003				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
936	ГОСТ Р 52184-2003				-внешний вид соков -вкус и аромат -цвет	
					-внешний вид и консистенция	
937	ГОСТ Р 52185-2003				-внешний вид -вкус и аромат -цвет	
					-растворимость в воде	
938	ГОСТ Р 52186-2003				-внешний вид и консистенция соков -вкус и аромат -цвет	
939	ГОСТ Р 52188-2003				-внешний вид и консистенция напитков -вкус и запах -цвет	
940	ГОСТ Р 52622-2006 (ГОСТ 32065-2013)				-внешний вид -консистенция -вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
					форма и размеры -цвет	
941	ГОСТ Р 52647-2006				-форма -окраска	
942	ГОСТ Р 53596-2009				-внешний вид -запах и вкус	
					-окраска	
943	ГОСТ Р 54690-2011				-внешний вид -запах и вкус	
944	ГОСТ Р 51450-2010 (ИСО 10470:2004)				-виды дефектов зеленого (сырого) кофе	
945	ГОСТ 28649-90				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки (рассола, маринада)	
946	ГОСТ 29045-91				-внешний вид -цвет	
947	ГОСТ 29046-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
948	ГОСТ 29047-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
949	ГОСТ 29048-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
950	ГОСТ 29049-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
951	ГОСТ 29050-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
952	ГОСТ 29051-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
953	ГОСТ 29052-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
954	ГОСТ 29054-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
955	ГОСТ 29055-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
956	ГОСТ 29056-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
957	РСТ РСФСР 134-77				-аромат и вкус -внешний вид -качество сиропа -консистенция плодов и ягод -вкус и запахах -окраска плодов и ягод	
958	РСТ РСФСР 233-77				-внешний вид -цвет -консистенция -вкус и запахах	
959	РСТ РСФСР 253-87				-вкус -консистенция -цвет -посторонние примеси	
960	ГОСТ 1016-90				-внешний вид -консистенция -вкус и запахах -цвет	
961	ГОСТ 1633-73				-внешний вид -вкус и запахах -цвет -консистенция -качество заливки	
962	ГОСТ 15979-70				-внешний вид -вкус и запахах	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет стручков -степень зрелости и консистенция -прозрачность рассола	
963	ГОСТ Р 50903-96				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
964	ГОСТ Р 52141-2003				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
965	ГОСТ Р 52477-2005				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
					-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки	
966	ГОСТ Р 52817-2007 (ГОСТ 31712-2012)				-внешний вид консистенция -вкус и запах -цвет	
967	ГОСТ Р 53118-2008				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -цвет	
968	ГОСТ Р 53127-2008				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки	
969	ГОСТ Р 53967-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
					-внешний вид -вкус и аромат -внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
970	ГОСТ 28539-90				-внешний вид	
971	ГОСТ Р 52183-2003 (ГОСТ 32876-2014)				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
972	ГОСТ 1128-75	Масленичная продукция и жировые продукты			-прозрачность -запах и вкус	

1	2	3	4	5	6	7
973	ГОСТ 7981-68				-прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°C -запах и вкус -цвет	
974						
975	ГОСТ 8990-59				-запах и вкус -прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°C	
976	ГОСТ 14083-68				-прозрачность -запах и вкус -цвет	
977	ГОСТ 11201-65				-цвет -запах -вкус -минеральная примесь	
978	ГОСТ 28414-89				-вкус и запах -цвет -консистенция при 18°C	
979	ГОСТ 30306-95				-прозрачность -запах и вкус -цвет	
980	ГОСТ Р 53457-2009				-прозрачность -запах и вкус	
981	ГОСТ Р 52100-2003				-вкус и запах -консистенция при (12±2)°C -цвет	
982	ГОСТ Р 52178-2003				-вкус и запах -консистенция и внешний вид -цвет	
983	ГОСТ Р 53796-2010				-вкус и запах -консистенция при (12±2)°C -цвет	
984	ГОСТ 8714-72				-запах и вкус -прозрачность -цвет при визуальном определении (при 40°C)	

1	2	3	4	5	6	7
985	ГОСТ 25292-82				-цвет при температуре 15-20°C -запах и вкус -прозрачность в расплавленном состоянии	
986	ГОСТ Р 54676-2011				-внешний вид и цвет -запах -консистенция охлажденного, замороженного	
987	ГОСТ 5791-81				-прозрачность	
988	ГОСТ 7981-68				-прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°C -запах и вкус	
989	ГОСТ Р 52178-2003 (взамен ГОСТ 240)				-вкус и запах -консистенция и внешний вид -цвет	
990	ГОСТ Р 52100-2003	Напитки			-вкус и запах -консистенция при (12±2)°C -цвет	
991	ГОСТ Р 52989-2008				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
992	ГОСТ 28499-90				-внешний вид	
993	ГОСТ Р 52845-2007				-внешний вид	
994	ГОСТ Р 51145-2009				-внешний вид -цвет	
995	ГОСТ Р 51156-2005				-прозрачность -осадок	
996	ГОСТ Р 51165-2009				-посторонние включения -прозрачность -осадок	
997	ГОСТ Р 51272-2008				-посторонние включения -прозрачность -осадок	
998	ГОСТ Р 51298-2008				-посторонние включения -внешний вид	
999	ГОСТ Р 51652-2000				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
1000	ГОСТ Р 52135-2003				-цвет -прозрачность -цвет -осадок -посторонние включения	
1001	ГОСТ Р 52193-2003				-внешний вид -цвет	
1002	ГОСТ Р 52404-2005				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1003	ГОСТ Р 52574-2006				-внешний вид, цвет	
1004	ГОСТ Р 52558-2006				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1005	ГОСТ Р 52813-2007				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1006	ГОСТ Р 52844-2007				-внешний вид	
1007	ГОСТ Р 53095-2008				-внешний вид	
1008	ГОСТ Р 54464-2011				-внешний вид -вкус -цвет -посторонние примеси	
1009	ГОСТ 28539-90				-внешний вид -цвет -вкус	
1010	ГОСТ 28188-89	Концентраты пищевые			-внешний вид	
1011	ГОСТ 23600-79				-внешний вид и цвет -вкус и запахи -консистенция	
1012	ГОСТ 18488-2000				-внешний вид -цвет -вкус и запахи -консистенция	
1013	ГОСТ 19327-84				-внешний вид и цвет -вкус и запахи -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
1014	ГОСТ 28538-90				-внешний вид -цвет -вкус -растворимость в воде	
1015	ГОСТ Р 50366-92				-внешний вид -цвет	
1016	ГОСТ Р 50847-96				-внешний вид и цвет -вкус и запаха -консистенция	
1017	ГОСТ Р 51172-98				сухой продукт: -внешний вид -цвет -вкус и запаха продукт готовый к употреблению: -вкус и запаха -консистенция -цвет	
1018	ГОСТ Р 51985-2002				-внешний вид -цвет -запах	
1019	ГОСТ Р 53876-2010				-внешний вид -цвет -запах	
1.34. Метод визуальный						
1020	ГОСТ 8756.18-70	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Плодовоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты Продукты детского питания			-герметичность тары	-
1021	ГОСТ Р 52810-2007	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-наличие соевой муки	позволяет определить наличие 0,5% соевой муки
1022	ГОСТ Р 52810-2007				-наличие кукурузной муки	-
1023	ГОСТ 5477-93				-цветное число	-

1	2	3	4	5	6	7
1.35.	Метод криоскопический					
1024	ГОСТ 25101-82	Молоко и молочные продукты			-Температура заморозания	(от минус 0,505 до минус 0,575) °С
1.36.	Метод бактериологический					
1025	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75)	Мясо и мясная продукция			- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
1026	ГОСТ 20235.2-74	- Мясо кроликов			-количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
1027	ГОСТ 30705-2000	- Продукты детского питания			-количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
1028	ГОСТ 26972-86	- Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания			-Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	
1029	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)	- мясо и мясные продукты			- дрожжи и плесени	
1030	МУК 4.2.577-96	- Продукты детского питания			-Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	
					- E.coli	
					- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
					- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	
					- S.aureus	
					- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
					- бактерии рода Enterococcus	
					- сульфитредуцирующие клостридии	
					- V.sereus	
					- дрожжи и плесневые грибы	
1031	ГОСТ Р 54674-2011	- Мясо птицы			- S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	
1032	ГОСТ 7702.2.7-95 (ГОСТ Р 50396.7-92)	- Мясо птицы			- бактерии рода Proteus	

1	2	3	4	5	6	7
1033	ГОСТ Р 51278-99 (ИСО 7698-90) ГОСТ 28805-90 ГОСТ 30706-2000	Мясо и мясная продукция, птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Сахар и кондитерские изделия - Плодовоовощная продукция - Напитки - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания - Соковая продукция из овощей и фруктов - Масложировая продукция - Пищевые добавки - Молоко и молочные продукты - Продукция предназначенная для детей и подростков - игрушки			- плесени - дрожжи - плесени и дрожжи	
1034	МУК 4.2.999-00	- Молоко и молочные продукты - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Биологически активные добавки			- пробиотические микроорганизмы	
1035	ГОСТ 10444.7-86	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			- <i>C.botulinum</i>	
1036	ГОСТ 10444.9-88	- Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			- <i>C.peregrinus</i>	
1037						

1	2	3	4	5	6	7
		- Плодовоовощная продукция - Продукты детского питания - Пищевые добавки, комплексные пищевые добавки				
1038	ГОСТ 10444.14-91	- Соковая продукция из овощей и фруктов			- плесени по Говарду	
1039	ГОСТ Р 54005-2010	- Соковая продукция из овощей и фруктов			- бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	
1040	ГОСТ Р 51331-99	- продукция, предназначенная для детей и подростков			- молочнокислые микроорганизмы	
1041	ГОСТ Р 51331-99	- игрушки			- бифидобактерии	
1042	ГОСТ Р 51331-99				- лактобактерии	
1043	ГОСТ Р 51331-99				- термофильный стрептококк	
1044	ГОСТ 23454-79				- ингибирующие вещества	
1045	ГОСТ Р 53400-2009 (ИСО 7937:2004)	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Плодовоовощная продукция			- <i>Clostridium perfringens</i>	
1046	ГОСТ 30280-95	Парфюмерно-косметическая продукция			- <i>Candida albicans</i>	
1047	МУК 4.2.801-99	- Средства гигиены для полости рта - Парфюмерно-косметическая продукция - Средства гигиены для полости рта			- общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - стерильность	
1048	МУ 4.2.698-98	Питательные среды			- чувствительность среды и скорость роста микроорганизмов	
1049	МУ 3.3.2.2124-06	Питательные среды для исследования на возбудителей дифтерии			- чувствительность среды и скорость роста микроорганизмов	
1050	МУК 4.2.1890-04	Питательные среды для исследования на возбудителей легионеллеза			- чувствительность среды и скорость роста микроорганизмов	

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
1057	МУ 2858-83				- ДДТ - полихлорированные бифенилы - перметрин - децис - рипкорд - сумилидин	(0,00025 – 0,5) мг/кг (0,00025 – 0,5) мг/кг (0,05 - 0,1) мг/м³ (0,05 - 0,1) мг/м³ (0,05 - 0,1) мг/м³ (0,05 - 0,1) мг/м³
1.40.	Метод фотометрический					
1058	МУ 2391-81	Вода питьевая централизованного водоснабжения			- кремний диоксид (свободный)	0,1-3,0 мг/м³ от 2,2%
1059	МУ 2917-83	Вода горячего водоснабжения			- цианистый водород	(0,14 — 1,40) мг/м³
1.41.	Метод бактериологический					
1060	МУК 4.2.1089-02	Воздух лечебно-профилактических учреждений, аптек, смывы с поверхностей помещений ЛПУ			- общее количество микроорганизмов - <i>Staphylococcus aureus</i> - дрожжевые и плесневые грибы - бактерии группы кишечных палочек - сальмонеллы - синегнойная палочка - стерильность - грамотрицательные потенциально патогенные бактерии	
1061	МР 01-019/143-17 от 26-12.1995	Вода, почва, атмосферный воздух			ОМЧ Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) Лактозоположительные кишечные палочки (ЛКП) Бактерии родов: <i>Escherichia</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Citrobacter</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Proteus</i> , <i>Aeromonas</i> , <i>Pseudomonas</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Acinetobacter</i> , <i>Moraxella</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , энтерококки	
1062	МУК 4.2.2884-11	Объекты внешней среды (вода, воздух, смывы)			- КАМАФАНИМ - дрожжи и плесневые грибы - БГКП - <i>E.coli</i> - бактерии семейства	

1	2	3	4	5	6	7
1063	МУК 4.2.2886-11	Идентификация микроорганизмов, выделенных из объектов внешней среды			- Enterobacteriaceae - S. aureus - листерии	
1064	МУК 4.2.2315-08	Вода источников централизованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Поверхностные воды Вода плавательных бассейнов Сточная вода, осадки сточных вод			- патогенные и условно-патогенные микроорганизмы - возбудитель холеры	
III. Биологический материал						
1.42. Метод бактериологический						
1065	МР от 1999 г. Министерство обороны РФ	- испражнения			- патогенные, условно-патогенные, облигатные, факультативные, транзиторные микроорганизмы	
1066	МР от 27.12.1977 г. МЗ РСФСР				- идентификация до вида	
1067	МУК 4.2.1890-04	- патогенные биологические агенты, обнаруженные в биологическом материале			- чувствительность к антибактериальным препаратам	
1068	МУК 4.2.2315-08				- возбудитель холеры	
1069	МУ 3.1.1.2438-09				- возбудители иерсиниоза и псевдотуберкулеза	

1	2	3	4	5	6	7
613040, Кировская область, г. Кирово-Чепецк, ул. Созонтова, д.3-а						
I	Продукция					
1.43.	Метод спектрофотометрический					
1070	ГОСТ Р 53746-2009	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-эффективность пастеризации	min обнаруживаемая массовая доля – 5%
1071	ГОСТ Р 53592-2009 (ИСО 9874:2006)	Молоко и молочные продукты			-массовая доля общего фосфора	-
1072	ГОСТ Р 51458-99					
1073	ГОСТ Р 52810-2007	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебообулочные изделия			-наличие яичных продуктов	(от 0,02 до 0,30)%
1.44.	Газовая хроматография					
1074	ГОСТ Р 52253-04	Молоко и молочные продукты Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания			-жирно-кислотный состав молочного жира	-
1075	ГОСТ Р 52100-03	Молоко и молочные продукты			-массовая доля молочного жира	(15 – 95)%
1076	МУ 1875-78	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебообулочные изделия Масленичная продукция и жировые продукты.			-ГХЦГ (α,β,γ- изомеры)	(0,1-5,0) нг в хроматографируемом объеме (5мкл)
					-ДЦГ и его метаболиты	(0,1-5,0) нг в хроматографируемом объеме (5мкл)
					-альдрин	(0,1-5,0) нг в хроматографируемом объеме (5мкл)
					-гептахлор	(0,1-5,0) нг в хроматографируемом объеме (5мкл)
1077	МУ 2482-81	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.			-ГХЦГ (β,γ- изомеры)	предел обнаружения – 0,002 мг/кг
					-ДЦГ и его метаболиты	предел обнаружения – 0,002 мг/кг
1078	МУК 4.1.1023-01	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Масличное сырье и жировые продукты. Продукты детского питания			-полихлорированные бифенилы	(0,01-100) мг/кг
1079	МУ 1541-76	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и			-2,4-D кислота, её соли и эфиры	предел определения-

1	2	3	4	5	6	7
1		продукты их переработки.				0,08мг/кг
		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.				-
		Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия				предел определения- 0,02 мг/кг
		Плодоовощная продукция				предел определения- 0,1 мг/кг
		Масленичная продукция и жировые продукты.				предел определения- 0,04 мг/кг
		Молоко и молочные продукты				-
		Сахар и кондитерские изделия				-
		Напитки				-
		Продукты для питания беременных и кормящих женщин				-
		Продукты детского питания				-
1080	МУК 4.1.646-96	Биологически активные добавки				-
		Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара				-
		Продукция, предназначенная для детей и подростков				(0,001-100) мг/дм ³
		Игрушки и материалы для изготовления игрушек				(0,001-100) мг/дм ³
		Все типы упаковок, в т.ч. упаковочные средства, являющиеся готовой продукцией				(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
1.45.	Тонкослойная хроматография					(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
						(0,001-100) мг/дм ³
1081	МУ 1222-75	Масло и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки				чувствительность 0,02-0,08 мг/кг
		Масленичная продукция и жировые продукты.				чувствительность 0,02-0,08 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1.46.	Инверсионная вольтамперометрия					
1082	ГОСТ 31660-2012	Масло и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Пищевая сода Масленичная продукция и жировые продукты Напитки			-йод	(0,6-200) мг/кг (1-400) мг/кг (0,02-50) мг/кг (0,002-5,0) мг/кг (0,02-200) мг/кг
1083	МУК 4.1.1501-03	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-кадмий -свинец -медь -цинк	(0,0015-1,0) мг/кг (0,01-6,0) мг/кг (0,05-30) мг/кг (0,50-100,0) мг/кг
1084	МУК 4.1.1187-03	Масленичная продукция и жировые продукты			-йод	(10,0-50000) мг/кг
1085	МУК 4.1.1481-03	Напитки - Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; - Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; - Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты; - желатин, концентраты соединительнотканых белков; - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза - Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и лечебно-профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые - Продукция общественного питания Биологически активные добавки Продукты для питания беременных и кормящих женщин			-йод	(0,005-0,5) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		Продукты детского питания				
1086	МУК 4.1.1505-03	Молоко и молочные продукты			-мышьяк	(0,004-1,0) мг/кг
1087	МУК 4.1.1506-03	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-мышьяк	(0,03-10,0) мг/кг
1.47. Потенциометрия, конометрия						
1088	ГОСТ Р 52060-2003	- Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза			-рН	-
1089	ГОСТ Р 52304-2005					
1.48. Метод флуоресцентный						
1090	ГОСТ Р 51211-98	Вода минеральная, Питьевая вода, расфасованная в ёмкости			-поверхностно- активные вещества (ПАВ), анионоактивные	(0,025-2,0) мг/дм ³
1091	ГОСТ Р 51210-98				-бор	(0,05-5,0) мг/дм ³
1.49. Метод фотометрический						
1092	ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75)	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля нитрита натрия	-
1093	ГОСТ 8558.2-78	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля нитрата	-
1094	ГОСТ 29270-95	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-нитриты	-
		Плодовоовощная продукция			-нитраты	-
		Биологически активные добавки к пище				
1095	ГОСТ Р 51482-99 (ИСО 13730-96)	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля общего фосфора	-
1.50. Метод рефрактометрический						
1096	ГОСТ 8756.21-89	Плодовоовощная продукция			-массовая доля жира	-
1097	ГОСТ 5668-68	Продукция общественного питания			-массовая доля жира	-
1098	ГОСТ 8756.21-89				-массовая доля жира	-
1099	ГОСТ 15113.9-77				-массовая доля жира	-
1100	ГОСТ 15113.6-77				-массовая доля сахаров	-
1101	ГОСТ 8756.21-89	Продукты детского питания			-массовая доля жира	-
1.51. Метод гравиметрический						
1102	ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты			-массовая доля жира	-
		Продукция общественного питания				
1103	ГОСТ 7636-85	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция общественного питания				
1104	ГОСТ 8756.21-89	Плодоовощная продукция Продукты детского питания Продукция общественного питания			-массовая доля жира	-
1105	ГОСТ 15113.9-77	Бульоны пищевые сухие; Концентраты пищевые			-массовая доля жира	-
1106	ГОСТ 5668-68	Продукция общественного питания Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-массовая доля жира	-
1107	ГОСТ 27560-87	Продукция общественного питания Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Продукты детского питания			-крупность	-
1108	ГОСТ 15113.9-77	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-массовая доля металломатнитной примеси	-
1109	ГОСТ 15113.9-77	Плодоовощная продукция Бульоны пищевые сухие; Концентраты пищевые			-массовая доля минеральных примесей	-
1110	ГОСТ Р 53595-2009	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля яичных продуктов	(0,5-5,0) %
1111	ГОСТ Р 52197-2003				-массовая доля костных включений	-
1112	ГОСТ 3629-47	Молоко и молочные продукты			-спирт (алкоголь)	-
1113	ГОСТ Р 51464-99				-влага	-
1114	ГОСТ Р 52993-2008 (ИСО 5550:2006)				-массовая доля влаги	(от 0,5 до 2,5) %
1115	ГОСТ Р 52688-2006				-массовая доля золы	-
1116	ГОСТ Р 51463-99				-массовая доля «связанной золы»	-
1117	ГОСТ Р 51466-99				-массовая доля расола (маринада)	-
1118	ГОСТ Р 53421-2009				-массовая доля жира	-
1119	ГОСТ 22760-77					(от 0 до 20)% и свыше
1120	ГОСТ Р 51452-99					-
1121	ГОСТ Р 51457-99					-
1122	ГОСТ Р 52688-2006				-массовая доля нерастворимого остатка	(от 0,2 до 5,0) %
1123	ГОСТ 7636-85	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-растворимость белка в воде	-
1124	ГОСТ 7631-2008 (взамен ГОСТ 7631-85)				-глубокое обезживание	-

1	2	3	4	5	6	7
1125	ГОСТ 15113.1-77	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-крупность	-
1126	ГОСТ Р 54478-2011				-массовая доля сырой клейковины	-
1127	ГОСТ 27670-88				-массовая доля жира	-
1128	ГОСТ 29033-91				-	-
1129	ГОСТ 10842-89 (ИСО 520-77)	Сахар и кондитерские изделия			-масса 1000 зерен или 1000 семян	-
1130	ГОСТ 5896-51				-массовая доля спирта	-
1131	ГОСТ 975-88				-массовая доля влаги	-
1132	ГОСТ Р 51561-2000				-	-
1133	ГОСТ Р 53408-2009				-массовая доля воды	-
1134	ГОСТ Р 50546-93 (ИСО 1743-73)				-массовая доля сухого вещества	-
1135	ГОСТ 975-88				-массовая доля золы	-
1136	ГОСТ 11293-89				-массовая доля влаги	-
1137	ГОСТ 25183.10-82	- Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; -Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; -Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты; - желатин, концентраты соединительнотканнных белков; - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза - Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и лечебно-профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые - Продукция общественного питания				
1138	ГОСТ 29186-91					
1139	ГОСТ 11293-89				-массовая доля золы	-
1140	ГОСТ Р 52060-2003				-массовая доля золы	-

1	2	3	4	5	6	7
1141	РСТ РСФСР 107-80	- Продукция общественного питания			-масса	-
1142	РСТ РСФСР 107-80				-массовая доля составных частей	-
1143	ГОСТ Р 53427-09				-пенное число	-
1.52	Метод органолептический	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки				
1144	ГОСТ 3739-89				-масса порции	
1145	ГОСТ 12512-67				-внешний вид	
1146	ГОСТ 12513-67				-запах	
1147	ГОСТ 27095-86				-внешний вид	
1148	ГОСТ 27747-88				-внешний вид	
1149	ГОСТ Р 54048-2010				-запах	
1150	ГОСТ Р 52196-2011				-внешний вид	
1151	ГОСТ Р 52675-2006				-внешний вид	
1152	ГОСТ Р 54754-2011				-цвет	
1153	ГОСТ Р 52843-2007				-запах	
1154	ГОСТ Р 52986-2008				-консистенция	
1155	ГОСТ Р 53221-2008				-внешний вид	
1156	ГОСТ Р 54315-2011				-внешний вид	
					-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	

1	2	3	4	5	6	7
1157	ГОСТ 4814-57				-внешний вид	
1158	ГОСТ 12600-67				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры -вязка батонов колбасы	
1159	ГОСТ 16131-86				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры -вязка батонов колбасы	
1160	ГОСТ 16290-86				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры -вязка батонов колбасы	
1161	ГОСТ 16594-85				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер -внешний вид -цвет	
1162	ГОСТ 16677-71				-внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
1163	ГОСТ 17482-85				-вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1164	ГОСТ 18256-85				-вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	
1165	ГОСТ 20402-75				-вкус -запах -консистенция -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	
1166	ГОСТ Р 52992-2008				-вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1167	ГОСТ Р 53515-2009				-вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1168	ГОСТ Р 53587-2009				-вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры -внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-вкус -запах -консистенция	
1169	ГОСТ Р 53588-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1170	ГОСТ Р 53591-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1171	ГОСТ Р 53643-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1172	ГОСТ Р 53645-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
					-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1173	ГОСТ Р 54043-2010				-внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры -внешний вид -цвет	
1174	ГОСТ Р 54366-2011				-внешний вид -цвет	
1175	ГОСТ Р 54367-2011				-внешний вид -цвет -запах -консистенция -состояние жира -состояние сухожилий -мышцы на разрезе	
1176	ГОСТ Р 54520-2011				-внешний вид -цвет поверхности -запах -консистенция -состояние жира -состояние сухожилий -мышцы на разрезе	
1177	ГОСТ Р 54646-2011				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1178	ГОСТ Р 54704-2011				-внешний вид -цвет	
1179	ГОСТ Р 54753-2011				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
					-вид на разрезе -форма -размеры	
1180	ГОСТ 5283-91				-внешний вид -цвет мяса -цвет бульона -запах -вкус -консистенция -посторонние примеси	
1181	ГОСТ 7987-79				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
1182	ГОСТ 7990-56				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
1183	ГОСТ 7993-90				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -внешний вид соуса	
1184	ГОСТ 8286-90				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
1185	ГОСТ 8687-65				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
					-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -посторонние примеси	
1186	ГОСТ 9163-90				-внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
1187	ГОСТ 9165-59				-вкус -запах -консистенция	
1188	ГОСТ 9166-59				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1189	ГОСТ 9167-76				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1190	ГОСТ 9935-76				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1191	ГОСТ 9936-76				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1192	ГОСТ 9937-79				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1193	ГОСТ 10008-62				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1194	ГОСТ 10907-88				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
1195	ГОСТ 12314-66				-вкус -запах -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -консистенция	
1196	ГОСТ 12318-91				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
1197	ГОСТ 12319-77				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1198	ГОСТ 12424-77				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1199	ГОСТ 12425-66				-вкус -запах -консистенция	
1200	ГОСТ 12427-77				-внешний вид на разрезе -вкус -запах -консистенция	
1201	ГОСТ 15168-70				-вкус -запах -консистенция	
1202	ГОСТ 15169-70				-запах -консистенция печени -цвет сока	
1203	ГОСТ 17472-72				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1204	ГОСТ 17649-72				-внешний вид -вкус -запах	

1	2	3	4	5	6	7
1205	ГОСТ Р 53644-2009				-консистенция -внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус -посторонние примеси	
1206	ГОСТ Р 53645-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
1207	ГОСТ Р 53748-2009				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус -посторонние примеси	
1208	ГОСТ Р 54033-10 (взамен ГОСТ 697-84, ГОСТ 698- 84, ГОСТ 5284-84)				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус -внешний вид бульона	
1209	ГОСТ 18487-80				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -посторонние примеси	
1210	ГОСТ Р 54033-2010				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
1211	ГОСТ 21784-76				-внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -вкус -консистенция	
1212	ГОСТ Р 52702-2006 (ГОСТ 31962-2013)				-внешний вид -консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
1213	ГОСТ Р 52820-2007				-внешний вид -консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
1214	ГОСТ Р 52818-2007				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер -внешний вид -цвет	
1215	ГОСТ Р 52819-2007				-внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -вкус -консистенция	
1216	ГОСТ Р 53008-2008 (ГОСТ 31936-2012)				-внешний вид -цвет	
1217	ГОСТ Р 53157-2008 (ГОСТ 31657-2012)				-запах	
1218	ГОСТ Р 53458-2009 (ГОСТ 31473-2012)				-внешний вид	
					-консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
1219	ГОСТ Р 53516-2009 (ГОСТ 31639-2012)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
1220	ГОСТ Р 53670-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер	
					-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
1221	ГОСТ Р 53852-2010				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
					-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
1222	ГОСТ Р 54355-2011 (ГОСТ 32589-2013)				-форма и размер -внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер -внешний вид	
1223	ГОСТ Р 54376-2011 (ГОСТ 31990-2012)					
1223	ГОСТ 608-93					
1224	ГОСТ 28589-90				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
1225	ГОСТ Р 54348-2011				-внешний вид -цвет мяса -цвет желе (бульона) -запах -вкус -консистенция	
1226	ГОСТ Р 53155-2008 (ГОСТ 30363-2013)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
1227	ГОСТ Р 53746-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
1228	ГОСТ Р 53404-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
1229	ГОСТ Р 52198-2003				-запах -вкус -консистенция	
					-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
					-вкус	
1230	ГОСТ Р 52199-2003				-консистенция	
					-внешний вид	
					-консистенция	
					-цвет	
					-запах	
1231	ГОСТ Р 52704-2006				-вкус	
					-внешний вид	
					-консистенция	
					-цвет	
					-запах	
1232	ГОСТ Р 52705-2006				-вкус	
					-внешний вид	
					-консистенция	
					-цвет	
					-запах	
1233	ГОСТ Р 52819-2007				-вкус	
					-внешний вид	
					-консистенция	
					-цвет	
					-запах	
1234	ГОСТ Р 54628-2011				-вкус	
					-внешний вид	
					-консистенция	
					-цвет	
					-запах	
1235	ГОСТ Р 52100-2003	Молоко и молочные продукты			-вкус	
					-консистенция при (12±2)°С	
					-вкус и запах	
					-цвет	
					-внешний вид	
1236	ГОСТ Р 52688-2006					

1	2	3	4	5	6	7
1237	ГОСТ Р 52973-2008				-запах -консистенция	
1238	ГОСТ Р 53435-2009				-вкус -запах -цвет	
1239	ГОСТ Р 53503-2009				-консистенция и внешний вид -вкус и запах -цвет	
1240	ГОСТ Р 53492-2009				-вкус и запах -консистенция и внешний вид -цвет	
1241	ГОСТ Р 53493-2009				-вкус и запах -консистенция и внешний вид -цвет	
1242	ГОСТ Р 53505-2009				-вкус и запах -консистенция и внешний вид -цвет	
1243	ГОСТ Р 53506-2009				-вкус и запах -консистенция -цвет	
1244	ГОСТ Р 53668-2009				-вкус и запах -консистенция -цвет	
1245	ГОСТ Р 53914-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
1246	ГОСТ Р 53952-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
1247	ГОСТ Р 54339-2011				-внешний вид -вкус и запах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
1248	ГОСТ Р 54340-2011				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
1249	ГОСТ Р 52096-2003 (ГОСТ 31453-2013)				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
1250	ГОСТ Р 52790-2007				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
1251	ГОСТ Р 53504-2009				-вкус и запах -цвет	
1252	ГОСТ Р 53666-2009				-консистенция и внешний вид -вкус и запах -цвет	
1253	ГОСТ 8764-73				-консистенция и внешний вид -вкус и запах -цвет	
1254	ГОСТ 23621-79				-консистенция -вкус и запах -цвет	
1255	ГОСТ Р 52791-2007 (взамен ГОСТ 4495-87)				-консистенция -внешний вид и консистенция -вкус -запах -цвет	
1256	ГОСТ Р 52975-2008				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
1257	ГОСТ Р 54661-2011 (взамен ГОСТ 1349-85)				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
1258	ГОСТ Р 52685-2006				-вкус и запах -консистенция -вид на разрезе -цвет теста	

1	2	3	4	5	6	7
1259	ГОСТ 30626-98	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-форма	
1260	ГОСТ Р 53946-2010 (взамен ГОСТ 4495-87)				-консистенция	
1261	ГОСТ 10382-85				-вкус	
1262	ГОСТ Р 53436-2009 (ГОСТ 31688-2012)				-запах	
1263	ГОСТ Р 53507-2009 (ГОСТ 31703-2012)				-цвет	
1264	ГОСТ Р 53947-2010 (взамен ГОСТ 718-84, ГОСТ 719-85)				-консистенция и внешний вид	
1265	ГОСТ Р 53948-2010				-вкус и запах	
1266	ГОСТ Р 54666-2011 (взамен ГОСТ 1923-78)				-цвет	
1267	ГОСТ 10119-2007				-консистенция	
					-вкус	
					-запах	
					-консистенция рыбы, костей, плавников	
					-цвет кожных покровов	
					-состояние рыбы, кожных покровов, масла	
					-характеристика разделки	
					-порядок укладки	
					-наличие чешуи	

1	2	3	4	5	6	7
1268					-наличие посторонних примесей	
1269	ГОСТ 10531-89				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы, -характеристика разделки -порядок укладывания -цвет маринада -порядок укладывания -наличие посторонних примесей	
1270	ГОСТ 1084-88				-внешний вид -разделка -консистенция -вкус и запах	
1271	ГОСТ 10981-97 (ГОСТ 32156-2013)				-цвет мяса -характеристика разделки -консистенция мяса -состояние затылочной части головы, кусочков мяса рыбы, калтычков, бульона -вкус и запах -наличие посторонних примесей	
1272	ГОСТ 1168-86				-внешний вид после размораживания -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания	
1273	ГОСТ 11829-66				-внешний вид -консистенция мяса -вкус и запах	
1274	ГОСТ 12028-86				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет кожного покрова -состояние рыбы, кожных покровов	

1	2	3	4	5	6	7
1275	ГОСТ 12161-2006				-характеристика разделки -порядок укладывания -наличие чешуи -прозрачность среды -состояние среды -наличие посторонних примесей	
1276	ГОСТ 12250-88				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей -состояние рыбы, фаршевых изделий, бобовых, круп, овощей, томатного соуса -цвет томатного соуса -характеристика разделки -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей -порядок укладывания рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, гарнира -наличие посторонних примесей	
					-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей -состояние рыбы, фаршевых изделий, бобовых, круп, овощей, томатного соуса -состояние кожных покровов -цвет томатного соуса -характеристика разделки	

1	2	3	4	5	6	7
					-количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий -порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и гарнира -наличие посторонних примесей	
1277	ГОСТ 12292-2000				-вкус -запах -консистенция рыбы, костей, плаваников и «жучек», овощей, бобовых, круп, макаронных изделий -состояние рыбы, кожных покровов, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий -характеристика разделки -количество кусков, кусочков, тушек -порядок укладки рыбы, гарнира -наличие посторонних примесей	
1277	ГОСТ 13272-2009				-вкус -запах -консистенция печени -состояние печени -цвет печени, выделившегося жира, томатного соуса, выделившегося бульона -наличие посторонних примесей	
1278	ГОСТ 13686-88				-внешний вид -характеристика разделки -консистенция	
					-вкус и запах	
1279	ГОСТ 13865-2000				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, костей -цвет мяса рыбы, бульона -состояние рыбы, бульона	

1	2	3	4	5	6	7
					-характеристика разделки -наличие чешуи -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
1280	ГОСТ 1551-93				-внешний вид -разделка -консистенция -вкус и запах	
1281	ГОСТ 16079-2002				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
1282	ГОСТ 16080-2002				-внешний вид -цвет мяса рыбы -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
1283	ГОСТ 1629-97				-наличие посторонних примесей (в потребительской таре) -внешний вид -консистенция -запах -вкус	
1284	ГОСТ 16676-71				-запах -консистенция рыбы, хрящей, печени, овощей и круп, фаршевых изделий, плавников, костей, жучек -цвет бульона -состояние рыбы, хрящей, печени, овощей и круп, фаршевых изделий, плавников, костей, жучек, фасоли -цвет бульона -характеристика разделки -наличие посторонних примесей -вкус	
1285	ГОСТ 16978-99					

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий, костей, плавников, жучек -состояние рыбы, фаршевых изделий соуса -цвет соуса -характеристика разделки -порядок укладки рыбы, котлет, фаршевых изделий -количество кусков, филе, тушек, фаршевых изделий, хрящей, срезов -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
1286	ГОСТ 17660-97				-внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания	
1287	ГОСТ 18056-88				-вкус -запах -цвет мяса -консистенция мяса	
1288	ГОСТ 18173-2004				-наличие посторонних примесей -внешний вид -консистенция и состояние	
1289	ГОСТ 18222-88				-вкус -запах -внешний вид -консистенция мяса -разделка	
1290	ГОСТ 18223-88				-вкус и запах -внешний вид -консистенция -разделка	

1	2	3	4	5	6	7
1291	ГОСТ 18423-97				-вкус и запах -вкус -запах -консистенция -цвет мяса без кожицы, с кожей -цвет бульона -характеристика разделки -порядок укладывания -наличие посторонних примесей	
1292	ГОСТ 19341-73				-вкус -запах -консистенция печени, растительных добавок -состояние печени, растительных добавок -цвет печени, выделившегося жира -порядок укладывания -наличие посторонних примесей	
1293	ГОСТ 19588-2006				-вкус -запах -консистенция -состояние рыбы, кожных покровов, заливки -характеристика разделки -порядок укладывания -цвет рыбы -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
1294	ГОСТ 20056-97 (ГОСТ 20056-2013)				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы -характеристика разделки -порядок укладывания -состояние заливки -наличие налета белкового происхождения	

1	2	3	4	5	6	7
1295	ГОСТ 20414-93				-наличие посторонних примесей -внешний вид блоков, кальмара и каракатицы после размораживания -цвет после размораживания -разделка -консистенция мяса после размораживания, после варки -запах -вкус и запах после варки -наличие посторонних примесей	
1296	ГОСТ 20546-2006				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет рыбы -состояние рыбы, кожных покровов, заливки -характеристика разделки -порядок укладки рыбы -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
1297	ГОСТ 20845-2002				-внешний вид -цвет мяса -характеристика разделки -консистенция мяса -вкус и запах -порядок укладки -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
1298	ГОСТ 20919-75				-вкус -запах -консистенция мяса -цвет бульона -состояние мяса, бульона -цвет мяса, бульона -прозрачность бульона -характеристика разделки -порядок укладки	

1	2	3	4	5	6	7
1299	ГОСТ 21607-2008				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
1300	ГОСТ 24645-81				-внешний вид -наружные повреждения -цвет после размораживания -консистенция после размораживания -вкус и запах после размораживания	
1301	ГОСТ 25856-97				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, костей, плавников, овощей, круп, грибов, фруктов -состояние рыбы, кожных покровов, фаршевых изделий и фаршированных овощей, круп, грибов, фруктов, среды -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей -порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, гарнира -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
1302	ГОСТ 280-2009				-вкус -запах -консистенция -цвет кожных покровов	

1	2	3	4	5	6	7
					-характеристика разделки -порядок укладки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
1303	ГОСТ 28698-90				-внешний вид -вкус и запах -консистенция	
1304	ГОСТ 29275-92				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий костей, плавников -состояние рыбы, фаршевых изделий соусов, крема из майонеза -цвет розового соуса, белого соуса, крема из майонеза -характеристика разделки -порядок укладки рыбы -наличие посторонних примесей	
1305	ГОСТ 30314-2006				-внешний вид блока. Филе -россыпью -цвет -консистенция после размораживания, после варки -запах после размораживания -вкус и запах после варки -разделка -наличие посторонних примесей	
1306	ГОСТ 3945-78				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы и кожного покрова -цвет рыбы -порядок укладки -наличие чешуи -наличие налета белкового происхождения -состояние заливки	

1	2	3	4	5	6	7
1307	ГОСТ 6052-2004				-внешний вид -цвет -консистенция и состояние -вкус и запах	
1308	ГОСТ 6065-97				-вкус -запах -консистенция рыбы, -состояние рыбы, -состояние масла -размер кусков, филе, тушек -количество кусков, филе, тушек -характеристика разделки -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
1309	ГОСТ 6481-97				-внешний вид -разделка -консистенция изделий копченых, вяленых -вкус и запах -наличие посторонних примесей	
1310	ГОСТ 6606-83				-готовность продукта	
1311	ГОСТ 7144-2006				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -вкус -запах -консистенция рыбы, костей, плаваников и «жучек», -цвет кожных покровов -состояние рыбы, кожных покровов, масла -характеристика разделки -порядок укладки тушек, филе, кусков, филе-кусочков -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
1312	ГОСТ 7368-79				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
					-консистенция и состояние -вкус -запах	
1313	ГОСТ 7403-74				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -цвет бульона -прозрачность бульона -порядок укладывания	
1314	ГОСТ 7442-2002				-внешний вид -консистенция и состояние -вкус и запах	
1315	ГОСТ 7444-2002				-внешний вид -цвет чешуйчатого покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
1316	ГОСТ 7445-2004				-готовность продукта -внешний вид -цвет -консистенция -вкус и запах	
1317	ГОСТ 7447-97				-готовность продукта -внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
1318	ГОСТ 7448-2006				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
1319	ГОСТ 7449-96				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
					-разделка -консистенция -вкус и запахи	
1320	ГОСТ 7452-97				-вкус -запах -консистенция -цвет мяса рыбы, печени, бульона -состояние мяса рыбы, печени, бульона -характеристика разделки -порядок укладывания -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
1321	ГОСТ 7453-86				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, овощей, фруктов -состояние рыбы -состояние кожных покровов -наличие налета белкового происхождения -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
1322	ГОСТ 7454-2007				-вкус -запах -консистенция -цвет -состояние -характеристика разделки -порядок укладывания -количество кусков, тушек, филе, филе-кусочков, и теши -размер кусков, тушек, филе, филе-кусочков, и теши -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
1323	ГОСТ 7455-78				-вкус	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -консистенция мяса рыбы -цвет -состояние рыбы желе, овощей -прозрачность желе -цвет мяса рыбы, желе, овощей -характеристика разделки -порядок укладывания -количество кусков, тушек, прихвостовых – кусков рыбы -порядок укладывания -характеристика разделки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
1324	ГОСТ 7457-2007				-вкус -запах -консистенция -цвет -состояние -наличие посторонних примесей	
1325	ГОСТ 812-88				-внешний вид -цвет кожного покрова -разделка -консистенция -вкус и запах	
1326	ГОСТ 813-2002				-внешний вид -цвет чешуйчатого или кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
1327	ГОСТ 815-2004				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
1328	ГОСТ 9862-90				-вкус	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -консистенция -состояние рыбы и кожных покровов -цвет рыбы -порядок укладки -наличие чешуи -наличие налета белкового происхождения -состояние заливки -наличие посторонних примесей	
1329	ГОСТ Р 51025-97				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
1330	ГОСТ Р 51488-99				-вкус -запах -состояние мяса, бульона -цвет мяса, бульона -цвет кожных покровов -характеристика разделки -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
1331	ГОСТ Р 51489-99				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, фарша, костей, плавников -состояние рыбы, затылочной части голов, кусочков мяса рыбы, калтычков, фарша, бульона -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
1332	ГОСТ Р 51490-99				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, фарша, костей, плавников -состояние рыбы, кожных	

1	2	3	4	5	6	7
					-покровов, масла -цвет кожных покровов -наличие чешуи -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
1333	ГОСТ Р 51491-99				-вкус -запах -состояние креветок -цвет мяса креветок -консистенция -наличие посторонних примесей	
1334	ГОСТ Р 51493-99				-внешний вид блоков, рыбы -цвет -разделка -консистенция после размораживания -запах после размораживания -консистенция после варки -нарушение консистенции -наличие посторонних примесей	
1335	ГОСТ Р 51495-99				-внешний вид -наружные повреждения -цвет после размораживания -характеристика разделки -консистенция после размораживания и варки -запах -вкус и запах после варки -наличие посторонних примесей	
1336	ГОСТ Р 51496-99				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция мяса после размораживания -вкус и запах -порядок укладки -наличие посторонних примесей	

1	2	3	4	5	6	7
1337	ГОСТ Р 52336-2005				-внешний вид -консистенция -вкус -запах	
1338	ГОСТ Р 53353-2009				-внешний вид после размораживания -консистенция после размораживания -вкус после размораживания -запах после размораживания	
1339	ГОСТ Р 53847-2010 (ГОСТ 32004-2012)				-внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -запах -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
1340	ГОСТ Р 53848-2010 (ГОСТ 32005-2012)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция после размораживания -вкус и запах после размораживания	
1341	ГОСТ Р 53849-2010 (ГОСТ 32006-2013)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания -вкус и запах после отваривания	
1342	ГОСТ Р 53850-2010 (ГОСТ 32002-2012)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
1343	ГОСТ Р 53851-2010 (ГОСТ 32003-2012)				-внешний вид -консистенция кусков и зерна в ястыках -вкус и запаха	
1344	ГОСТ 276-60	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-цвет -запах -вкус	
1345	ГОСТ 572-60				-цвет -запах -вкус	
1346	ГОСТ 2929-75				-цвет -запах -вкус	
					-минеральная примесь	
1347	ГОСТ 3034-75				-цвет -запах -вкус	
1348	ГОСТ 3898-56				-внешний вид и цвет -запах -вкус	
1349	ГОСТ 5550-74 (ГОСТ Р 55290-2012)				-минеральные примеси	
1350	ГОСТ 5784-60				-цвет -запах -вкус	
1351	ГОСТ 6002-69				-цвет -запах -вкус	
1352	ГОСТ 6292-93				-цвет -запах -вкус	
1353	ГОСТ 7022-97				-внешний вид и цвет -запах -вкус -минеральные примеси	

1	2	3	4	5	6	7
1354	ГОСТ 16990-88				-цвет -запах	
1355	ГОСТ 21149-93				-цвет -запах -вкус	
1356	ГОСТ 27558-87 второй раз				-цвет -запах -вкус -хруст	
1357	ГОСТ Р 52189-2003 (взамен ГОСТ 26574-85)				-запах -вкус -наличие минеральной примеси	
1358	ГОСТ Р 52809-2007				-наличие минеральной примеси	
1359	ГОСТ Р 53048-2008				-цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
1360	ГОСТ Р 52668-2006 (взамен ГОСТ 12307-66)				-наличие минеральной примеси	
1361	ГОСТ Р 53085-2008				-цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
1362	ГОСТ Р 53495-2009				-цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
1363	ГОСТ 2077-84				-внешний вид -наличие минеральной примеси -вкус -запах -цвет -форма -поверхность	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
1364	ГОСТ 5311-50				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
1365	ГОСТ 7128-91				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -хрупкость -количество лома -внутреннее состояние	
1366	ГОСТ 8494-73				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -хрупкость -количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	
1367	ГОСТ 9831-61				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
1368	ГОСТ 12582-67				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
					-форма -поверхность -состояние мякиша	
1369	ГОСТ 12583-67				-внешний вид -форма -поверхность -цвет	
1370	ГОСТ 13657-68				-состояние мякиша -внешний вид -форма -поверхность -вкус и запах	
1371	ГОСТ 26982-86				-состояние мякиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
1372	ГОСТ 26983-86				-состояние мякиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
1373	ГОСТ 26984-86				-состояние мякиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
					-состояние мякиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
1374	ГОСТ 26985-86				-состояние мякиша -внешний вид -форма -поверхность	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
1375	ГОСТ 26986-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
1376	ГОСТ 26987-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
1377	ГОСТ 27842-88				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
1378	ГОСТ 27844-88				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
1379	ГОСТ Р 52462-2005 (ГОСТ 31805-2012)				-внешний вид -форма и поверхность -цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
1380	ГОСТ Р 52961-2008 (ГОСТ 31807-2012)				-состояние макиша -внешний вид -форма и поверхность -цвет -запах -вкус -состояние макиша	
1381	ГОСТ 6201-68				-цвет -запах -вкус	
1382	ГОСТ 6293-90 (ГОСТ Р 55289-2012)				-цвет -запах -вкус	
1383	ГОСТ 7169-66				-цвет -запах -вкус	
1384	ГОСТ 7170-66				-цвет -запах -вкус	
1385	ГОСТ 12183-66				-цвет -запах -вкус -содержание минеральной - примеси	
1386	ГОСТ 14176-69				-цвет -запах -вкус -содержание минеральной - примеси	
1387	ГОСТ 18271-72				-цвет -запах -вкус -минеральная примесь	
1388	ГОСТ 22391-89				-цвет -запах -состояние -запах -цвет	
1389	ГОСТ Р 53899-2010				-состояние -запах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
1390	ГОСТ Р 53900-2010				-состояние -запах -цвет	
1391	ГОСТ Р 53901-2010				-состояние -запах -цвет	
1392	ГОСТ Р 53902-2010				-состояние -запах -цвет	
1393	ГОСТ Р 53903-2010				-запах	
1394	ГОСТ Р 54645-2011				-внешний вид -форма -поверхность -запах -вкус -цвет -хрупкость	
1395	ГОСТ 21-94	Сахар и кондитерские изделия			-вкус и запах -сыпучесть -цвет -чистота раствора	
1396	ГОСТ 108-76				-внешний вид -вкус и аромат	
1397	ГОСТ 975-88				-внешний вид -вкус -запах	
1398	ГОСТ 6441-96				-вкус -запах -цвет -консистенция -структура -форма -поверхность	
1399	ГОСТ 6442-89				-вкус и запах -цвет -консистенция -форма	

1	2	3	4	5	6	7
1400	ГОСТ Р 52821-2007 (ГОСТ 31721-2012)				-поверхность -вкус и запах -внешний вид -консистенция -форма -структура	
1401	ГОСТ Р 53396-2009				-цвет -внешний вид -вкус и запах -чистота раствора	
1402	ГОСТ 4570-93				-вкус и запах -форма -поверхность	
1403	ГОСТ 6477-88				-вкус и запах -цвет -поверхность -форма	
1404	ГОСТ 6478-89				-вкус и запах -структура -консистенция -форма -поверхность	
1405	ГОСТ 6502-94				-вкус и запах -цвет -консистенция -поверхность глазированной халвы -посторонние примеси	
1406	ГОСТ 7060-79				-вкус и аромат -цвет -внешний вид -форма	
1407	ГОСТ 26907-86				-хранение сахара	
1408	ГОСТ Р 51561-2000				-вкус и запах -цвет -форма -консистенция -поверхность	

1	2	3	4	5	6	7
1409	ГОСТ Р 53897-2010				-вкус и запах -цвет: в расплавленном состоянии в застывшем состоянии -консистенция	
1410	ГОСТ 15810-96				-форма, поверхность, цвет, вкус и запах -вид в изломе	
1411	ГОСТ 14031-68				-вкус и запах -внешний вид -цвет -строение в изломе -качество начинки	
1412	ГОСТ 14032-68				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
1413	ГОСТ 14033-96				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
1414	ГОСТ 14621-78				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
1415	ГОСТ 15052-96				-форма -поверхность и ее отделка -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
1416	ГОСТ 24901-89				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе	

1	2	3	4	5	6	7
1417	ГОСТ Р 50228-92				-вкус и запах -форма, поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запаха	
1418	ГОСТ 19792-2001				-аромат -вкус -наличие пылевых зерен -механические примеси -признаки брожения	
1419	ГОСТ 28886-90				-внешний вид -цвет -запах -вкус -структура -консистенция	
1420	ГОСТ Р 52451-2005				-аромат -вкус -цвет	
1421	ГОСТ Р 54644-2011				-внешний вид (консистенция) -аромат -вкус	
1422	ГОСТ Р 51985-2002				-признаки брожения -внешний вид -цвет -запах	
1423	ГОСТ Р 53861-2010				-внешний вид -вкус и запаха -цвет	
1424	ГОСТ Р 53876-2010				-внешний вид -цвет -запах	
1425	ГОСТ Р 53501-2009				-внешний вид -цвет -запах	
1426	ГОСТ 4570-93				-вкус и запаха -форма	

1	2	3	4	5	6	7
1427	ГОСТ Р 50230-92				-поверхность -вкус и запах -цвет -форма и поверхность -структура и консистенция -внешний вид -вкус и аромат -внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка) -аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка) -аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка) -аромат, вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид -внешний вид -цвет поверхности -запах -вкус -аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка) -внешний вид	
1428	ГОСТ 108-76					
1429	ГОСТ 1683-71					
1430	ГОСТ 1937-90					
1431	ГОСТ 1938-90					
1432	ГОСТ 1939-90					
1433	ГОСТ 1940-75					
1434	ГОСТ 3322-69					
1435	ГОСТ 3716-90					
1436	ГОСТ 5312-90					

1	2	3	4	5	6	7
1437	ГОСТ 6014-68				-запах и вкус	
1438	ГОСТ 6829-89				-внешний вид	
					-форма и размеры	
1439	ГОСТ 6830-89				-внешний вид	
					-вкус и запах	
					-зрелость	
1440	ГОСТ 6882-88				-внешний вид	
					-вкус и запах	
1441	ГОСТ 7176-85				-цвет	
1442	ГОСТ 7968-87				-внешний вид	
					-запах и вкус	
1443	ГОСТ 14260-89				-внешний вид	
					-вкус и запах	
1444	ГОСТ 16833-71				-цвет	
					-запах	
1445	ГОСТ 17472-72				-вкус	
					-внешний вид	
					-вкус и запах	
1446	ГОСТ 17649-72				-внешний вид	
					-консистенция	
1447	ГОСТ 18077-72				-посторонние примеси	
					-цвет	
					-вкус и запах	
1448	ГОСТ 18224-72				-внешний вид	
					-вкус и запах	
					-цвет	
					-консистенция	
					-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
1449	ГОСТ 18316-95				-вкус, запах, цвет -консистенция	
1450	ГОСТ 18611-73				-внешний вид -вкус, запах, цвет -консистенция	
1451	ГОСТ Р 54681-2011				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -посторонние примеси	
1452	ГОСТ 23938-79				-внешний вид -запах -вкус -цвет -консистенция	
1453	ГОСТ 26832-86				-внешний вид и строение -повреждение поверхности тела и отростков -цвет -запах -вкус -масса корня, г, не менее	
1454	ГОСТ 28432-90				-внешний вид -форма -цвет мякоти -запах	
					-внешний вид -форма -размер -цвет -запах -вкус -консистенция	
1455	ГОСТ 28501-90				-внешний вид -форма -цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
1456	ГОСТ 28502-90				-вкус -внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
1457	ГОСТ Р 51808-2001				-внешний вид -запах и вкус	
1458	ГОСТ Р 51926-2002				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
1459	ГОСТ Р 52182-2003				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
1460	ГОСТ Р 52184-2003				-внешний вид соков -вкус и аромат -цвет	
1461	ГОСТ Р 52185-2003				-внешний вид и консистенция	
1462	ГОСТ Р 52186-2003				-внешний вид -вкус и аромат -цвет -растворимость в воде	
1463	ГОСТ Р 52188-2003				-внешний вид и консистенция соков -вкус и аромат -цвет	
1464	ГОСТ Р 52622-2006 (ГОСТ 32065-2013)				-внешний вид и консистенция напитков -вкус и запах -цвет	
1465	ГОСТ Р 52647-2006				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -форма и размеры -цвет -форма -окраска	
1466	ГОСТ Р 53026-2008				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
	(ИСО 6478:1990)				-форма -размер -конфигурация	
1467	ГОСТ Р 53086-2008 (ЕЭК ООН FIV-03:2003)				-внешний вид -запах и вкус -степень зрелости и состояние головков артишоков	
1468	ГОСТ Р 53215-2008 (ИСО 6477:1988)				-внешний вид -цвет	
1469	ГОСТ Р 53216-2008 (Codexstan 131-1981)				-отсутствие дефектов -запах и вкус	
1470	ГОСТ Р 53596-2009				-внешний вид -запах и вкус -окраска	
1471	ГОСТ Р 54690-2011				-внешний вид -запах и вкус	
1472	ГОСТ Р 51450-2010 (ИСО 10470:2004)				-внешний вид -запах и вкус	
1473	ГОСТ 28649-90				-виды дефектов зеленого (сырого) кофе	
					-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки (рассола, маринада)	
1474	ГОСТ 29045-91				-внешний вид -цвет	
1475	ГОСТ 29046-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
1476	ГОСТ 29047-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
1477	ГОСТ 29048-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
1478	ГОСТ 29049-91	.			-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
1479	ГОСТ 29050-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
1480	ГОСТ 29051-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
1481	ГОСТ 29052-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
1482	ГОСТ 29054-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
1483	ГОСТ 29055-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
1484	ГОСТ 29056-91				-внешний вид -цвет -аромат и вкус	
1485	РСТ РСФСР 134-77				-внешний вид -качество сиропа -консистенция плодов и ягод -вкус и запах -окраска плодов и ягод	
1486	РСТ РСФСР 233-77				-внешний вид -цвет -консистенция -вкус и запах	
1487	РСТ РСФСР 253-87				-вкус -консистенция -цвет -посторонние примеси	
1488	ГОСТ 1016-90				-внешний вид -консистенция -вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
1489	ГОСТ 1633-73				-цвет -внешний вид -вкус и запаха -цвет -консистенция	
1490	ГОСТ 15979-70				-качество заливки -внешний вид -вкус и запаха -цвет стручков -степень зрелости и консистенция	
1491	ГОСТ Р 50903-96				-прозрачность рассола -внешний вид и консистенция -вкус и запаха -цвет	
1492	ГОСТ Р 51934-2002 (ГОСТ 32099-2013)				-внешний вид -вкус и запаха -цвет -консистенция	
1493	ГОСТ Р 52141-2003				-внешний вид и консистенция -вкус и запаха -цвет	
1494	ГОСТ Р 52477-2005				-внешний вид -вкус и запаха -цвет -консистенция	
1495	ГОСТ Р 52817-2007 (ГОСТ 31712-2012)				-качество заливки -внешний вид консистенция -вкус и запаха -цвет	
1496	ГОСТ Р 53118-2008				-внешний вид -консистенция -вкус и запаха -цвет	
1497	ГОСТ Р 53127-2008				-внешний вид -вкус и запаха -цвет -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
1498	ГОСТ Р 53958-2010				-качество заливки -внешний вид -вкус и запах -цвет зерен -консистенция -качество заливочной жидкости	
1499	ГОСТ Р 53967-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
1500	ГОСТ Р 53972-2010				-внешний вид -консистенция -вкус и запаха -цвет -размеры огулов: длина, мм диаметр, мм, не более -размер томатов по наибольшему поперечному диаметру (кроме сливовидных сортов), мм, не менее для сливовидных сортов -качество рассола	
1501	ГОСТ Р 54050-2010				-внешний вид -вкус и запаха -цвет зёрен -консистенция -качество заливочной жидкости	
1502	ГОСТ 28539-90				-внешний вид -цвет, вкус и аромат	
1503	ГОСТ Р 52183-2003 (ГОСТ 32876-2014)	Масленичная продукция и жировые продукты			-внешний вид и консистенция -вкус и запаха -цвет	
1504	ГОСТ 1128-75				-прозрачность -запах и вкус	
1505	ГОСТ 7981-68				-прозрачность после отставивания в течение 24 ч при 20°С -запах и вкус	

1	2	3	4	5	6	7
1506	ГОСТ 8990-59				-цвет -запах и вкус -прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°C	
1507	ГОСТ 14083-68				-прозрачность -запах и вкус -цвет	
1508	ГОСТ 11201-65				-цвет -запах -вкус -минеральная примесь	
1509	ГОСТ 28414-89				-вкус и запах -цвет -консистенция при 18°C	
1510	ГОСТ 30306-95				-прозрачность -запах и вкус -цвет	
1511	ГОСТ Р 53457-2009				-прозрачность -запах и вкус	
1512	ГОСТ Р 52100-2003				-вкус и запах -консистенция при (12±2)°C -цвет	
1513	ГОСТ Р 52178-2003				-вкус и запах -консистенция и внешний вид -цвет	
1514	ГОСТ Р 53796-2010				-вкус и запах -консистенция при (12±2)°C -цвет -прозрачность	
1515	ГОСТ 8714-72				-запах и вкус -прозрачность -цвет при визуальном определении (при 40°C)	
1516	ГОСТ 25292-82				-цвет при температуре 15-20°C -запах и вкус -прозрачность в расплавленном состоянии	

1	2	3	4	5	6	7
1517	ГОСТ Р 54676-2011				-внешний вид и цвет -запах -консистенция охлажденного, замороженного	
1518	ГОСТ 5791-81				-прозрачность	
1519	ГОСТ 7981-68				-прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°C -запах и вкус -цвет	
1520	ГОСТ Р 52178-2003 (взамен ГОСТ 240)				-вкус и запах -консистенция и внешний вид -цвет	
1521	ГОСТ Р 52100-2003				-вкус и запах -консистенция при (12±2)°C -цвет	
1522	ГОСТ Р 52989-2008				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
1523	ГОСТ Р 53590-2009 (ГОСТ 31761-2012)				-внешний вид, консистенция -вкус и запах -цвет	
1524	ГОСТ 28499-90				-внешний вид	
1525	ГОСТ Р 51135-2010 (взамен ГОСТ Р 51135-98)				-внешний вид	
1526	ГОСТ Р 52845-2007				-внешний вид	
1527	ГОСТ Р 53094-2008 (взамен ГОСТ 28188-89) (ГОСТ 31494-2012)	Напитки			-внешний вид -цвет -вкус	
1528	ГОСТ Р 51355-99				-внешний вид -цвет	
1529	ГОСТ Р 51145-2009				-внешний вид -цвет	
1530	ГОСТ Р 51156-2005				-прозрачность -осадок -посторонние включения -прозрачность	
1531	ГОСТ Р 51158-2009					

1	2	3	4	5	6	7
					-осадок -посторонние включения	
1532	ГОСТ Р 51159-2009				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1533	ГОСТ Р 51165-2009				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1534	ГОСТ Р 51174-2009				-внешний вид -цвет -вкус	
1535	ГОСТ Р 51272-2008				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1536	ГОСТ Р 51283-99				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1537	ГОСТ Р 51298-2008				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1538	ГОСТ Р 51618-2009				-внешний вид -внешний вид -цвет	
1539	ГОСТ Р 51652-2000				-внешний вид -цвет	
1540	ГОСТ Р 52135-2003				-прозрачность -цвет -осадок -посторонние включения	
1541	ГОСТ Р 52191-2003				-внешний вид -внешний вид -осадок	
1542	ГОСТ Р 52192-2003				-внешний вид -осадок	
1543	ГОСТ Р 52193-2003				-внешний вид -цвет	
1544	ГОСТ Р 52195-2003				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1545	ГОСТ Р 52404-2005				-прозрачность -осадок -посторонние включения	

1	2	3	4	5	6	7
1546	ГОСТ Р 52574-2006				-внешний вид, цвет	
1547	ГОСТ Р 52558-2006				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
					-внешний вид	
1548	ГОСТ Р 52700-2003				-прозрачность -осадок -посторонние включения	
1549	ГОСТ Р 52835-2007				-прозрачность -осадок	
1550	ГОСТ Р 52836-2007				-посторонние включения	
					-внешний вид	
1551	ГОСТ Р 52844-2007				-внешний вид	
1552	ГОСТ Р 53095-2008				-внешний вид -вкус -цвет -посторонние примеси	
1553	ГОСТ Р 54464-2011				-внешний вид -цвет -вкус	
1554	ГОСТ 28539-90	Концентраты пищевые			-внешний вид и цвет	
					-вкус и запах -консистенция	
1555	ГОСТ 28188-89				-внешний вид	
1556	ГОСТ 23600-79				-вкус и запах -консистенция	
1557	ГОСТ 18488-2000				-внешний вид и цвет	
1558	ГОСТ 19327-84				-вкус и запах -консистенция	
1559	ГОСТ 28538-90				-внешний вид -цвет -вкус -растворимость в воде	
					-внешний вид -цвет	
1560	ГОСТ Р 50366-92				-внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
1561	ГОСТ Р 50847-96				-внешний вид и цвет -вкус и запахи -консистенция	
1562	ГОСТ Р 51172-98				сухой продукт: -внешний вид -цвет -вкус и запахи продукт готовый к употреблению: -вкус и запахи -консистенция -цвет	
1563	ГОСТ Р 51985-2002				Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза -внешний вид -цвет -запах	
1564	ГОСТ Р 53876-2010	Продукция парфюмерно-косметической и эфирномасличной промышленности			-внешний вид -цвет -запах	
1565	ГОСТ Р 52342-05				-внешний вид -цвет -запах	
1566	ГОСТ Р 52343-05				-внешний вид -цвет -запах	
1.53 Метод титриметрический						
1567	ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96)	Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля хлоридов	не менее 1%
1568	ГОСТ Р 51444-99 (ИСО 1841-2-96)	Продукты детского питания Продукция общественного питания			-массовая доля хлоридов	не менее 0,25%
1569	ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78)	Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки Продукты детского питания Продукция общественного питания			-массовая доля крахмала	-
1570	ГОСТ Р 53746-2009	Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля сахара	(от 2,0 до 20)% и выше
1571	ГОСТ 7702.1-74	Молоко и молочные продукты			-количество летучих жирных кислот	-
1572	ГОСТ Р 53747-2009				-массовая доля белка	св.1,0 до 30,0 включ.
1573	ГОСТ Р 51470-99				-кислотность	(от 0,10 до 100,00)%
1574	ГОСТ Р 51331-99					-

1	2	3	4	5	6	7
1575	ГОСТ Р 51467-99					-
1576	ГОСТ Р 51468-99					-
1577	ГОСТ Р 51456-99					-
1578	ГОСТ Р 52688-2006					-
1579	ГОСТ Р 54045-2010 (ИСО 5943:2006)				-массовая доля поваренной соли	(от 60,0 до 100,0)%
1580	ГОСТ 30637-99	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-массовая доля хлоридов	-
1581	ГОСТ 7636-85				-раскисление	-
1582	ГОСТ 26811-86				-массовая доля перекиси водорода	-
1583	ГОСТ Р 53212-2008	Сахар и кондитерские изделия			-массовая доля общей сернистой кислоты	-
1584	ГОСТ 25555.1-82				-массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	метод Кьельдаля-(от 0 до 30)%
1585	ГОСТ 25555.4-91	Плодовоовощная продукция			-массовая концентрация летучих кислот	-
1586	ГОСТ Р 51436-99				-щелочность	-
1587	ГОСТ 25555.2-91					(от 5 до 80) ммоль NaOH/дм ³ (или ммоль NaOH/кг)
1588	ГОСТ Р 51439-99				-массовая доля этилового спирта	продукты, содержащие до 5 % этилового спирта
1589	ГОСТ 8756.13-87				-массовая доля хлоридов	(0,01-10)г/дм ³ ; (0,001-1,0)%
1590	ГОСТ 8756.13-87				-массовая доля сахарозы	-
1591	ГОСТ 29059-91				-массовая доля редуцирующих сахаров	-
1592	ГОСТ 25555.5-91				-пектиновые вещества	-
1593	ГОСТ Р 53595-2009				-массовая доля диоксида серы	-
1594	ГОСТ 23268.11-78				-массовая доля белковых веществ	(0,1-10,0)%
1595	ГОСТ Р 52060-2003	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза			-железо закисное	от 5,0 мг/дм ³
1596	ГОСТ 7698-93				-железо окисное	от 5,0 мг/дм ³
1597	ГОСТ 7698-93				-кислотность	-
1598	ГОСТ Р 52060-2003				-массовая доля протенина	-
					-массовая доля сернистого ангидрида	-
					-содержание диоксида серы	применим при содержании

1	2	3	4	5	6	7
						Диоксида серы более 20 мг/кг
1599	ГОСТ Р 52060-2003				-массовая доля редуцирующих веществ -массовая доля сахарозы	-
1600	ГОСТ 15113.6-77	- Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые			-перекисдное число	-
1601	ГОСТ Р 52994-2008 (ИСО 3976:2006)	Продукты детского питания				
1.54. Метод колориметрический						
1602	ГОСТ 23268.15-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные			-бромид-ионы	(1,0 – 10,0) мг/дм ³
1.55. Метод визуальный						
1603	ГОСТ 23392-78	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые			-свежесть -посторонние примеси -эффективность пастеризации	- - минимально обнаруживаемая массовая доля – 5%
1604	ГОСТ Р 53746-2009	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-перекись водорода -набухаемость -качество сырой клейковины -наличие соевой муки -наличие кукурузной муки -проба на отсутствие свободных минеральных кислот -механические примеси -дефекты	- - - позволяет определить наличие 0,5% соевой муки - - - -
1605	ГОСТ Р 54478-2011 (взамен ГОСТ 13586.1-68)	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобучлочные изделия				
1606	ГОСТ Р 52810-2007					
1607	ГОСТ Р 52810-2007					
1608	ГОСТ 975-88	Сахар и кондитерские изделия				
1609	ГОСТ 19792-2001					
1610	ГОСТ Р 53026-2008 (ИСО 6478:1990)	Фруктоовощная продукция				
1611	ГОСТ Р 53216-2008 (Codexstan 131-1981)					
1612	ГОСТ Р 54690-2011					

1	2	3	4	5	6	7
1613	ГОСТ 8756.18-70	Продукты пищевые консервированные			-герметичность тары	-
1.56 Метод расчетный						
1614	ГОСТ Р 53746-2009	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-растворимость	(от 15 до 100)%
1615	ГОСТ Р 52197-2003				-размеры костных частей	-
1616	ГОСТ Р 54048-2010				-толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе	-
1617	ГОСТ Р 53746-2009	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-массовая доля общих углеводов	(от 2,0 до 20)% и выше
1618	ГОСТ 27676-88				-число падения	-
1619	ГОСТ 25183-3-82	- Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; -Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; - желатин, концентраты соединительнотканых белков;			-продолжительность растворения	-
1620	ГОСТ 28483-90				-подъемная сила	-
1.57 Метод бактериологический						
1621	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75)	Мясо и мясная продукция			- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
1622	ГОСТ 21237-75	- Мясо				
1623	ГОСТ 20235.2-74	- Мясо кроликов				
1624	ГОСТ 26972-86	- Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания			-количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
1624	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)	Мясо и мясные продукты			- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	
					- дрожжи и плесени	
					- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	
					- E.coli	

1	2	3	4	5	6	7
1625	ГОСТ Р 54674-2011	- Мясо птицы			- S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	
1626	ГОСТ Р 51278-99 (ИСО 7698-90) ГОСТ 28805-90	- Мясо и мясная продукция, птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Сахар и кондитерские изделия - Плодовоовощная продукция - Напитки - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания - Соковая продукция из овощей и фруктов - Масложировая продукция - Пищевые добавки - Молоко и молочные продукты - Продукция предназначенная для детей и подростков - Игрушки			- плесени - дрожжи - плесени и дрожжи	
1627	ГОСТ 10444.7-86	- Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Плодовоовощная продукция - Продукты детского питания			- S. botulinum	

1	2	3	4	5	6	7
		- Пищевые добавки, комплексные пищевые добавки - Соковая продукция из овощей и фруктов				
1628	МУ 3049-84	- Молоко и молочные продукты - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания - Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Продукты детского питания - Масложировая продукция			Антибиотики: - тетрациклиновая группа - стрептомицин - пенициллин - гризин - бацитрацин	С 0,01 ЕД на г/мл С 0,5 ЕД на г/мл С 0,01 ЕД на г/мл С 0,1 ЕД на г/мл С 0,02 ЕД на г/мл
1629	ГОСТ 10444.14-91	- Соковая продукция из овощей и фруктов			- плесени по Говарду	
1630	ГОСТ Р 51331-99	- Молоко и молочные продукты			- молочнокислые микроорганизмы	
1631	ГОСТ Р 51331-99 ГОСТ Р 52687-2006 МУ 2.3.2.2789-10	- Продукты для питания беременных и кормящих женщин			- бифидобактерии	
1632	ГОСТ Р 51331-99 МУ 2.3.2.2789-10				- лактобактерии	
1633	ГОСТ Р 51331-99				- термофильный стрептококк	
1634	ГОСТ Р 53400-2009 (ИСО 7937:2004)	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Плодовощная продукция			- Clostridium perfringens	
1635	ГОСТ 30280-95	- Парфюмерно-косметическая продукция			- Candida albicans	
1636	МУК 4.2.801-99	- Средства гигиены для полости рта - Парфюмерно-косметическая продукция - Средства гигиены для полости рта			- общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - Escherichia coli - Staphylococcus aureus - Pseudomonas aeruginosa - стерильность	

1	2	3	4	5	6	7
1637	МУ 3.5.1937-04	Оборудование медицинское (эндоскопы) Инструменты медицинские, изделия медицинские			- общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы - бактерии семейства Enterobacteriaceae - патогенные стафилококки - Pseudomonas aeruginosa - стерильность - контроль эффективности воздушной стерилизации	
1638	ГОСТ Р 54065-2010	Медикаменты, химико-фармацевтическая продукция Аптечные укупорочные средства, посуда, вспомогательные материалы Вода дистиллированная			- количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - бактерии группы кишечных палочек - стерильность - энтеробактерии - Pseudomonas aeruginosa - S. aureus - E. coli - плесневые и дрожжевые грибы - пирогенообразующие микроорганизмы - пробиотические микроорганизмы - возбудитель холеры	
1639	МУК 4.2.2315-08 МУК 4.2.2870-11	Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Плодовоовощная продукция Напитки (питьевая вода, расфасованная в емкости) Питательные среды микробиологические				
1.58	Метод биохимический					
1640	Инструкция 1100/2451-98-115 от 15.10.1998	Зерно (семена), мукомольно-крупажные и хлебобулочные изделия			- зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	
II.	Внешняя среда					

1	2	3	4	5	6	7
1.59	Метод флуоресцентный					
1641	ГОСТ Р 51211-98	Вода питьевая централизованного водоснабжения			-поверхностно-активные вещества (ПАВ), анионоактивные	(0,025-2,0) мг/дм ³
1642	ГОСТ Р 51210-98	Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Минеральные воды для бальнеотерапии Атмосферные осадки, выпадения			-бор	(0,05-5,0) мг/дм ³
1.60	Метод фотометрический					
1643	ГОСТ 4152-89	Вода питьевая централизованного водоснабжения			-мышьяк	(0,01-0,1) мг/дм ³
1644	ГОСТ 4388-82	Вода горячего водоснабжения			-медь	(0,02-1,2) мг/дм ³
1645	ГОСТ Р 51680-2000	Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Вода плавающих бассейнов			-цианиды	(0,01-0,25) мг/дм ³
1646	Методика № 01.1:1.2.3.63, ФР.1.31.2009.05867	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Вода плавающих бассейнов Поверхностные воды			-сульфаты	(25 – 300) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Атмосферные осадки, выпадения Сточная вода				
1.61	Метод титриметрический					
1647	ПНД Ф 14.2.99-97	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Вода плавательных бассейнов Поверхностные воды Н.В. Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Атмосферные осадки, выпадения Сточная вода			гидрокарбонаты (бикарбонаты)	(10,0-500,0) мг/дм ³
1648	ГОСТ 23268.11-78	Минеральные воды для бальнеотерапии			железо закисное железо окисное	от 5,0 мг/дм ³ от 5,0 мг/дм ³
1.62.	Метод колориметрический					
1649	ГОСТ 23268.15-78	Минеральные воды для бальнеотерапии			бромид-ионы	(от 1,0 – 10,0) мг/дм ³
1650	МУ 1649-77	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			толуол(метилбензол)	(5-50) мг/м ³
1651	МУ 1689-77				бутилацетат	чувствительность метода 2,5 мг/м ³
1.63	Метод дозиметрический					
1652	СП 2.6.1.1284-03	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)			мощность дозы гамма-излучения	10 нЗв – 10 Зв
1.64	Метод бактериологический					
1653	МУ 42-51-4-93	Воздух производственных помещений на производстве стерильных лекарственных средств			общее количество микроорганизмов	
1654	МУК 4.2.1089-02	Воздух лечебно-профилактических			общее количество	

1	2	3	4	5	6	7
		учреждений, аптек, смывы с поверхностей помещений ЛПУ			микроорганизмов - <i>Staphylococcus aureus</i> - дрожжевые и плесневые грибы - бактерии группы кишечных палочек - сальмонеллы - синегнойная палочка - стерильность - грамотрицательные потенциально патогенные бактерии - общее количество микроорганизмов - <i>Staphylococcus aureus</i> - общее количество микроорганизмов	
1655	Р 3.5.1904-04	Воздух помещений для оценки эффективности бактерицидного излучения			- общее количество микроорганизмов	
1656	МУ 287-113	Воздух боксов			- общее количество микроорганизмов	
1657	МУ 42-51-9-93	Смывы с поверхностей производственных помещений на производстве стерильных лекарственных средств			- общее количество микроорганизмов	
1658	МУ 42-51-14-93	Смывы с рук персонала на производстве стерильных лекарственных средств			- общее количество микроорганизмов	
1659	МУ 42-51-15-93	Смывы с технологической одежды на производстве стерильных лекарственных средств			- общее количество микроорганизмов	
1660	Инструкция ГОСАГРОПРОМ СССР от 01.01.90	Смывы на предприятиях по производству маргарина и майонеза			- бактерии группы кишечных палочек - общее количество микроорганизмов - КАМАФАММ	
1661	Инструкция № 01-19/9-11 от 21.07.1992	Смывы на предприятиях по производству консервов			- бактерии группы кишечных палочек - бактерии рода <i>Proteus</i> - плесневые грибы и дрожжи	
1662	МУК 4.1/4.2.588-96	Смывы с рук			- плесневые грибы и дрожжи	
1663	СП 1408-76 от 01.03.1976	Смывы на предприятиях пищевого производства			- ОМЧ - БГКП	
1664	МР 01-019/143-17 от 26-12.1995	Вода, почва, атмосферный воздух			- ОМЧ - бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	

1	2	3	4	5	6	7
1665	МУК 4.2.2884-11	Объекты внешней среды (вода, воздух, смывы)			Лактозоположительные кишечные палочки (ЛКП) Бактерии родов: <i>Escherichia</i>, <i>Klebsiella</i>, <i>Citrobacter</i>, <i>Enterobacter</i>, <i>Proteus</i>, <i>Aeromonas</i>, <i>Pseudomonas</i>, <i>Staphylococcus</i>, <i>Acinetobacter</i>, <i>Moraxella</i>, <i>Salmonella</i>, <i>Shigella</i>, энтерококки	
					КАМАФАНМ	
					- дрожжи и плесневые грибы	
					- БГКП	
					- <i>E.coli</i>	
					- бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	
					- <i>S.aureus</i>	
1666	МУК 4.2.2886-11	Идентификация микроорганизмов, выделенных из объектов внешней среды			- листерии	
1667	МУК 4.2.2315-08 МУК 4.2.2870-11	Вода источников централизованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Поверхностные воды Вода плавательных бассейнов Сточная вода, осадки сточных вод			- патогенные и условно-патогенные микроорганизмы	
					- возбудитель холеры	
III. Биологический материал						
1.65 Метод бактериологический						
1668	МР 0100/13745-07-34	- испражнения, кровь, моча, желчь, дуоденальное содержимое, содержимое розеол, костный мозг, грудное молоко			- возбудители брюшного тифа и паратифов	
1669	МР от 23.10.89 г. МУ 3.1.2436-09	- отделимое раны			- возбудители анаэробной инфекции	
1670	МР от 1999 г. Министерство обороны РФ МР от 27.12.1977 г. МЗ РСФСР	- испражнения			- патогенные, условно-патогенные, облигатные, факультативные, транзиторные микроорганизмы	

1	2	3	4	5	6	7
1671	МУК 4.2.2315-08 МУК 4.2.2870-11	Исследования биологического материала от людей на наличие возбудителей особо опасных и природно-очаговых инфекций Материал млекопитающих, членистоногих, гидробионтов			- возбудитель холеры - возбудители иерсиниоза и псевдотуберкулёза	
1672	МУ 3.1.1.2438-09					
1.66.	Метод серологический					
1673	Инструкция от 1983 г МЗ СССР	Сыворотка крови			- антитела к возбудителям коклюша и паракоклюша	
1674	МУ от 23.12.98 г. (приложение 5 к приказу МЗ РФ № 375)				- антитела к возбудителям менингококковой инфекции	
1675	МУ 4.2.698-98				- антитела к возбудителям дифтерийной инфекции	
1676	МУ 3.1.2943-11	Сыворотка крови, другой биологический материал от людей на наличие антигеп			- к возбудителю коклюша	
		Прочие исследования методом ИФА				
1677	Пр. МЗ СССР от 09.04.1990 № 141, прил.2	Сыворотка крови, другой биологический материал от людей на наличие антигенов			- вируса клещевого энцефалита	

613150, Кировская область, г. Слободской, ул. Советская, д.96
2013г.

1	2	3	4	5	6	7
I Продукция						
1.67.	Метод спектрофотометрический					
1678	ГОСТ Р 53746-2009	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-эффективность пастеризации	Минимально обнаруживаемая массовая доля – 5%
1679	ГОСТ Р 53592-2009 (ИСО 9874:2006)	Молоко и молочные продукты			-массовая доля общего фосфора	-
1680	ГОСТ Р 51458-99				-массовая доля сорбиновой кислоты	-
1681	ГОСТ 7636-85				-массовая доля фосфора	-
1682	ГОСТ Р 52810-2007	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-массовая доля фосфора	-
1683	ГОСТ Р 51430-99	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-натрииче яичных продуктов	(от 0,02 до 0,30)%
1684	ГОСТ Р 52391-2005	Плодоовощная продукция			-фосфор	(20-350)мг/дм ³
1.68.	Тонкослойная хроматография					
1685	ГОСТ 30711-2001	Напитки			-массовая доля лимонной кислоты	(От 3 до 2000) мг/дм ³
		Молоко и молочные продукты			-афлатоксин М1	(0,0005-0,005)мг/кг
		Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков;				предел определения: 0,0001 мг/кг
		Продукты для питания беременных и кормящих женщин				
		Продукты детского питания				
		Биологически активные добавки				
		Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков сквашенные и сухие, тофу и окара;				
		Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-афлатоксин В1	(0,003-0,02) мг/кг
		Сахар и кондитерские изделия				
		Масленичная продукция и жировые продукты				
		Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и				

1	2	3	4	5	6	7
		окара; Биологически активные добавки Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания				
1686	МУ 5177-90	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Биологически активные добавки Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара			-Дезоксиниваленон	предел обнаружения: 0,2мг/кг
1687	МУ 3184-84	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Биологически активные добавки Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара			-зеараленон	предел обнаружения: 0,1мг/кг
1688	ГОСТ 28001-88	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания Биологически активные добавки Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара			-Т-2 токсин	предел обнаружения-0,6 мг/кг
1689	ГОСТ Р 51440-99 (ИСО)	Напитки			-зеараленон -охратоксин А -патулин	предел обнаружения: 0,05 мг/кг предел обнаружения: 0,01 мг/кг предел определения -25

1	2	3	4	5	6	7
	8128-2-93)	Плодоовощная продукция Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания				мкг/дм ³
1690	ГОСТ 28038-89	Напитки Плодоовощная продукция Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания			-патулин	предел определения- 0,01 мг/кг
1691	ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты			-ГХЦГ (α,β,γ- изомеры)	чувствительность- 0,05 мг/кг
					-ДДТ и его метаболиты	чувствительность- 0,05 мг/кг
					-гептахлор	чувствительность- 0,05 мг/кг
1692	МУ 1222-75	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Масленичная продукция и жировые продукты.			-ГХЦГ (α,β,γ- изомеры)	чувствительность 0,02-0,08 мг/кг
					-ДДТ и его метаболиты	чувствительность 0,02-0,08 мг/кг
1693	ГОСТ 30349-96	Плодоовощная продукция			-ГХЦГ (α,β,γ- изомеры)	минимально обнаруживаемое содержание пестицидов в хроматографируемой пробе -1 мкг.
					-ДДТ и его метаболиты	минимально обнаруживаемое содержание пестицидов в хроматографируемой пробе -1 мкг.
					-кельтан	минимально обнаруживаемое содержание пестицидов в хроматографируемой пробе -1 мкг.
					-гептахлор	минимально обнаруживаемое содержание пестицидов в хроматографируемой пробе -1 мкг.

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
		Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара				
1696	МУ 2473-81 МУ 4344-87	Плодоовощная продукция Напитки			-децис	(0,01-0,04) мг/кг (0,005-0,5) мг/кг
1697	МУ 4344-87	Плодоовощная продукция Напитки			-фастак	(0,005-0,5) мг/кг
1698	МУ 1541-76	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Плодоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты. Молоко и молочные продукты Сахар и кондитерские изделия Напитки Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания Биологически активные добавки Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара			-2,4-D кислота, её соли и эфиры	предел определения -0,6мг/кг
1699	МУ 1218-75	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-ртутьорганические пестициды	нижний предел определения- 10 мкг/кг
1700	ГОСТ 30711-2001	Средства лекарственные, корма, кормовые добавки для животных			-афлатоксин В ₁	(0,003-0,02) мг/кг
1701	МУ 2142-80	Средства лекарственные, корма, кормовые добавки для животных			-ГХЦП(α,β,γ-изомеры) -ДДТ и его метаболиты -гексахлорбензол -гептахлор -альдрин	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1.69.	Инверсионная вольтамперометрия					
1702	ГОСТ Р 51301-99	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-медь -цинк -свинец -кадмий	(0,6-200) мг/кг (1-400) мг/кг (0,02-50) мг/кг (0,002-5,0) мг/кг
1703	ГОСТ 31660-2012	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и продукты, вырабатываемые из них			-йод	(0,02-200) мг/кг
1704	МУ 31-07/04	Сахар и кондитерские изделия			-йод	(0,02-2000) мг/кг
1705	МУК 4.1.1501-03	Плодоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты			-кадмий -свинец -медь -цинк	(0,0015-1,0) мг/кг (0,01-6,0) мг/кг (0,05-30) мг/кг (0,50-100,0) мг/кг
1706	МУК 4.1.1187-03	Напитки			-йод	(10,0-50000) мкг/кг
1707	МУК 4.1.1481-03	- Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; -Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; -Загустители, стабилизаторы, желеобразующие агенты; - желатин, концентраты соединительнотканых белков; - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза - Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и печебно-профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые - Продукция общественного питания биологически активные добавки Продукты для питания беременных и кормящих женщин			-йод	(0,005-0,5) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		Продукты детского питания				
1708	МУ 31-20/07	Масленичная продукция и жировые продукты			-никель	(0,05-15,0) мг/кг
1709	МУК 4.1.1505-03	Молоко и молочные продукты			-мышьяк	(0,004-1,0) мг/кг
1710	МУК 4.1.1506-03	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-мышьяк	(0,03-10,0) мг/кг
1711	МУ 08-47/077	Масленичная продукция и жировые продукты			-мышьяк -железо	(0,04-1,0) мг/кг (0,9-70,0) мг/кг
1712	МУК 4.1.1509-03	Напитки			-мышьяк	(0,002-0,4) мг/кг
1713	ГОСТ Р 51962-2002	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-мышьяк	(0,02-2,0) мг/кг
		Молоко и молочные продукты			-мышьяк	(0,04-1,0) мг/кг
		Сахар и кондитерские изделия			-мышьяк	(0,001-2,0) мг/кг
		Напитки			-мышьяк	(0,04-3,0) мг/кг
		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-мышьяк	(0,03-10,0) мг/кг
		Масленичная продукция и жировые продукты			-мышьяк	(0,04-1,10) мг/кг
		Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-мышьяк	(0,002-3,0) мг/кг
		Фруктовоовощная продукция			-мышьяк	(0,02-2,0) мг/кг
		Продукты детского питания			-мышьяк	(0,01-5,0) мг/кг
		- Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей;			-мышьяк	(0,05-5,0) мг/кг
		-Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара;				
		-Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты;				
		- желатин, концентраты				
		соединительнотканых белков;				
		- Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза				
		- Дрожжи пищевые, биомасса				

1	2	3	4	5	6	7
		однолетних растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и лечебно- профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые - Продукция общественного питания - Биологически активные добавки к пище				
1714	МУ 31-08/04	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные			- иодид-ион	(0,0001-1,0) мг/дм ³
1715	ГОСТ Р52180-2003	Питьевая вода, расфасованная в ёмкости Вода дистиллированная Металлопродукция прочая и некондиционная Продукция электродной и твёрдосплавной промышленности Продукция резинотехническая и асбестовая Оборудование и материалы электротехнические Продукция строительного, дорожного и коммунального машиностроения Оборудование санитарно-техническое кроме оборудования для вентиляции и кондиционирования. Замоочные и скобяные изделия Оборудование технологическое для легкой и пищевой промышленности и бытовые приборы Продукция целлюлозно-бумажной промышленности Изделия из стекла, фарфора, фаянса Продукция текстильной промышленности в т.ч. детского <i>ассортимента</i> Продукция трикотажной промышленности в т.ч. детского <i>ассортимента</i>			-медь -цинк -свинец -кадмий -мышьяк -ртуть -марганец	(0,0005-5,0) мг/дм³ (0,0005-10,0) мг/дм³ (0,0001-1,0) мг/дм³ (0,0001-1,0) мг/дм³ (0,001-0,2) мг/дм³ (0,00005-0,010) мг/дм³ (0,002-0,5) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
		Изделия швейные Изделия культурно-бытового, хозяйственного, учебного назначения, театрально-зрелищных предприятий, вспомогательные для лёгкой промышленности				
1.70.	Потенциометрия, конометрия					
1716	ГОСТ 26188-84	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-рН	-
1717	ГОСТ 26781-85	Молоко и молочные продукты			-рН	От 3 до 8
1718	ГОСТ Р 53359-2009				-рН	От 3 до 8
1719	ГОСТ 28972-91	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-рН	-
1720	ГОСТ 31412-2010	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-рН	-
1721	ГОСТ 5898-87	Сахар и кондитерские изделия			-нитраты	-
1722	ГОСТ 29270-95	Плодовоовощная продукция			-рН	-
1723	ГОСТ Р 52179-2003 (замен ГОСТ 976-81)	Масленичная продукция и жировые продукты			-растворенный кислород -биохимическое потребление кислорода (БПК)	от 0,5 мгО ₂ /дм ³ (0,5-1000) мгО ₂ /дм ³
1724	ПНД Ф 14.1:2.3:4.123-97	Питьевая вода, расфасованная в ёмкости			- водородный показатель рН	(1 - 14) ед. рН
1725	ПНД Ф 14.1:2.3:4.121-97	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные Питьевая вода, расфасованная в ёмкости Вода дистиллированная			-нитрат-ионы -фторид-ионы -рН -рН -нитраты	(10 - 70) мг/дм ³ (0,2 - 2000) мг/дм ³ (3,8 - 4,8) ед.рН - -
1726	ГОСТ 23268.9-78	Воды питьевые минеральные природные			-рН	-
1727	ГОСТ 23268.18-78	столовые, лечебно-столовые, лечебные			-нитраты	-
1728	ГОСТ Р 53070-2008	Напитки			-рН	-
1729	ГОСТ 28972-91	- Продукция общественного питания			-рН	-
1730	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91				-рН	-
1731	ГОСТ 26188-84	Продукты детского питания			-нитраты	-
1732	ГОСТ 29270-95				-рН	-
1.71.	Метод флуоресцентный				-поверхностно- активные	(0,025-2,0) мг/дм ³
1733	ГОСТ Р 51211-98	Вода минеральная,				

1	2	3	4	5	6	7
		Питьевая вода, расфасованная в ёмкости			вещества (ПАВ), антропоактивные	
1734	ГОСТ Р 51210-98				- бор	(0,05-5,0) мг/дм ³
1735	ПНД Ф 14.1.2:4.36-95					(0,05-5,0) мг/дм ³
1736	ПНД Ф 14.1.2:4.128-98				-нефтепродукты	(0,005-50,0) мг/дм ³
1737	ПНД Ф 14.1.2:4.187-02				- формальдегид	(0,02-0,5) мг/дм ³
1738	МУК 4.1.1263-03				-фенол	(0,0005-25,0) мг/дм ³
1739	МУК 4.1.1262-03				-нефтепродукты	(0,005-50,0) мг/дм ³
1740	МУК 4.1.1265-03				-формальдегид	(0,02-0,5) мг/дм ³
1741	ГОСТ Р 51210-98	Продукция, предназначенная для детей и подростков Продукция лёгкой промышленности Игрушки и материалы для изготовления игрушек Все типы упаковок, в т.ч. укупорочные средства, являющиеся готовой продукцией Металлопродукция прочая и некондиционная Продукция электродной и твёрдосплавной промышленности Продукция строительного, дорожного и коммунального машиностроения Оборудование санитарно-техническое кроме оборудования для вентиляции и кондиционирования. Замошные и скобяные изделия Изделия из стекла, фарфора, фаянса Продукция, предназначенная для детей и подростков Продукция лёгкой промышленности			- бор	(0,05-5,0) мг/дм ³
1742	МУК 4.1.1272-2003				- формальдегид	(0,01-0,25) мг/м ³
1.72.	Метод фотометрический					
1743	ГОСТ 8558.1-78	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Продукция общественного питания Биологически активные добавки к пище Продукты детского питания			-массовая доля нитрита натрия	-

1	2	3	4	5	6	7
1744	ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75)	Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки Продукты детского питания			-массовая доля нитрита натрия	-
1745	ГОСТ 8558-2-78	Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки Продукция общественного питания			-массовая доля нитрата	-
1746	ГОСТ 29270-95	Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки Плодоовощная продукция Биологически активные добавки к пище Продукты детского питания			-нитриты	-
1747	ГОСТ 9794-74	Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки			-нитраты	-
1748	ГОСТ Р 51482-99 (ИСО 13730-96)	Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля общего фосфора	-
1749	ГОСТ 23231-90				-остаточная активность кислотной фосфатазы	-
1750	ГОСТ 25179-90	Молоко и молочные продукты			-массовая доля белка	-
1751	ГОСТ 19792-2001	Сахар и кондитерские изделия			-диастазное число	-
					-массовая доля редуцирующих сахаров	-
1752	ГОСТ Р 54386-11				-массовая доля сахарозы	-
1753	ГОСТ Р 53883-2010				-диастазное число	от 3,0 до 20,0 включ., - 0,07ед. Готе св.20,0 до 40,0 включ., - 0,03ед. Готе
					-массовая доля редуцирующих сахаров	(от 70,00 до 96,00)%
1754	ГОСТ 29032-91	Плодоовощная продукция			-массовая доля сахарозы	(от 1,00 до 26,00)%
1755	МУ 5048-90 МЗ СССР				-оксиметилфурфурол	нижний предел определения – 2мг/кг
1756	ГОСТ 8756.13-87	Плодоовощная продукция Продукция общественного питания			-нитраты	-
1757	ГОСТ 18308-72	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные			-массовая доля сахаров	-
1758	ПНД Ф 14.1.2.47-96	Питьевая вода, расфасованная в ёмкости			-моллибден	предел обнаружения 2,5 мкг/дм ³
1759	ПНД Ф 14.1.2.4.248-07				-гидрофосфат-ионы	(0,051 – 101) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
1760	ГОСТ 23268-8-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные			- фосфаты - нитрит-ионы	(0,05 – 100) мг/дм ³ (0,5 – 3,0) мг/дм ³
1761	ПНД Ф 14.1:2.4.215-06	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные Питьевая вода, расфасованная в ёмкости Металлопродукция прочая и некондиционная Продукция электродной и твёрдосплавной промышленности Продукция строительного, дорожного и коммунального машиностроения Оборудование санитарно-техническое кроме оборудования для вентиляции и кондиционирования. Замоные и скобяные изделия Продукция целлюлозно-бумажной промышленности Изделия из стекла, фарфора, фаянса Изделия культурно-бытового, хозяйственного, учебного назначения, театральные-зрелищных предприятий, вспомогательные для лёгкой промышленности			- метакремниевая кислота - активированная кремнекислота (по кремнию) - кремний	(1,35 – 43,2) г/дм ³ (0,5 – 16) мг/дм ³ (0,5 – 16) мг/дм ³
1762	ГОСТ 3351-74	Питьевая вода, расфасованная в ёмкости			- мутность	(1 – 8) ЕМ/дм ³
1763	ПНД Ф 14.1:2.4.213-05					(1,0 – 100,0) ЕМ
1764	ГОСТ 18826-73				- нитраты (по NO ₃)	(0,4 – 44,3) мг/дм ³
1765	ПНД Ф 14.1:2.4.4-95					(0,1 – 100) мг/дм ³
1766	ГОСТ Р 52769-2007				- цветность	(1,0 – 70,0) радусов
1767	ГОСТ Р 52964-2008				- сульфаты	(2 – 50) мг/дм ³
1768	ПНД Ф 14.1:2.4.262-10				- аммиак (по азоту)	(0,04 – 3,1) мг/дм ³
1769	НДП 10.1:2.3.91-06				- нитриты	(0,002 – 5,0) мг/дм ³
1770	ГОСТ 4192-82				- аммиак (по азоту)	0,04 – 2,3) мг/дм ³
1771	ПНД Ф 14.1:2.104-97				- нитриты	(0,002 – 3,0) мг/дм ³
1772	ГОСТ 4386-89	Питьевая вода, расфасованная в ёмкости			- фенольный индекс - фторид-ион	(2 – 5) мкг/дм ³ (0,05-1,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция, предназначенная для детей и подростков Все типы упаковок, в т.ч. укупорочные средства, являющиеся готовой продукцией Металлопродукция прочая и некондиционная Продукция электродной и твердосплавной промышленности Продукция строительного, дорожного и коммунального машиностроения Оборудование санитарно-техническое кроме оборудования для вентиляции и кондиционирования. Замочные и				
1772	ПНД Ф 14.1:2.4.166-00	Питьевая вода, расфасованная в ёмкости Металлопродукция прочая и некондиционная			- алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм ³
1773	ГОСТ 4011-72	Продукция электродной и твердосплавной промышленности Полимеры, пластические массы, химические волокна и каучуки Продукция резинотехническая и асбестовая Оборудование и материалы электротехнические Продукция строительного, дорожного и коммунального машиностроения Оборудование санитарно-техническое кроме оборудования для вентиляции и кондиционирования. Замочные и			- железо (суммарно)	(0,10 – 2,00) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		скробляные изделия Оборудование технологическое для легкой и пищевой промышленности и бытовые приборы Продукция целлюлозно-бумажной промышленности Изделия из стекла, фарфора, фаянса Изделия культурно-бытового, хозяйственного, учебного назначения, театрально-зрелищных предприятий, вспомогательные для легкой промышленности				
1774	ГОСТ 13685-84	Соль поваренная и лечебно-профилактическая			-массовая доля оксида железа (III)	-
1775	МУ 1.40/38-05 от 11.11.91	Продукция общественного питания			-нитриты -нитраты -массовая доля сахаров -массовая доля белка -диастазное число -нитраты	- - - - -
1776	МУ 5048-89					предел надежного определения – 30 мг/кг
1777	ГОСТ 5903-89				-массовая доля сахаров	-
1778	Р 4.1.1672-03	Биологически активные добавки к пище			-общий сахар и сахароза	-
					-гистамин	предел обнаружения – 10мг/кг
1779	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. (под ред. И.М. Скурихина, А.В. Тугельяна) М.: Брандес-Медицина, 1998 г				-нитриты	-
					-нитраты	-
					-витамин РР (ниацин)	-
1780	ГОСТ Р 52962-2008 (ИСО 9174:1998, ИСО 11083:1994, ИСО 18412:2005)	Полимеры, пластические массы, химические волокна и каучуки Продукция резинотехническая и асбестовая			-общий хром	(0,025-25,0) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
		Оборудование и материалы электротехнические Продукция строительного, дорожного и коммунального машиностроения Оборудование санитарно-техническое кроме оборудования для вентиляции и кондиционирования. Замочные и скобяные изделия Продукция текстильной промышленности в т.ч. детского ассортимента Продукция трикотажной промышленности в т.ч. детского ассортимента Изделия швейные Меха, меховые и овчинно-шубные изделия в т.ч. детского ассортимента Изделия культурно-бытового, хозяйственного, учебного назначения, театрально-зрелищных предприятий, вспомогательные для легкой промышленности				
1781	ПНД Ф 14.1:2.4.52-96	Питьевая вода, расфасованная в ёмкости Все типы упаковки, в т.ч. упаковочные средства, являющиеся готовой продукцией Металлопродукция прочая и некондиционная Продукция электродной и твёрдотопливной промышленности Полимеры, пластические массы, химические волокна и каучуки Продукция резинотехническая и асбестовая Оборудование и материалы электротехнические			- хром (6) - хром (6)	(0,005 – 0,05) мг/дм³ (0,01-1,0) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция строительного, дорожного и коммунального машиностроения Оборудование санитарно-техническое кроме оборудования для вентиляции и кондиционирования. Замоочные и скобяные изделия Оборудование технологическое для легкой и пищевой промышленности и бытовые приборы Продукция целлюлозно-бумажной промышленности Изделия из стекла, фарфора, фаянса Продукция текстильной промышленности в т.ч. детского ассортимента Продукция трикотажной промышленности в т.ч. детского ассортимента Изделия швейные Продукция кожаной промышленности Меха, меховые и овчинно-шубные изделия в т.ч. детского ассортимента Изделия культурно-бытового, хозяйственного, учебного назначения, театрально-зрелищных предприятий, вспомогательные для легкой промышленности Все типы упаковок, в т.ч. укупорочные средства, являющиеся готовой продукцией				
1782	МУ 1637-77	Полимеры, пластические массы, химические волокна и каучуки Материалы лакокрасочные, полуфабрикаты, кино-, фото- и магнитные материалы и товары бытовой химии			-аммиак	(0,02-0,4) мг/м ³
					-общий хром	(0,01-1,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Вычислительная техника Продукция лесозаготовительной и лесопильной деревообрабатывающей промышленности Продукция фанерного производства Мебель, в т.ч. детская Материалы строительные, кроме сборных железобетонных конструкций и деталей Продукция кожевенной промышленности Продукция промышленности искусственных кож и плёночных материалов, изделия кожгалантерейные и шорно-седельные из всех видов кож Обувь кожаная в т.ч. детского ассортимента Изделия культурно-бытового, хозяйственного, учебного назначения, театрально-зрелищных предприятий, вспомогательные для лёгкой промышленности				
1783	РД 52.04.186-89	Полимеры, пластические массы, химические волокна и каучуки Материалы строительные, кроме сборных железобетонных конструкций и деталей Металлопродукция прочая и некондиционная Продукция электродной и твёрдосплавной промышленности Полимеры, пластические массы, химические волокна и каучуки Материалы лакокрасочные, полуфабрикаты, кино-, фото- и			- гидрохлорид - гидрофторид - сера диоксид - азота диоксид - азота (II) оксид - дигидросульфид - хлор - формальдегид	(0,1 — 2,0) мг/м³ (0,002 — 0,700) мг/м³ (0,04 — 5,00) мг/м³ (0,002 — 1,40) мг/м³ (0,016 — 0,94) мг/м³ (0,004 — 0,12) мг/м³ (0,012 — 0,300) мг/м³ (0,01 — 0,22) мг/м³

1	2	3	4	5	6	7
		магнитные материалы и товары бытовой химии Продукция резинотехническая и асбестовая Оборудование и материалы электротехнические Вычислительная техника Продукция строительного, дорожного и коммунального машиностроения Оборудование санитарно-техническое кроме оборудования для вентиляции и кондиционирования. Замошные и скобяные изделия Оборудование технологическое для легкой и пищевой промышленности и бытовые приборы Продукция лесозаготовительной и лесопильной деревообрабатывающей промышленности Продукция целлюлозно-бумажной промышленности Продукция фанерного производства Мебель, в т.ч. детская Материалы строительные, кроме сборных железобетонных конструкций и деталей Продукция текстильной промышленности в т.ч. детского ассортимента Продукция трикотажной промышленности в т.ч. детского ассортимента Изделия швейные Продукция кожаной промышленности Продукция промышленности искусственных кож и плёночных				

1	2	3	4	5	6	7
		материалов, изделия кожгалантерейные и шорно-сидельные из всех видов кож <i>Обувь кожаная в т.ч. детского ассортимента</i> Меха, меховые и овчинно-шубные изделия в т.ч. детского ассортимента Изделия культурно-бытового, хозяйственного, учебного назначения, театально-зрелищных предприятий, вспомогательные для лёгкой промышленности Продукция, предназначенная для детей и подростков Все типы упаковок, в т.ч. укупорочные средства, являющиеся готовой продукцией				
1784	МУК 4.1.1020-01	Все типы упаковок, в т.ч. укупорочные средства, являющиеся готовой продукцией Полимеры, пластические массы, химические волокна и каучуки			-альдегиды в т.ч. формальдегид	(0,08-1,5) мг/дм ³
1.73. Метод кондуктометрический						
1785	Руководство по эксплуатации карманного кондуктометра для чистой воды РWT	Вода дистиллированная			-удельная электропроводимость	(0,1-99,9) мксм/см
1.74. Метод рефрактометрический						
1786	ГОСТ 8764-73 (ИСО 1666-73, ИСО 3188-78, ИСО 3593-81, ИСО 3946-82, ИСО 3947-77, ИСО 5378-78, ИСО 5379-83, ИСО 5809-82, ИСО 5810-82)	Молоко и молочные продукты			-массовая доля влаги	-
1787	ГОСТ Р 54053-2010 (взамен ГОСТ 5899-85)	Сахар и кондитерские изделия			-массовая доля жира	(от 0 до 60)%

1	2	3	4	5	6	7
1788	ГОСТ 19792-2001				-массовая доля воды	-
1789	ГОСТ Р 53126-2008				-массовая доля воды	(от 13,0 до 25,0)%
1790	ГОСТ 5900-73				-массовая доля сухих веществ	-
1791	ГОСТ Р 51433-99		Плодовоовощная продукция			-массовая доля растворимых сухих веществ
1792	ГОСТ 28562-90				-массовая доля сухих веществ	-
1793	ГОСТ 6687.2-90				-массовая доля жира	-
1794	ГОСТ 5668-68				-массовая доля жира	-
1795	ГОСТ Р 54053-2010 (взамен ГОСТ 5899-85)	- Продукция общественного питания			-массовая доля жира	(от 0 до 60)%
1796	ГОСТ 7636-85				-массовая доля жира	-
1797	ГОСТ 8756.21-89				-массовая доля жира	-
1798	ГОСТ 15113.9-77				-массовая доля жира	-
1799	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91				-массовая доля жира	-
1800	ГОСТ 28562-90				-массовая доля сухих веществ	-
1801	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. (под ред. И.М. Скурихина, А.В. Тутельяна) М.: Брандес-Медицина, 1998 г, гл.2, п.1				-массовая доля жира	-
1802	ГОСТ 8756.21-89		Продукты детского питания			-массовая доля жира
1803	ГОСТ 28562-90				-массовая доля растворимых сухих веществ	-
1.75. Метод гравиметрический						
1804	ГОСТ 23042-86	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Продукция общественного питания Продукты детского питания				-массовая доля жира
1805	ГОСТ 26183-84	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Плодовоовощная продукция Продукция общественного питания Продукты детского питания			-массовая доля жира	
1806	ГОСТ Р 54754-2011	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и			-масса, объем	-

1	2	3	4	5	6	7
		продукты их переработки Продукты детского питания				
1807	ГОСТ 8756.1-79	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Флодоовощная продукция Продукция общественного питания Продукты детского питания			-масса, объем	-
1808	ГОСТ 26323-84	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля примесей растительного происхождения	
1809	ГОСТ 25555.3-82	Флодоовощная продукция Продукты детского питания			-массовая доля минеральных примесей	-
1810	ГОСТ 30648.3-99	Молоко и молочные продукты Продукты детского питания			-массовая доля влаги и сухих веществ	-
1811	ГОСТ Р 54668-2011 (взамен ГОСТ 3626-73)	Молоко и молочные продукты Продукция общественного питания			-массовая доля влаги и сухих веществ	(от 0,5 до 99,0%)
1812	ГОСТ 29246-91	Молоко и молочные продукты Продукты детского питания			-массовая доля влаги и сухих веществ	-
1813	ГОСТ Р 52179-2003 (взамен ГОСТ 976-81)	Молоко и молочные продукты Масленичная продукция и жировые продукты			-массовая доля влаги и летучих веществ	-
1814	ГОСТ Р 52179-2003 (взамен ГОСТ 976-81)	Молоко и молочные продукты Масленичная продукция и жировые продукты			-массовая доля жира	-
1815	ГОСТ 15113.4-77	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Флодоовощная продукция Буллоны пищевые сухие; Концентраты пищевые Продукция общественного питания Продукты детского питания			-массовая доля влаги	-
1816	ГОСТ 21094-75	Продукция общественного питания Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-влажность	-
1817	ГОСТ 15113.1-77	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Буллоны пищевые сухие; Концентраты пищевые			-масса	-

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция общественного питания				
1818	ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты Продукция общественного питания			-массовая доля жира	-
1819	ГОСТ Р 54053-2010 (взамен ГОСТ 5899-85)	Сахар и кондитерские изделия Продукция общественного питания			-массовая доля жира	(от 0 до 60) %
1820	ГОСТ 7636-85	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Продукция общественного питания			-массовая доля жира	-
1821	ГОСТ 8756.21-89	Флодоовощная продукция Продукты детского питания			-массовая доля жира	-
1822	ГОСТ 15113.9-77	Бульоны пищевые сухие; Концентраты пищевые Продукция общественного питания			-массовая доля жира	-
1823	ГОСТ 5668-68	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Продукция общественного питания			-массовая доля жира	-
1824	ГОСТ 28561-90	Флодоовощная продукция Продукты детского питания			-массовая доля сухих веществ	-
1825	ГОСТ 9404-88	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Продукты детского питания			-влажность	-
1826	ГОСТ 9793-74	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Продукты детского питания			-массовая доля влаги	-
1827	ГОСТ Р 51479-99 (ИСО 1442-97)	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Продукты детского питания			-массовая доля влаги	-
1828	ГОСТ Р 51865-2010	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Продукты детского питания			-массовая доля минеральных примесей	-
1829	ГОСТ 20239-74	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Продукты детского питания			-массовая доля магнетитной примеси	-
1830	ГОСТ 27560-87	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-крупность	-

1	2	3	4	5	6	7
		Продукты детского питания				
1831	ГОСТ 15113.2-77	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Плодоовощная продукция Буллоны пищевые сухие; Концентраты пищевые			-массовая доля металломagneзитной примеси	-
1832	ГОСТ 15113.2-77	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Буллоны пищевые сухие; Концентраты пищевые			-массовая доля минеральных примесей	-
1833	ГОСТ 8756.9-78	Плодоовощная продукция Напитки			-массовая доля осадка	-
1834	ГОСТ Р 51620-2000	Плодоовощная продукция Напитки			-массовая доля приведенного экстракта	-
1835	ГОСТ 4288-76	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля влаги	-
1836	ГОСТ 28562-90				-массовая доля сухих веществ	(0-85) %
1837	ГОСТ Р 53746-2009					(от 8,1 до 99,8) %
1838	ГОСТ Р 53746-2009				-массовая доля жира	(от 3,0 до 30,0) % и выше
1839	ГОСТ 4288-76				-масса	-
1840	ГОСТ Р 52675-2006				-массовая доля начинки или покрытия	-
1841	ГОСТ Р 53008-2008				-массовая доля панировки, мясной начинки или мясного покрытия	-
1842	ГОСТ 8756.1-79				-массовая доля мяса и жира	-
1843	ГОСТ 8756.1-79				-массовая доля мясного ингридиента	-
1844	ГОСТ 8756.1-79				-массовая доля желе	-
1845	ГОСТ Р 54042-2010 (взамен ГОСТ Р 52702-2006)				-массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании	-
1846	ГОСТ Р 52197-2003				-массовая доля костных включений	(0,1-1,5) %
1847	ГОСТ Р 52417-2005					
1848	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты			-масса	-
1849	ГОСТ 8764-73 (ИСО 1666-73, ИСО 3188-78, ИСО 3593-81, ИСО 3946-82, ИСО 3947-77,					

1	2	3	4	5	6	7
	ИСО 5378-78, ИСО 5379-83, ИСО 5809-82, ИСО 5810-82)				-массовая доля влаги	-
1850	ГОСТ 8764-73 (ИСО 1666-73, ИСО 3188-78, ИСО 3593-81, ИСО 3946-82, ИСО 3947-77, ИСО 5378-78, ИСО 5379-83, ИСО 5809-82, ИСО 5810-82)				-массовая доля сухих веществ	(от 0,5 до 2,5) %
1851	ГОСТ 30305.1-95				-массовая доля золы	-
1852	ГОСТ Р 51331-99				-массовая доля жира	(от 0 до 20)% и выше
1853	ГОСТ Р 51463-99				-массовая доля глазури	-
1854	ГОСТ 22760-77				-массовая доля воды	-
1855	ГОСТ Р 51452-99				-массовая доля сухих веществ	-
1856	ГОСТ Р 51457-99				-соотношение отдельных частей продукта	-
1857	ГОСТ 5897-90				-массовая доля составных частей	-
1858	ГОСТ 7636-85				-массовая доля золы	-
1859	ГОСТ 26185-84				-массовая доля металломангнитных примесей	-
1860	ГОСТ 26808-86				-массовая доля глазури, снега, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС, пленочного материала	-
1861	ГОСТ 7636-85				-масса	-
1862	ГОСТ 26664-85					-
1863	ГОСТ 7636-85					-
1864	ГОСТ 26185-84					-
1865	ГОСТ 26185-84					-
1866	ГОСТ 31339-2006 (ЕН 14253:2003)					-
1867	ГОСТ 1368-2003					-
1868	ГОСТ 7631-2008					-
1869	(Взамен ГОСТ 7631-85)					-
1870	ГОСТ 26664-85					-
1871	ГОСТ 31339-2006					-

1	2	3	4	5	6	7
1872	ГОСТ Р 51494-99	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия				-
1873	ГОСТ Р 51496-99					-
1874	ГОСТ 26829-86				-массовая доля жира	-
1875	ГОСТ Р 51492-99					-
1876	ГОСТ 686-83				-влажность	-
1877	ГОСТ 7128-91					-
1878	ГОСТ 8494-73					-
1879	ГОСТ 10856-96					-
1880	ГОСТ 13586.5-93					-
1881	ГОСТ 26312.7-84					-
1882	ГОСТ 29143-91 (ИСО 712-85)					-
1883	ГОСТ 30317-95					-
1884	ГОСТ Р 52377-2005				-массовая доля влаги	-
1885	ГОСТ Р 52061-2003				-массовая доля начинки	-
1886	ГОСТ 24557-89				-пористость	-
1887	ГОСТ 5669-96				-зольность	-
1888	ГОСТ 10847-74					-
1889	ГОСТ 26312.5-84					-
1890	ГОСТ 27494-87				-массовая доля золы, не растворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	-
1891	ГОСТ Р 52377-2005				-массовая доля металломагнитной примеси	-
1892	ГОСТ 30483-97	Сахар и кондитерские изделия			-сорная примесь	-
1893	ГОСТ Р 52377-2005					-
1894	ГОСТ 10854-88				-массовая доля жира	-
1895	ГОСТ 30483-97				-массовая доля начинки	-
1896	ГОСТ 27670-88				-массовая доля влаги	-
1897	ГОСТ 29033-91					-
1898	ГОСТ 24557-89					-
1899	ГОСТ 975-88					-
1900	ГОСТ 5900-73					-
1901	ГОСТ Р 51561-2000					-
1902	ГОСТ Р 54642-2011 (взамен ГОСТ 12570-98)				-массовая доля влаги и сухих веществ	(от 0,10 до 1,00%)
1903	ГОСТ Р 53408-2009				-массовая доля воды	-

1	2	3	4	5	6	7
1904	ГОСТ Р 50546-93 (ИСО 1743-73)				-массовая доля сухого вещества	-
1905	ГОСТ 975-88				-массовая доля золы	-
1906	ГОСТ 5901-87					-
1907	ГОСТ 12574-93					-
1908	ГОСТ Р 52451-2005				-массовая доля металломангнитной примеси	-
1909	ГОСТ 5901-87				-масса нетто	-
1910	ГОСТ 5897-90				-массовая доля составных частей	-
1911	ГОСТ 26521-85				-массовая доля ферропримесей	-
1912	ГОСТ 5897-90				-намокаемость	-
1913	ГОСТ 12573-67				-массовая доля мелочи	-
1914	ГОСТ 10114-80	Плодовоовощная продукция			Масса нетто или объем	-
1915	ГОСТ 12578-67					-
1916	ГОСТ 1936-85					-
1917	ГОСТ 28875-90					-
1918	ГОСТ 12231-66				-массовая доля составных частей	-
1919	ГОСТ 8756.1-79					-
1920	ГОСТ 1750-86					-
1921	ГОСТ 12231-66				-массовая доля сухих веществ	-
1922	ГОСТ 28550-90				-массовая доля влаги	-
1923	ГОСТ 1936-85					-
1924	ГОСТ 10856-96	Масленичная продукция и жировые продукты				-
1925	ГОСТ 24027.2-80					-
1926	ГОСТ Р 52794-2007					-
1927	ГОСТ Р 54046-2010 (ЕЭК ООН DDP-03:2007)				-массовая доля мелочи	-
1928	ГОСТ 1936-85				-зола	-
1929	ГОСТ 5474-66				-массовая доля жира	(5-95) %
1930	ГОСТ Р 53395-2009 (взамен ГОСТ 30004.2)				-общая минерализация (сухой остаток)	(1 – 25000) мг/лм ³
1931	ПНД Ф 14.1:2.4.261-10					
1932	ГОСТ 18164-72				-сухой остаток	-

1	2	3	4	5	6	7
1933	ГОСТ 27026-86	Вода дистиллированная			-массовая концентрация остатка после выпаривания	не более 5
1934	ГОСТ 12787-81	Напитки			-экстрактивность начального сусле	-
1935	ГОСТ 6687.7-88 ГОСТ 12787-81				-объемная доля этилового спирта	-
1936	СТБ 1933-2009 (ГОСТ Р 51619-2000)				-относительная плотность	-
1937	ГОСТ Р 52968-2008				-массовая концентрация сухого остатка	(от 1 до 20) мг/дм ³ включительно
1938	ГОСТ 11293-89	-Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; -Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; -Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты; -желатин, концентраты соединительнотканых белков; - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза - Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и лечебно-профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые - Продукция общественного питания				
1939	ГОСТ 25183.10-82				-массовая доля влаги	-
1940	ГОСТ 29186-91				-массовая доля золы	-
1941	ГОСТ 11293-89					
1942	ГОСТ 7698-93				-Массовая доля влаги	-
1943	ГОСТ 7698-93	- Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза			Массовая доля золы	-
1944	ГОСТ Р 52060-2003					-
1945	ГОСТ 28483-90	- Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные			-влажность	-
1946	ГОСТ Р 54731-2011					

1	2	3	4	5	6	7
1947	ГОСТ Р 54731-2011	стартовые культуры			-массовая доля сухого вещества	-
1948	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91	- Продукция общественного питания			-массовая доля влаги	-
					-массовая доля золы	-
					-массовая доля жира	-
					-массовая доля составных частей	-
1949	РСТ РСФСР 107-80				-масса	-
1950	РСТ РСФСР 107-80				-массовая доля составных частей	-
1.76.	Метод органолептический					
1951	ГОСТ 3739-89	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-масса порции	
1952	ГОСТ 12512-67				-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
1953	ГОСТ 12513-67				-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
1954	ГОСТ 27095-86				-внешний вид	
1955	ГОСТ 27747-88				-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
1956	ГОСТ Р 54048-2010				-внешний вид	
1957	ГОСТ Р 52196-2011				-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
					-вкус	
					-форма и размер	
1958	ГОСТ Р 52675-2006				-внешний вид и вид на разрезе	
					-цвет	
					-запах	
					-вкус	
1959	ГОСТ Р 54754-2011				-внешний вид	
					-цвет	
					-запах	
					-консистенция	
1960	ГОСТ Р 52843-2007				-внешний вид	
1961	ГОСТ Р 52986-2008				-внешний вид	
1962	ГОСТ Р 53221-2008				-внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
1963	ГОСТ Р 54315-2011				-внешний вид -цвет -запах	
1964	ГОСТ 4814-57				-внешний вид	
1965	ГОСТ 12600-67				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры -вязка батонов колбасы	
1966	ГОСТ 16131-86				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры -вязка батонов колбасы	
1967	ГОСТ 16290-86				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры -вязка батонов колбасы	
1968	ГОСТ 16594-85				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
1969	ГОСТ 16677-71				-форма и размер -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	
1970	ГОСТ 17482-85				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	
1971	ГОСТ 18256-85				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе	
1972	ГОСТ 20402-75				-вкус -запах -консистенция	
1973	ГОСТ Р 52992-2008				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1974	ГОСТ Р 53515-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	

1	2	3	4	5	6	7
1975	ГОСТ Р 53587-2009				-размеры -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
1976	ГОСТ Р 53588-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1977	ГОСТ Р 53591-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1978	ГОСТ Р 53643-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1979	ГОСТ Р 53645-2009				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма	

1	2	3	4	5	6	7
1980	ГОСТ Р 54043-2010				-размеры -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1981	ГОСТ Р 54366-2011				-внешний вид -цвет	
1982	ГОСТ Р 54367-2011				-внешний вид -цвет поверхности -запах -консистенция -состояние жира -состояние сухожиллий -мышцы на разрезе	
1983	ГОСТ Р 54520-2011				-внешний вид -цвет поверхности -запах -консистенция -состояние жира -состояние сухожиллий -мышцы на разрезе	
1984	ГОСТ Р 54646-2011				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1985	ГОСТ Р 54704-2011				-внешний вид -цвет	
1986	ГОСТ Р 54753-2011				-внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-вкус -запах -консистенция -вид на разрезе -форма -размеры	
1987	ГОСТ 5283-91				-внешний вид -цвет мяса -цвет бульона -запах -вкус -консистенция -посторонние примеси	
1988	ГОСТ 7987-79				-внешний вид -цвет -вкус -запах	
1989	ГОСТ 7990-56				-консистенция -внешний вид -цвет -вкус -запах	
					-консистенция -внешний вид соуса	
1990	ГОСТ 7993-90				-внешний вид -цвет языка на разрезе, жира, желе -консистенция	
1991	ГОСТ 8286-90				-внешний вид -цвет -вкус -запах	
					-консистенция	
1992	ГОСТ 8687-65				-внешний вид -цвет -вкус -запах	
					-консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
					-посторонние примеси	
1993	ГОСТ 9163-90				-внешний вид	
					-цвет	
					-вкус	
					-запах	
1994	ГОСТ 9165-59				-консистенция	
					-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
1995	ГОСТ 9166-59				-консистенция	
					-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
1996	ГОСТ 9167-76				-консистенция	
					-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
1997	ГОСТ 9935-76				-консистенция	
					-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
1998	ГОСТ 9936-76				-консистенция	
					-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
1999	ГОСТ 9937-79				-консистенция	
					-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
2000	ГОСТ 10008-62				-консистенция	
					-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
					-консистенция	
2001.	ГОСТ 10907-88				-внешний вид	
					-цвет	
					-вкус	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -консистенция	
2002.	ГОСТ 12314-66				-вкус -запах -консистенция	
2003.	ГОСТ 12318-91				-внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
2004.	ГОСТ 12319-77				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
2005.	ГОСТ 12424-77				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
2006.	ГОСТ 12425-66				-вкус -запах -консистенция	
2007.	ГОСТ 12427-77				-внешний вид на разрезе -вкус -запах -консистенция	
2008.	ГОСТ 15168-70				-вкус -запах -консистенция печени -цвет сока	
2009.	ГОСТ 15169-70				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
2010.	ГОСТ 17472-72				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
2011.	ГОСТ 17649-72				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
2012.	ГОСТ Р 53644-2009				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
2013.	ГОСТ Р 53645-2009				-посторонние примеси -внешний вид -цвет -запах -вкус	
2014.	ГОСТ Р 53748-2009				-консистенция -внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
2015.	ГОСТ Р 54033-10 (взамен ГОСТ 697-84, ГОСТ 698-84, ГОСТ 5284-84)				-посторонние примеси -внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
2016.	ГОСТ 18487-80				-внешний вид бульона -внешний вид -цвет -вкус -запах -консистенция	
2017.	ГОСТ Р 54033-2010				-посторонние примеси -внешний вид -цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
2018.	ГОСТ 21784-76				-консистенция -внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
2019.	ГОСТ Р 52702-2006 (ГОСТ 31962-2013)				-внешний вид -консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
2020.	ГОСТ Р 52820-2007				-внешний вид -консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
2021.	ГОСТ Р 52818-2007				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
2022.	ГОСТ Р 52819-2007				-форма и размер -внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
2023.	ГОСТ Р 53008-2008 (ГОСТ 31936-2012)				-внешний вид -цвет -запах	
2024.	ГОСТ Р 53157-2008 (ГОСТ 31657-2012)				-внешний вид	
2025.	ГОСТ Р 53458-2009 (ГОСТ 31473-2012)				-консистенция -цвет -вид на разрезе -вкус -запах -форма -размеры -посторонние включения -упитанность -степень снятия оперения -состояние кожи -состояние костной системы	
2026.	ГОСТ Р 53516-2009 (ГОСТ 31639-2012)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
2027.	ГОСТ Р 53670-2009				-форма и размер -внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
2028.	ГОСТ Р 53852-2010				-форма и размер -внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -вкус -консистенция -форма и размер -внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция -форма и размер -внешний вид	
2029.	ГОСТ Р 54355-2011 (ГОСТ 32589-2013)					
2030.	ГОСТ Р 54376-2011 (ГОСТ 31990-2012)					
2031.	ГОСТ 608-93				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
2032.	ГОСТ 28589-90				-внешний вид -цвет мяса -цвет желе (буйрона) -запах -вкус -консистенция	
2033.	ГОСТ Р 54348-2011				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
2034.	ГОСТ Р 53155-2008 (ГОСТ 30363-2013)				-внешний вид -цвет -запах -вкус -консистенция	
2035.	ГОСТ Р 53746-2009				-внешний вид -цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
2036.	ГОСТ Р 53404-2009				-консистенция -внешний вид -цвет -запах -вкус	
2037.	ГОСТ Р 52198-2003				-консистенция -внешний вид -цвет -запах -вкус	
2038.	ГОСТ Р 52199-2003				-консистенция -внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
2039.	ГОСТ Р 52704-2006				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
2040.	ГОСТ Р 52705-2006				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
2041.	ГОСТ Р 52819-2007				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
2042.	ГОСТ Р 54628-2011				-внешний вид -консистенция -цвет -запах -вкус	
2043.	ГОСТ Р 52100-2003		Молоко и молочные продукты		-консистенция при (12±2)°C -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
					-вкус и запах -цвет	
2044.	ГОСТ Р 52688-2006				-внешний вид -запах	
2045.	ГОСТ 28283-89				-вкус и запах	
2046.	ГОСТ Р 52973-2008				-консистенция -вкус -запах -цвет	
2047.	ГОСТ Р 53435-2009				-консистенция и внешний вид -вкус и запах -цвет	
2048.	ГОСТ Р 53503-2009				-вкус и запах -цвет -консистенция и внешний вид	
2049.	ГОСТ Р 53492-2009				-вкус и запах -цвет	
2050.	ГОСТ Р 53493-2009				-консистенция и внешний вид -вкус и запах -цвет	
2051.	ГОСТ Р 53505-2009				-консистенция и внешний вид -вкус и запах -цвет	
2052.	ГОСТ Р 53506-2009				-консистенция -вкус и запах -цвет	
2053.	ГОСТ Р 53668-2009				-консистенция -вкус и запах -цвет	
2054.	ГОСТ Р 53914-2010				-консистенция -внешний вид -вкус и запах -цвет	
2055.	ГОСТ Р 53952-2010				-консистенция -внешний вид -вкус и запах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-консистенция	
2056.	ГОСТ Р 54339-2011				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
2057.	ГОСТ Р 54340-2011				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
2058.	ГОСТ Р 52096-2003 (ГОСТ 31453-2013)				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
2059.	ГОСТ Р 52790-2007				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
2060.	ГОСТ Р 53504-2009				-вкус и запах -цвет -консистенция и внешний вид	
2061.	ГОСТ Р 53666-2009				-вкус и запах -цвет -консистенция и внешний вид	
2062.	ГОСТ 8764-73				-вкус и запах -цвет -консистенция	
2063.	ГОСТ 23621-79				-вкус и запах -цвет -консистенция	
2064.	ГОСТ Р 52791-2007 (взамен ГОСТ 4495-87)				-внешний вид и консистенция -вкус -запах -цвет	
2065.	ГОСТ Р 52975-2008				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
2066.	ГОСТ Р 54661-2011 (взамен ГОСТ 1349-85)				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
2067.	ГОСТ Р 52685-2006				-вкус и запах -консистенция -вид на разрезе -цвет теста -форма	
2068.	ГОСТ 30626-98				-консистенция -вкус -запах -цвет	
2069.	ГОСТ Р 53946-2010 (взамен ГОСТ 4495-87				-консистенция -вкус и запах -цвет	
2070.	ГОСТ 10382-85				-вкус и запаха -цвет -консистенция	
2071.	ГОСТ Р 53436-2009 (ГОСТ 31688-2012)				-вкус и запаха -цвет -консистенция и внешний вид	
2072.	ГОСТ Р 53507-2009 (ГОСТ 31703-2012)				-вкус и запаха -цвет -консистенция и внешний вид	
2073.	ГОСТ Р 53947-2010 (взамен ГОСТ 718-84, ГОСТ 719-85)				-вкус и запаха -цвет -консистенция	
2074.	ГОСТ Р 53948-2010				-консистенция -вкус и запаха -цвет	
2075.	ГОСТ Р 54666-2011 (взамен ГОСТ 1923-78				-внешний вид -вкус и запаха -цвет -консистенция	
2076.	ГОСТ 10119-2007		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		-вкус -запах -консистенция рыбы, костей, плавников -цвет кожных покровов -состояние рыбы, кожных	

1	2	3	4	5	6	7
2077.	ГОСТ 10531-89				покровов, масла -характеристика разделки -порядок укладки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
2078.	ГОСТ 1084-88				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы, -характеристика разделки -порядок укладки -цвет маринада -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
2079.	ГОСТ 10981-97 (ГОСТ 32156-2013)				-внешний вид -разделка -консистенция -вкус и запах -цвет мяса -характеристика разделки -консистенция мяса -состояние заточной части -голов, кусочков мяса рыбы, -калтычков, бульона -вкус и запах -наличие посторонних примесей	
2080.	ГОСТ 1168-86				-внешний вид после -размораживания -характеристика разделки -консистенция после -размораживания -запах после размораживания	
2081.	ГОСТ 11829-66				-внешний вид -консистенция мяса -вкус и запах	
2082.	ГОСТ 12028-86				-вкус	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -консистенция мяса рыбы -цвет кожного покрова -состояние рыбы, кожных покровов -характеристика разделки -порядок укладывания -наличие чешуи -прозрачность среды -состояние среды -наличие посторонних примесей	
2083.	ГОСТ 12161-2006				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей костей, плавников и костных образований («жучек») -цвет кожных покровов -состояние рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей, томатного соуса -цвет томатного соуса -характеристика разделки -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей -порядок укладывания рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, гарнира -наличие посторонних примесей	
2084.	ГОСТ 12250-88				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, бобовых, круп, овощей -состояние рыбы, фаршевых	

1	2	3	4	5	6	7
2085.	ГОСТ 12292-2000				изделий, бобовых, круп, овощей, томатного соуса -состояние кожных покровов - цвет томатного соуса -характеристика разделки -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий -порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и гарнира -наличие посторонних примесей	
2086.	ГОСТ 13272-2009				-вкус -запах -консистенция рыбы, костей, плавников и «жучек», овощей, бобовых, круп, макаронных изделий -состояние рыбы, кожных покровов, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий -характеристика разделки -количество кусков, кусочков, тушек -порядок укладки рыбы, гарнира -наличие посторонних примесей	
2087.	ГОСТ 13686-88				-вкус -запах -консистенция печени -состояние печени -цвет печени, выделившегося жира, томатного соуса, выделившегося бульона -наличие посторонних примесей -внешний вид -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
2088.	ГОСТ 13865-2000				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, костей -цвет мяса рыбы, бульона -состояние рыбы, бульона -характеристика разделки -наличие чешуи -порядок укладывания -наличие посторонних примесей	
2089.	ГОСТ 1551-93				-внешний вид -разделка -консистенция -вкус и запах	
2090.	ГОСТ 16079-2002				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
2091.	ГОСТ 16080-2002				-внешний вид -цвет мяса рыбы -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
2092.	ГОСТ 1629-97				-внешний вид -консистенция -запах -вкус	
2093.	ГОСТ 16676-71				-вкус -запах -консистенция рыбы, хрящей, печени, овощей и круп, фаршевых изделий, плаваников, костей, жучек -цвет бульона -состояние рыбы, хрящей, печени,	

1	2	3	4	5	6	7
					-овощей и круп, фаршевых изделий, плавников, костей, жучек, фасоли -цвет бульона -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
2094.	ГОСТ 16978-99				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий, костей, плавников, жучек -состояние рыбы, фаршевых изделий соуса -цвет соуса -характеристика разделки -порядок укладывания рыбы, котлет, фаршевых изделий -количество кусков, филе, тушек, фаршевых изделий, хрящей, срезов -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
2095.	ГОСТ 17660-97				-внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания	
2096.	ГОСТ 18056-88				-вкус -запах -цвет мяса -консистенция мяса -наличие посторонних примесей -внешний вид -консистенция и состояние -вкус	
2097.	ГОСТ 18173-2004					

1	2	3	4	5	6	7
2098.	ГОСТ 18222-88				-запах -внешний вид -консистенция мяса -разделка -вкус и запаха	
2099.	ГОСТ 18223-88				-внешний вид -консистенция -разделка -вкус и запаха	
2100.	ГОСТ 18423-97				-вкус -запах -консистенция -цвет мяса без кожицы, с кожей -цвет бульона -характеристика разделки -порядок укладывания -наличие посторонних примесей	
2101.	ГОСТ 19341-73				-вкус -запах -консистенция печени, растительных добавок -состояние печени, растительных добавок -цвет печени, выделившегося жира -порядок укладывания -наличие посторонних примесей	
2102.	ГОСТ 19588-2006				-вкус -запах -консистенция -состояние рыбы, кожных покровов, заливки -характеристика разделки -порядок укладывания -цвет рыбы -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	

1	2	3	4	5	6	7
2103.	ГОСТ 20056-97 (ГОСТ 20056-2013)				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы -характеристика разделки -порядок укладки -состояние заливки -наличие налета белкового происхождения -наличие посторонних примесей	
2104.	ГОСТ 20414-93				-внешний вид блоков, кальмара и каракатицы после размораживания -цвет после размораживания -разделка -консистенция мяса после размораживания, после варки -запах -вкус и запах после варки -наличие посторонних примесей	
2105.	ГОСТ 20546-2006				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет рыбы -состояние рыбы, кожных покровов, заливки -характеристика разделки -порядок укладки рыбы -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
2106.	ГОСТ 20845-2002				-внешний вид -цвет мяса -характеристика разделки -консистенция мяса -вкус и запах -порядок укладки -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	

1	2	3	4	5	6	7
2107.	ГОСТ 20919-75				-вкус -запах -консистенция мяса -цвет бульона -состояние мяса, бульона -цвет мяса, бульона -прозрачность бульона -характеристика разделки -порядок укладки	
2108.	ГОСТ 21607-2008				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
2109.	ГОСТ 24645-81				-внешний вид -наружные повреждения -цвет после размораживания -консистенция после размораживания -вкус и запах после размораживания	
2110.	ГОСТ 25856-97				-вкус -запах -консистенция рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, костей, плавников, овощей, круп, грибов, фруктов -состояние рыбы, кожных покровов, фаршевых изделий и фаршированных овощей, круп, грибов, фруктов, среды -количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей	

1	2	3	4	5	6	7
2111.	ГОСТ 280-2009				-порядок укладки рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей, гарнира -характеристика разделки -наличие посторонних примесей -вкус -запах -консистенция -цвет кожных покровов -характеристика разделки -порядок укладки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
2112.	ГОСТ 28698-90				-внешний вид -вкус и запах -консистенция	
2113.	ГОСТ 29275-92				-вкус -запах -консистенция -консистенция рыбы, фаршевых изделий костей, плавников -состояние рыбы, фаршевых изделий соусов, крема из майонеза -цвет розового соуса, белого соуса, крема из майонеза -характеристика разделки -порядок укладки рыбы -наличие посторонних примесей	
2114.	ГОСТ 30314-2006				-внешний вид блока. Филе -россыпью -цвет -консистенция после размораживания, после варки -запах после размораживания -вкус и запах после варки -разделка -наличие посторонних примесей	
2115.	ГОСТ 3945-78				-вкус	

1	2	3	4	5	6	7
					-запах -консистенция мяса рыбы -состояние рыбы и кожного покрова -цвет рыбы -порядок укладки -наличие чешуи -наличие налета белкового происхождения -состояние заливки	
2116.	ГОСТ 6052-2004				-внешний вид -цвет -консистенция и состояние -вкус и запах	
2117.	ГОСТ 6065-97				-вкус -запах -консистенция рыбы, -состояние рыбы, -состояние масла -размер кусков, филе, тушек -количество кусков, филе, тушек -характеристика разделки -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
2118.	ГОСТ 6481-97				-внешний вид -разделка -консистенция изделий копченых, вяленых -вкус и запах -наличие посторонних примесей	
2119.	ГОСТ 6606-83				-готовность продукта -внешний вид -консистенция	
2120.	ГОСТ 7144-2006				-вкус -запах -консистенция рыбы, костей,	

1	2	3	4	5	6	7
					плавников и «жучек», -цвет кожных покровов -состояние рыбы, кожных покровов, масла -характеристика разделки -порядок укладки тушек, филе, кусков, филе-кусочков -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
2121.	ГОСТ 7368-79				-внешний вид -консистенция и состояние -вкус -запах	
2122.	ГОСТ 7403-74				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -цвет бульона -прозрачность бульона -порядок укладки	
2123.	ГОСТ 7442-2002				-внешний вид -консистенция и состояние -вкус и запах	
2124.	ГОСТ 7444-2002				-внешний вид -цвет чешуйчатого покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
2125.	ГОСТ 7445-2004				-готовность продукта -внешний вид -цвет -консистенция -вкус и запах	
2126.	ГОСТ 7447-97				-готовность продукта -внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки	

1	2	3	4	5	6	7
2127.	ГОСТ 7448-2006				-консистенция -вкус и запаха -внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запаха -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
2128.	ГОСТ 7449-96				-внешний вид -разделка -консистенция -вкус и запаха	
2129.	ГОСТ 7452-97				-вкус -запах -консистенция -цвет мяса рыбы, печени, бульона -состояние мяса рыбы, печени, бульона -характеристика разделки -порядок укладки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
2130.	ГОСТ 7453-86				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, овощей, фруктов -состояние рыбы -состояние кожных покровов -наличие налета белкового происхождения -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
2131.	ГОСТ 7454-2007				-вкус -запах -консистенция -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
2132.	ГОСТ 7455-78				-состояние -характеристика разделки -порядок укладки -количество кусков, тушек, филе, филе-кусочков, и теши -размер кусков, тушек, филе, филе-кусочков, и теши -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
2133.	ГОСТ 7457-2007				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы -цвет -состояние рыбы желе, овощей -прозрачность желе -цвет мяса рыбы, желе, овощей -характеристика разделки -порядок укладки -количество кусков, тушек, прихвостовых – кусков рыбы -порядок укладки -характеристика разделки -наличие чешуи -наличие посторонних примесей	
2134.	ГОСТ 812-88				-запах -консистенция -цвет -состояние -наличие посторонних примесей	
2135.	ГОСТ 813-2002				-внешний вид -цвет кожного покрова -разделка -консистенция -вкус и запах -внешний вид -цвет чешуйчатого или кожного	

1	2	3	4	5	6	7
					покрова -характеристика разделки -консистенция -вкус и запахи	
2136.	ГОСТ 815-2004				-внешний вид -наружные повреждения -характеристика разделки -консистенция -вкус и запахи	
2137.	ГОСТ 9862-90				-вкус -запах -консистенция -состояние рыбы и кожных покровов -цвет рыбы -порядок укладки -наличие чешуи -наличие налета белкового происхождения -состояние заливки -наличие посторонних примесей	
2138.	ГОСТ Р 51025-97				-внешний вид -вкус -запах -консистенция	
2139.	ГОСТ Р 51488-99				-вкус -запах -состояние мяса, бульона -цвет мяса, бульона -цвет кожных покровов -характеристика разделки -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
2140.	ГОСТ Р 51489-99				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, фарша, костей, плавников	

1	2	3	4	5	6	7
					-состояние рыбы, затылочной части голов, кусочков мяса рыбы, калтычков, фарша, бульона -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
2141.	ГОСТ Р 51490-99				-вкус -запах -консистенция мяса рыбы, фарша, костей, плавников -состояние рыбы, кожных покровов, масла -цвет кожных покровов -наличие чешуи -характеристика разделки -наличие посторонних примесей	
2142.	ГОСТ Р 51491-99				-вкус -запах -состояние креветок -цвет мяса креветок -консистенция -наличие посторонних примесей	
2143.	ГОСТ Р 51493-99				-внешний вид блоков, рыбы -цвет -разделка -консистенция после размораживания -запах после размораживания -консистенция после варки -нарушение консистенции -наличие посторонних примесей	
2144.	ГОСТ Р 51495-99				-внешний вид -наружные повреждения -цвет после размораживания -характеристика разделки -консистенция после размораживания и варки -запах	

1	2	3	4	5	6	7
2145.	ГОСТ Р 51496-99				-вкус и запах после варки -наличие посторонних примесей -внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция мяса после размораживания -вкус и запах -порядок укладки -наличие посторонних примесей	
2146.	ГОСТ Р 52336-2005				-внешний вид -консистенция -вкус -запах	
2147.	ГОСТ Р 53353-2009				-внешний вид после размораживания -консистенция после размораживания -вкус после размораживания -запах после размораживания	
2148.	ГОСТ Р 53847-2010 (ГОСТ 32004-2012)				-внешний вид -наружные повреждения -цвет кожного покрова -характеристика разделки -консистенция -запах -наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
2149.	ГОСТ Р 53848-2010 (ГОСТ 32005-2012)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция после размораживания -вкус и запах после размораживания	
2150.	ГОСТ Р 53849-2010 (ГОСТ 32006-2013)				-внешний вид -цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					-характеристика разделки -консистенция после размораживания -запах после размораживания -вкус и запах после отваривания	
2151.	ГОСТ Р 53850-2010 (ГОСТ 32002-2012)				-внешний вид -цвет -характеристика разделки -консистенция -вкус и запах	
2152.	ГОСТ Р 53851-2010 (ГОСТ 32003-2012)				-внешний вид -консистенция кусков и зерна в астыках -вкус и запах	
2153.	ГОСТ 276-60	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-цвет -запах -вкус	
2154.	ГОСТ 572-60				-цвет -запах -вкус	
2155.	ГОСТ 2929-75				-цвет -запах -вкус -минеральная примесь	
2156.	ГОСТ 3034-75				-цвет -запах -вкус	
2157.	ГОСТ 3898-56				-внешний вид и цвет -запах -вкус -минеральные примеси	
2158.	ГОСТ 5550-74 (ГОСТ Р 55290-2012)				-цвет -запах -вкус	
2159.	ГОСТ 5784-60				-цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
2160.	ГОСТ 6002-69				-цвет -запах -вкус	
2161.	ГОСТ 6292-93				-цвет -запах -вкус	
2162.	ГОСТ 7022-97				-внешний вид и цвет -запах -вкус -минеральные примеси	
2163.	ГОСТ 16990-88				-цвет -запах	
2164.	ГОСТ 21149-93				-цвет -запах -вкус	
2165.	ГОСТ 27558-87 второй раз				-цвет -запах -вкус -хруст	
2166.	ГОСТ Р 52189-2003 (взамен ГОСТ 26574-85)				-запах -вкус -наличие минеральной примеси	
2167.	ГОСТ Р 52809-2007				-цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
2168.	ГОСТ Р 53048-2008				-цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
2169.	ГОСТ Р 52668-2006 (взамен ГОСТ 12307-66)				-цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
2170.	ГОСТ Р 53085-2008				-цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
2171.	ГОСТ Р 53495-2009				-форма -состояние изделий после варки -внешний вид -цвет -запах -вкус -наличие минеральной примеси	
2172.	ГОСТ 686-83				-внешний вид -форма -размеры -поверхность -цвет -запах -вкус -количество целых ломтей, горбушек, лома, крошки	
2173.	ГОСТ 2077-84				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние макиша	
2174.	ГОСТ 5311-50				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние макиша	
2175.	ГОСТ 7128-91				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -хрупкость	

1	2	3	4	5	6	7
2176.	ГОСТ 8494-73				-количество лома -внутреннее состояние -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -хрупкость -количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	
2177.	ГОСТ 9831-61				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние макиша	
2178.	ГОСТ 12582-67				-внешний вид -форма -поверхность -состояние макиша	
2179.	ГОСТ 12583-67				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -состояние макиша	
2180.	ГОСТ 13657-68				-внешний вид -форма -поверхность -вкус и запах -состояние макиша	
2181.	ГОСТ 26982-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
2182.	ГОСТ 26983-86				-вкус -состояние мякиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
2183.	ГОСТ 26984-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
2184.	ГОСТ 26985-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
2185.	ГОСТ 26986-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус -состояние мякиша	
2186.	ГОСТ 26987-86				-внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
2187.	ГОСТ 27842-88				-состояние макиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
2188.	ГОСТ 27844-88				-состояние макиша -внешний вид -форма -поверхность -цвет -запах -вкус	
2189.	ГОСТ Р 52462-2005 (ГОСТ 31805-2012)				-внешний вид -форма и поверхность -цвет -запах -вкус -состояние макиша	
2190.	ГОСТ Р 52961-2008 (ГОСТ 31807-2012)				-внешний вид -форма и поверхность -цвет -запах -вкус -состояние макиша	
2191.	ГОСТ 6201-68				-цвет -запах -вкус	
2192.	ГОСТ 6293-90 (ГОСТ Р 55289-2012)				-цвет -запах	
2193.	ГОСТ 7169-66				-цвет -запах -вкус	
2194.	ГОСТ 7170-66				-цвет -запах	

1	2	3	4	5	6	7
2195.	ГОСТ 12183-66				-вкус	
					-цвет	
					-запах	
					-вкус	
2196.	ГОСТ 14176-69				-содержание минеральной - примеси	
					-цвет	
					-запах	
					-вкус	
2197.	ГОСТ 18271-72				-содержание минеральной - примеси	
					-цвет	
2198.	ГОСТ 22391-89				-запах	
					-вкус	
2199.	ГОСТ 29294-92				-минеральная примесь	
					-цвет	
					-запах	
2200.	ГОСТ 26312.2-84				-внешний вид	
					-запах	
					-вкус	
2201.	ГОСТ 27558-87				-цвет	
					-запах	
					-вкус	
2202.	ГОСТ Р 53899-2010				-хруст	
					-состояние	
					-запах	
2203.	ГОСТ Р 53900-2010				-цвет	
					-состояние	
					-запах	
2204.	ГОСТ Р 53901-2010				-цвет	
					-состояние	
					-запах	
					-цвет	

1	2	3	4	5	6	7
2205.	ГОСТ Р 53902-2010				-состояние -запах -цвет	
2206.	ГОСТ Р 53903-2010				-запах	
2207.	ГОСТ Р 54645-2011				-внешний вид -форма -поверхность -запах -вкус -цвет	
2208.	ГОСТ 21-94				-хрупкость	
					-вкус и запах -сыпучесть -цвет -чистота раствора	
2209.	ГОСТ 108-76	Сахар и кондитерские изделия			-внешний вид -вкус и аромат	
2210.	ГОСТ 975-88				-внешний вид -вкус -запах	
2211.	ГОСТ 6441-96				-вкус -запах -цвет -консистенция -структура -форма -поверхность	
2212.	ГОСТ 6442-89				-вкус и запах -цвет -консистенция -форма -поверхность	
2213.	ГОСТ Р 52821-2007 (ГОСТ 31721-2012)				-вкус и запах -внешний вид -консистенция -форма -структура	

1	2	3	4	5	6	7
2214.	ГОСТ Р 53396-2009				-цвет -внешний вид -вкус и запахи -чистота раствора	
2215.	ГОСТ 4570-93				-вкус и запахи -форма -поверхность	
2216.	ГОСТ 6477-88				-вкус и запахи -цвет -поверхность -форма	
2217.	ГОСТ 6478-89				-вкус и запахи -структура -консистенция -форма -поверхность	
2218.	ГОСТ 6502-94				-вкус и запахи -цвет -консистенция -поверхность глазированной халвы -посторонние примеси	
2219.	ГОСТ 7060-79				-вкус и аромат -цвет -внешний вид -форма	
2220.	ГОСТ 26907-86				-хранение сахара	
2221.	ГОСТ Р 51561-2000				-вкус и запахи -цвет -форма -консистенция -поверхность	
2222.	ГОСТ Р 53897-2010				-вкус и запахи -цвет; в расплавленном состоянии в застывшем состоянии -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
2223.	ГОСТ 15810-96				-форма, поверхность, цвет, вкус и запах -вид в изломе	
2224.	ГОСТ 14031-68				-вкус и запах -внешний вид -цвет	
2225.	ГОСТ 14032-68				-строение в изломе -качество начинки	
2226.	ГОСТ 14033-96				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
2227.	ГОСТ 14621-78				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
2228.	ГОСТ 15052-96				-форма -поверхность и ее отделка -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
2229.	ГОСТ 24901-89				-форма -поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	
2230.	ГОСТ Р 50228-92				-форма, поверхность -цвет -вид в изломе -вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
2231.	ГОСТ 19792-2001				-аромат -вкус -наличие пыльцевых зерен -механические примеси -признаки брожения	
2232.	ГОСТ 28886-90				-внешний вид -цвет -запах -вкус -структура -консистенция	
2233.	ГОСТ Р 52451-2005				-аромат -вкус -цвет	
2234.	ГОСТ Р 54644-2011				-внешний вид (консистенция) -аромат -вкус -признаки брожения	
2235.	ГОСТ Р 51985-2002				-внешний вид -цвет -запах	
2236.	ГОСТ Р 53861-2010				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
2237.	ГОСТ Р 53876-2010				-внешний вид -цвет -запах	
2238.	ГОСТ Р 53501-2009				-внешний вид -цвет -запах	
2239.	ГОСТ 4570-93				-вкус и запах -форма -поверхность -вкус и запах -цвет	
2240.	ГОСТ Р 50230-92				-форма и поверхность -структура и консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
2241.	ГОСТ 108-76				-внешний вид -вкус и аромат	
2242.	ГОСТ 1683-71				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
2243.	ГОСТ 1937-90				-аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
2244.	ГОСТ 1938-90				-аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
2245.	ГОСТ 1939-90				-аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
2246.	ГОСТ 1940-75				-аромат, вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид	
2247.	ГОСТ 3322-69				-внешний вид -цвет поверхности -запах -вкус	
2248.	ГОСТ 3716-90				-аромат и вкус -настой -цвет разваренного листа -внешний вид чая (уборка)	
2249.	ГОСТ 5312-90				-внешний вид -цвет -запах и вкус	
2250.	ГОСТ 6014-68				-внешний вид -форма и размеры	
2251.	ГОСТ 6829-89				-внешний вид -вкус и запах	

1	2	3	4	5	6	7
2252.	ГОСТ 6830-89				-зрелость -внешний вид -вкус и запах -окраска -зрелость	
2253.	ГОСТ 6882-88				-внешний вид -вкус и запах -цвет	
2254.	ГОСТ 7176-85				-внешний вид -запах и вкус	
2255.	ГОСТ 7968-87				-внешний вид -вкус и запах	
2256.	ГОСТ 14260-89				-внешний вид -цвет -запах -вкус	
2257.	ГОСТ 16833-71				-внешний вид -вкус и запах	
2258.	ГОСТ 17472-72				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -посторонние примеси	
2259.	ГОСТ 17649-72				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет -посторонние примеси	
2260.	ГОСТ 18077-72				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
2261.	ГОСТ 18224-72				-внешний вид -вкус, запах, цвет -консистенция	
2262.	ГОСТ 18316-95				-внешний вид -вкус, запах, цвет -консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
2263.	ГОСТ 18611-73				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -посторонние примеси	
2264.	ГОСТ Р 54681-2011				-внешний вид -запах -вкус -цвет -консистенция	
2265.	ГОСТ 23938-79				-внешний вид и строение -повреждение поверхности тела и отростков -цвет -запах -вкус -масса корня, г, не менее	
2266.	ГОСТ 26832-86				-внешний вид -форма -цвет мякоти -запах	
2267.	ГОСТ 28432-90				-внешний вид -форма -размер -цвет -запах -вкус -консистенция	
2268.	ГОСТ 28501-90				-внешний вид -форма -цвет -запах -вкус	
2269.	ГОСТ 28502-90				-внешний вид -цвет -запах -вкус	

1	2	3	4	5	6	7
2270.	ГОСТ Р 50364-92				-консистенция	
2271.	ГОСТ Р 51808-2001				-внешний вид	
2272.	ГОСТ Р 51926-2002				-вкус и аромат	
2273.	ГОСТ Р 52182-2003				-внешний вид	
2274.	ГОСТ Р 52184-2003				-запах и вкус	
2275.	ГОСТ Р 52185-2003				-внешний вид и консистенция	
2276.	ГОСТ Р 52186-2003				-вкус и запах	
2277.	ГОСТ Р 52188-2003				-цвет	
2278.	ГОСТ Р 52622-2006 (ГОСТ 32065-2013)				-внешний вид и консистенция напитков	
2279.	ГОСТ Р 52647-2006				-вкус и запах	
2280.	ГОСТ Р 53026-2008 (ИСО 6478:1990)				-цвет	
					-внешний вид	
					-форма	
					-окраска	
					-внешний вид	
					-форма	

1	2	3	4	5	6	7
2281.	ГОСТ Р 53086-2008 (ЕЭК ООН FIV-03:2003)				-размер -конфигурация	
2282.	ГОСТ Р 53215-2008 (ИСО 6477:1988)				-внешний вид -запах и вкус -степень зрелости и состояние головков артишоков	
2283.	ГОСТ Р 53216-2008 (Codexstan 131-1981)				-внешний вид -цвет	
2284.	ГОСТ Р 53596-2009				-отсутствие дефектов -запах и вкус	
2285.	ГОСТ Р 54690-2011				-внешний вид -запах и вкус -окраска	
2286.	ГОСТ Р 51450-2010 (ИСО 10470:2004)				-внешний вид -запах и вкус -внешний вид -запах и вкус -окраска	
2287.	ГОСТ 28649-90				-виды дефектов зеленого (сырого) кофе	
2288.	ГОСТ 29045-91				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки (рассола, маринада)	
2289.	ГОСТ 29046-91				-внешний вид -аромат и вкус -цвет	
2290.	ГОСТ 29047-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
2291.	ГОСТ 29048-91				-аромат и вкус -внешний вид -цвет	
2292.	ГОСТ 29049-91				-аромат и вкус -внешний вид	

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет	
2293.	ГОСТ 29050-91				-аромат и вкус	
					-внешний вид	
					-цвет	
2294.	ГОСТ 29051-91				-аромат и вкус	
					-внешний вид	
					-цвет	
2295.	ГОСТ 29052-91				-аромат и вкус	
					-внешний вид	
					-цвет	
2296.	ГОСТ 29054-91				-аромат и вкус	
					-внешний вид	
					-цвет	
2297.	ГОСТ 29055-91				-аромат и вкус	
					-внешний вид	
					-цвет	
2298.	ГОСТ 29056-91				-аромат и вкус	
					-внешний вид	
					-цвет	
2299.	РСТ РСФСР 134-77				-аромат и вкус	
					-внешний вид	
					-качество сиропа	
					-консистенция плодов и ягод	
					-вкус и запах	
					-окраска плодов и ягод	
2300.	РСТ РСФСР 233-77				-внешний вид	
					-цвет	
					-консистенция	
2301.	РСТ РСФСР 253-87				-вкус и запах	
					-консистенция	
2302.	ГОСТ 1016-90				-внешний вид	
					-консистенция	
					-вкус и запах	
					-цвет	

1	2	3	4	5	6	7
2303.	ГОСТ 1633-73				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки	
2304.	ГОСТ 15979-70				-внешний вид -вкус и запах -цвет стручков -степень зрелости и консистенция -прозрачность рассола	
2305.	ГОСТ Р 50903-96				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
2306.	ГОСТ Р 51934-2002 (ГОСТ 32099-2013)				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция	
2307.	ГОСТ Р 52141-2003				-внешний вид и консистенция -вкус и запах -цвет	
2308.	ГОСТ Р 52477-2005				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки	
2309.	ГОСТ Р 52817-2007 (ГОСТ 31712-2012)				-внешний вид консистенция -вкус и запах -цвет	
2310.	ГОСТ Р 53118-2008				-внешний вид -консистенция -вкус и запах -цвет	
2311.	ГОСТ Р 53127-2008				-внешний вид -вкус и запах -цвет -консистенция -качество заливки	

1	2	3	4	5	6	7
2312.	ГОСТ Р 53958-2010				-внешний вид -вкус и запаха -цвет зерен -консистенция -качество заливочной жидкости	
2313.	ГОСТ Р 53967-2010				-внешний вид -вкус и запаха -цвет -консистенция	
2314.	ГОСТ Р 53972-2010				-внешний вид -консистенция -вкус и запаха -цвет -размеры огурцов: длина, мм диаметр, мм, не более -размер томатов по наибольшему поперечному диаметру (кроме сливовидных сортов), мм, не менее для сливовидных сортов -качество рассола	
2315.	ГОСТ Р 54050-2010				-внешний вид -вкус и запаха -цвет зерен -консистенция -качество заливочной жидкости	
2316.	ГОСТ 28539-90				-внешний вид -цвет, вкус и аромат	
2317.	ГОСТ Р 52183-2003 (ГОСТ 32876-2014)	Масленичная продукция и жировые продукты			-внешний вид и консистенция -вкус и запаха -цвет	
2318.	ГОСТ 1128-75				-прозрачность -запах и вкус	
2319.	ГОСТ 7981-68				-прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°С -запах и вкус	

1	2	3	4	5	6	7
2320.	ГОСТ 8990-59				-цвет -запах и вкус -прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°C	
2321.	ГОСТ 14083-68				-прозрачность -запах и вкус -цвет	
2322.	ГОСТ 11201-65				-цвет -запах -вкус -минеральная примесь	
2323.	ГОСТ 28414-89				-вкус и запах -цвет -консистенция при 18°C	
2324.	ГОСТ 30306-95				-прозрачность -запах и вкус -цвет	
2325.	ГОСТ Р 53457-2009				-прозрачность -запах и вкус	
2326.	ГОСТ Р 52100-2003				-вкус и запах -консистенция при (12±2)°C -цвет	
2327.	ГОСТ Р 52178-2003				-вкус и запах -консистенция и внешний вид -цвет	
2328.	ГОСТ Р 53796-2010				-вкус и запах -консистенция при (12±2)°C -цвет -прозрачность	
2329.	ГОСТ 8714-72				-запах и вкус -прозрачность -цвет при визуальном определении (при 40°C)	
2330.	ГОСТ 25292-82				-цвет при температуре 15-20°C -запах и вкус -прозрачность в расплавленном состоянии	

1	2	3	4	5	6	7
2331.	ГОСТ Р 54676-2011				-внешний вид и цвет -запах -консистенция охлажденного, замороженного	
2332.	ГОСТ 5791-81				-прозрачность	
2333.	ГОСТ 7981-68				-прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20°С -запах и вкус -цвет	
2334.	ГОСТ Р 52178-2003 (взамен ГОСТ 240)				-вкус и запахах -консистенция и внешний вид -цвет	
2335.	ГОСТ Р 52100-2003				-вкус и запахах -консистенция при (12±2)°С -цвет	
2336.	ГОСТ Р 52989-2008				-внешний вид и консистенция -вкус и запахах -цвет	
2337.	ГОСТ Р 53590-2009 (ГОСТ 31761-2012)				-внешний вид, консистенция -вкус и запахах -цвет	
2338.	ГОСТ 28499-90				-внешний вид	
2339.	ГОСТ Р 51135-2010 (взамен ГОСТ Р 51135-98)				-внешний вид	
2340.	ГОСТ Р 52845-2007				-внешний вид	
2341.	ГОСТ Р 53094-2008 (взамен ГОСТ 28188-89) (ГОСТ 31494-2012)	Напитки			-внешний вид -цвет -вкус	
2342.	ГОСТ Р 51355-99				-внешний вид -цвет	
2343.	ГОСТ Р 51145-2009				-внешний вид -цвет	
2344.	ГОСТ Р 51156-2005				-прозрачность -осадок	
2345.	ГОСТ Р 51158-2009				-посторонние включения -прозрачность	

1	2	3	4	5	6	7
					-осадок -посторонние включения	
2346.	ГОСТ Р 51159-2009				-прозрачность -осадок	
2347.	ГОСТ Р 51165-2009				-посторонние включения -прозрачность -осадок	
2348.	ГОСТ Р 51174-2009				-посторонние включения -внешний вид	
2349.	ГОСТ Р 51272-2008				-цвет -вкус	
2350.	ГОСТ Р 51283-99				-прозрачность -осадок	
					-посторонние включения -прозрачность -осадок	
2351.	ГОСТ Р 51298-2008				-посторонние включения -внешний вид	
2352.	ГОСТ Р 51618-2009				-внешний вид -цвет	
2353.	ГОСТ Р 51652-2000				-внешний вид -цвет	
2354.	ГОСТ Р 52135-2003				-прозрачность -цвет -осадок	
					-посторонние включения -внешний вид	
2355.	ГОСТ Р 52191-2003				-внешний вид -осадок	
2356.	ГОСТ Р 52192-2003				-внешний вид -осадок	
2357.	ГОСТ Р 52193-2003				-внешний вид -цвет	
2358.	ГОСТ Р 52195-2003				-прозрачность -осадок	
					-посторонние включения -прозрачность -осадок	
2359.	ГОСТ Р 52404-2005				-посторонние включения -осадок	

1	2	3	4	5	6	7
2360.	ГОСТ Р 52574-2006				-внешний вид, цвет	
2361.	ГОСТ Р 52558-2006				-прозрачность	
					-осадок	
2362.	ГОСТ Р 52700-2003				-посторонние включения	
2363.	ГОСТ Р 52813-2007				-внешний вид	
					-прозрачность	
2364.	ГОСТ Р 52835-2007				-осадок	
					-посторонние включения	
2365.	ГОСТ Р 52836-2007				-прозрачность	
					-осадок	
2366.	ГОСТ Р 52844-2007				-посторонние включения	
2367.	ГОСТ Р 53095-2008				-внешний вид	
2368.	ГОСТ Р 54464-2011				-внешний вид	
					-вкус	
2369.	ГОСТ 28539-90				-цвет	
					-вкус	
2370.	ГОСТ 28188-89				-внешний вид	
1.77.	Метод титриметрический					
2371.	ГОСТ Р 50453-92 (ИСО 937-78)	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля белка	-
		Продукты детского питания				
2372.	ГОСТ 23327-98	Продукция общественного питания				
		Молоко и молочные продукты			-массовая доля белка	-
		Бульоны пищевые сухие; Концентраты пищевые				
2373.	ГОСТ 30648.2-99	Продукция общественного питания				
		Молоко и молочные продукты			-массовая доля белка	
		Продукты детского питания				
2374.	ГОСТ 25011-81	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-массовая доля белка	-

1	2	3	4	5	6	7
		Продукты детского питания Продукция общественного питания				
2375.	ГОСТ 25555.0-82	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Фруктовоовощная продукция Продукты детского питания			-массовая доля титруемых кислот	-
2376.	ГОСТ 26889-86	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебопекарные изделия Продукция общественного питания Биологически активные добавки к пище Продукты детского питания			-массовая доля белка	-
2377.	ГОСТ 30305.3-95	Молоко и молочные продукты			-кислотность	-
2378.	ГОСТ 30648.4-99	Продукты детского питания				
2379.	ГОСТ Р 52179-2003 (взамен ГОСТ 976-81)	Молоко и молочные продукты Масленичная продукция и жировые продукты			-кислотность	(0,5-3,0)°К
2380.	ГОСТ Р 52179-2003 (взамен ГОСТ 976-81)	Молоко и молочные продукты Масленичная продукция и жировые продукты			-массовая доля поваренной соли	-
2381.	ГОСТ 26593-85	Молоко и молочные продукты Масленичная продукция и жировые продукты			-перекисное число	(0,1-40) ммоль/кг
2382.	ГОСТ Р 51487-99	Молоко и молочные продукты Масленичная продукция и жировые продукты			-перекисное число	(0,1-45) ммоль активного кислорода (1/20) на кг
2383.	ГОСТ 5898-87	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебопекарные изделия Сахар и кондитерские изделия			-кислотность	
2384.	ГОСТ 5898-87	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебопекарные изделия Сахар и кондитерские изделия			-щелочность	
2385.	ГОСТ 24556-89	Фруктовоовощная продукция			-витамин С	в продуктах с массовой

1	2	3	4	5	6	7
		Бульоны пищевые сухие; Концентраты пищевые				Долей не менее 1·10 ⁻³ %
2386.	ГОСТ 15113.5-77	Продукты детского питания Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Бульоны пищевые сухие; Концентраты пищевые			-кислотность	-
2387.	ГОСТ 26186-84	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Фруктовоовощная продукция Продукты детского питания			-массовая доля хлоридов	-
2388.	ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96)	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Продукты детского питания Продукция общественного питания			-массовая доля хлоридов	не менее 1%
2389.	ГОСТ Р 51444-99 (ИСО 1841-2-96)	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Продукты детского питания Продукция общественного питания			-массовая доля хлоридов	не менее 0,25%
2390.	ГОСТ 26971-86	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Продукты детского питания			-кислотность	-
2391.	ГОСТ 10574-91	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Продукты детского питания Продукция общественного питания			-массовая доля крахмала	-
2392.	ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78)	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Продукты детского питания Продукция общественного питания			-массовая доля крахмала	-
2393.	ГОСТ 4288-76	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Продукты детского питания Продукция общественного питания			-массовая доля хлористого натрия	-
2394.	ГОСТ 9957-73					-
2395.	ГОСТ Р 53746-2009					-
2396.	ГОСТ 4288-76					(от 1,0 до 25)% включ.
2397.	ГОСТ Р 53747-2009				-массовая доля углеводов, крахмала, хлеба	св. 2 до 20 и выше

1	2	3	4	5	6	7
2398.	ГОСТ 7702.1-74				-перекисное число	-
2399.	ГОСТ 7702.1-74				-кислотное число	-
2400.	ГОСТ Р 53747-2009				-кислотное число жира	св. 0,5 до 30,0
2401.	ГОСТ Р 53747-2009				-перекисное число жира	св. 2,0 до 40,0
2402.	ГОСТ Р 51470-99	Молоко и молочные продукты			-массовая доля белка	-
2403.	ГОСТ Р 53951-2010					(от 0,10 до 100,00)%
2404.	ГОСТ 8764-73 (СТ СЭВ 735-77, СТ СЭВ 736-77, СТ СЭВ 737-77)				-кислотность	-
2405.	ГОСТ Р 51331-99					-
2406.	ГОСТ Р 51455-99					-
2407.	ГОСТ Р 51467-99					-
2408.	ГОСТ Р 51468-99					-
2409.	ГОСТ Р 54669-2011 (взамен ГОСТ 3624-92)					(от 2 до 250) °Г
2410.	ГОСТ 3624-92				-кислотность жировой фазы	-
2411.	ГОСТ 3624-92				-кислотность молочной плазмы	-
2412.	ГОСТ Р 51456-99					-
2413.	ГОСТ 3627-81				-массовая доля хлористого натрия	-
2414.	ГОСТ Р 52688-2006	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-массовая доля поваренной соли	(от 60,0 до 100,0)%
2415.	ГОСТ Р 54045-2010 (ИСО 5943:2006)				-массовая доля хлоридов	-
2416.	ГОСТ 7636-85				-массовая доля хлористого натрия	-
2417.	ГОСТ 26185-84					-
2418.	ГОСТ 27207-87				-массовая доля поваренной соли	-
2419.	ГОСТ 7636-85				-кислотность	-
2420.	ГОСТ 26185-84					-
2421.	ГОСТ 27082-89					-
2422.	ГОСТ 31412-2010					-
2423.	ГОСТ 7636-85				-массовая доля белковых веществ	-
2424.	ГОСТ 10844-74				-кислотность по болтушке	-
2425.	ГОСТ 26312.6-84				-кислотность по болтушке	-
2426.	ГОСТ 27493-87	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия				-
2427.	ГОСТ 686-83					-
2428.	ГОСТ 5670-96				-кислотность	-
2429.						-

1	2	3	4	5	6	7
2430.	ГОСТ Р 52061-2003					-
2431.	ГОСТ Р 52377-2005					-
2432.	ГОСТ 5672-68				-массовая доля сахара	-
2433.	ГОСТ 5698-51				-массовая доля поваренной соли	-
2434.	ГОСТ 25832-89				-массовая доля углеводов	-
2435.	ГОСТ 19792-2001	Сахар и кондитерские изделия			-кислотность	-
2436.	ГОСТ Р 53877-2010					(до 10 – 80)мэкв/кг
2437.	ГОСТ 5903-89				-массовая доля сахара	-
2438.	ГОСТ 5903-89				-массовая доля редуцирующих веществ	-
2439.	ГОСТ 12575-2001					-
2440.	ГОСТ 26811-86	Фруктовоовощная продукция			-массовая доля общей сернистой кислоты	-
2441.	ГОСТ Р 51439-99					(0,01-10)г/дм ³ ; (0,001-1,0)%
2442.	ГОСТ Р 52179-2003 (взамен ГОСТ 976-81)				-массовая доля хлоридов	-
2443.	ГОСТ Р 50457-92					-
2444.	ГОСТ Р 52110-2003 (взамен ГОСТ 5476-80)					-
2445.	ГОСТ 26593-85	Масленичная продукция и жировые продукты			-перекисное число	(0,1-40)ммоль активного кислорода (‰) на кг
2446.	ГОСТ Р 52179-2003 (взамен ГОСТ 976-81)					-
2447.	ГОСТ Р 52100-2003					-
2448.	ГОСТ Р 53595-2009 (взамен ГОСТ 30004.2)					(0,1-45)ммоль активного кислорода (‰) на кг
2449.	ГОСТ Р 52179-2003 (взамен ГОСТ 976-81)				-кислотность жировой фазы	-
2450.	ГОСТ 6687.4-86	Напитки			-кислотность	(1-5) см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³
2451.	ГОСТ 12788-87					(1,3-6,0) см ³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ пива
2452.	ГОСТ Р 51135-2010				-массовая концентрация титруемых	(от 0,1 до 1,3) г/100 см ³

1	2	3	4	5	6	7
	(взамен ГОСТ Р 51135-98)				кислот	
2453.	СТБ 1932-2009 (ГОСТ Р 51655-2000)				-массовая концентрация свободного- и общего диоксида серы	
2454.	ГОСТ 13192-73				-массовая концентрация сахаров	содержание сахара более 1 г в 100 см ³
2455.	ГОСТ Р 51135-2010 (взамен ГОСТ Р 51135-98)					(от 0,1 г/100 см ³ до 1,5 г/100 см ³)
2456.	ГОСТ Р 52472-2005 (взамен ГОСТ 5363-93)				-щелочность	(1,5-3,5) см ³ /100 см ³
2457.	ГОСТ 4245-72	Питьевая вода, расфасованная в ёмкости	013100	2201	-хлориды	(10 – 100) мг/дм ³
2458.	ПНД Ф 14.1.2.96-97					(10,0 – 250) мг/дм ³
2459.	ПНД Ф 14.1.2.101-97				-растворенный кислород	(1,0 - 15,0) мгО ₂ /дм ³
2460.	ПНД Ф 14.1.2.3:4.123-97				-биохимическое потребление кислорода (БПК)	(0,5–1000) мгО ₂ /дм ³
2461.	ГОСТ Р 52407-2005				-жесткость общая	от 0,1 °Ж
2462.	ПНД Ф 14.1.2.95-97				-кальций	(1,0 – 100) мг/дм ³
2463.	ГОСТ Р 52963-2008				-гидрокарбонаты (бикарбонаты)	(6,1 – 6100) мг/дм ³
2464.	(ИСО 9963-1:1994, ИСО 9963-2:1994)				-карбонаты	(6 – 6000) мг/дм ³
2465.					-щелочность свободная	(0,1–100) ммоль/дм ³
2466.					-щелочность общая	(0,1–100) ммоль/дм ³
2467.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				-перманганатная окисляемость	(0,25 – 100) мг/дм ³
2468.	ГОСТ 23268.3-78	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные			-гидрокарбонат-ионы (бикарбонат-ионы)	от 100 мг/дм ³
2469.					-сульфат-ионы	от 4,0 мг/дм ³
2470.	ГОСТ 23268.4-78				-ионы кальция	от 10,0 мг/дм ³
2471.	ГОСТ 23268.5-78				-перманганатная окисляемость	-
2472.	ГОСТ 23268.12-78				-хлорид-ионы	от 20 мг/дм ³
2473.	ГОСТ 23268.17-78				-железо закисное	от 5,0 мг/дм ³
2474.	ГОСТ 23268.11-78				-железо окисное	от 5,0 мг/дм ³
2475.	ГОСТ Р 52964-2008	Питьевая вода, расфасованная в ёмкости			-сульфат-ионы	(10 – 2500) мг/дм ³
2476.	ГОСТ Р 51575-2000	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные - Соль поваренная и лечебно-			-массовая доля йода	(20-60)·10 ⁻⁴ % (20-60 мкг/г)

1	2	3	4	5	6	7
		профилактическая				
2477.	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91	- Продукция общественного питания				
					-массовая доля белка	-
					-массовая доля поваренной соли	-
					-кислотность	-
					-массовая доля углеводов, крахмала, хлеба	-
					-массовая доля сахаров	-
					-массовая доля сернистого ангидрида	-
					-витамин С	-
2478.	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. (под ред. И.М. Скурихина, А.В. Тутельяна) М.: Брандес-Медицина, 1998 г	Биологически активные добавки к пище			-массовая доля белка	-
					-общий сахар и сахароза	-
					-витамин С	-
1.78.	Метод волюмометрический					
2479.	ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты			-массовая доля жира	-
		Продукция общественного питания				
2480.	ГОСТ 8764-73	Молоко и молочные продукты			-массовая доля жира	-
2481.	ГОСТ 29247-91	Молоко и молочные продукты			-массовая доля жира	-
		Продукты детского питания				
2482.	ГОСТ 30648.1-99	Молоко и молочные продукты			-массовая доля жира	-
		Продукты детского питания				
2483.	ГОСТ Р 51331-99	Молоко и молочные продукты			-массовая доля жира	(от 0,05 до 10,0%)
2484.	ГОСТ Р 53667-2009	Молоко и молочные продукты			-массовая доля жира	-
2485.	ГОСТ 5668-68	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-массовая доля жира	-
		Продукция общественного питания				
2486.	ГОСТ Р 53595-2009 (взамен ГОСТ 30004.2)	Масленичная продукция и жировые продукты			-массовая доля общего жира	(5-8) %
2487.	ГОСТ 15113.9-77	- Бульоны пищевые сухие;			-массовая доля жира	-
		- Концентраты пищевые				
2488.	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91	- Продукция общественного питания			-массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
1.79.	Метод колориметрический					
2489.	ГОСТ 26927-86	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Плодоовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты Напитки - Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, хлопья и шрот из них, отруби, пищевые волокна из отрубей; - Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур, напитки из них, в т.ч. сквашенные и сухие, тофу и окара; - желатин, концентраты соединительнотканнных белков; - Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза - Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры - Соль поваренная и лечебно-профилактическая - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые - Продукция общественного питания Биологически активные добавки к пище Продукты для питания беременных и кормящих женщин Продукты детского питания Парфюмерно-косметическая продукция			-руть	от 0,15 мкг в колориметрируемом объеме пробы.

1	2	3	4	5	6	7
		в потребительской таре				
1.80.	Метод ареометрический					
2490.	ГОСТ Р 54758-2011 (взамен ГОСТ 3625-84)	Молоко и молочные продукты			плотность	(от 1015 до 1040) кг/м ³
2491.	СТБ 1929-2009 (ГОСТ Р 51653-2000) -98)	Напитки			объемная доля этилового спирта	-
2492.	ГОСТ Р 51135-2010 (взамен ГОСТ Р 51135)					(0-100)%
2493.	ГОСТ 3639-79					
2494.	ГОСТ Р 52472-2005 (взамен ГОСТ 5363-93)				объемная доля этилового спирта	(от 0 до 100)% (от 0 до 100)%
1.81.	Метод визуальный					
2495.	ГОСТ 8756.18-70	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Плодовощная продукция Масленичная продукция и жировые продукты Продукты детского питания			герметичность тары	-
2496.	ГОСТ 23392-78	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Бульоны пищевые сухие; - Концентраты пищевые			свежесть	-
2497.	ГОСТ Р 53746-2009	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			посторонние примеси	-
					эффективность пастеризации	минимально обнаруживаемая массовая доля – 5%
2498.	ГОСТ 8218-89	Молоко и молочные продукты			группа чистоты	-
2499.	ГОСТ 8764-73	Продукты детского питания			группа чистоты	-
2500.	ГОСТ 29245-91				группа чистоты	-
2501.	ГОСТ 24065-80				герметичность тары	-
2502.	ГОСТ 24066-80				-сода	-
2503.	ГОСТ 24067-80				-аммиак	-
					-перекись водорода	-

1	2	3	4	5	6	7
2504.	ГОСТ Р 53435-2009				-фальсификация водной фальсификация нейтритизирующими веществами -перекись водорода	-
2505.	ГОСТ 25228-82				-термостойчивость по алкогольной пробе	-
2506.	ГОСТ 26754-85				-температура	(0 – 100) °С
2507.	ГОСТ Р 52253-2004				-термостойчивость	-
2508.	ГОСТ Р 53667-2009				-чистота	-
2509.	ГОСТ 7636-85	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-аммиак	-
					-сероводород	-
					-растворимость концентрата (бульонных кубиков, таблеток)	-
2510.	ГОСТ Р 53878-2010				-реакция на падь	-
2511.	ГОСТ Р 53595-2009 (взамен ГОСТ 30004.2)				-стойкость эмульсии	(1,0-95,0)%
2512.	ГОСТ 8285-91	Сахар и кондитерские изделия			-степень окислительной порчи жира	-
2513.	ГОСТ 6687-6-88				-стойкость	-
2514.	ГОСТ Р 51154-98				-высота пены	-
2515.	ГОСТ 30060-93				-пеностойкость	-
2516.	ГОСТ 8576.18-70				-терметичность тары	-
2517.	ГОСТ 7698-93 (ИСО 1666-73, ИСО 3188-78, ИСО 3593-81, ИСО 3946-82, ИСО 3947-77, ИСО 5378-78, ИСО 5379-83, ИСО 5809-82, ИСО 5810-82)	- Крахмал, патока и продукты их переработки, глюкоза			-цветная реакция с йодом	-
2518.	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			-свежесть	
					-качество термической обработки	-
					-степень термического окисления	-
					-фритюрного жира	-
					-оксиметилфурфурол	-
2519.	ГОСТ 3623-73	Молоко и молочные продукты			-содержание лиц	-
		Молоко и молочные продукты			-фосфатаза	-

1	2	3	4	5	6	7
		детского питания			-пероксидаза	-
2520.	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная			-массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	не более 0,02
					-массовой концентрации кальция	не более 0,8
					-массовая концентрация веществ, восстанавливающих $KMnO_4$	не более 0,08
					-массовая концентрация сульфатов	не более 0,5
					-массовая концентрация остатка после выпаривания	не более 5
					-массовая концентрация хлоридов	не более 0,02
					-массовая концентрация нитратов	не более 0,2
					-массовая концентрация алюминия	не более 0,05
					-массовая концентрация железа	не более 0,05
1.82.	Метод расчетный					
2521.	ГОСТ Р 52197-2003	Мясо и мясная продукция: птица, яйца и продукты их переработки			размеры костных частей	-
2522.	ГОСТ Р 52791-2007 (взамен ГОСТ 4495-87)	Молоко и молочные продукты			-массовая доля СОМО	-
					-массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
2523.	ГОСТ Р 53436-2009				-массовая доля СОМО	-
					-массовая доля сухого молочного остатка	-
					-массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
2524.	ГОСТ Р 53507-2009				-массовая доля СОМО	-
					-массовая доля сухого молочного остатка	-
					-массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
2525.	ГОСТ Р 53947-2010 (взамен ГОСТ 718-84)				-массовая доля СОМО	-
					-массовая доля сухого молочного остатка	-
					-массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
2526.	ГОСТ 719-85				-массовая доля СОМО	-
2527.	ГОСТ Р 54540-2011				-массовая доля СОМО	-

1	2	3	4	5	6	7
2528.	ГОСТ Р 54661-2011 (взамен ГОСТ 1349-85)	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			-массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
2529.	ГОСТ Р 54668-2011 (взамен ГОСТ 3626-73)				-массовая доля СОМО	-
2530.	ГОСТ 3626-73 ГОСТ Р 51331-99				-массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
2531.	ГОСТ Р 54666-2011 (взамен ГОСТ 1923-78)				-массовая доля СОМО	-
2532.	ГОСТ Р 54761-2011				-массовая доля сухих обезжиренных веществ	-
2533.	ГОСТ 7631-2008 (взамен ГОСТ 7631-85)	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия			-массовая доля сухих обезжиренных веществ	-
2534.	ГОСТ 1368-2003				-массовая доля СОМО	(от 0,5 до 99,0%)
2535.	ГОСТ 31412-2010				-размеры (длина, ширина, толщина, высота)	-
2536.	ГОСТ 11270-88	Сахар и кондитерские изделия			-количество сухарей, лома, горбушек и сухарей	-
2537.	ГОСТ 30317-95				-уменьшенного размера	-
2538.	ГОСТ 12577-67	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные Напитки			-продолжительность растворения в воде	-
2539.	ГОСТ Р 54316-2011				-общая минерализация	-
2540.	ГОСТ Р 51135-2010 (взамен ГОСТ Р 51135-98)	Продукты детского питания			-плотота налива	-
2541.	ГОСТ Р 52472-2005 (взамен ГОСТ 5363-93)				-массовая доля действительного экстракта	-
2542.	ГОСТ Р 52473-2005				-толщина тестовой оболочки	-
2543.	ГОСТ Р 54464-2011				-энергетическая ценность, калорийность блюда	-
2544.	РСТ РСФСР 107-80	Продукты общественного питания			-массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке	-
2545.	МУ 4237-86				-энергетическая ценность, калорийность блюда	-
2546.	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91				-массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке	-
2547.	ГОСТ Р 53946-2010 (взамен ГОСТ 4495-87)	Продукты детского питания			-массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке	-

1	2	3	4	5	6	7
2548.	ГОСТ Р 53946-2010 (взамен ГОСТ 4495-87)				-массовая доля СОМО	-
1.83.	Метод весовой					
2549.	НД на дезинфицирующее средство	Медикаменты, химико- фармацевтическая продукция и продукция медицинского назначения			-средняя масса таблеток -вес таблетки	-
1.84.	Метод бактериологический:					
2550.	ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002)	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Молоко и молочные продукты - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Сахар и кондитерские изделия - Плодовоовощная продукция - Масличное сырье и жировые продукты - Напитки - Другие продукты: пектин, гидролизат, изолаты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовлении специализированной пищевой продукции для детского питания - пищевые добавки			- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
2551.	ГОСТ Р 54085-2010					
2552.	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75)	Мясо и мясная продукция			- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
2553.	ГОСТ 21237-75	- Мясо				
2554.	ГОСТ 20235.2-74	- Мясо кроликов				
2555.	ГОСТ Р 53665-2009	- Мясо птицы				
2556.	ГОСТ Р 53944-2010	- яйца и продукты их переработки			- бактерии рода <i>Salmonella</i>	

1	2	3	4	5	6	7
					- бактерии рода <i>Proteus</i> - бактерии вида <i>S. aureus</i> - <i>Listeria monocytogenes</i>	
2557.	МУК 4.2.1122-02	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Молоко и молочные продукты - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Плодоовощная продукция - Масличное сырье и жировые продукты - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Продукты для питания беременных и кормящих женщин				
2558.	ГОСТ 51921-2002					
2559.	МУК 4.2.2428-08	- Продукты детского питания			- <i>Enterobacter sakazakii</i>	
2560.	ГОСТ 10444.15-94	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Сахар и кондитерские изделия - Плодоовощная продукция - Масличное сырье и жировые продукты - Напитки - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания			- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	

1	2	3	4	5	6	7
		- Соковая продукция из овощей и фруктов - масложировая продукция - пищевые добавки - продукция, предназначенная для детей и подростков - ирушки				
2561.	ГОСТ 50396.1-2010	- Мясо птицы			-количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	
2562.	ГОСТ 30705-2000	- Продукты детского питания			-количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	
2563.	ГОСТ 26972-86	- Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания			- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - дрожжи и плесени	
2564.	ГОСТ Р 52816-2007	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Сахар и кондитерские изделия - Плодоовощная продукция - Масличное сырье и жировые продукты - Напитки - воды минеральные, питьевые столовые - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, - кулинарные изделия, готовые блюда - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной			- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	

1	2	3	4	5	6	7
		пищевой продукции для детского питания - Соковая продукция из овощей и фруктов - масложировая продукция - пищевые добавки				
2565.	ГОСТ Р 54374-2011	- Мясо птицы				
2566.	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)	- мясо и мясные продукты			- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - E.coli	
2567.	МУК 4.2.577-96	- Продукты детского питания			- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - E.coli - S.aureus	
					- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы - бактерии рода Enterococcus - сульфитредуцирующие клостридии - B.cereus - дрожжи и плесневые грибы - E.coli	
2568.	ГОСТ 30726-2001	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Масленичная продукция и жировые продукты - Другие продукты - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Соковая продукция из овощей и фруктов - пищевые добавки				
2569.	ГОСТ 18963-73	- Напитки - воды минеральные питьевые столовые			- бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	
2570.	ГОСТ Р 52815-2007	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			- S.aureus и другие коагулазоположительные	

1	2	3	4	5	6	7
		- Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Сахар и кондитерские изделия - Плодоовощная продукция - Масличное сырье и жировые продукты - Масленичная продукция и жировые продукты - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания - Соковая продукция из овощей и фруктов - Масложировая продукция - вода дистиллированная - продукция, предназначенная для детей и подростков - игрушки			стафилококки	
2571.	ГОСТ Р 54674-2011	- Мясо птицы				
2572.	ГОСТ 28560-90	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Масленичная продукция и жировые продукты - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин,			- бактерии рода Proteus	

1	2	3	4	5	6	7
		кулинарные изделия, готовые блюда - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания				
2573.	ГОСТ 7702.2.7-93 (ГОСТ Р 50396.7-92)	- Мясо птицы				
2574.	ГОСТ 29185-91	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Плодоовощная продукция - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Продукты детского питания - Пищевые добавки, комплексные пищевые добавки			- сульфитредуцирующие кюстридии	
2575.	ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ Р 51278-99 (ИСО 7698-90) ГОСТ 28805-90 ГОСТ 30706-2000	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Сахар и кондитерские изделия - Плодоовощная продукция - Напитки - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов,			- плесени - дрожжи - плесени и дрожжи	

1	2	3	4	5	6	7
		используемые при (производстве) изготовления специализированной пищевой продукции для детского питания				
		- Соковая продукция из овощей и фруктов				
		- масложировая продукция				
		- Пищевые добавки				
		- Молоко и молочные продукты				
		- Продукция предназначенная для детей и подростков				
		- игрушки				
2576.	ГОСТ 30712-2001	- Напитки			- количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	
					- БГКП (колиформные бактерии)	
					- плесени	
					- дрожжи	
2577.	ГОСТ 30425-97	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			- спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	
		- Рыба, нервные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			- групп В.сериус и В.ролутуха	
		- Плодоовощная продукция			- спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	
		- Продукты детского питания			- группы В.subtilis	
		- Пищевые добавки, комплексные			- Мезофильные клостридии	
		- пищевые добавки			- С.botulinum и (или) С.refringens	
		- Соковая продукция из овощей и фруктов			- Мезофильные клостридии (кроме С.botulinum и (или) С.refringens)	
					- неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	
					- спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	

1	2	3	4	5	6	7
2578.	ГОСТ 10444.7-86	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Плодоовощная продукция - Продукты детского питания - Пищевые добавки, комплексные - Пищевые добавки - Соковая продукция из овощей и фруктов			- <i>S.bovis</i> group	
2579.	ГОСТ 10444.9-88	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Плодоовощная продукция - Продукты детского питания - Пищевые добавки, комплексные - Пищевые добавки - Соковая продукция из овощей и фруктов			- <i>S.dysenteriae</i>	
2580.	ГОСТ 10444.8-88	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - Сахар и кондитерские изделия - Плодоовощная продукция - Другие продукты: пектин, гидролизат, изоляты, концентраты, желатин, кулинарные изделия, готовые блюда - Биологически активные добавки к пище - Продукты для питания беременных и кормящих женщин - Продукты детского питания - Пищевые добавки, комплексные - Пищевые добавки - Соковая продукция из овощей и фруктов			- <i>B.cereus</i>	
2581.	ГОСТ 10444.11-89	- Соковая продукция из овощей и фруктов - Соковая продукция из овощей и фруктов - Молоко и молочные продукты - Продукты для питания беременных и			- молочнокислые микроорганизмы	

1	2	3	4	5	6	7
		кормящих женщин - Продукты детского питания - Биологически активные добавки - Плодоовощная продукция				
2582.	ГОСТ 10444.14-91	- Соковая продукция из овощей и фруктов			- плесени по Говарду	
2583.	ГОСТ Р 54005-2010	- Соковая продукция из овощей и фруктов - продукция, предназначенная для детей и подростков - итруски			- бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	
2584.	ГОСТ Р 53400-2009 (ИСО 7937:2004)	- Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки - Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - Плодоовощная продукция			- <i>Clostridium perfringens</i>	
2585.	МУК 2.1.4.1184-03	- Питьевая вода, расфасованная в емкости			- ОМЧ при температуре 37°C - ОМЧ при температуре 22°C - Общие колиформные бактерии - Термотолерантные колиформные бактерии - Споры сульфитредуцирующих клостридий - Глюкозоположительные колиформные бактерии - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - колифаги - патогенные бактерии кишечной группы (сальмонеллы, шигеллы) - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
2586.	МУК 4.2.1018-01	- Воды питьевые минеральные, природные, столовые - Вода питьевая централизованного водоснабжения - Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения - Питьевая вода, расфасованная в емкости - Вода дистиллированная - Минеральные воды для бальнеотерапии			- термотолерантные колиформные бактерии - общие колиформные бактерии - общее микробное число - колифаги - споры сульфитредуцирующих клостридий - глюкозоположительные	
2587.	МУК 2.1.4.1184-03					

1	2	3	4	5	6	7
					коллиформные бактерии	
2588.	МУК 4.2.1884-04				- <i>P.aeruginosa</i>	
					- патогенные бактерии кишечной группы	
2589.	ГОСТ 30280-95	Парфюмерно-косметическая продукция			- <i>Candida albicans</i>	
		Средства гигиены для полости рта				
2590.	МУК 4.2.801-99	Парфюмерно-косметическая продукция			- общее количество мезофильных	
		Средства гигиены для полости рта			аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
					- <i>Escherichia coli</i>	
					- <i>Staphylococcus aureus</i>	
					- <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
					- стерильность	
2591.	МУ 3.5.1937-04	Оборудование медицинское (эндоскопы)			- общее количество мезофильных	
	МУК 4.2.2942-11	Инструменты медицинские, изделия			аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
		медицинские			- дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	
					- бактерии семейства	
					<i>Enterobacteriaceae</i>	
					- патогенные стафилококки	
					- <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
					- стерильность	
2592.	МУК 4.2.1035-01	Оборудование дезинфекционное			- контроль эффективности	
		Оборудование стерилизационное			дезинфекции вещей в	
					дезинфекционных камерах	
2593.	МУ 15/6-5				- контроль эффективности паровой	
					стерилизации	
					- контроль эффективности	
					воздушной стерилизации	
2594.	СП 4105-86	Продукция целлюлозно-бумажной промышленности (упаковка)			- Общее микробное число	
					- БГКП	
2595.	МУ 3182-84	Медикаменты, химико-фармацевтическая продукция			- количество мезофильных	
	Изменение № 2 к статье	Аптечные упаковочные средства, посуда, вспомогательные материалы			аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
	ГФ XI выпуск 2	Вода дистиллированная			- бактерии группы кишечных палочек	

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
		Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Атмосферные осадки, выпадения			- ДДП - ДПТ	от 0,005 мг/дм ³ от 0,005 мг/дм ³
2603.	МУ 3222-85	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Атмосферные осадки, выпадения Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки			- карбонфос - метафос - хлорофос - гетерофос - ДДВФ - трихлорметафос-3 - фтагофос - фосфамид - фозалон - базулин - симазин - атразин - прометрин - семерон	
2604.	МУ 2473-81	Вода поверхностных источников Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки			- амбуш - децис - рипкорд - сумилдин - карате	(0,01 - 0,04) мг/дм ³ (мг/кг) (0,01 - 0,04) мг/дм ³ (мг/кг) (0,01 - 0,04) мг/дм ³ (мг/кг) (0,01 - 0,04) мг/дм ³ (мг/кг) (0,005 - 0,05) мг/дм ³ (мг/кг)
2605.	МУ 4344-87				- фастак	(0,005 - 0,05) мг/дм ³ (мг/кг)
2606.	МУ 1541-76	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Поверхностные воды			- 2,4-Д	(0,005 - 2,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Сточная вода Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки				
2607.	МУ 2858-83	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)				
					- перметрин	(0,1 - 0,5) мг/м ³
					- децис	(0,1 - 0,5) мг/м ³
					- рипкорд	(0,1 - 0,5) мг/м ³
					- сумицидин	(0,1 - 0,5) мг/м ³
2608. 1.88.	Инверсионная вольтамперометрия					
2609.	ГОСТ Р 52180-2003	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Минеральные воды для бальнеотерапии			- медь - цинк - свинец - кадмий - мышьяк - ртуть - марганец	(0,0005-5,0) мг/дм ³ (0,0005-10,0) мг/дм ³ (0,0001-1,0) мг/дм ³ (0,0001-1,0) мг/дм ³ (0,001-0,2) мг/дм ³ (0,00005-0,010) мг/дм ³ (0,002-0,5) мг/дм ³
2610.	МУ 31-08/04 от 12.08.2004	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды			- иодид-ион	(0,0001-1,0) мг/дм ³
2611.	МУ 31-11/05 от 02.11.2005	Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки			- свинец - медь - цинк - марганец	(0,5-60,0) мг/кг (1,0-100,0) мг/кг (1,0-100,0) мг/кг (50-3000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					- мышьяк - кадмий - ртуть	(0,10-40,0) мг/кг (0,10-20,0) мг/кг (0,1 -30,0) мг/кг
2612.	МУ 31-15/06 от 01.06.2006				- кобальт - никель	(0,1 -30,0) мг/кг (0,1 -30,0) мг/кг
2613.	МУ 31-14/06 от 03.10.2006	Вода питьевая централизованного водоснабжения			- никель - кобальт	(0,0005-8,0) мг/дм ³ (0,0005-4,0) мг/дм ³
2614.	МУК 4.1.1504	Вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения			- цинк - кадмий - свинец - медь	(0,0005-0,1) мг/дм ³ (0,0002-0,005) мг/дм ³ (0,0002-0,05) мг/дм ³ (0,0006-1,0) мг/дм ³
1.89.	Потенциометрия, ионометрия, амперометрия					
2615.	ПНД Ф 14.1:2.3:4.123-97	Вода питьевая централизованного водоснабжения			- растворенный кислород - биохимическое потребление кислорода (БПК)	от 0,5 мгО ₂ /дм ³ (0,5-1000) мгО ₂ /дм ³
2616.	ПНДФ 14.1:2.3:4.121-97	Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Атмосферные осадки, выпадения Сточная вода			- водородный показатель pH	(1 - 14) ед. pH
2617.	ГОСТ 27894-4-88					
2618.	ГОСТ 26951-86	Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки			- нитраты	-
2619.	ГОСТ 26483-85				- водородный показатель pH	-
1.90.	Метод флуоресцентный					
2620.	ГОСТ Р 51211-98	Вода питьевая централизованного водоснабжения			- поверхностно- активные вещества (ПАВ), анионоактивные	(0,025-2,0) мг/дм ³
2621.	ПНД Ф 14.1:2.4.158-2000	Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного				(0,025-2,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
2622.	ПНД Ф 14.1.2:4.128-98	водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Минеральные воды для бальнеотерапии			-нефтепродукты	(0,005-50,0) мг/дм ³
2623.	ПНД Ф 14.1.2:4.187-02	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Минеральные воды для бальнеотерапии Атмосферные осадки, выпадения			- формальдегид	(0,02-0,5) мг/дм ³
2624.	МУК 4.1.1265-2003	Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Минеральные воды для бальнеотерапии Атмосферные осадки, выпадения				(0,02-0,5) мг/дм ³
2625.	ГОСТ Р 51210-98	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Минеральные воды для бальнеотерапии Атмосферные осадки, выпадения		- бор		(0,05-5,0) мг/дм ³
2626.	ПНД Ф 14.1.2:4.36-95	Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Минеральные воды для бальнеотерапии Атмосферные осадки, выпадения				(0,05-5,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
2627.	ПНД Ф 14.1:2.4.182-02	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Сточная вода			-фенол	(0,0005-25,0) мг/дм ³
2628.	ПНД Ф 14.1:2.4.128-98	Сточная вода			-нефтепродукты	(0,005-50,0) мг/дм ³
2629.	ПНД Ф 14.1:2.4.158-2000				-поверхностно-активные вещества (ПАВ), анионоактивные	(0,025-2,0) мг/дм ³
2630.	ПНД Ф 16.1.21-98	Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки			-нефтепродукты	(0,005-20) мг/г
2631.	Методика М 02-02-2000 от 16.12.2000 ООО «Ломэкс-маркетинг»	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			-формальдегид	(0,04-1,0) мг/м ³
2632.	МУК 4.1.078-96	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона) Воздух жилых и общественных зданий			-формальдегид	(0,04-2,0) мг/м ³ (0,005-0,25) мг/м ³
1.91.	Метод фотометрический					
2633.	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая централизованного водоснабжения			-мутность	(1 - 80) ЕМ/дм ³
2634.	ГОСТ 18826-73	Водоснабжения			-нитраты (по NO ₃ ⁻)	(0,4 - 44,3) мг/дм ³
2635.	ГОСТ 18309-72	Вода горячего водоснабжения			-полифосфаты	от 0,01 мг/дм ³
2636.	ГОСТ 4389-72	Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения			-сульфаты	(5-800) мг/дм ³
2637.	ГОСТ 4152-89	Водоснабжения			-мышьяк	(0,01-0,1) мг/дм ³
2638.	ГОСТ 4388-82	Водоснабжения			-медь	(0,02-1,2) мг/дм ³
2639.	ГОСТ 4974-72	Вода техническая			-марганец	от 10,0 мкг/дм ³
2640.	ГОСТ 18294-2004	Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения			-бериллий	(0,1-50) мкг/дм ³
2641.	ГОСТ 18308-72	Водоснабжения			-молибден	от 2,5 мкг/дм ³
2642.	ГОСТ Р 51680-2000	Вода источников нецентрализованного водоснабжения			-цианиды	(0,01-0,25) мг/дм ³
2643.	ГОСТ 4192-82	Водоснабжения			-аммиак (по азоту)	(0,04-2,3) мг/дм ³
2644.	ГОСТ 18165-89	Вода плавательных бассейнов			-нитриты	(0,003-5,0) мг/дм ³
2645.	ГОСТ 4011-72				-алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
2646.	ПНД Ф 14.1:2.4.213-05	Вода питьевая централизованного водоснабжения			-железо (суммарно)	(0,10 - 2,00) мг/дм ³
2647.	ГОСТ Р 52769-2007	Водоснабжения			-мутность	(1,0 - 100,0) ЕМ/дм ³
2648.	ПНД Ф 14.1:2.4.207-04	Вода горячего водоснабжения			-цветность	(1,0 - 70,0) градусов (1 - 500) градусов

1	2	3	4	5	6	7
2649.	ГОСТ Р 52964-2008	Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения			-сульфаты	(2-50) мг/дм ³
2650.	ПНД Ф 14.1:2.4.4-95				-нитраты (по NO ₃)	(0,1-100) мг/дм ³
2651.	ПНД Ф 14.1:2.4.262-10				-аммиак (по азоту)	(0,04-3,1) мг/дм ³
2652.	ПНД Ф 14.1:2.4.3-95	Вода техническая				(0,002-3,0) мг/дм ³
2653.	ПНД Ф 14.1:2.104-97	Вода плавательных бассейнов			-фенольный индекс	(2-5) мг/дм ³
2654.	ПНД Ф 14.1:2.4.50-96	Поверхностные воды			-железо (суммарно)	(0,05-10) мг/дм ³
2655.	ГОСТ Р 52962-2008	Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения			-хром (6)	(0,005-0,05) мг/дм ³
	ИСО 9174:1998, ИСО 11083:1994, ИСО 18412:2005)	Вода источников нецентрализованного водоснабжения				
2656.	ПНД Ф 14.1:2.4.52-96	Атмосферные осадки, выпадения			-хром (6)	(0,01-1,0) мг/дм ³
		Сточная вода			-хром (3)	
					-хром общий	
2657.	ПНД Ф 14.1:2.4.215-06	Вода питьевая централизованного водоснабжения			-активированная кремнекислота (по кремнию)	(0,5-16) мг/дм ³
		Вода горячего водоснабжения			-метакремниевая кислота	(1,35-43,2) мг/дм ³
		Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения				
		Вода техническая				
		Вода плавательных бассейнов				
		Поверхностные воды				
		Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения				
		Вода источников нецентрализованного водоснабжения				
		Атмосферные осадки, выпадения				
		Минеральные воды для бальнеотерапии				
2658.	ПНД Ф 14.1:2.47-96	Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения			-молибден	(0,04-4,0) мг/дм ³
2659.	ПНД Ф 14.1:2.61-96				-марганец	(0,05-5,0) мг/дм ³
2660.	ПНД Ф 14.1:2.179-02	Вода источников нецентрализованного водоснабжения			-фторид-ионов	(0,1-1,0) мг/дм ³
		Поверхностные воды				
		Атмосферные осадки, выпадения				
		Сточная вода				
2661.	РД 52.24.433-05	Поверхностные воды			-кремний	(0,5-15,0) мг/дм ³
		Атмосферные осадки, выпадения				

1	2	3	4	5	6	7
2662.	ГОСТ 4386-89	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения			-фторид-ион	(0,05-1,0) мг/дм ³
2663.	ГОСТ 23268.8-78	Минеральные воды для бальнеотерапии	939800		-нитрит-ионы	(0,5 — 3,0) мг/дм ³
2664.	МУК 4.1.2473-09				-азота диоксид	(1,00 — 20,00) мг/м ³
2665.	МУ 2391-81				-кремний диоксид (свободный)	0,1-3,0 мг/м ³ от 2,2%
2666.	МУК 4.1.2413-09				-сера диоксид	(5,0 — 125,0) мг/м ³
2667.	МУ 4574-88				-щелочи едкие	(0,25 — 5,00) мг/м ³
					-дигидрофосфат	(1-20) мг/м ³
2668.	МУ 4945-88				-марганец	(0,05-1,25) мг/м ³
					-медь	(0,4 — 8,0) мг/м ³
					-никель	(0,025-1,250) мг/м ³
					-дижелезо триоксид	по железу — 1(,5 — 15,0) мг/м ³ ; по оксидам железа (,2 — 22,0) мг/м ³
2669.	МУ 2013-79				-хром (VI) триоксид	(0,003 — 0,060) мг/м ³
					-свинца и его неорганические соединения /по свинцу	(0,004 — 0,040) мг/м ³
2670.	МУ 4588-88				-серная кислота	(0,5-2,5) мг/м ³
2671.	МУ 1645-77				-гидрохлорид	(0,6 — 20,0) мг/м ³
2672.	МУ 1633-77				-хромовый ангидрид	(0,005 — 0,019) мг/м ³
2673.	МУ 5937-91				-едкие щелочи	(0,2-3,5) мг/м ³
2674.	МУ 1648-77				-ацетон	чувствительность метода 2,5мг/м ³
2675.	МУ 5937-91				-едкие щелочи	(0,20 — 3,50) мг/м ³
2676.	МУ 1650-77				-о-, м-, п-ксилол (диметилбензол)	(4-200) мг/дм ³
2677.	МУ 4872-88				-моющие средства	(0,25-3,5) мг/дм ³
2678.	МУ 1683-77				-муравьиная кислота	(0,5-10) мг/дм ³
2679.	МУ 1641-77				-серная кислота	(0,5 - 2,5) мг/м ³
2680.	МУ 1637-77				-аммиак	(1,0 — 5,0) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
2681.	РД 52.04.186-89	Воздух жилых и общественных зданий Атмосферный воздух			-аммиак	(0,01 — 2,50) мг/м³
1.92.	ГОСТ 3351-74	Метод органолептический			-азота диоксид	(0,002 — 1,40) мг/м³ (0,002 — 1,40) 0мг/м³
					-сера диоксид	(0,05 — 1,00) мг/м³
					-азота (II) оксид	(0,016 — 0,94) мг/м³ (0,016 — 0,94) мг/м³
					-дигидросульфид	(0,003 — 0,07) 5мг/м³ (0,004 — 0,12) мг/м³
					-свинец и его неорганические соединения/в пересчете на свинец	(0,00024 — 0,0024) мг/м³
					-серная кислота и сульфаты	(0,025 — 1,000) мг/м³
					-гидроксibenзол	(0,004 — 0,200) мг/м³
					-марганец и его соединения/в пересчете на марганец (VI) оксид	(0,001 — 0,005) мг/м³
					-формальдегид	(0,01 — 0,22) мг/м³
					-гидрофторид	(0,002 — 0,170) мг/м³ (0,002 — 0,700) мг/м³
					-хром/ пересчете на хрома (VI) оксид/	(0,0004 — 0,0015) мг/м³
					-диВанадий пентоксид (пыль)	(0,001 — 0,010) мг/м³
					-дифосфор пентаоксид	(0,0005-0,0150) мг/м³
					-цинк	(0,00025-0,005) мг/м³
					-гидрохлорид	(0,1 — 2,0) мг/м³
		-гидрофторид	(0,002 — 0,700) мг/м³			
		-сера диоксид	(0,04 — 5,00) мг/м³			
		-азота диоксид	(0,002 — 1,40) 0мг/м³			
		-азота (II) оксид	(0,016 — 0,94) мг/м³			
		-дигидросульфид	(0,004 — 0,12) мг/м³			
		-хлор	(0,012 — 0,300) мг/м³			
		-формальдегид	(0,01 — 0,22) мг/м³			
2682.	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного			-запах -привкус	(0 — 5) баллов (0 — 5) баллов

1	2	3	4	5	6	7
		водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Вода плавательных бассейнов Вода техническая				
2683.	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.5.980-00	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Вода плавательных бассейнов Вода техническая Поверхностные воды Атмосферные осадки, выпадения			-плавающие примеси	
2684.	РД 52.24.496-2005	Поверхностные воды Атмосферные осадки, выпадения			-запах	(0 – 5) баллов
2685.	ГОСТ 23268.1-91	Минеральные воды для бальнеотерапии			-прозрачность -цвет -запах	
1.93.	Метод титриметрический					
2686.	ГОСТ 4245-72	Вода питьевая централизованного водоснабжения			-хлориды	(10 – 100) мг/дм ³
2687.	ГОСТ 18190-72	Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Вода плавательных бассейнов Вода питьевая нецентрализованного			-хлор остаточный связанный -хлор остаточный свободный	-

1	2	3	4	5	6	7
		водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения				
2688.	ПНД Ф 14.1:2.101-97	Вода питьевая централизованного водоснабжения			растворенный кислород	(1,0 - 15,0) мг/дм ³
2689.	ПНД Ф 14.1:2.100-57	Вода горячего водоснабжения			-химическое потребление кислорода (ХПК)	(4,0-80,00) мгО/дм ³
2690.	ПНД Ф 14.1:2.3:4.123-97	Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения			-биохимическое потребление кислорода (БПК)	(0,5-300) мгО ₂ /дм ³
2691.	ГОСТ Р 52407-2005	Вода техническая			-жесткость общая	от 0,1 °Ж
2692.	ПНД Ф 14.1:2.98-97	Вода плавательных бассейнов			-хлориды	от 0,1 °Ж
2693.	ПНД Ф 14.1:2.96-97	Поверхностные воды				(10,0 - 250) мг/дм ³
2694.	ПНД Ф 14.1:2.95-97	Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения			-кальций	(1,0 - 100) мг/дм ³
2695.	РД 52.24.403-95	Вода источников нецентрализованного водоснабжения			-гидрокарбонаты (бикарбонаты)	(1,0-100,0) мг/дм ³
2696.	ГОСТ Р 52963-2008 (ИСО 9963-1:1994, ИСО 9963-2:1994)	Атмосферные осадки, выпадения Сточная вода			-карбонаты	(6,1 - 6100) мг/дм ³
					-щелочность свободная	(6 - 6000) мг/дм ³
					-щелочность общая	(0,1-100) ммоль/дм ³
2697.	ПНД Ф 14.2.99-97	Водоснабжения			-гидрокарбонаты (бикарбонаты)	(10,0-500,0) мг/дм ³
2698.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Вода горячего водоснабжения			-окисляемость перманганатная	(0,25 - 100) мг/дм ³
2699.	ПНД Ф 14.1:2.113-97	Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения			-хлор (общий)	(0,5-5,0) мг/дм ³
2700.	ГОСТ Р 52964-2008	Вода питьевая централизованного водоснабжения			-сульфаты	(10 - 2500) мг/дм ³
		Вода плавательных бассейнов				
		Поверхностные воды				
		Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения				
		Вода источников нецентрализованного водоснабжения				
		Атмосферные осадки, выпадения				

1	2	3	4	5	6	7
		Минеральные воды для бальнеотерапии				
1.94.	Метод линейно-координатный					
2701.	ГОСТ Р 51712-2001	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)				
					-аммиак -ацетон (пропан-2-он) - бензин (растворитель, топливный) -гидрофторид -дизельное топливо -азота диоксид - сера диоксид -керосин -метанол -озон -пропанол -сероводород -стирол (этилбензол) -трихлорэтилен -уксусная кислота -уайт – спирт - углеводороды нефти -формальдегид -фтористый водород -хлористый водород -хлор -этанол -углерод оксид	(2,0-50,0) мг/м³ (5,0 – 100) мг/м³ (50-10000) мг/м³ (100 – 2200) мг/м³ (1000-4000) мг/м³ (50 – 1200) мг/м⁰ (2-500) мг/м³ (0,25 – 20,00)мг/м³ (200-5000) мг/м³ (1-30) мг/м³ (25 – 250) мг/м³ (5-130) мг/м³ (50 – 4000) мг/м³ (5 – 250) мг/м³ (0,05 – 15,00) мг/м³ (10 – 200) мг/м³ (2 – 120) мг/м³ (5 – 500) мг/м³ (2,5 – 150) мг/м³ (2 – 300) мг/м³ (500 – 4000) мг/м³ (50-900) мг/м³ (50 – 1200) мг/м³ (1000-4000) мг/м³ (1 – 100) мг/м³ (0,25-50,0) мг/м³ (2 – 500) мг/м³ (2 – 150) мг/м³ (0,5 – 200) мг/м³ (200 – 5000) мг/м³ (5-350) мг/м³
1.95.	Метод расчетный					
2702.	ГОСТ Р 52963-2008 (ИСО 9963-1:1994, ИСО 9963-2:1994)	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения			- жесткость карбонатная	-

1	2	3	4	5	6	7
	Крайнов С.Р. и др. «Геохимия подземных вод. Теоретические, прикладные и экологические аспекты»	Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Вода плавательных бассейнов Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Поверхностные воды Атмосферные осадки, выпадения				
1.96.	Метод колориметрический					
2703.	МУ 1649-77	Воздух промышленных объектов			-толуол(метилбензол)	(5-50) мг/м ³
2704.	МУ 1689-77	(рабочие места, производственная зона)			-бутилцетат	чувствительность метода 2,5 мг/м ³
1.97	Метод визуальный					
2705.	РД 52.24.496-2005	Поверхностные воды Атмосферные осадки, выпадения			-прозрачность	-
2706.	ГОСТ 23732-11	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Поверхностные воды Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения			-температура -нефтепродукты -поверхностно-активные вещества -окраска -наличие гуминовых веществ	-
2707.	МУК 4.3.2900-2011	Вода горячего водоснабжения			-температура	-
2708.	РД 52.04.186-89	Воздух жилых и общественных зданий Атмосферный воздух			-сажа	(0,025-1,000) мг/м ³
1.98.	Метод гравиметрический					
2709.	ПНД Ф 14.1:2:4.261-10	Вода питьевая централизованного водоснабжения			-общая минерализация (сухой остаток)	(1 – 25000) мг/дм ³
2710.	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97	Вода горячего водоснабжения				(50,0-50000,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
2711.	ПНД Ф 14.1:2.110-97	Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Поверхностные воды Атмосферные осадки, выпадения Сточные воды			- взвешенные вещества - общее содержание примесей	от 3,0 мг/дм ³ от 10,0 мг/дм ³
2712.	ПНД Ф 14.1:2.122-97	Поверхностные воды Сточные воды			- жиры	(0,5-50,0) мг/дм ³
2713.	ГОСТ 28268-89	Почва и питательные грунты Торф и продукты его переработки			- влажность	-
2714.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая централизованного водоснабжения Вода горячего водоснабжения Вода источников централизованного водоснабжения, в т. ч. вода горячего водоснабжения Вода техническая Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения Поверхностные воды Атмосферные осадки, выпадения Минеральные воды для бальнеотерапии			- сухой остаток	-
2715.	МУК 4.1.2468-09	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			- пыль	(1,0 - 250,0) мг/м ³
2716.	РД 52.04.186-89	Воздух жилых и общественных зданий Атмосферный воздух			- пыль (взвешенные вещества)	(0,26-50,00) мг/м ³
1.99.	Метод бактериологический					
2717.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая, вода плавательных бассейнов, вода горячего водоснабжения			- термотолерантные колиформные бактерии - общие колиформные бактерии	

1	2	3	4	5	6	7
2718.	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных источников централизованного водоснабжения Поверхностные воды Вода плавательных бассейнов Вода техническая			- общее микробное число	
					- колифаги	
					- споры сульфитредуцирующих клостридий	
					- термотолерантные колиформные бактерии	
					- общие колиформные бактерии	
2719.	МУ 4.2.2723-10	Вода питьевая, вода поверхностных водоемов, сточная вода, Сточные воды			- общее микробное число	
					- колифаги	
					- патогенные энтеробактерии	
					- E.coli	
					- энтерококки	
2720.	МУ 2.1.800-99	Воздух рабочей зоны			- патогенные энтеробактерии	
					- Общие колиформные бактерии	
					- Термотолерантные колиформные бактерии	
					- Сальмонеллы	
					- Колифаги	
2721.	МР № 2959-84	Воздух рабочей зоны, атмосферный воздух населенных мест, атмосферные осадки, выпадения			- микроорганизмы-продуценты, препараты, содержащие живые клетки и споры микроорганизмов	
					- сальмонеллы	
					- ОМЧ	
					- БГКП	
					- энтерококки	
2722.	МУ 3182-84	Атмосферный воздух населенных мест			- микроорганизмы-продуценты, препараты, содержащие живые клетки и споры микроорганизмов:	
					- общее количество микроорганизмов	
					- Starhulococcus aureus	
					- дрожжевые и плесневые грибы	
					- бактерии группы кишечных палочек	
2723.	МУК 4.2.2942-11	Воздух лечебно-профилактических учреждений, аптек, смывы с			- общее количество микроорганизмов	

1	2	3	4	5	6	7
2724.	МУК 4.2.1089-02	поверхностей помещений ЛПУ			- <i>Staphylococcus aureus</i> - дрожжевые и плесневые грибы - бактерии группы кишечных палочек - сальмонеллы - синегнойная палочка - стерильность - грамотрицательные потенциально патогенные бактерии - дрожжевые и плесневые грибы	
2725.	ИК № 10-04-06-140-87 от 01.06.88	Воздух и смывы на предприятиях пивоваренного и безалкогольного производства			- общее количество микроорганизмов - бактерии группы кишечных палочек	
2726.	Инструкция 5319-91 от 22.02.91 г. МЗ СССР	Воздух на предприятиях производства пищевой продукции их рыбы и морских беспозвоночных, смывы на предприятиях по производству пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных			- КАМАФАМ - плесневые грибы - бактерии группы кишечных палочек	
2727.	МР 2.3.2.2327-08	Воздух на предприятиях молочной промышленности, смывы на предприятиях по производству молочной продукции			- КАМАФАМ - дрожжи - плесени - бактерии группы кишечных палочек - плесневые грибы и дрожжи - плесневые грибы - дрожжи - бактерии группы кишечных палочек - плесени	
2728.	Инструкция ГОСАГРОПРОМ СССР № 93 от 1996 г.	Воздух холодильных камер на мясоперерабатывающих предприятиях			- сальмонеллы	
2729.	МУ 4.2.2723-10	Воздух объектов внешней среды смывы на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами, смывы на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий			- патогенные, в том числе сальмонеллы	

1	2	3	4	5	6	7
2730.	Инструкция Минздрава РФ от 29.05.1995	Воздух и смывы предприятий по изготовлению консервированной крови, ее компонентов, препаратов, консервированного костного мозга, кровезаменителей и консервирующих растворов			- общее содержание бактерий - золотистый стафилококк - стерильность	
2731.	МУ 2.1.4.1057-01	Воздух помещений лаборатории, боксов, смывы с поверхностей в бассейнах, смывы в помещениях лабораторий			- общее количество микроорганизмов - общие колиформные бактерии - общие и термотолерантные колиформные бактерии - общее количество микроорганизмов - Starhуlососсu ауtеuѕ	
2732.	Р 3.5.1904-04	Воздух помещений для оленки эффективности бактерицидного излучения			- общее количество микроорганизмов - Starhуlососсu ауtеuѕ	
2733.	МУ 287-113	Воздух боксов			- общее количество микроорганизмов	
2734.	МУ 2657-82	Смывы на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами, смывы на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий			- S. ауtеuѕ - бактерии группы кишечных палочек - ОМЧ	
2735.	Инструкция 1400/1751 от 22.06.2000 г. Минсельхозпрод РФ	Смывы на предприятиях по производству мясопродуктов, птицепроductов, яиц			- КАМАФАМ - бактерии группы кишечных палочек	
2736.	МУК 2.1.4.1184-03	Смывы на предприятиях по производству воды, расфасованной в емкости			- Starhуlососсu ауtеuѕ - бактерии рода Proteuѕ - общее количество микроорганизмов - колиформные бактерии	
2737.	МУК 4.2.2942-11	Смывы с рук				
2738.	МУ 4.2.2723-10	Вода питьевая, вода открытых источников, вода сточная			- сальмонеллы	
		Смывы с поверхностей				
		Воздух				
		Почва				
2739.	МУК 4.2.2661-10	Смывы с поверхностей			- паразитологические показатели	

1	2	3	4	5	6	7
2740.	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004	Почва Грунты тепличные Грунты питательные			- индекс БГКП - индекс энтерококков - патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы - лактозоположительные кишечные палочки (колиформы) индекс - энтерококки (фекальные стрептококки) индекс	
2741.	МУК 4.2.2218-07 МУК 4.2.2870-11	Вода источников централизованного водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения Поверхностные воды Вода плавательных бассейнов Сточная вода, осадки сточных вод			-возбудитель холеры	
2742.	МУ 3.1.1.2438-09	Помещения и оборудование (аптеки, ЛПУ, ДДУ, предприятия общественного питания, промышленные предприятия)			-возбудители иерсиниоза и псевдотуберкулеза	
1.100	Метод паразитологический					
2743.	МУК 4.2.2314-08	Вода подземных источников централизованного водоснабжения, вода плавательных бассейнов			- цисты лямблий - яйца и личинки гельминтов	
2744.	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных источников централизованного водоснабжения Поверхностные воды			- жизнеспособные яйца гельминтов, онкосферы тениид и жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	
2745.	МУК 4.2.2661-10	Сточная вода, осадки сточных вод Смывы с поверхностей Почва Грунты тепличные Грунты питательные			- жизнеспособные яйца гельминтов, онкосферы тениид и жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	
III.	Биологический материал					
1.101	Метод бактериологический					
2746.	МУ 04-723/3	- испражнения, кровь, моча, рвотные массы, промывные воды, пунктаты органов, эксудат, спинномозговая жидкость, отделяемое ран, шейки матки,			- возбудители кишечных инфекций (энтеробактерии)	

1	2	3	4	5	6	7
		мокрота, слюнь из зева, носа, уха				
2747.	МР 01/15702-8-34	- испражнения			Бактерии рода <i>Camphyllobacter</i>	
2748.	МУК 4.2.1887-04	- спинно-мозговая жидкость, носоглоточная слюнь, кровь			Возбудители менингококковой инфекции и гнойных бактериальных менингитов	
2749.	Инструкция Минздрав СССР 1983 г.	- слюнь из верхних дыхательных путей			Бактерии рода <i>Bordetella</i>	
2750.	МУ 4.2.698-98	- мазок из ротоглотки, носа, других локализаций (глаз, уха, рана, кожа, влагалище)			Токсигенные <i>Staphylococcus</i> <i>difficile</i>	
2751.	МУК 4.2.1890-04	- патогенные биологические агенты, обнаруженные в биологическом материале			- идентификация до вида - чувствительность к антибактериальным препаратам	
2752.	МУК 4.2.2218-07 МУК 4.2.2870-11	Исследования биологического материала от людей на наличие возбудителей особо опасных и природно-очаговых инфекций			- возбудители холеры	
2753.	МУ 3.1.1.2438-09	Материал млекопитающих, членистоногих, гидробионтов			- возбудители иерсиниоза и псевдотуберкулеза	
1.102	Метод паразитологический					
2754.	МУК 4.2.735-99	- испражнения, соскоб с перинальных складок, дуоденальное содержимое, мокрота, моча, кожа, биоптат мышечной ткани			- возбудители паразитарных болезней	
613150, Кировская область, г. Слободской, ул. Советская, д.96 2015г.						
1.103	Метод фотометрический					
2755.	ГОСТ 30615-99	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			массовая доля фосфора	-
2756.	МУ 3141-84	Воздух промышленных объектов (рабочие места, производственная зона)			гидроксибензол (фенол)	(0,03-1,5) мг/м ³
1.104	Метод титриметрический					
2757.	НДП 10.1.2.113-2011	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости Природная, в том числе поверхностных и подземных источников водоснабжения			хлорид-ион	(10 - 100) мг/лм ³
2758.	ГОСТ Р 55063-2012	Молоко и молочные продукты (сыры)			массовая доля поваренной соли	-
1.105	Метод гравиметрический					

К.В.Ердяков

