

М.П. Руководитель (Заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
ЛИТВАК А.Г.

подпись фамилия инициалы

301117

Приложение

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

к аттестату аккредитации

№ RA.RU.21ПН96

от «10» марта 2015 г.

на 336 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Государственное бюджетное учреждение Ярославской области

Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов

наименование испытательной лаборатории (центра)

150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений	Наименование объекта	код ОКПД2	код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 31964-2012	Изделия макаронные	15.85.1	1902	Цвет и форма	-
					Нерастворимая зола	(0,01-1,0) %

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

					Кукурузная мука	-
					Фосфорные соли	-
					Общая зола	-
					Мука из мягкой пшеницы	-
					Красители	-
					Соевая мука	-
					Кукурузная мука	-
					Фосфорные соли	-
					Общая зола	-
					Содержание жира	(0,1-50,0) %
					Кислотность	(0,1-15) град.
5.	ГОСТ Р 52810-2007 П.4.1.3 П.4.2.2. П.4.4-п.4.7.	Макаронные изделия	10.73.1	1902		
6.	ГОСТ 29033-91	Зерно и продукты его переработки	10.73.1	1902		
7.	ГОСТ 27493-87	Мука, отруби	10.73.1	1902		

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

8.	ГОСТ 5670-96	Изделия хлебобулочные	10.73.1	1902	Кислотность	(0,1-15) град
9.	ГОСТ Р 51413-99 с доп. по ГОСТ Р 52378	Продукты переработки зерна	10.73.1	1902	Кислотное число жира	(0,1 - 40,0) мг КОН/1г
10.	ГОСТ Р 51487-99 с доп. по ГОСТ Р 52378-2005 п. 9.2.2.	Растительные масла и животные жиры	10.73.1	1902	Перекисное число жира	(0,1 - 45,0) моль активного кислорода на кг жира
11.	ГОСТ 31749-2012 П.8.1. П.8.2. П.8.3. П.8.4. П.8.5. П.8.6. П.8.7. П.8.8. П.8.12. П.8.13.	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.1	1902	Органолептические показатели: запах и вкус	-
					Время приготовления до готовности	-
					оценка состояния макаронных изделий быстрого приготовления после приготовления	-
					Влажность изделий	(0,1-20,0) %
					Кислотность изделий	(0,1-15) град.
					Зола, нерастворимая в 10% ном растворе HCl	(0,01-1,00) %
					Содержание жира	(0,01-1,00) %

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

12.	ГОСТ Р 51865-2010 П.7.	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Металломагнитная примесь	(0-1000) мг/кг
					Зараженность вредителями	наличие-отсутствие
					Кислотное число жира	(0,1 - 40,0) мг КОН/1г
					Перекисное число жира	(0,1 - 45,0) моль активного кислорода на кг жира
					Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,1-10,0) %
					Органолептические показатели: Цвет, форма, запах и вкус	-
					Влажность	(0,1-20,0) %
					Кислотность	(0-15) град.
					Зола, нерастворимая в 10% ном растворе HCl	(0,01-1,00) %
					Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	(0,1-10,0) %
					Сохранность формы сваренных макаронных изделий	(50-100) %
					Металломагнитная примесь	(0-1000) мг/кг
					Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	наличие-отсутствие

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

13.	ГОСТ 5667-65 П.5а П.6.	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1	1902	органолептические показатели: внешний вид: Цвет, вкус, запах Форма и поверхность	-
14.	ГОСТ Р 54645-2011 П.8.7. П.8.8., П.8.9. П.8.10. П.8.11.	Сухарные хлебобулочные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Масса	-
					Масса нетто	-
					Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	-
					Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг	-
					Набухаемость	-
15.	ГОСТ 32124-2013 П.8.7.8.	Бараночные хлебобулочные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Влажность	(0,1-99,9) %
					Коэффициент набухаемости	-
16.	ГОСТ 5896-51	Кондитерские изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1704, 1905, 1806	Спирт	(0,5-5,0) г в 100 см ³
17.	ГОСТ 25268-82	Диабетические кондитерские изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1704, 1905, 1806	Ксилит	-
					Сорбит	-
18.	ГОСТ 31751-2012	Изделия хлебобулочные жареные	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1704, 1905, 1806	Органолептические показатели: внешний вид	-
					Форма и поверхность цвет	-

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

19.	ГОСТ 31752-2012	Изделия хлебобулочные в упаковке	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1704, 1905, 1806	Состояние мякиша (пропеченность, промесс, пористость)	-
					Вкус, запах	-
					Состояние начинки	-
					Органолептические показатели: цвет, вкус и запах, состояние мякиша	-
					Внешний вид: форма и поверхность	-
					Форма хлебобулочного изделия в упаковке	-
					Форма части хлебобулочного изделия в упаковке	-
					Форма нарезанного хлебобулочного изделия в упаковке	-
					Форма нарезанной части хлебобулочного изделия в упаковке	-
					Форма нескольких ломтей хлебобулочного изделия в упаковке	-
					Поверхность хлебобулочного изделия в упаковке, части хлебобулочного изделия в упаковке	-
					Поверхность нарезанного хлебобулочного изделия в упаковке, нарезанной части хлебобулочного изделия в упаковке	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша (пропеченность, промесс, пористость)	-

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

					Вкус, запах	-
					Состояние начинки	-
20.	ГОСТ 31806-2012 П.8.9.	Замороженные охлажденные хлебобулочные полуфабрикаты	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Органолептические показатели: внешний вид Поверхность Форма Запах Консистенция	-
					Температура	(-5 °С – 25 °С) -30 °С – 0 °С
21.	ГОСТ 11270-88 П.3.3. П.3.4. П.3.5.	Соломка	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Внешний вид: форма Размеры Поверхность Цвет Внутреннее состояние , вкус и запах Хрупкость	- (1,0-15,0) кг/см2
					Массовая доля лома и крошки	-
					Масса	-
					Толщина	-
					Влажность	(0,1-20,0)%
22.	ГОСТ 8494-96	Сдобные пшеничные сухари	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Кислотность	(0-10) град.
					Набухаемость	-
					Количество сухарей в одном кг	-

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

					Хрупкость и количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	-
23.	ГОСТ 25832-89 П.3.3 П.3.4 П.3.5. П.3.6.	Хлебобулочные диетические изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Массовая доля углеводов	(50-90)%
					Массовая доля йода	(0,01-1,0) мг/100 г
					Массовая доля белковых веществ	
24.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 2200	1905	Массовая доля сорбита	(0,01-10,0) %
25.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Влажность мякиша	(0,1-20,0)%
					Пористость мякиша	(1-99)%
					Пористость (в случае изделий хлебобулочных в упаковке и полуфабрикатов хлебобулочных замороженных и охлажденных)	(1-99) %
26.	ГОСТ 7128-91 П.3.6. П.3.10	Изделия хлебобулочные бараночные	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Влажность	(0,1-20,0)%
					Набухаемость	
27.	ГОСТ 5672-68 П.2. П.3. П.4.	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Массовая доля сахара (в пересчете на сухое вещество в случае необходимости)	(2,0-20,0)%
28.	ГОСТ 5668-68 П.2.	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество при	(0,1-50,0)%

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

					необходимости)	
29.	ГОСТ 24557-89 П.3.3.	Сдобные хлебобулочные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Массовая доля начинки	(0,1-90,0)%
30.	ГОСТ 5698-51 П. II П. III	Хлеб и хлебобулочные, бараночные, сухарные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Массовая доля поваренной соли	(0,1-10,0)%
31.	ГОСТ 26889-86	Продукты пищевые Пищевые добавки	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704	Азот методом Кьельдаля	(0,005-0,2) г азота

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

			01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501		
32.	ГОСТ 5898-87 П.2. П.3. П.4. П.5. П.6.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты Продукция общественного питания	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1704	Кислотность	(0-15) град.
33.	ГОСТ 686-83 П.3.7.	Армейские сухари	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905401000	Щелочность	(0-5) град.
34.	ГОСТ 29138-91	Витаминизированная пшеничная мука Хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные смесью витаминов	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.83.1 08.93.1, 10.84.3 10.61.1 – 10.61.4	1701-1704, 1101, 1102- 1106, 1901- 1905	Кислотность сухарей	(0-15) град.
					Витамин В1 (тиамин)	(0,25- 1,00)мг/100г

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

35.	ГОСТ 29139-91	Витаминизированная пшеничная мука Хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные смесью витаминов	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.61.1 – 10.61.4	110100, 1901- 1905	Витамин В2 (рибофлавин)	(0,10-0,66) мг/100г
36.	ГОСТ 32050- 2013 П.8.	Карамель	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1702, 1704	Идентификация и массовая доля синтетических красителей	-
37.	ГОСТ 29140-91	Витаминизированная пшеничная мука Хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные смесью витаминов	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.83.1 08.93.1, 10.84.3 10.61.1 – 10.61.4	110100, 1901- 1905,	Витамин РР (никотиновая кислота)	(3,0-7,5) мг/100г
38.	ГОСТ 12576- 2014	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701, 1702	Органолептические показатели: внешний вид и цвет, запах, чистота раствора, вкус.	-
39.	ГОСТ 12572-93	Белый сахар	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701, 1702	Цветность	-
40.	ГОСТ 12573- 2013	Белый (кристаллический кусковой) сахар и сахар- песок	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701, 1702	Массовая доля ферропримесей	(0-1000) г/кг
41.	ГОСТ 12573-67	Белый (кристаллический кусковой) сахар и сахар- песок	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701, 1702	Массовая доля ферропримесей	(0-1000) г/кг
42.	ГОСТ 12574-	Сахар-песок и сахар- рафинад	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1,	1701, 1702	Массовая доля золы	(0,01-1,00)%

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

	2016 П.6. П.7.		10.82.1, 10.82.2			
43.	ГОСТ 12574-93 П.5.	Сахар-песок и сахар-рафинад	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701,1702	Массовая доля золы	(0,01-1,00)%
44.	ГОСТ 12575- 2001 П.4. П.5.	Сахар-песок и сахар-рафинад сахар-сырец	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701,1702	Массовая доля редуцирующих веществ	(0,01-1,00)%
45.	ГОСТ 12579- 2013	Кристаллический белый сахар, сахар-песок	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701,1702	Гранулометрический состав	-
46.	ГОСТ 12579-67	Кристаллический белый сахар, сахар-песок	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701,1702	Гранулометрический состав	-
47.	ГОСТ 26521-85 П.2.1. П.2.2. П.2.3.	Сахар-песок и сахар-рафинад	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701,1702	Масса нетто	-
48.	ГОСТ 12577-67 П.1 П.2	сахар-рафинад	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701,1702	Крепость и продолжительность растворения в воде	(0-10) кгс/см ³ (0-60) мин
49.	ГОСТ 12578- 2016	сахар-рафинад	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701,1702	Массовая доля мелочи (осколков и кристаллов)	-
50.	ГОСТ 12578- 67	сахар-рафинад	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701,1702	Массовая доля мелочи (осколков и кристаллов)	-
51.	ГОСТ 31896-	Жидкий сахар	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1,	1701,1702	Внешний вид, запах и вкус	-

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

	2012 П.7.2. П.7.3. П.7.4. П.7.5. П.7.6. П.7.7. П.7.8.		10.82.1, 10.82.2		Массовая доля сухих веществ (10-75) %
					Массовая доля сахарозы (80-100)%
					Массовая доля редуцирующих веществ (0,01-1,00)%
					Цветность (10-150) усл.ед.
					Массовая доля золы (0,01-1,00) %
					Величина pH (0,2-14) ед. pH
52.	ГОСТ 5897-90 П.2 П.3 П.4. П.5.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1704, 1905,2104,2106 ,1601-1605	Органолептические показатели: Внешний вид, вкус и аромат (1-500) мм
53.	ГОСТ 108-2014	Какао порошок	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1805000000	масса нетто (0,01-2000,0)г
54.	ГОСТ 108-76	Какао порошок	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1805000000	массовая доля составных частей (0-99,9) %
55.	ГОСТ 5904-82 П.1.п.5а.	Кондитерские изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1901-1905	Дисперсность какао-порошка (1-500) мм
					Дисперсность какао-порошка (1-500) мм
					Масса нетто (0,01-2000,0)г

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

56.	ГОСТ 5901-87 П.8. П.9. П.10.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905, 1704-1704	Массовая доля золы и металломагнитной примеси	(0,01-1,00)% (0-1000) мг/кг
57.	ГОСТ 5902-80	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты: шоколад, шоколадные изделия, полуфабрикаты производства шоколада (тертое какао, производственный какао-порошок, шоколадная масса), какао (какао-порошок, какао порошок с повышенным содержанием жира) и глазурь	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Степень измельчения и плотности пористых изделий	-
58.	ГОСТ 14031-2014 П.7.2 П.7.3 П.7.4 П.7.5	Вафли, слоенные вафли с начинкой или без нее	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Органолептические показатели: вкус и запах, поверхность, форма, цвет, строение в изломе, вкус и запах начинки, цвет начинки, консистенция начинки, масса единичного изделия, размер вафель Влага Массовая доля золы нерастворимой в растворе солянок кислот щелочность	- - -
59.	ГОСТ 14031-68 П.7.2	Вафли, слоенные вафли с начинкой или без нее	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Органолептические показатели: вкус и запах, поверхность, форма, цвет, строение в изломе,	-

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

	П.7.3 П.7.4 П.7.5				вкуси и запаха начинки, цвет начинки, консистенция начинки, масса единичного изделия, размер вафель	
					Влага	-
					Массовая доля золы нерастворимой в растворе солянок кислоты	-
					щелочность	-
60.	ГОСТ Р 54052-2010 П.8. П.9.	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты: шоколад, шоколадные изделия, полуфабрикаты производства шоколада (тертое какао, производственный какао-порошок, шоколадная масса), какао (какао-порошок, какао порошок с повышенным содержанием жира) и глазурь	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Степень измельчения и плотности пористых изделий	-
61.	ГОСТ 31902-2012 П.7 П.8. П.9. П.10.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905,2104, 1601-1605	Массовая доля жира	(0,1-50,0)%
62.	ГОСТ 5899-85	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905,2104, 1601-1605	Массовая доля жира	(0,1-50,0)%

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

63.	ГОСТ Р 54053-2010	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905, 2104, 1601-1605	Массовая доля жира	(0,1-50,0)%
64.	ГОСТ 5900-2014 П.7. П.8.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905, 1704, 1601-1605, 2101-2106	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,1-30,0)%
65.	ГОСТ 5900-73 П.7. П.8.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905, 1704, 1601-1605, 2101-2106	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,1-30,0)%
66.	ГОСТ 5903-89 П.3- п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 2 2200	1905, 1704, 1601-1605, 2101-2106	Массовая доля сахара	(0,1-99,9)%
67.	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905, 1704	Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,001-0,10) %
68.	ГОСТ 26811-86	Кондитерские изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905, 1704	Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,001-0,10) %
69.	ГОСТ 27001-86 П.2., п.2а., п.3.	Пресервы из рыбы и морепродукты икра разных видов рыб	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0302, 0303, 0301, 1803	Бензойнокислый натрий	(0,001-10,0) %
70.	ГОСТ 7047-55	Витаминизированные	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1,	1901-	Витамины	Витамин А min

1	2	3	4	5	6	7
	П.2а П.2.б П.3 П.5. п.7. п.8.	кондитерские изделия (конфеты, пряники, печенье) Твердые жиры и масла Жидкие жиры и масла Молоко Мясо и продукты из него Яйца Сухие плоды, овощи и травы Свежие плоды и овощи и ягоды Консервы Продукция общественного питания	10.82.1, 10.82.2	1905,1704,1601 1501-1518, 0401-0408, 0410,0701- 0714, 0801- 0814000000, 2104,2007, 1806,2001-2009		(0-1) г/1 г Витамин С min (0-100) мг% Витамин Д min (0-100) ин. Ед. Витамины В, РР min (0-100) %
71.	ГОСТ 10114-80	Мучные кондитерские изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Намокаемость	-
72.	ГОСТ 31681- 2012 П.7. П.9.	Кондитерские изделия: шоколад и отделиваемую составную часть шоколада в шоколаде с начинкой Шоколадные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905,1704,1806	Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	(0--50)%
73.	ГОСТ 31723- 2012	Кондитерские изделия: шоколад и отделиваемую составную часть шоколада в шоколаде с начинкой Шоколадные изделия	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905,1704,1806	Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао	(0-50)%
74.	ГОСТ 31682- 2012	Кондитерские изделия: шоколад и отделиваемую составную часть шоколада в	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905,1704,1806	Массовая доля общего сухого остатка какао	-

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

		шоколаде с начинкой Шоколадные изделия				
75.	ГОСТ 13586.6-93 П.1.	Зерновые и зернобобовые культуры	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	1001-1010, 1201	Зараженность и поврежденность вредителями	Наличие-отсутствие
76.	ГОСТ 10444.11-2013	Пищевые продукты, корма	01.47.2 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 01.47.2 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0403 0407,0408, 0302-0308, 0210,0710-0417, 0811-0814, 2001-2009,0709	Молочнокислые микроорганизмы	0-10 ⁸⁻¹⁰
77.	ГОСТ 10444.11-89	Пищевые продукты, корма	01.47.2 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 01.47.2 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0403 0407,0408, 0302-0308, 0210,0710-0417, 0811-0814, 2001-2009,0709	Молочнокислые микроорганизмы	0-10 ⁸⁻¹⁰

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

			03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3 01.47.2 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0814, 2001- 2009, 0709		
78.	ГОСТ 12231-66	Соленые и квашеные овощи Моченые плоды и ягоды	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	0707- 0714, 0811-0814	Соотношение составных частей	-
79.	ГОСТ Р 54683- 2011 П.7.2. П.7.4. П.7.5.3. П.7.5.4.	Быстрозамороженные овощи Их смеси	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	0710	Масса нетто	-
80.	ГОСТ 29206-91 П.2.	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	0709, 0711, 0707- 0714, 0811-0814	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция	-
81.	ГОСТ 1750-86 (с дополнениями ГОСТ 6882 для ГОСТ 6882) П. 2.2.	Сушеные фрукты, из смеси Полуфабрикаты Фруктовые десерты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	0801-0814, 2008	Посторонние примеси	-
					температура	(-25 до +10) 0С
					Ксилит	(0,001-10,0) %
					Сорбит	(0,001-10,0) %
					Масса нетто	-
					Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, консистенция	-
					Массовая доля компонентов в смесях сушеных фруктов	-

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

	П.2.4. П.2.5 П.2.6 П.2.8. П.2.9. П.2.7.				Зараженность вредителями	Наличие-отсутствие
						Металлическая примесь
						Количество плодов в 1 кг
						Массовая доля дефектных плодов и примесей
						Массовая доля минеральных примесей (песка)
						Массовая доля влаги
						Массовая доля свободно отделяемой растительной примеси
82.	ГОСТ 31643-2012	Фруктовые и овощные соки Нектары Морсы и сокодержажие напитки Фруктовые и овощные концентрированные соки Пюре и концентрированные пюре Морсы и концентрированные морсы Соковая продукция из фруктов и овощей обогащенная и для детского питания	01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Витамин С	(5-1000) мг/дм ³

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

83.	ГОСТ 31717-2012	Соки соковая продукция В том числе для детского питания, фруктовые соки, нектары, морсы. Сокодержажные напитки, фруктовые и овощные пюре, консервированные фруктовые и овощные соки, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые и овощные пюре	01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Витамин С	(0,0003 - 0,2) г/дм ³
84.	ГОСТ 13340.1-77 П.2. П.3. П.4 П.5 П.6 П.7. П.8	Сушеные овощи	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	0712-0714	Масса нетто Форма Размеры частиц Крупность помола Дефекты по внешнему виду Соотношение компонентов Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус Развариваемость Массовая доля столбиков, кубиков или пластинок	- - (3-8) мм Остаток на сите - - - - -

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

85.	ГОСТ 13340.2-77 п.3 п.4	Сушеные овощи	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	0712-0714	Металлические примеси Зараженность вредителями хлебных запасов	(0-1000) мг/кг Наличие-отсутствие
86.	ГОСТ 13340.3-77	Сушеные овощи	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	0712-0714	Массовая доля влаги	-
87.	ГОСТ 8756.1-79 П.2 П.3. П.4	консервированные пищевые продукты, кроме молочных	01.47.2 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	0407,0408 1601-1604, 2001-2009, 0701-0714, 0801- 0814,1602, 1604,1605	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус	-
					Масса нетто или объем	(50-2000) см3
					Массовая доля составных частей	-
88.	ГОСТ 8756.18-70 П.2 П.3 П.4	Консервированные пищевые продукты	01.47.2 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	0407,0408 1601-1604, 2001-2009, 0701-0714, 0801- 0814,1602, 1604,1605	Внешний вид, герметичность тары и состояние внутренней поверхности металлической тары	-

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

	ГОСТ Р 51433-99	Фруктовые, овощные соки и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009, 1302	Массовая доля растворимых сухих веществ	(2-80)%
						(5-80) ммоль NaOH/дм ³
89.						
90.	ГОСТ 8756.21-89 П.2. П.3 П.4	Продукты переработки плодов и овощей, продукты питания из картофеля	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.47.2	0407,0408, 2001- 2009,0701, 0801- 0814,2101-2106	Массовая доля жира	-
91.	ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей Мясные и мясорастительные консервы	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.47.2 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	0407,0408,1602 ,0210, 2001- 2009,0701- 0714, 0801- 0814	Массовая доля жира	--
92.	ГОСТ 8756.9-2016	Консервированные пищевые продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	1302, 2001- 2009,0701-	Массовая доля осадка	(0,2-10,0)%

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

			11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	0714, 0801- 0814, 2202, 2204, 2206		
93.	ГОСТ 8756.9-78	Консервированные пищевые продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	1302, 2001- 2009, 0701- 0714, 0801- 0814, 2202, 2204, 2206	Массовая доля осадка	(0,2-10,0)%
94.	ГОСТ 8756.10- 2015 П.5 П.6	Продукты переработки фруктов и овощей Соковая продукция из фруктов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1,	2001- 2009, 0701- 0714, 0801- 0814	Массовая доля мякоти	Массовая доля мякоти (1.0-30)% Объемная доля мякоти

1	2	3	4	5	6	7
			01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2			(5.0-20)%
95.	ГОСТ 8756.10-70 П.5 П.6	Продукты переработки фруктов и овощей Соковая продукция из фруктов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	2001- 2009, 0701- 0714, 0801- 0814	Массовая доля мякоти	Массовая доля мякоти (1.0-30)% Объемная доля мякоти (5.0-20)%
96.	ГОСТ 8756.13-87 П.2. П.3.	Продукты переработки овощей, плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009, 0701-0714, 0801-0814	Массовая доля инвертного сахара (добавленного)	(3-80)%
97.	ГОСТ Р 51442-99	Фруктовые овощные соки и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Массовая доля редуцирующих сахаров	(3-80)%
98.	ГОСТ 25555.3-82	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля,	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009, 0701-0714, 0801-0814	Массовая доля общего сахара и сахарозы	(3-80)%
99.	ГОСТ 26186-84	Продукты переработки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2,	2001-2009,	Содержание мякоти	(5-20)%
					Минеральные примеси	-
					Хлориды	(0,01-10,0) %

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

	П.2 П.3. П.4.	овощей, плодов Мясные и мясорастительные консервы, в том числе продукты из картофеля	10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	0701-0714, 0801-0814, 1602		
100.	ГОСТ Р 51439-99	Фруктовые овощные соки и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Хлориды	(0,01-10,0) г/дм ³
101.	ГОСТ 28561-90	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1	2001-2009 1501-1518	Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	- -
102.	ГОСТ 26181-84 П.3. П.4.	Продукты переработки овощей, плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1	2001-2009 1501-1518	Массовая доля сорбиновой кислоты	(50-1500) мг/кг
103.	ГОСТ 26668-85	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008	Отбор проб	-

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

			11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
104.	ГОСТ 26669-85	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910	Отбор проб	

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

			11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
105.	ГОСТ Р 51153-98	Безалкогольные и слабоалкогольные газированные напитки, воды искусственно минерализованные и напитки из хлебного сырья	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	2001-2009	Массовая доля двуокиси углерода	-

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

106.	ГОСТ ISO 2173-2013 Заменяет ГОСТ 28562-90	Продукты переработки фруктов и овощей (густые продукты, продукты, содержащие взвешенные частицы, и продукты с большим содержанием сахара	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(10,0 -85,0) %
107.	ГОСТ 28562-90	Продукты переработки фруктов и овощей (густые продукты, продукты, содержащие взвешенные частицы, и продукты с большим содержанием сахара	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(10,0 -85,0) %
108.	ГОСТ 30670-2000	Продукты переработки овощей. плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,005-0,5)%
109.	ГОСТ 28467-90	Продукты переработки овощей, плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1	2001-2009, 1501-1518, 1901-1905, 2101-2106	Массовая доля бензойной кислоты	(0,005-0,5)%
110.	ГОСТ Р 52052-2003	Продукты переработки овощей. плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009, 2101-2106	Массовая доля бензойной и сорбиновой кислоты	(50-1500) млн ⁻¹ мг/кг

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

111.	ГОСТ 30669-2000	Продукты переработки овощей. плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009, 2101-2106	Массовая доля бензойной кислоты	(0-100) млн ⁻¹ мг/кг
112.	ГОСТ 25555.5-91 П.2 П.3. П.4	Продукты переработки овощей, плодов Алкольные и безалкогольные напитки и укус	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	2001-2009	Диоксид серы	(0,001-0,1) %
113.	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки овощей. плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	2001-2009, 0701-0714, 0801-0814, 2101-2106	Титруемые кислоты	(0-20,0) %
114.	ГОСТ Р 55465-2013	Грибы быстрозамороженные	10.39.1	0710	Температура	-
115.	ГОСТ 25555.0-82	Продукты переработки овощей. плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2,	2001-2009, 0701-0714, 0801-0814, 2101-2106	Титруемые кислоты	(0-20,0) %

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

			01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2			
116.	ГОСТ Р 51434-99	Фруктовые и овощные соки и другие подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Титруемые кислоты	(2-21) г/дм ³ (0,2-21) %
117.	ГОСТ ISO 2448-2013	Продукты переработки овощей, плодов, включая продукты питания из картофеля	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 01.47.2 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	0407,0408, 0210, 1602, 2001-2009, 0701-0714, 0801-0814	Массовая доля этилового спирта	(0-5)%
118.	ГОСТ 25555.3-82	Продукты переработки овощей, плодов, включая продукты питания из картофеля	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 01.47.2 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 -	0407,0408, 0210, 1602, 2001-2009, 0701-0714, 0801-0814	Минеральные примеси	(0-10,0)%

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

			01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2			
119.	ГОСТ Р 53971-2010	Винодельческая продукция	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 11.07, 10.86.10.300, 11.01, 11.01.1, 11.01.10	2204, 2205, 2206 00	Пестициды	(0,01 - 10,00) мг/дм ³
120.	ГОСТ 26323-2014 П.4 П.5 П.6	Продукты переработки овощей, фруктов Фруктовые и овощные соки Нектары Морсы и сокосодержащие напитки Фруктовые и овощные консервированные соки Пюре и консервированное пюре Компоты, кисели, джемы, повидло, варенье, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	2001-2009	Примеси растительного происхождения	(0-10,0)%
121.	ГОСТ 26323-84 П.4 П.5 П.6	Продукты переработки овощей, фруктов Фруктовые и овощные соки Нектары Морсы и сокосодержащие	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1,	2001-2009	Примеси растительного происхождения	(0-10,0)%

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

		напитки Фруктовые и овощные консервированные соки Пюре и консервированное пюре Компоты, кисели, джемы, повидло, варенье, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи	01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2			
122.	ГОСТ 28561-90	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе соковая продукция фруктов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.86.10, 10.89.15	2001-2009	Массовая доля сухих веществ или влаги	(0,1-80,0)%
123.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	2001-2009, 0701-0714, 0801-0814, 1602	pH	(1-14) ед.pH
124.	ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1,	2001-2009, 0701-0714, 0801-0814, 1602	pH	(1-14) ед.pH

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

			01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2			
125.	ГОСТ 29032-91 П.1 П.2	Продукты переработки овощей, плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.86.10	2001-2009	Массовая концентрация оксиметилфурфура	Фотометричес кий метод (2-200) мг/кг
126.	ГОСТ 25555.1- 2014	Продукты переработки овощей, плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Определение летучих кислот	(0-10,0) %
127.	ГОСТ 25555.1- 82	Продукты переработки овощей, плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Определение летучих кислот	(0-10,0) %
128.	ГОСТ 25555.4- 91	Продукты переработки овощей, плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.18, 10.32.19, 10.32.2, 10.39.1 -	2001-2009	Зола	(0,01-10,0)%

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

	П.2 П.3 П.4		10.39.3, 10.86.1		Щелочность общей и водорастворимой золы	(0,05-25) см3 раствора соляной кислоты с(НСl) = 1 моль/дм3 необходимой для нейтрализации золы (водного раствора золы) полученной из 100 г продукта
129.	ГОСТ 8756.11- 2015 П.6.	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе осветленных фруктовых и овощных соков, нектаров, морсов, сокосодержащие напитки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	2001-2009	Прозрачность	Полная/неполная

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

130.	ГОСТ 8756.11-70 П.6.	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе осветленных фруктовых и овощных соков, нектаров, морсов, сокосодержащие напитки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	2001-2009	Прозрачность	Полная/неполная
131.	ГОСТ 8756.12-91 П.6.	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе осветленных фруктовых и овощных соков, нектаров, морсов, сокосодержащие напитки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	2001-2009	Каротин	(0,1-0,10) мкг/куб.см.
132.	ГОСТ 8756.22-80	Флодоовощные, консервированные продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Каротин	(0,1-0,10) мкг/см ³
133.	ГОСТ 25999-83	Продукция переработки плодов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Витамин В1	(0,008-0,08) *10 ⁻³ %
					Витамин В2	(0,005-0,05) *10 ⁻³ %

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

134.	ГОСТ Р 50479-93	Продукты переработки овощей, плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Витамин РР	(0.5-5.0)мкг/см ³
135.	ГОСТ 29031-91	Продукты переработки овощей, плодов	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Сухие вещества, нерастворимые в воде	-
136.	ГОСТ 29059-91	Продукты переработки овощей, плодов, натуральные и приготовленные с добавлением пектина	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Определение пектиновых веществ	(0,10-10,0) %
137.	ГОСТ 29030-91	Фруктовые и ягодные соки Сусло Сиропы напитки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Относительная плотность	(1,0157-1,1056) _{d₂₀²⁰}
					Содержание растворимых сухих веществ	(4,0-25,0) %
138.	ГОСТ Р 51123-97	Фруктовые и овощные соки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Сульфаты	-
139.	ГОСТ Р 51124-97	Фруктовые и овощные соки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Пролин	(5-50) мг/дм ³
140.	ГОСТ Р 51122-97	Фруктовые и овощные соки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Формольное число	(0-25,0) см ³ раствора щелочи C(NaOH)= 0,1 моль/дм ³

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

141.	ГОСТ Р 51128-97	Фруктовые и овощные соки, нектары и сокодержажные напитки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	D-изомонная кислота	(0-500) мг/дм ³
142.	ГОСТ Р 51239-98	Фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержажные напитки,	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	L - яблочная кислота	-
143.	ГОСТ Р 51240-97	Фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержажные напитки,	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	D-глюкоза D-фруктоза	- -
144.	ГОСТ Р 51428-99	Виноградный сок и подобные ему продукты, содержащие виноградный сок	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Винная кислота	(0,1-10,0) г/дм ³ (г/кг)
145.	ГОСТ Р 51429-99	Фруктовые и овощные соки, и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Калий	от 5 до 5000 мг/дм ³
					Натрий	от 5 до 2000 мг/дм ³
					Кальций	от 5 до 1000 мг/дм ³
					Магний	от 5 до 500 мг/дм ³
146.	ГОСТ Р 51430-99	Фруктовые и овощные соки, и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Содержание фосфора	(20-350) мг/кг
147.	ГОСТ Р 51431-99	Фруктовые и овощные соки, и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Относительная плотность	(1,0000-1,4500) г/см ³

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

148.	ГОСТ Р 51432-99	Фруктовые и овощные соки, и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Зола	-
149.	ГОСТ Р 51433-99	Фруктовые и овощные соки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Содержание растворимых сухих веществ	-
150.	ГОСТ Р 51434-99	Фруктовые и овощные соки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Титруемая кислотность	-
151.	ГОСТ Р 51436-99	Фруктовые и овощные соки, и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Общая щелочность золы	(300 - 2000) мг/дм ³ (300 - 2000) мг/кг
152.	ГОСТ Р 51437-99	Фруктовые и овощные соки, и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Массовая доля общих сухих веществ по убыли массы при высушивании	2-25 %
153.	ГОСТ Р 51438-99	Фруктовые и овощные соки, и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Массовая доля азота	300 до 2000 мг/дм ³ 300 до 2000 мг/кг
154.	ГОСТ Р 51441-99	Фруктовые и овощные соки, и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Содержание уксусной кислоты	(0,15 - 0,5) г/дм ³

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

155.	ГОСТ Р 51443-99	Фруктовые и овощные соки, и подобные им продукты	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Общие каротиноиды	(1-60)мг/дм ³ (1-60)мг/кг (3-60)%
156.	ГОСТ Р 51938-2002	Фруктовые и овощные соки, нектары и сокодержажие напитки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Фракционный состав каротиноидов	3-60%
157.	ГОСТ Р 51940-2002	Фруктовые и овощные соки, нектары и сокодержажие напитки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2009	Сахароза	(3-60)%
158.	ГОСТ 24556-89 П.2 П.3 П.4 П.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	D-яблочная кислота	-
159.	ГОСТ 24283-80	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Витамин С (для соков с добавлением аскорбиновой кислоты)	(1 x 10 ⁻³ - 2,5 x 10 ⁻³)%
160.	ГОСТ 30425-97	Консервы	01.47.2 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5,	0201-0210 0301-0308 0401-0406 0701-0714	Качество измельчения Внешний вид Консистенция Промышленная стерильность	- - - -

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

			03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1 01.11.6 – 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 – 01.13.5, 01.13.7 – 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
161.	ГОСТ Р 52813-2007	Винодельческая продукция	1.11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	2201-2209	Органолептические показатели: внешний вид (прозрачность, наличие осадка), цвет, аромат (букета), вкус	
162.	ГОСТ 32051-2013	Винодельческая продукция	1.11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	2201-2209	Органолептические показатели: внешний вид (прозрачность, наличие осадка), цвет, аромат (букета), вкус	-

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

163.	ГОСТ Р 52101-2003 П.7.1-7.7	Укусы из пищевого сырья	10.84.1	2209	Внешний вид, цвет Вкус, запах Полнота налива Массовая концентрация органических кислот Остаточный спирт Массовая концентрация общего диоксида серы Массовая концентрация бензойной кислоты	- - - (0,1-20,0) г/100см³ (0,05-1,0) % (10-200) мг/дм³ (0,5-5,0) г/дм
164.	ГОСТ Р 51653-2000	Алкольная продукция и сырье для ее производства : вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки, винные, плодовые дистилляты	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 10.62.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2201-2209	Объемная доля этилового спирта	(0,1-99,9)%
165.	ГОСТ 32095-2013	Алкольная продукция и сырье для ее производства : вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки, винные, плодовые дистилляты	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 10.62.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2201-2209	Объемная доля этилового спирта	(0,1-99,9)%
166.	ГОСТ 32097-2013	Алкольная продукция и сырье для ее производства : вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки, винные, плодовые дистилляты	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 10.62.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2201-2209	Внешний вид Цвет вкус и запах герметичность Полнота налива	- - - - -

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

					Массовая концентрация органических кислот	(0-100)г/100г
					Объемная доля этилового спирта	(0,1-99,9)%
170.	ГОСТ Р 55242-2012 п.7.3.	Вина	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 10.62.1	2204-2205	Объемная доля этилового спирта	(0,1-99,9)%
171.	ГОСТ 32030-2013 П.6.13	Столовые вина, столовые виноматериалы	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2204-2206	Объемная доля этилового спирта	(0,1-99,9)%
172.	ГОСТ Р 51875-2002	Вина, виноматериалы, коньяки	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2204-2206, 2208	Массовая концентрация сахаров	(0,1-300)г/дм ³
173.	ГОСТ 13192-73 П.1. П.2.	Виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина, виноматериалы, слабоалкогольные напитки и коньяки	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 10.62.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2204-2206, 2208	Массовая концентрация сахаров	(0,05-0,30) г/100см ³
174.	ГОСТ Р 51621-2000	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки, соки для промышленной переработки	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2203-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	(0,067-7,500)г/дм ³
175.	ГОСТ 32114-2013 П.4.	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы,	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-	2203-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	(0,067-7,500)г/дм ³

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

176.	П.5 ГОСТ 32001-2012	спиртные и слабоалкогольные напитки, соки для промышленной переработки Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные напитки Винные, плодовые дистилляты, коньяки, кальвадосы, соки для промышленной переработки	15.93.12,15.94.10 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12,15.94.10	2203-2208	Массовая концентрация летучих кислот	-
177.	ГОСТ Р 51654-2000	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные напитки Винные, плодовые дистилляты, коньяки, кальвадосы, соки для промышленной переработки	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12,15.94.10	2203-2208	Массовая концентрация летучих кислот	-
178.	ГОСТ 32115-2013	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина и виноматериалы, спиртные напитки, винные, плодовые дистилляты и соки для промышленной переработки	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12,15.94.10	2203-2208	Массовая концентрация диоксида серы	-
179.	ГОСТ Р 51655-2000	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина и виноматериалы,	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-	2203-2208	Массовая концентрация диоксида серы	-

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

180.	ГОСТ Р 51620-2000	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина и виноматериалы, спиртные напитки, винные, плодовые дистилляты и соки для промышленной переработки	15.93.12, 15.94.10	2203-2208	Массовая концентрация приведенного экстракта	(0-417,6)г/дм ³
181.	ГОСТ 32000-2012	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные напитки и соки для промышленной переработки	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2203-2208	Массовая концентрация приведенного экстракта	(0-417,6)г/дм ³
182.	ГОСТ Р 51619-2000	Алкогольная продукция и сырье для ее производства	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2203-2208	Относительная плотность	-
183.	ГОСТ 32081-2013	Алкогольная продукция и сырье для ее производства	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2203-2208	Относительная плотность	-
184.	ГОСТ 23943-80 П.1.	Виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и коньяки	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2204, 2205, 2208	Полнота налива	-

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

185.	ГОСТ Р 52391-2005	Винодельческая продукция	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2204, 2205, 2206	Массовая концентрация лимонной кислоты	(3-2000)мг/дм ³
186.	ГОСТ 12258-79	Советское шампанское, игристые и шипучие вина	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2204	Давление двуокиси углерода в бутылках	(0-985) кПа
187.	ГОСТ 14138-76	Коньяки, кальвадосы, коньячные спирты и плодовые спирты	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2201-2208	массовая концентрация высших спиртов	(30-850) мг/дм ³ (безводного спирта)
188.	ГОСТ 14139-76	Коньяки, кальвадосы, коньячные спирты и плодовые спирты	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	2207, 2208	Массовая концентрация средних эфиров	(0-500) мг/100см ³ безводного спирта
189.	ГОСТ 12280-75	Виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и виноматериалы, коньячные спирты и плодовые спирты	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 15.93.1-15.93.12	2204-2208	Массовая концентрация альдегидов	(0-100) мг/100см ³ безводного спирта
190.	ГОСТ 14352-73	Коньячные спирты	11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	2207, 2208	Фурфурол	(0,2-0,8) мг/100см ³ безводного спирта
191.	ГОСТ 32037-2013	Газированные безалкогольные и слабоалкогольные напитки, квасы	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 11.07.19 10.62.1	2201-2203, 2206	Двуокись углерода	(0,25-0,88) %

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

192.	ГОСТ 975-88 П.3.2. П.3.3. П.3.4. П.3.5. П.3.6. П.3.7. П.3.8. П.3.9. П.3.10 П.3.11	Кристаллическая гидратная глюкоза	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.	1702	Внешний вид	-
					Вкус, запах	-
					Цветность раствора глюкозы	-
					Прозрачность раствора глюкозы	-
					Массовая доля влаги	-
					Удельное вращение	-
					Массовая доля железа	(0,001-0,01) %
					Массовая доля золы	(0,01-1,00) %
					Проба на отсутствие свободных минеральных кислот	Отсутствие-присутствие
					Проба на отсутствие декстринов	Отсутствие-присутствие
					Проба на отсутствие крахмала	Отсутствие-присутствие
193.	ГОСТ 31724-2012	Водки и водки особые Вода питьевая	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	2208, 2853, 2201,2202	Массовая концентрация катионов, анионов неорганических и органических кислот	(0,5 – 20) мг/дм ³ (марганец (0,1 – 20) мг/дм ³ ; фториды (0,5

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

						– 10) мг/дм ³
194.	ГОСТ 3639-79 П.2. П.3.	Водно-спиртовые растворы	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	2207,2208	Концентрация этилового спирта	(0,1-99,9) %
195.	ГОСТ Р 52930-2008	Вода питьевая,	36.00.11	2201,2202	Массовая концентрация катионов, анионов неорганических и органических кислот	(0,5 – 20) мг/дм ³ (марганец (0,1 – 20) мг/дм ³ ; фториды (0,5 – 10) мг/дм ³)
196.	ГОСТ 12787-80 (С дополнением ГОСТ 31711 для ГОСТ 31711)	Пиво	11.05.10, 15.96	2203,2202	Спирт, действительный экстракт и расчет сухих веществ в начальном сусле	(0,000-7,710) %
197.	ГОСТ 12788-80	Пиво	11.05.10, 15.96	2203,2202	Кислотность	(1,3-6,0) см ³ NaOH/ 100 см ³
198.	ГОСТ 12789-89	Пиво	11.05.10, 15.96	2203,2202	Цвет	(0,1-20) п.ед.

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

199.	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.05.10, 36.00.11	2203,2202	pH	(1-14) ед pH
200.	ГОСТ Р 53070-2008	Пиво	11.05.10, 36.00.11	2203,2202	pH	(1-14) ед pH
201.	ГОСТ 23268.1-91 П.2 П.3	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	36.00.11	2201,2202	Органолептические показатели: прозрачность, цвет, запах и вкус	-
202.	ПНД Ф 14.1:2.3:4.121-97	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202	Объем воды	(0-1000) см3
203.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	36.00.11	2201, 2202	pH	(1-14) ед pH
204.	ГОСТ 25109-82	Блоки прессованные	36.00.11	2201, 2202	Сухой остаток	(0,1-1000) мг/дм3
205.	ГОСТ 4974-72	Вода питьевая	36.00.11	2201, 2202	Герметичность укупорки	-
206.	ГОСТ 4389-72 П.2. П.4	Вода питьевая	36.00.11	2201, 2202	Массовая концентрация ионов марганца	min 10 мкг/дм3
207.	ГОСТ 23268.2-91 П.1.	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1	2201,2202	Сульфат -ионы	Комплексометрический метод (5-25) мг
				2201,2202	Двуокись углерода	(0,138-0,690) %

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

	П.2					
208.	ГОСТ 23268.3-78 П.2а П.6	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1	2201,2202	Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	-
209.	ГОСТ 23268.4-91	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1	2201,2202	Сульфат -ионы	(5-3000) мг/дм3
210.	РД 52.24.450-2010	Природные воды	15.98.1 36.00.1	2201,2202	Гидросульфид -ионы	(2-10000) мг/дм3
211.	ПНД Ф 14.1:2:4.178-2002	Вода питьевая	15.98.1 36.00.1	2201,2202	Сероводород общий Тиосульфат и сульфит	-
212.	ГОСТ 23268.5-78 П.2 П.3 П.4. П.5	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.1 15.98.1 36.00.1	2201,2202	Ионы кальция и магния Массовая концентрация кальция Массовая концентрация магния	От 1 мг/дм3
213.	ГОСТ 23268.6-78 П.2.	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Ионы натрия	-

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

214.	ГОСТ 23268.7-78 П.2.	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Ионы калия Массовая концентрация калия	-
215.	ГОСТ 23268.8-78 П.2 П.3	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Нитрит ионы	-
216.	ГОСТ 23268.9-78 П.2 П.3 П.4	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Нитрат ионы	-
217.	ГОСТ 23268.10-78	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Ионы аммония	(0,05-40) мг/дм ³
218.	ГОСТ 23268.11-78	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Ионы железа	(0,5-100) мг
219.	ГОСТ 23268.12-78	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Перманганатная окисляемость	-
220.	ГОСТ 23268.13-78	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Ионы серебра	-

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

221.	ГОСТ 23268.14-78 П.2.	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Ионы мышьяка	-
222.	ГОСТ 23268.15-78 П.2. П.3	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Бромид ионы	-
223.	ГОСТ 23268.16-78 П.2. П.3.	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Йодид ионы	-
224.	ГОСТ 23268.17-78 П.2 П.3	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Хлорид ионы	-
225.	ГОСТ 23268.18-78 П.2 П.3	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	15.98.1 36.00.1, 11.07.1	2201,2202	Фторид ионы	(0,005-50) мг ионов
226.	ГОСТ 17071-91 П.3.2. П.3.3. П.3.4. П.35.	Сивушное масло	20.14.75	2207,2208	Внешний вид и цвет	
					Температурный предел перегонки	(100-200) °С
					Плотность	-

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

227.	ГОСТ 6687.2-86 П.3. П.4.	Продукты безалкогольной промышленности (жидкие безалкогольные напитки, готовые концентраты безалкогольных напитков, сиропы, концентрат квасного сусле, концентраты и экстракты квасов, колер и др)	11.07.19	2201,2202	Сухие вещества	Рефрактометрический метод (4,79-25,33)
228.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки,(газированные негазированные), квасы, и товарные сиропы	11.07.19	2201,2202	Кислотность	
229.	ГОСТ 6687.5-86 П.2. П.3. П.4 П.5.	Продукция безалкогольной промышленности (жидкие безалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусле, концентраты и экстракты квасов, колер и др)	11.07.19	2201,2202	Органолептические показатели: внешний вид, прозрачность, цвет, аромат и вкус	-
					Объем продукции	-
					Растворимость в воде	-
					Наличие посторонних примесей	-
230.	ГОСТ 6687.6-86	Безалкогольные напитки, сиропы, квасы, и напитки из хлебного сырья	11.07.19	2201,2202	Стойкость	-
231.	ГОСТ Р 54464-2011 П.7.3.	Солодовые напитки	11.06.1, 11.07.1	2202	Массовая доля действительного экстракта	(0,1-30,0) %

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

232.	ГОСТ 6687.7-86 (С дополнением ГОСТ Р 53094 для ГОСТ Р 53094) (С дополнением ГОСТ 31494 для ГОСТ 31494- ГОСТ 31494-86	Безалкогольные напитки, квасы	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 11.07.19	2201,2202	Спирт	(0,00-7,01) %
233.	ГОСТ 6687.8-86 П.1. П.2. П.3. П.4. П.5	Искусственно минерализованные воды	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 11.07.1	2201,2202	Хлористый кальций, хлористый магний, хлористый натрий, бикарбонат натрия	-
234.	ГОСТ 10967-90	Зерно зерновых	01.11.1 - 01.11.22	1104	Органолептические показатели Цвет, запах	-
235.	ГОСТ 31765- 2012	Винодельческая продукция	15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2203-2206	Синтетические красители	(10-200)мг/дм ³ (0,002- 0,200)г/дм ³
	ГОСТ Р 53154- 2008	Винодельческая продукция	15.93.1-15.93.12, 15.94.10	2203-2206	Синтетические красители	(10-200)мг/дм ³ (0,002- 0,200)г/дм ³
236.	ГОСТ 29294-92 П.6.5.	Пивоваренный ячменный и пшеничный солод	15.97.10	1107	Количество мучнистых, стекловидных, темных и карамельных зерен	(0-10,0) %

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

	П.6.6. П.6.7. П.6.9. П.6.11. П.6.12. П.6.13. П.6.14. П.6.15. П.6.16.				Массовая доля влаги	(0,1-10,0)%
					Массовая доля экстракта	(50-100)%
					Массовая доля растворимого белка и расчет числа Кольбаха	(20-60)%
					Продолжительность осахаривания	(0-60) мин.
					Цвет лабораторного сусла	(0,1-5,0) см ³ йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды
					Кислотность лабораторного сусла	(0,1-25,0) см ³ раствора гидрокси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ сусла
					Цвет карамельного и жженого солода	(20-100) Лн
237.	ГОСТ 30059-93 П.3. П.4.	Безалкогольные напитки различных типов	15.98.1-15.98.12	2201-2202	Аспартам	(138-550) мг/дм ³
					Сахарин	(38-150)

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

						мг/дм ³
					Кофеин	(25-100) мг/дм ³
					Бензоата натрия	(45-180) мг/дм ³
					Органолептические показатели: внешний вид - прозрачность, аромат и вкус, высота пены и пеностойкость	
				2202	Объем продукции	(0-500) см ³
238.	ГОСТ 30060-93 П.3. П.4.	Пиво	15.96.1		Сухое вещество	(0,1-84)%
239.	ГОСТ Р 50546-93	Сиропы из глюкозы	10.62.1	1702	Сухое вещество	(0,1-84)%
240.	ГОСТ Р 50545-93	Сиропы из глюкозы	10.62.1	1702	Идентификация включений	-
241.	ИК 9184-038-00334600-09	Продукция виноделия, алкогольной и безалкогольной промышленности	10.62.1	1702	Потеря массы при высушивании	(0,01-20,0) %
242.	ГОСТ Р 50547-93	Глюкоза	10.62.1	1702	Содержание воды	(0,01-20,0) %
243.	ГОСТ Р 50548-93	Продукты гидролиза крахмала	15.62.22	1108	Двуокиси углерода	(0,25-0,88) %
244.	ГОСТ 32038-2012	Пиво	11.05.1	2203	Стойкость	
245.	ГОСТ 5363-93	Водки и водки особые,	15.91.1	2207,2208	Крепость	(0,1-99,9)%

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

246.	ГОСТ 51135-2010	этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья	11.01.1	7010,2208	Щелочность	-
		Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, сладкие настойки, полусладкие настойки, слабоградусные полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настойки, десертные напитки, аперитивы, коктейли, бальзамы, напитки слабоградусные газированные и негазированные, джины			Органолептические показатели: цвет, прозрачность, вкус и аромат	-
					Цвет изделий	-
					Полнота налива	-
					Крепость	Ареометрический метод (0-99,99)%
					Массовая концентрация общего экстракта	Рефрактометрический метод (0,1-47,0) г/см ³
					Массовая концентрация сахара	Метод прямого титрования (0,0-1,5) г/100 см ³ Фотоэлектроколориметрический метод (0,05-0,50) г/100 см ³

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

247.						Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на лимонную	(0-1,5) г/100см ³
ГОСТ 32080-2013 П.5.1 П.5.2. П.5.3. П.5.3.1 П.5.3.3. П.5.3.4 П.4. П.5.4.1 П.5.4.3. П.5.5. П.5.5.1 П.5.5.2. П.5.5.6. П.5.6.1. П.5.7. П.5.8.	Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, сладкие настойки, полусладкие настойки, слабоградусные полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настойки, десертные напитки, аперитивы, коктейли, бальзамы, слабоградусные газированные и негазированные напитки, спиртные напитки из зернового сырья, джины, виски, ром, текила, аквавит и др ликероводочные изделия, полученные из растительного сырья	11.01.1	2208			Органолептические показатели: цвет, прозрачность, вкус и аромат	-
						Герметичность укупорки	-
						Цвет изделий	-
						Полнота налива	-
						Массовая концентрация общего экстракта	Рефрактометрический метод (0,1-47,0) г/см ³
						Массовая концентрация сахара	(0,05-50,0) г/100см ³
						Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную	(0,1-1,3) г/100см ³
						Массовая концентрация кислот	(0,1 -1,5) г/100 см ³
						Массовая концентрация сахара	(0,05-1,5) г/100 см ³
						Массовая доля двуокиси углерода	(0,25-0,88) %
						Крепость	Ареометрический метод (0-

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

248.	ГОСТ 3626-73 П.2. П.3. П.4. П.5. П.6а П.6 П.7. П.8. П.9	Молоко, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока, масляная паста, сливочно- растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое Эмульсионные ликеры	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 10.62.1 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 – 10.41.6, 10.42.1	2208, 0401-0406, 1501-1516	Массовая концентрация общего экстракта Массовая доля влаги Массовая доля СОМО Массовая доля сухих веществ	100)% (0-50) % (50-95) % (0,5-15,0) % (0,5-20,0) %
249.	ГОСТ 31810-2012	Этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207,2208	Массовая концентрация летучих азотистых оснований	(0,10 - 1,50) мг/дм ³
250.	ГОСТ 30536-2013	Водки и водки особые (далее - водки), этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья	11.01.10, 20.14.74 20.14.75	2207,2208	Сивушное масло Сложные эфиры Уксусный альдегид Метиловый спирт	(0,5 -10,0) мг/дм ³ (0,5 -10,0) мг/дм ³ (0,5 -10,0) мг/дм ³ (0,0001- 0,0500)%

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

251.	ГОСТ 32013-2012	Этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья, спиртные напитки (дистилляты висковые (зерновые), виски, спиртные напитки из зернового сырья	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207,2208	Наличие фурфурола	Наличие-отсутствие
252.	ГОСТ Р 52756-2007	Этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья, спиртные напитки (дистилляты висковые (зерновые), виски, спиртные напитки из зернового сырья	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207,2208	Наличие фурфурола	Наличие-отсутствие
253.	ГОСТ 32070-2013	Водки и водки особые, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207,2208	Летучие кислоты Фурфурол	(0,5-1000) мг/дм ³ (0,5-1000) мг/дм ³ (0,9 – 15) мг/дм ³
254.	ГОСТ 32039-2013	Водки и водки особые, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207,2208	Подлинность водки	Метиловый спирт (0,0001-0,1) % Токсичные микропримеси (0,5-1000) мг/дм ³ Метиловый спирт (0,0001-0,1) % Токсичные

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

255.	ГОСТ Р 51786-2001	Водки и водки особые, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207,2208	Подлинность водки	Микропримеси (0,5-1000) мг/дм ³ Метиловый спирт (0,0001-0,1) % Токсичные микропримеси (0,5-1000) мг/дм ³
256.	ГОСТ Р 52060-2003	Крахмальная патока(глюкозный сироп, мальтозный сироп, крахмальный сироп, кукурузный сироп)	10.62.1	1702	Подлинность спирта Внешний вид Вкус и запах Прозрачность Цвет патоки Наличие видимых посторонних механических примесей Массовая доля сухих веществ Массовая доля редуцирующих веществ Углеводы Массовая доля отдельных сахаров	Метиловый спирт (0,0001-0,1) % Токсичные микропримеси (0,5-1000) мг/дм ³ - - - - Наличие-отсутствие (0,1-85)% (30-86) % - (0-90) %

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

257.	ГОСТ Р 52061-2003 П.6.5. П.6.6. П.6.7.. П.6.8. П.6.9 П.6.10 П.6.11	Ржаной сухой неферментативный и ферментативный солод	11.06.10	1107	Массовая доля общей золы	-
					pH	-
					Кислотность	(0,1-25,0) смЗ, раствора гидроокиси натрия на 100 г сухого вещества паточки
					Запах и вкус сухого ржаного солода в горячей вытяжке	-
					Массовая доля влаги	(1-20) %
					Качество помола	
					Массовая доля экстракта в сухом ржаном солоде	(30-90) %
					Продолжительность осахаривания неферментированного сухого ржаного солода	(0-60) мин.
					Кислотность	(0,1 – 10,0)к.ед.
					Цвет	(0,1-10,0) Ц. ед.
258.	ГОСТ 30843-97	Зерно	1104	1001-1004	Металломагнитная примесь	(0-1000) г/кг
					Минеральная примесь	(0-10)%

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

262.	ГОСТ Р 52473-2005	Спирт этиловый сырец, этиловый ректификованный и питьевой 95% спирт из пищевого сырья	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207, 2208	Полнота налива	-
					Объемная доля этилового спирта	(0,1-99,9) %
					Органолептические показатели: внешний вид [прозрачность, наличия посторонних включений (частиц)], цвет, запах, аромат и вкус	-
					Чистота	-
					Окисляемость	-
263.	ГОСТ 31684-2012	Спирт этиловый сырец из пищевого сырья	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207, 2208	Массовая концентрация альдегидов	(0,50 – 5000) мг/дм ³
					Сивушное масло	(0,50 – 5000) мг/дм ³
					Сложные эфиры	(0,00010-0,20)%
					Объемная доля метилового спирта	(0,50 – 600) мг/дм ³
					Полнота налива	-
264.	ГОСТ 32035-2013 П.5.1. П.5.2. П.5.3. П.5.4. П.5.5. П.5.6. П.5.7. П.5.8.	Водки и водки особые	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207, 2208	Органолептические показатели: цвет, прозрачность, запах и вкус	(2-8)мг/дм ³
					Массовая концентрация альдегидов	(3-9) мг/дм ³
					Массовая концентрация сивушных масел	(3-20) мг/дм ³
					Массовая концентрация сложных эфиров	(3-20) мг/дм ³
					Объемная доля метилового спирта	(0,01-0,05) %

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

265.	ГОСТ Р 52472-2005	Водки и водки особые	11.01.1, 20.14.74, 20.14.75	2207, 2208	Полнота налива	-
					Органолептические показатели: цвет, прозрачность, запах и вкус	(2-8) мг/дм ³
					Массовая концентрация альдегидов	(3-9) мг/дм ³
					Массовая концентрация сивушных масел	(3-20) мг/дм ³
					Массовая концентрация сложных эфиров	(3-20) мг/дм ³
					Объемная доля метилового спирта	(0,01-0,05) %
266.	ГОСТ Р 53193-2008	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, вина и виноматериалы, соки и сокоосодержащие напитки	11.01.1, 10.86.10, 11.07.19, 11.07,	2201-2208	Кофеин	(10-1000) мг/дм ³
					Аскорбиновая кислота и ее соли	(10-1000) мг/дм ³
					Консерванты и подсластители	(10-1000) мг/дм ³
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(10-1000) мг/дм ³
267.	ГОСТ Р 54731-2011 П.6.2.п.6.3. П.6.4. П.6.5. П.6.6. П.6.7. П.6.8. П.6.9.	Хлебопекарные прессованные дрожжи	10.89.13	2102	Внешний вид, цвет	-
					Запах и вкус	-
					Массовая доля сухого вещества (СВ) дрожжей	(10,0-90,0)%
					Подъемная сила дрожжей	(0-100) мин
					кислотность	(0-400) мг/100 г дрожжей

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

268.	ГОСТ Р 53501-2009 ИСО 3593-81 ИСО 5809-82 ИСО 3188-78 ИСО 5378-78 ИСО 5379-83 ИСО 5810-82 ИСО 3947-77 ИСО 3946-82	Пшеничный крахмал	10.62.1	1108	Массовая доля влаги	(0,1-20,0) %
					Зола	(0,01-1,00) %
					Сульфатная зола	-
					Азот по Кьельдалю	-
					Азот	(0,005-0,2) г азота
					Содержание двуокиси серы	(0-500) мг/кг
					Содержание хлоридов	(0-100) мг/кг
269.	ГОСТ Р 52841-2007	Винодельческая продукция	11.02.1, 11.02.11,11.02.12,11.02.9,1 1.04.1-11.04.10	2204,2205	Общее содержание жира	(0,1-20,0) %
					Полное содержание фосфора	-
270.	ГОСТ Р 54845-2011 П.7.2. П.7.3. П.7.4. П.7.5. П.7.6.	Хлебопекарные сушеные дрожжи	10.89.1	2102	Лимонная кислота	(0,001-0,050)г/дм ³
					Внешний вид, цвет	-
					Массовая доля влаги	(0,1-20,0)%
					Польемная сила дрожжей	(0-100) мин
					кислотность	(0-400) мг/100 г дрожжей

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

271.	ГОСТ 26809-96	молоко, молочный напиток, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топлёную смесь, мороженое и смеси для мороженого	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1, 10.51.3-10.51.5, 10.52.1, 10.86.1 (масложировая)	0401 0403-0406, 2105	Отбор проб (для молока и молочной продукции) Внешний вид выборки	-	
272.	ГОСТ 31685-2012	Этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья	11.01.10	2207,2208	Массовая концентрация сухого остатка	(1-20) мг/дм ³	
273.	ГОСТ Р 52968-2008	Этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья	11.01.10	2207,2208	Массовая концентрация сухого остатка	(1-20) мг/дм ³	
274.	ГОСТ 908-2004 П.7.4. П.7.5. П.7.6. П.7.7. П.7.8. П.7.11. П.7.12. П.7.13.	Кислота лимонная моногидратная	20.14.34	2918	Тест на молочную кислоту	Наличие-отсутствие	
					Тест на лактат –ионы	Наличие-отсутствие	
					Внешний вид, цвет и структура		
					Идентификация лимонной кислоты	Наличие -отсутствие	
					Вкус, запах		
					Массовая доля лимонной кислоты моногидрата	(95-100)%	

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

					Массовая доля воды	(0,1-20,0)%
					Массовая доля оксалатов	(0,001-0,01)%
					ферроцианиды	Наличие - отсутствие
					Проба на легкообугливаемые вещества	Наличие - отсутствие
					железо	Наличие - отсутствие
275.	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби	10.61.2-10.61.4	110100,1101- 1106,2302	Металломатнитная примесь, зараженность вредителями хлебных запасов	(0,0-3,0) мг/кг Наличие/отсут- ствие
276.	ГОСТ 28878-90	Пряности и приправы	10.84.1	0904-0910	Общее содержание золы	(0,01-1,00)%
277.	ГОСТ ISO 928- 2015	Пряности и приправы	10.84.1	0904-0910	Общее содержание золы	(0,01-1,00)%
278.	ГОСТ 32170- 2013	Чай	10.83.	0902	Массовая доля листовой части	(50-90) %
					Массовая доля облицовочного материала	(5-50) %
					Массовая доля грубого материала	(5-50) %
					Массовая доля влаги	(0,1-20,0) %

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

					Массовая доля тиамина	(0,1-10,0) %
					Массовая доля металломагнитной примеси	(0-1000) мг/кг
					Наибольший линейный размер частичек металла	(0,01-0,5) мм
279.	ГОСТ 32752-2014 П.6.1.	Обработанные мясные охлажденные субпродукты (говяжьи, свиные, бараньи, конские – печень, язык, сердце) для детского питания	10.11.2, 10.11.20,10.11.32,10.11.33, 10.11.35,10.11.36	0206-0208	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах температура	-
280.	ГОСТ 15113.3-69 П.2. П.3. П.4.	Пищевые концентраты	10.89.1,10.89.19	2106, 2101	Органолептические показатели, готовность концентрата	-
					Консистенция (для пищевых концентратов)	-
					Внешний вид, цвет, запах, вкус (для сухих завтраков)	-
					Оценка дисперсности суспензии консистенция	-
281.	ГОСТ 15113.4-77 П.2. П.3.	Пищевые концентраты	10.89.1,10.89.19	2106, 2101	Массовая доля влаги	(0,1-99,9)%
282.	ГОСТ 23327-98	Пищевые концентраты Сырое, пастеризованное, стерилизованное молоко, молочный напиток	10.89.19 10.51.1-10.51.5	0401-0406, 210500,2106, 2101	Массовая доля белка	(0,1-30,0) %
					Общий азот	-

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

283.	ГОСТ 15113.2-77 П.2. П.3. П.4. П.5 П.6.	Пищевые концентраты	10.89.1, 10.89.19 08.93.1, 10.84.3 10.83.1 03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3 10.61.1 – 10.61.4 10.89.19.150	2106, 2101	Примесь, зараженность вредителями хлебных запасов Массовая доля металлических примесей Посторонние примеси Зараженность вредителями хлебных запасов Массовая доля стекловидных хлопьев (для сухих завтраков, пищевых концентратов) Массовая доля посторонних минеральных примесей Посторонние примеси и вредители масса нетто Объемная масса воздушных зерен Массовая доля отдельных компонентов Размер отдельных видов продукта и мелочи Крупность помола муки из круп для детского питания Массовая доля мелочи (для сухих завтраков)	Наличие-отсутствие (0-1000) мг/кг Наличие-отсутствие Наличие-отсутствие (0-1,0)% (0-1,0)% Наличие-отсутствие - - - - (0-30,0) % -
284.	ГОСТ 15113.1-77 П.3. П.4. П.5. П.6. П.7.	Пищевые концентраты	08.93.1, 10.84.3 10.89.1, 10.89.19 10.83.1 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402, 2106, 2101		- - - -
285.	ГОСТ 8.579-2002	Пищевые продукты	11.01.1, 10.86.10, 11.07.19, 11.07.11.01.10, 20.14.74, 20.14.75, 10.11.2, 10.11.32.1	0407, 0408	Масса нетто	-

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

			0.11.33,10.11,35.10.11.36,		Объем нетто	-
286.	ГОСТ 19885-74	чай, растворимый чай	10.83.1	0902,0903	Кофеин	-
287.	ГОСТ ISO 10727-2013	чай, растворимый чай	10.83.1	0902,0903	Кофеин	-
288.	ГОСТ 15113.9-77 П.3. П.3.а П.4 П.5. П.6.	Пищевые концентраты, в рецептуру которых входят жир и жиродержащие компоненты	08.93.1, 10.84.3 10.89.1,10.89.19 10.83.1 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402, 2106, 2101	Массовая доля жира	(0,1-50,0) %
289.	ГОСТ 19327-84	Пищевые концентраты.	08.93.1, 10.84.3 10.89.1,10.89.19 10.83.1 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402, 2106, 2101	Восстанавливаемость концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления	-
290.	ГОСТ 32572-2013	Чай	10.83.1	0902,0903	Масса нетто	
					Органолептические показатели:	

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

				1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501		
292.	ГОСТ 15113.6-77 П.2. П.3 П.4	Пищевые концентраты Продукция общественного питания	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.89.19	2104-2106	Массовая доля сахарозы	(0,1-50,0) %
293.	ГОСТ 15113.7-77 П.2. П.3.	Соль Пищевые концентраты	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.89.19	2104-2106	Массовая доля поваренной соли	(0,1-10,0)%
294.	ГОСТ Р ИСО 9768-2011	Чай	10.83.13	0902,0903	Водорастворимые экстрактивные вещества	(5-50)%
295.	ГОСТ 28551-90	Чай	10.83.13		Водорастворимые экстрактивные вещества	(5-50)%
296.	ГОСТ ISO 1575-2013	Чай (кроме растворимого)	10.83.13	0902,0903	Общее содержание золы	-
297.	ГОСТ 29148-2003	Кофе натуральный растворимый	10.83.	2101	pH напитка	(1-14) ед. pH
					Продолжительность полного растворения	Полная неполная

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

298.	ГОСТ 15113.5-77 П.2. П.3. П.4.	Пищевые концентраты	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.89.19	2104-2106	Кислотность	(0,1-20) град
299.	ГОСТ 15113.8-77 П.2. П.3.	Пищевые концентраты	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.89.19	2104-2106	Массовая доля золы	(0,01-1,00) %
300.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.4 10.61.1 – 10.61.4	1101-1106 2303	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус и хруст	
301.	ГОСТ 27560-87	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.4	1101-1106 2303	Крупность помола	Остаток на сите (0-50) %
302.	ГОСТ 28875-90 П.3.2. П.3.3. П.3.4. П.3.5. П.3.6. П.3.7. П.3.8. П.3.9.	Пряности и смеси из них	10.84.1, 10.84.2	0701-0714, 0801- 0814, 0904-0910	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, аромат и вкус	-
					Массовая доля влаги	(0,01-1,00) %
					Массовая доля эфирных масел	(0,1-10,0) %
					Массовая доля золы	(0,1-10,0) %
		Массовая доля примесей растительного происхождения				Остаток на сите

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

	П.3.10.				Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом	Наличие-отсутствие
						Наличие-отсутствие
						Наличие-отсутствие
						Наличие-отсутствие
						Наличие-отсутствие
303.	ГОСТ 31227-2013 П.7.2. П.7.3. П.7.4. П.7.5. П.7.6. П.7.7. П.7.8.	Пищевые добавки (цитрат натрия)	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на натрий-ионы	Наличие-отсутствие
					Тест на цитрат-ионы	Наличие-отсутствие
					Массовая доля основного вещества	(95-100) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-5,0) %
					pH водного раствора	(1-14) ед. pH
					тест на оксалаты	Наличие-отсутствие
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах	-
304.	ГОСТ 33770-2016	Пищевая соль	10.84.3	2501	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах	-

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

305.	ГОСТ Р 52482-2005	Пищевая соль	10.84.3	2501	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах	-
306.	ГОСТ Р 54345-2011	Пищевая соль	10.84.3	2501	Массовая доля нерастворимого в воде остатка	(0,01-1,00) %
307.	ГОСТ 28928-91	Заменитель масло какао Готовые пищевые жиры	10.42.10	1516	Триглицериды	(1-100) %
308.	ГОСТ Р 54353-2011	Пищевая соль	10.84.3	2501	Массовая доля сульфат иона	(0,10-1,60) %
309.	ГОСТ Р 54352-2011	Пищевая соль	10.84.3	2501	Магний ионы	(0,005 - 0,30) %
					Кальций ионы	(0,01 - 0,70) %
310.	ГОСТ 33769-2016	Пищевая соль	10.84.3	2501	Ионы хлора	(58,0-61,0) %
311.	ГОСТ Р 54351-2011	Пищевая соль	10.84.3	2501	Ионы хлора	(58,0-61,0) %
312.	ГОСТ 13685-84		10.84.3	2501	Вкус, запах, внешний вид	

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

		Пищевая соль			Массовая доля влаги	(0,01-1,00)%
					Массовая доля кальций-иона	(0,01-1,00)%
					Массовая доля магний-иона	(0,01-1,00)%
					Массовая доля сульфат-иона	(0,01-1,00)%
					Массовая доля оксида железа	(0,001-0,10)%
					Йодистый калий	(0,001-0,100) %
					Массовая доля бромидов	(0,001-0,100) %
					Массовая доля калий-иона	(0,001-0,100) %
					Гранулометрический состав	(0-100)%
					Компоненты рассола	(0-100)%
					Плотность рассола	-
					Щелочность рассола	(0,1-25,0) г/дм3 гидрокарбонат иона
					pH раствора	(1-14) ед. pH

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

313.	ГОСТ Р 54730-2011	Пищевая соль	10.84.3	2501	Массовая доля калий-иона	(0,01-0,25) %
314.	ГОСТ Р 54729-2011	Пищевая соль	10.84.3	2501	Массовая доля влаги	(0,05-5,00) %
315.	ГОСТ 33771-2016	Пищевая соль	10.84.3	2501	Основное вещество по солевому составу	(97,0-99,9) %
316.	ГОСТ Р 54751-2011	Пищевая соль	10.84.3	2501	Основное вещество по солевому составу	(97,0-99,9) %
317.	ГОСТ Р 51575-2000 П.4.1. П.4.2. П.4.3.	Пищевая йодированная соль	10.84.3	2501	Йод	(20-60)*10 ⁻⁴ % 20-60 мкг/г
					Тиосульфат натрия	(15-40)*10 ⁻³ %
318.	ГОСТ Р 51881-2002	Кофе натуральный растворимый	10.83	2101	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и аромат	-
					Массовая доля влаги	(0,1-10,0) %
					pH	(1-14) ед. pH
					полная растворимость	Полная – не полная
319.	ГОСТ ISO 1576-2013	Чай	10.83.13	0902,0903	Водорастворимая и водонерастворимая зола	(10-80)%

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

320.	ГОСТ 28552-90	Чай	10.83.13	0902,0903	Водорастворимая и водонерастворимая зола	(10-80)%
321.	ГОСТ 28553-90 ГОСТ ISO 15598-2013	Чай	10.83.13	0902,0903	Содержание грубых волокон	(0-100) %
322.	ГОСТ 28550-90	Чай	10.83.13	0902,0903	Содержание сухих веществ	(0,1-30,0)%
323.	ГОСТ Р 52088-2003	Кофе натуральный жареный	10.83	2101	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и аромат массовая доля экстрактивных веществ	(10-50) %
324.	ГОСТ Р 51637-2000	Премиксы	10.91.10	2309	Массовая доля минеральных веществ при обогащении продукта	-
325.	ГОСТ Р 55445-2013	Высококачественная охлажденная говядина	10.11.1	0201	Масса туш Толщина подкожного жира Площадь мышечного глаза Температура	- - - -
326.	ГОСТ 29245-91 П.3. П.4. П.5. П.6. П.8.	Молочные консервы	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 -- 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция, цвет Масса нетто Группа чистоты Размеры кристаллов молочного сахара	- - Первая-третья

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

327.	ГОСТ 30648.3-99 П.4.	Пищевые концентраты Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Массовая доля влаги	(0,1-90,0) %
328.	ГОСТ 30648.5-99	Пищевые концентраты Молочные продукты для детского питания (кроме каш)	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Активная кислотность восстановленного продукта	(3,0-8,0) ед. рН
329.	ГОСТ Р 51456-99	Масло сливочное	10.51.3	0405	Активная кислотность плазмы	(0-14) ед. рН
330.	ГОСТ 30648.6-99	Пищевые концентраты Сухие молочные продукты для детского питания	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Индекс растворимости	(0,1-10,0) см3
331.	ГОСТ 30648.2-99 П.4 П.5	Пищевые концентраты Молочные продукты для детского питания: жидкие, пастообразные, сухие	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Массовая доля белка	(0,1-50,0) %
332.	ГОСТ 26593-85	Растительные масла различной степени очистки	08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.73.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 – 10.41.6, 10.42.1 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	1902 0401-0406, 2104- 2106, 1501-1518	Перекисное число	(0,1 – 40) ммоль/кг
333.	Руководство по методам	Пищевые концентраты Сахар и кондитерские	10.83.1 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1,	1701-1704	Массовая доля белка	(0,1-50,0) %

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

	анализа качества и безопасности пищевых продуктов*/По д ред. И.М.Скурихина , В.А.Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998	изделия из сахара	10.82.1, 10.82.2		Массовая доля минеральных веществ	(0,01-5,0) %
334.	ГОСТ 30648.1-99 П.4. П.5.	Пищевые концентраты Жидкие, пастообразные (творог) и сухие молочные продукты	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Массовая доля жира	Гравиметричес кий метод (0,5- 30,0) %
335.	ГОСТ 30627.1-98	Пищевые концентраты Молочные продукты для детского питания	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Массовая доля витамина А	(0,001-1,00) %
336.	ГОСТ 30627.2-98	Пищевые концентраты Молочные продукты для детского питания	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Массовая доля витамина С	(0,001-1,00) %
337.	ГОСТ 30627.3-98	Пищевые концентраты Молочные продукты для детского питания	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Массовая доля витамина Е	(0,001-1,00) %

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

338.	ГОСТ 30627.4-98	Пищевые концентраты Молочные продукты для детского питания	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Массовая доля витамина PP	(0,001-1,00) %
339.	ГОСТ 30627.5-98	Пищевые концентраты Молочные продукты для детского питания	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Массовая доля витамина B1	(0,001-1,00) %
340.	ГОСТ 30627.6-98	Пищевые концентраты Молочные продукты для детского питания	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2104-2106	Массовая доля витамина B2	(0,001-1,00) %
341.	ГОСТ 31726-2012 П.6.2. П.6.3. П.6.4. П.6.5. П.6.7. П.6.8. П.6.9. П.6.10. П.6.11. П.6.12.	Пищевая добавка (Кислота лимонная безводная)	08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.89.1	2918	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, вкус, запах	-
					Тест на ионы водорода	Выдерживает- не выдерживает
					Тест на цитрат ионы	Выдерживает- не выдерживает
					Массовая доля безводной лимонной кислоты	(95-100) %
					Массовая доля оксалатов	(1-200) мг/кг
					Массовая доля сульфатов	(5-300) мг/кг
					Тест на легкообугливаемые вещества	Выдерживает- не

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

						выдерживает
					Тест на ферроцианиды	Выдерживает-не выдерживает
					Тест на железо	Выдерживает-не выдерживает
					Массовая доля воды	(0,0-5,0) %
342.	ГОСТ 14870-77 П.2. П.3.	Пищевые добавки	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.89.1	2918	Внешний вид, цвет, посторонние включения	-
					Запах	-
343.	ГОСТ Р 53494-2009 П.6.2. П.6.3. П.6.4. П.6.5.	Витаминные и витаминно-минеральные премиксы	08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.91.10	2309	Крупность	Остаток на сите (1-100) %
					Массовая доля влаги	(0,1-20,0) %
344.	Р 4.1.1872-2003	Пищевые концентраты	08.93.1, 10.84.3 10.83.1	2918	Массовая доля макроэлементов: Кальция, фосфора, железа	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Форма	-
					Запах	-
345.	ГОСТ 32891-2014	Всушенные сычуги телят, ягнят, козлят - молочников	10.13.1	3507	Состояние поверхности	-

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

					Консистенция	-
					Молокосвертывающая активность	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Форма	-
					Запах	-
					Состояние поверхности	-
					Консистенция	-
					Молокосвертывающая активность	-
346.	ГОСТ Р 54541-2011	Высушенные сычуги телят, ягнят, козлят - молочников	10.13.1	3507	Температура	(-30 – +120) °C
347.	ГОСТ Р 54753-2011 П.6.20.	Мясной продукт - вареная ветчина в оболочке для детей старше 3 лет	10.86.1	1601,1602	Температура	(-40 – +130) °C
348.	ГОСТ Р 54628-2011 П.6.24. П.6.25.	Стерилизованные гомогенизированные мясные консервы (поре) из говядины, телятины, свинины, конины, баранины, ягнятины, крольчатины, оленины, для детей с 6 месяцев	10.86.1	1602	Температура	(-40 – +130) °C
349.	ГОСТ Р 54034-2010 П.9.3. П.9.4.	Баранина, ягнатины для детей старше 6 месяцев	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0204	Масса	-
350.	ГОСТ 23041-78	Мясо и мясные продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4,	0201- 0210, 1601-1603	Температура	(-30 – +120) °C
					Окиспролин	(0,03-0,49) %

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

			10.13.1, 10.86.1			
351.	ГОСТ 31479-2012	Мясо и мясные продукты: Мясные полуфабрикаты (натуральные, рубленые, фарш, пельмени в том числе мяса птицы, продукты свиные, колбасные изделия, с мясом птицы, мясо и мясо - растительные консервы, в том числе с использованием мяса птицы)	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210,1601-1603	Растительный белок Соотношение мышечной и соединительной ткани	-
352.	ГОСТ Р 51604-2000	Мясо и мясные продукты: Мясные полуфабрикаты (натуральные, рубленые, фарш, пельмени в том числе мяса птицы, продукты свиные, колбасные изделия, с мясом птицы, мясо и мясо - растительные консервы, в том числе с использованием мяса птицы)	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210,1601-1603	Растительный белок Соотношение мышечной и соединительной ткани	-
353.	ГОСТ 7269-2015	Мясо и субпродукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-020, 0207,0208	Органолептическая оценка свежести	-
354.	ГОСТ 32154-2013	Вязкопластичные (мясные и колбасные фарши, паштеты) и упруго-эластичные (готовые)	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4,	0201-020, 0207,0208	Глубина пенетрации	(1- 500) единиц

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

		мясные и колбасные изделия) мясопродукты	10.13.1, 10.86.1			
355.	ГОСТ Р 50814-95	Вязкопластичные (мясные и колбасные фарши, паштеты) и упруго-эластичные (готовые мясные и колбасные изделия) мясопродукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-020, 0207,0208	Пенетрация	-
356.	ГОСТ 31787-2012	Мясные продукты – вареные колбасные изделия, ливерные, паштеты с использованием субпродуктов	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	1601,0206,1602	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0-0,012) % фенола
357.	ГОСТ Р 53641-2009	Мясные продукты – вареные колбасные изделия, ливерные, паштеты с использованием субпродуктов	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	1601,0206,1602	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0-0,012) % фенола
358.	ГОСТ 31654-2012 П.7.2. П.7.3. П.7.4.	Пищевые куриные яйца- диетические и столовые	01.47.2	0407,0408	Органолептические показатели: Чистота скорлупы, Запах содержимого, Плотность и цвет белка Масса яиц Состояние воздушной камеры	- - -
359.	ГОСТ Р 51944-2002 П.6.	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат,	10.11-10.13, 10.86.1	0207	Органолептические показатели: запах, прозрачность и аромат бульона, консистенция и состояние мышц, внешний вид и цвет, состояния и вида кожи Температура	- (-45 – +45) °C

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

		песарят, перепелят)			масса	-
360.	ГОСТ 9959-91	Мясные продукты: фаршированные, вареные, полукопченые, варено- копченые, сыро-копченые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, зельцы, студни, холодцы, паштеты, продукты из свинины, говядины, баранины, мяса птицы и др., полуфабрикаты, кулинарные изделия, мясные бульоны	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	1601,0206,1602	Органолептические показатели: внешний вид, цвет и состояние поверхности, запах, консистенция, вид и рисунок на разрезе, структуру и распределение ингредиентов, аромат, вкус и сочность	-
361.	ГОСТ 19496-2013	Мясо всех видов убойных животных и птиц, мясо механической обвалки и до обвалки, мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые, рубленые, фарши, пельмени), с мясом птицы в том числе Продукты из мяса, колбасные изделия, в том числе из мяса птицы, мясные и мясосодержащие консервы, в том числе с мясом птицы	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201- 0210,160100, 1602	Гистологическая идентификация	-
362.	ГОСТ 23392-78 П.2.	Мясо говяжье, баранье, свиное и мясо других видов	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4,	0201-0210, 1601- 1602	Свежесть	Свежее – несвежее

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

	П.3.	убойного скота Мясные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки, почек)	10.13.1, 10.86.1			
363.	ГОСТ 25011-81 П.1 П.2.	Мясо, мясные продукты и консервы на мясной основе для детского питания	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Массовая доля белка	(0,1-50,0) %
364.	ГОСТ 32008- 2012	Мясо, мясные, мясосодержащие продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Содержание азота	(0,01-100) г на 100 г образца
365.	ГОСТ Р 50453- 92	Мясо, мясные, мясосодержащие продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Массовая доля белка	(0,1-50,0) %
366.	ГОСТ Р 55479- 2013	Мясо, субпродукты, мясные и мясосодержащие продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Содержание азота	(0,01-100) г на 100 г образца
367.	ГОСТ 9957- 2015 П. 7 П.8	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Массовая доля белка	(0,1-50,0) %
					Амино-аммиачный азот	(25,0 - 300,0) мг/ 100 г
					Массовая доля поваренной соли	(0,1-10,0) %

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

368.	ГОСТ 31796-2012	Мясо всех видов убойных животных, мясо механической обвалки, в том числе мясо птицы Мясные полуфабрикаты 9 натуральные, рубленые, фарши, пельмени), в том числе с мясом птицы Продукты из мяса: колбасные изделия, в том числе с использованием мясом птицы, мясные и мясорастительные фаршковые консервы, в том числе с использованием мяса птицы	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Видовой состав мяса Определение растительных компонентов Определение животных компонентов	-
369.	ГОСТ Р 51604-2000	Виды мяса и мясопродуктов: - мясо всех видов убойных животных и птицы; - мясо механической дообвалки, в том числе мясо птицы; - мясные полуфабрикаты (натуральные, рубленые, фарш, пельмени), в том числе с использованием мяса птицы; - продукты из свинины; - колбасные изделия, в том числе с использованием мяса птицы;	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Растительный белок Соотношение мышечной и соединительной ткани	-

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

		- мясные и мясорастительные консервы, в том числе с использованием мяса птицы.				
370.	ГОСТ Р 55484-2013	мясо, субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Калий, марганец, натрий, магний	
371.	ГОСТ ISO 1841-2-2013	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и продукты из него	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Массовая доля поваренной соли	(0,25-20,0) %
372.	ГОСТ 10574-91 П.2 П.3.	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины и др видов убойных животных, мясные консервы	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Массовая доля крахмала	(0,7-15,4) %
373.	ГОСТ Р 52480-2005	Мясо всех видов убойных животных, мясо механической обвалки, в том числе мясо птицы, мясные полуфабрикаты (натуральные, рубленые, фарши, пельмени), в том числе с использованием мяса птицы; продукты из мяса; колбасные изделия, в том числе с использованием мяса птицы; мясные и	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Видовой состав мяса	-
					Определение растительных компонентов	-

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

		мясорастительные фаршковые консервы, в том числе с использованием мяса птицы,				
374.	ГОСТ 29301-92	Мясные продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Массовая доля крахмала	(0,1-15,0) %
375.	ГОСТ 31474-2012	Мясо и мясные продукты: мясо всех видов убойных животных и птиц, мясо механической обвалки и до обвалки, в том числе мясо птицы, мясные мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые, рубленые, фарш, пельмени), в том числе с использованием мяса птицы, продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, колбасные изделия, в том числе с использованием мяса птицы, мясные и мясосодержащие (Мясорастительные вкл) консервы, в том числе с использованием мяса птицы	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Растительные белковые добавки	-
376.	ГОСТ Р 53213-2008	Мясо и мясные продукты: мясо всех видов убойных животных и птиц, мясо	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4,	0201-0210, 1601-1602	Растительные белковые добавки	-

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

		механической обвалки и до обвалки, в том числе мясо птицы, мясные мясосодержащие полуфабрикаты (кускового, рубленые, фарш, пельмени), в том числе с использованием мяса птицы, продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, колбасные изделия, в том числе с использованием мяса птицы, мясные и мясосодержащие (Мясорастворительные вкл) консервы, в том числе с использованием мяса птицы	10.13.1, 10.86.1			
377.	ГОСТ 31477-2012	Мясо и мясные продукты: мясо всех видов убойных животных и птиц, мясо механической обвалки и до обвалки, в том числе мясо птицы, мясные мясосодержащие полуфабрикаты (кускового, рубленые, фарш, пельмени), в том числе с использованием мяса птицы, продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, колбасные изделия, в том числе с использованием	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Растительные белковые добавки	-

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

378.	ГОСТ 31500-2012	мяса птицы, мясные и мясосодержащие (Мясорастительные вкл) консервы, в том числе с использованием мяса птицы Мясо и мясные продукты: мясо всех видов убойных животных и птиц, мясо механической обвалки и до обвалки, в том числе мясо птицы, мясные мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые, рубленые, фарш, пельмени), в том числе с использованием мяса птицы, продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, колбасные изделия, в том числе с использованием мяса птицы, мясные и мясосодержащие (Мясорастительные вкл) консервы, в том числе с использованием мяса птицы	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Растительные углеводные добавки	-
379.	ГОСТ Р 54368-2011	Мясо и мясные продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Растительные компоненты в сыпучих добавках	-

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

380.	ГОСТ 23042-2015 П.7. П.8	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Массовая доля жира	(0,1-70,0) %
381.	ГОСТ 9793-74 П.3. П.4.	Сырокопченые, полукопченые, вареные, копченые, вареные, фаршированные, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебцы, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины, мяса птицы, и др. (вареные, варено-копченые, копченые, запеченные, жареные, сырокопченые) бекон соленый в полутушах, зельцы, студни, паштеты, фаршковые консервы	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Влага	(0,1-90,0) %
382.	ГОСТ Р 55802-2013 П.5 П.6.	Крахмал	10.62.11	1108	Влага	(0,5-30,0) %
383.	ГОСТ Р 51478-99	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Определение pH контрольный метод	(1-14) ед.рН

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

384.	ГОСТ ИСО 2917:1999	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Определение pH контрольный метод	(1-14) ед.pH
385.	ГОСТ Р 53747- 2009	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Органолептические показатели: внешний вид и цвет, консистенция, запах Кислотное число Перекисное число	- (0,5-30,0) мг КОН/г 0,2-40,0 ммоль (1/2 O ₂ /кг)
386.	ГОСТ 31470- 2012 П.4. П.5 П.6. П.7. П.8. П.9.	Мясо птицы, в том числе обваленное и измельченное, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Органолептические показатели: внешний вид и цвет, консистенция, запах Общая кислотность Свежесть мяса птицы Количество летучих жирных кислот Активность пероксидазы Массовая доля углеводов, крахмала и хлеба Кислотное число жира Перекисное число жира	(0,3 – 10) гр. Т - (1-30)мг КОН - (2-20)% (0,5-30,0) мг КОН/г (0,2-40,0) ммоль (1/2 O ₂ /кг)

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

387.	ГОСТ Р 50457-92	Животные и растительные жиры и масла	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	1501-1518 0405,0209	Кислотное число	(0,1 – 40,0) мг КОН/г
388.	ГОСТ Р 55480-2013	Мясо, субпродукты, жир сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Кислотное число	(0,1 – 40,0) мг КОН/г
389.	ГОСТ Р 55483-2013	Мясо, субпродукты, жир сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1602	Жирно-кислотный состав	(0,03-98) %
390.	ГОСТ Р ISO 27107-2010	Жиры и масла животного и растительного происхождения жирные кислоты и их смеси	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	1501-1518 0405,0209	Перекисное число	(0,1-30,0) мэкв активного кислорода на килограмм
391.	ГОСТ Р 51487-99	Жиры и масла животного и растительного происхождения	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 – 10.41.6, 10.42.1	1902, 1501,1502, 0405,0209	Перекисное число (для макаронных изделий перекисное число жира)	(1,0-45,0) ммоль (1/2 O ₂ /кг)

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

392.	ГОСТ 23231-2015	Вареные колбасы, сосиски, сардельки, вареные продукты из свинины	10.13.1	1601,1602	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0,0012-0,0240) %
393.	ГОСТ Р 54754-2011 П.6.11 П.6.12.	Мясо, кусковые бескостные полуфабрикаты из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания старше 1.5 лет	10.86.1	0201-0206	Температура в толще продукта	(- 30 – +120) °C
394.	ГОСТ Р 55455-2013 П.6.12 П.6.15	Мясные продукты- варено-копченые колбасы, и колбаски	10.13.14	1601,1602, 0210	pH	(0-14) ед pH
395.	ГОСТ Р 54670-2011 П.6.12	Мясные продукты- кровяные колбасы	10.13.14	1601,1602, 0210	Температура	(- 30 – +120) °C
396.	ГОСТ Р 54646-2011 П.6.10	Мясные продукты - ливерные колбасы	10.13.14	1601,1602, 0210	Масса нетто	-
397.	ГОСТ 31498-2012 П.9.24.	Вареные мясные колбасные изделия (колбасы, колбаски), сосиски, сардельки) для детей старше 3 лет	10.13.14	1601,1602, 0210	Масса нетто	-
398.	ГОСТ Р 53852-2010 П.7.14.	Полукопченые колбасы из мяса птицы	10.13.14	1601,1602, 0210	Температура в толще продукта	(- 30 – + 120) °C

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

399.	ГОСТ Р 54704-2011	Замороженные блоки из жилованной говядины, свинины, баранины, оленины, конины	15.11.1	0203	Температура в толще продукта	(-30 – +120) °C
400.	ГОСТ Р 53645-2009	Вареные мясные колбасные изделия [колбасы, колбаски (сосиски), сардельки], предназначенные для питания детей старше трех лет	10.13.1	1601,1602	Температура в толще продукта	(-30 – +120) °C
401.	ГОСТ Р 52723-2007	Продукты пищевые и продовольственное сырье	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601,1602	Видовая принадлежность мясных ингредиентов	-
402.	ГОСТ 9794-2015 П.6. П.7. П.8.	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210, 1601,1602	Массовая доля фосфора	(0,1-250) мг/100г
403.	ГОСТ 31466-2012 П.6. П.7. П.8.	Продукты переработки мяса птицы (мясо птицы механической обвалки, фарши, паштеты, бескостные, рубленые полуфабрикаты, кулинарные колбасные изделия, фаршковые консервы)	10.1-10.13	0207	Массовая доля кальция	(0,05-0,5) %
404.	ГОСТ Р 53599-2009	Продукты переработки мяса птицы (мясо птицы механической обвалки, фарши, паштеты, бескостные,	10.1-10.13	0207	Массовая доля костных включений	-
					Массовая доля кальция	(0,05-0,5) %
					Массовая доля костных включений	-

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

		рубленые полуфабрикаты, кулинарные колбасные изделия, фарш (консервы)				
405.	ГОСТ Р 52417-2005 П.5. П.6 П	Мясо птицы механической обвалки	10.12	0207	Массовая доля кальция	Метод сухой минерализации пробы: (0,05-0,5) % Метод кислотной минерализации пробы: (0,05-0,3) %
					Массовая доля костных включений	-
406.	ГОСТ 32009-2013	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201- 0208,0210, 1601,1602	Массовая доля фосфора	(0,1-0,6) %
407.	ГОСТ Р 51482-99	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201- 0208,0210, 1601,1602	Массовая доля фосфора	(0,1-0,6) %

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

408.	ГОСТ Р 53599-2009	Мясо и мясные продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210,1601,1602	Массовая доля кальция	(0,05-0,5) %
409.	ГОСТ 31110-2002 (ИСО 13730:1996)	Мясо и мясные продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210,1601,1602	Массовая доля фосфора	(0,1-0,6) %
410.	ГОСТ 29300-92	Мясо и мясные продукты	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210,1601,1602	Массовая доля нитрата натрия	(0-0,01) %
411.	ГОСТ 31727-2012	Мясо, мясо птицы и мясные продукты	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210,1601,1602	Массовая доля общей золы	(0,001-10,00) %
412.	ГОСТ Р 53642-2009	Все виды мяса, в том числе мяса птицы и мясных продуктах.	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210,1601,1602	Массовая доля общей золы	(0,001-10,00) %
413.	ГОСТ Р 54047-2010	Мясо и мясные продукты: в том числе из мяса птицы: консервы, рублены полуфабрикаты, фаршированные полуфабрикаты с рубленой начинкой (покрытием), в том числе в тесте, колбасные изделия	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210,1601,1602	Дисперсность	-

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

414.	ОСТ 10-045-94	Мясо и мясные продукты: в том числе из мяса птицы: консервы, рублены полуфабрикаты, фаршированные полуфабрикаты с рубленой начинкой (покрытием), в том числе в тесте, колбасные изделия	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208, 0210, 1601 00, 1602	Дисперсность	-
415.	ГОСТ Р 51479-99	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208, 0210, 1601 00, 1602	Массовая доля влаги	(0,1-90,0)%
416.	ГОСТ 32307-2013	Мясо, субпродукты, мясные и мясосодержащие продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0201-0208, 0210, 1601 00, 1602, 0401-0406, 2105	Жирорастворимые витамины, метод ВЖХ	А (0,1-10,0) мг/кг Д (0,01-1,0) мг/кг Е (1,0 – 100,0) мг/кг
417.	ГОСТ 8756.17-70	Мясо, субпродукты, мясные и мясосодержащие продукты	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0201-0208, 0210, 1601 00, 1602, 0401-0406, 2105	Температура плавления	(-30 – + 120) гр.С
418.	Сборник научных трудов института питания	Мясо и пищевые мясные субпродукты Пищевые концентраты	08.93.1, 10.84.3 01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1, 08.93.1, 10.84.3,	0208, 160100, 1602, 0210	Массовая доля витаминов	-

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

	Российской академии медицинских наук. Москва, 1987, т. VIII		10.83.1			
419.	Руководство Р 4.1.1672—2003 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище	Мясо и пищевые мясные субпродукты Пищевые концентраты	08.93.1, 10.84.3 01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1	0208, 160100, 1602, 0210	Кальций Железо Массовая концентрация цинка Витамины Углеводы	(0,01-1,00) мг/см3 (0,01-1,00) мг/см3 (0,002-0,20) мг/см3 А (0,3 – 3,0) мкг/см3 Е(2,0 – 20,0) мкг/см3 β-каротин (0,2-1,5) мг/см3 (0,1-80,0)%
420.	МУК 4.1.1481—2003	Пищевые продукты Продовольственное сырье Пищевые добавки	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0208, 160100, 1602, 0210	Йод	(0,004-10,0) мкг/дм3
421.	ГОСТ 30364.0-97	Жидкие и сухие яичные продукты, изготовленные из куриных яиц и предназначенные для пищевых целей	10.89.1	0408	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	-

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

422.	ГОСТ Р 53161-2008	Пищевые продукты Продовольственное сырье	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0208,160100, 1602, 0210	Органолептические показатели (методология)	-
423.	ГОСТ 8285-91 П.2.2. П.2.3 П.2.4 П.2.5 П.2.6. П.2.7. П.2.8. П.2.9.	Топленые животные жиры	10.13.1	1501	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет и прозрачность	-
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1-80,0) %
					Степень окислительной порчи жира	Свежий – испорченный
					Перекисное число	(0,1 – 45,0) моль активного кислорода на кг жира
					Кислотное число	(0,1 – 40,0) мг КОН/1г
					Кислотность	-
					Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	-
					Титр	(0-100) °С
424.	ГОСТ 31720-2012	Продукты переработки яиц птиц: пищевые яичные продукты (яичная масса, яичный меланж, яичный	10.89.12	0408,0407	Температура плавления	(0-100) %
					Массовая доля неомыляемых веществ	-
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, текстура, консистенция, запах, вкус, флейвор	-

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

	П.5	белок, яичный желток жидкий и сухие), полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка				
425.	ГОСТ Р 50207-92	Мясо и мясные продукты	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210, 1601,1602	L-оксипролин	(0.01-0.05)%
426.	ГОСТ Р 51331-99 П. 7.5 П.7.10 П. 7.12 П.7.13 П. 7.17-7.19	Йогурты из коровьего молока	10.51.5	0403	Массовая доля жира Титруемая кислотность Массовая доля сухих веществ Молочнокислые микроорганизмы Массовая доля белка Бифидобактерии	(0,01-15,00)% (25-200)°Т (0,5-15,0)% - (0,1-4,0)% -

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

427.	ГОСТ ISO 8588-2011	Пищевые продукты, продовольственное сырье, пищевые добавки	01.47.2 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 160100, 1602	Органолептические показатели (методология)	-
428.	ГОСТ 23481-79	Мясо птицы (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, цесарят, цесарок, перепелов, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат)	10.12.1	0207	Степень свежести мяса	-
429.	ГОСТ 7702.1-74	Мясо птицы	10.12.1	0207	Микроскопический анализ: Определение количества бактерий	-
					Степень распада мышечных тканей	-
					Гистологический анализ: Структура мышечной ткани	-
					Локализация и размножение микрофлоры	-
					Степень свежести или порчи мяса	Свеже-сомнительной свежести
430.	ГОСТ 28189-89 П.3.2.-3.10	Костные полуфабрикаты	10.13.14	0201-0210	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Массовая доля протеина	-
					Массовая доля минеральных примесей	-
					Посторонние примеси	-
					Металломагнитные примеси	-
					Массовая доля влаги	-

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

431.	ГОСТ 31931-2012 П.4. П.5.	Мясо птицы (тушки и части тушек кур, цыплят, цесарят, бройлеров, цесарок, перепелов, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат)	10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0207	Массовая доля жира Массовая доля фосфора Определение количества бактерий Степень распада мышечных тканей Гистологический анализ: Структура мышечной ткани Локализация и размножение микрофлоры Степень свежести или порчи мяса	-
432.	ГОСТ Р 53853-2010	Мясо птицы (тушки и части тушек кур, цыплят, цесарят, бройлеров, цесарок, перепелов, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат)	10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0207	Определение количества бактерий Степень распада мышечных тканей Гистологический анализ: Структура мышечной ткани Локализация и размножение микрофлоры Степень свежести или порчи мяса	-
433.	ГОСТ 31469-	Сухие и концентрированные	10.89.12	0407,0408	Массовая доля белковых веществ	(4,0-98,0) %

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

	2012 П.4.-п.15	яичные продукты			Массовая доля сухого вещества	
					Массовая доля жира	(3,0-100,0) %
					Массовая доля свободных жирных кислот	(2,0-14,0) %
					Массовая доля поваренной соли	(1,0-25,0) %
					Массовая доля сахара и общих углеводов	(2,0 - 100,0)%
					Эффективность пастеризации	(5-100) % непастеризованного продукта
					Посторонние примеси	Наличие-отсутствие
					Температура	(- 30 - +120) °C
					Определение pH	(4,5-9,5) ед. pH
					Растворимость сухих яичных продуктов	(60-100) %
434.	ГОСТ Р 52688-2008	Сухие молокосвертывающие ферментные препараты (далее - препараты) на основе кислых протеаз животного происхождения	21.20.1	3507	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	
					Молокосвертывающая активность	-
					Массовая доля влаги	(0,5-2,0) %
					Массовая доля поваренной соли	(60,0-10,0) %
					Массовая доля нерастворимого остатка	(0,2-5,0) %
435.	ГОСТ Р ИСО 17604:2003	Мясо и мясо птицы	01.47.2 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4,	0201-0210, 1601,1602	Отбор для микробиологического анализа	-

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

			10.13.1			
436.	ГОСТ Р 51939-2002	Молоко	10.51	0401	Массовая доля лактулозы	(0,1-10,0) г/100 см ³
437.	ГОСТ Р ИСО 6887-2:2003	Пищевые продукты, корма	10.1	0201-0209,0210	отбор проб для микробиологического анализа	-
438.	ГОСТ ИСО 1442:1997	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты)	01.47.2, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210, 1602,1601	Влага	(0,1-80,0) %
439.	ГОСТ Р 52704-2006 П.6.4.П.6.12.	Стерилизованные мясорастительные консервы из мяса птицы	10.13.15.119	1602	Массовая доля сухих веществ	(10-50)%
440.	ГОСТ 31475-2012	Мясо, мясные продукты (кроме консервов), полуфабрикаты	01.47.2, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210, 1602,1601	Массовая доля углеводов	(1-10) %
441.	СТ СЭВ 2680-80	Консервы мясные и мясорастительные		1602,1601	Массовая доля растительного белка	(1-85) %
					Содержание твердых и жидких составляющих частей в вытопленном жире	(0-100)%

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

			10.13.15.119			
442.	Временные методические указания по определению массовой доли витаминов В, В, РР, С и А в обогащаемых ими мясных продуктах, утвержденные зам. Начальника Главного управления государственн ых продовольстве нных ресурсов при Государственно й комиссии Совета Министров СССР по продовольстви ю и закупкам	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201- 0208,0210, 1602,1601	Витамины	В1 (0,4-4,0) мг/100г В2 (0,3-3,0) мг/100г РР (2,5-25) мг/100г

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

	12.06.90					
443.	ГОСТ Р 54048-2010 П.7.2. П.7.5.	Мясо свинины для детского питания старше 6 месяцев	10.11.12	0203	Масса Температура	- (-30 - + 120) °C
444.	ГОСТ 31790-2012 П.7.10. П.7.11.	Мясные продукты - вареные продукты из свинины	10.13.14.152	0203,160100, 1602,0210	Масса нетто Температура готового продукта	(0,1- 6) кг -
445.	ГОСТ Р 52196-2011 П.6.11. П.6.12.	Мясные продукты - вареные колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы)	10.13.14	1601,1602	Масса нетто Температура готового продукта	(0,1- 6) кг -
446.	ГОСТ 31780-2012 П.7.10. П.7.11.	Мясные продукты - вареные колбасы из конины	10.13.14	1601,1602	Масса Температура	- От - 30 до 120 °C
447.	ГОСТ 27747 П.3.2 П.3.3.	Мясо кроликов и кроликов - бройлеров	10.11.39	020810	Температура Масса тушки кролика	От - 30 до 120 °C -
448.	ГОСТ 32224-2013	Мясо и мясные продукты для детского питания, в том числе с использованием мяса птицы: мясные	10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.10	0201-0204, 0207,0208, 1601,1602	Размер костных частиц	-

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

		полуфабрикаты(рубленые, фарши, полуфабрикаты в тесте), Мясо механической обвалки и до обвалки, колбасные изделия, мясные мясорастительные и растительно-мясные консервы и др мясные продукты для детского питания				
449.	ГОСТ Р 52197-2003	Мясо и мясные продукты для детского питания, в том числе с использованием мяса птицы: мясные полуфабрикаты(рубленые, фарши, полуфабрикаты в тесте), Мясо механической обвалки и до обвалки, колбасные изделия, мясные мясорастительные и растительно-мясные консервы и др мясные продукты для детского питания	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.10	0201-0204, 0207,0208, 1601,1602	Размер костных частиц	-
450.	ОСТ 10-044-94	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты)	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210, 1602,1601	Массовая доля костных включений	(0,01-1,00) %

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

451.	ГОСТ Р 50206-92	Жиры и масла животного и растительного происхождения	10.41.1	0209,0405, 1501,1502	Определение антиоксидантов бутилгидроксиназол бутилгидрокситолуол	(2-12) мкг/см ³
452.	ГОСТ 31665-2012	Жиры и масла животного и растительного происхождения	10.41.1	0209,0405, 1501,1502	Получение метиловых эфиров жирных кислот	-
453.	ГОСТ Р 51481-99	Рафинированные жиры и масла животного и растительного происхождения	10.41.1	0209,0405, 1501,1502	Определение устойчивости к окислению жиров и масел	(0,1-50) ч
454.	ГОСТ Р 51453-99	безводный молочный жир, обезвоженное коровье масло (сливочное и топленое), а также на безводный молочный жир других животных, перекисное число которого не превышает 1,0 мэкв/кг.	10.41.1	0401-0406	Определение перекисного числа в безводном жире	(0,0-1,0) мэкв/кг
455.	ГОСТ Р 51197-98	Мясо и мясные продукты	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210, 1601,1602	Определение глюконо-дельта-лактона	(0,25-10,0) %
456.	ГОСТ Р 54346-2011	мясо, мясные, мясосохраняющие продукты, жир-сырец и продукты из шпика	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210, 1601,1602	Перекисное число	(0-40) 113оль (½ O ₂)/кг

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

457.	ГОСТ Р 51198-98	Мясо и мясные продукты	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0208,0210, 1601,1602	Определение глутаминовой кислоты	(0,05 – 0,15) %
458.	ГОСТ 16147-88	Кость	10.13.15.191	1602	Внешний вид, цвет	-
					Запах	-
					Масса	-
					Посторонние примеси	Наличие-отсутствие
459.	ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов	10.11.39	0206	Массовая доля мякотных тканей	-
					Органолептические показатели: Внешний вид. Цвет	-
					Состояние мышц на разрезе	-
					Консистенция	-
					Запах	-
460.	ГОСТ 32150-2013	Пищевые яйца и пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы (жидкие, концентрированные и сухие - яичная масса, яичный меланж, яичный желток)	10.89.12	0407,0408	Прозрачность и аромат бульона	-
					Жирно-кислотный состав	(0,1-99,9) %
461.	ГОСТ 32152-	Сухой, концентрированный и		0407,0408	Янтарная кислота	(8,0-80,0) мг/кг

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

462.	2013	жидкий яичный меланж, кроме меланжа, подвергнутого ферментативной обработке	10.89.12		3D-оксимасляная кислота	(12,0-120,0) мг/кг
					Молочная кислота	(40,0 – 400,0) мг/кг
					Химический анализ: Аммиак и соли аммония	Зеленовато-желтый – желто-оранжевый
					Летучие жирные кислоты	(0,1-15,0) мг гидрата окиси калия в 100 г мяса
					Продукты первичного распада белков в бульоне	Прозрачный - наличие крупных хлопьев
					Микроскопический анализ	-
					Определение антиокислителей	(0,00-0,050) мг/см ³ (0,00-0,150) мг/см ³ (5-50) мкг/см ³ (5-50) мкг/см ³
					Минеральные примеси	(0,01-1,00) %
463.	ГОСТ 20235.1-74	Пищевые и кормовые животные топленые жиры и кормовую муку животного происхождения	10.41.1	0209,0405, 1501,1502	Определение антиокислителей	(0,00-0,050) мг/см ³ (0,00-0,150) мг/см ³ (5-50) мкг/см ³ (5-50) мкг/см ³
464.	ГОСТ Р 8756.4-70	Консервированные продукты	10.13.1	1602	Минеральные примеси	(0,01-1,00) %

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

465.	ГОСТ 32148-2012	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: жидкие и сухие яичный меланж, яичный желток, яичные полуфабрикаты и кулинарные изделия	10.89.12	0407,0408	Видовая принадлежность яиц	Курица, утка, индейка, цесарка, гусь, перепел, страус
466.	ГОСТ Р 54056-2010	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: жидкие и сухие яичный меланж, яичный желток, яичные полуфабрикаты и кулинарные изделия	10.89.12	0407,0408	Видовая принадлежность яиц	Курица, утка, индейка, цесарка, гусь, перепел, страус
467.	ГОСТ 31339-2006 П.4.3.1.1. П.4.3.1.2. П.4.3.1.2а.	Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0301—0308	Масса нетто м.д. глазури Отбор проб	- (0,01-99,9) % -
468.	ГОСТ 7631-2008 п.2.4. п.2.6. п.2.7. п.2.8. п.2.9.	Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0301—0308 1603-1605	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет Консистенция Запах Вкус Признаки жизни Степень наполнения желудка пищей	- Живой – неживой (0-4)

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

469.	ГОСТ 7636-85 П.3.2. П.3.2.3. П.3.2.4. П.3.3. П.3.4. П.3.5.3. П.3.6. П.3.7.	Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0301—0308 1603-1605	Посторонние примеси	Присутствуют- отсутствуют
					Температура	(-30 – +120) °C
					Длина (высота) и масса	-
					Обезжиривание	(1-20,0) %
					Срывы, порезы, трещины кожи	Наличие- отсутствие
					Перекисное число	(0,1 – 45,0) моль активного кислорода на кг жира
					Йодное число	(0-200) мгI ₂ /100г жира
					Число омыления	(0-300) мг KOH/1 г
					Кислотное число	(0,1 – 40,0) мг KOH/1г
					Температура плавления	(0-200) °C
					Примеси нежирового характера	Наличие- отсутствие
					Относительная плотность жира	-

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

	п.5.6				Прозрачность жира	Прозрачный- не прозрачный
	п.5.7.				Цвет жира	Светло – желтый – темный
	п.5.9.				Растворимость концентрата	(0,1-99,9) %
	.6.5.				Прозрачность и растворимость гидролизата	(0,1-99,9) %
	П.6.5.2.				Растворимость белка в воде	(0,1-99,9) %
	П.6.10.				Уротропин	(0,01-10,0) %
	П.6.11.				Сорбиновая кислота	(0,01-10,0) %
	П.7.2-п.7.4.				Наличие песка	Присутствует- отсутствует
					Аминный азот	(25,0 – 300,0) мг/ 100 г
					Водоудерживающая способность	(0,05-0,50)
					Жир	(0,1-80,0) %
					Кислотность	(0,05-0,50) %
					Поваренная соль	(0,1-10,0) %
					Белковые вещества	(0,1-50,0) %
					Азот летучих оснований, аммиак и сероводород	(0-100) %
					Вода	(1-90) %
					Неомыляемые вещества	(0,1-10,0) %

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

					Витамины	A (5-50) МЕ/см ³
470.	ГОСТ 1368-2003	Рыба всех биологических видов	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0301-0308	масса	-
471.	ГОСТ 28914-91	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0301—0308 1603-1605	длина	-
472.	ГОСТ Р 55503-2013	Рыба-сырец (свежую), охлажденную и мороженую; Мороженые филе рыбы, рыбный фарш, кальмары, крабы, креветки, мясо мидий; Варено-мороженые крабы, креветки и мясо мидий.	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0301—0308 1603-1605	Алюминий	(3-14) мг/кг
					ортофосфаты	(0,5 – 20) мг/кг
					растворимые соединения фосфора и общего фосфора	(0,8 – 20) мг/кг
					Полифосфаты	(1 – 20) мг/кг
473.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов беспозвоночных	10.20.25	1604	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус	-
					Масса нетто	-
					Массовая доля составных частей	-
474.	ГОСТ 27082-89 П.4, п.5.	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20.25	1604	Общая кислотность	(0,05-0,50) %

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

475.	ГОСТ 26829-86 П.2.П.3.	Консервы и пресервы из рыбы	10.20.25	1604	Жир	(0,1-25,0) %
476.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25	1604	Поваренная соль	(0,1-10,0) %
477.	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0301-0308 1603-1605	Активная кислотность (рН)	(1-14) ед. рН
478.	ГОСТ Р 51493-99 П.6.5.1. П.6.5.3. П.6.5.4.	Рыба мороженная разделанная и неразделанная для экспорта и импорта, кроме рыб семейства осетровых.	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4,	0301-0308	Масса нетто	-
479.	ГОСТ Р 51494-99 П.6.4.1. П.6.4.2. П.6.4.3. П.6.4.4.	Филе из океанических и морских рыб мороженое (кроме филе из рыб семейства осетровых) для экспорта и импорта. беспозвоночных	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.14	0304	Тепловая обработка	-
480.	ГОСТ Р 51495-99 П.6.5.1. П.6.5.3.	Кальмары следующих семейств: Gonatidae, Ommastrephidae, Loliginidae и видов: аляскинский (Beryteuthis alouachus), бартрама (Ommastrephes bartrami), гигантский	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0307	Глубокое обезживание	-

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

		(<i>Dosidicus gigas</i>), иллекс американский (<i>Illex illecebrosus</i>), иллекс аргентинский (<i>Illex argentinus</i>), иллекс европейский (<i>Illex coindetii</i>), командорский (<i>Beryteuthis magister</i>), коренастый (<i>Todaropsis eblanae</i>), новозеландский (<i>Nototodarus sloani</i>), лолиго европейский (<i>Loligo vulgaris</i>), лолиго патагонский (<i>Loligo patagonica</i>), лолиго северо-американский (<i>Loligo realei</i>), стрелка северная (<i>Todarodes sagittatus</i>), стрелка южная (<i>Todarodes angolensis</i>), тихоокеанский (<i>Todarodes pacificus</i>), замороженные в сыром виде и изготовленные для экспорта и импорта.				
481.	ГОСТ Р 51496-99 П.6.5.1. П.6.5.4. П.6.5.5.	Креветки мороженные в сыром, бланшированном или вареном виде неразделанные или разделанные следующих семейств: Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaemonidae, Hippolytidae.	10.20.3	0306	Масса нетто Тепловая обработка Глубокое обезживание	-

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

482.	ГОСТ 20221-91	Рыбные консервы	10.20.25	1604	Отстой в масле	-
483.	ГОСТ 32157-2013	Рыбные консервы	10.20.25	1604	Массовая доля отстоя в масле	(0,1-10,0) %
484.	ГОСТ Р 51492-99	Рыбные консервы	10.20.25	1604	Массовая доля отстоя в масле	(0,1-10,0) %
485.	ГОСТ 20919-75 П.3.3.	Консервы, изготовленные из вареного мяса мелкого краба-стригуна (<i>Chionoecetes opilio</i> , <i>Chionoecetes tanneri</i> , <i>Chionoecetes berdi</i>), вылавливаемого в Японском, Охотском, Беринговом морях и в Тихом океане	10.20.34	0306	Масса мяса	-
486.	ГОСТ Р 51488-99 П.6.4.	Натуральные консервы, изготовляемые из мяса крабов любого из съедобных видов отряда Decapoda подотрядов Brachyura и Anomura и семейств Lithodidae и Majidae, в том числе: - камчатского - <i>Paralithodes camtschatica</i> ; - синего - <i>Paralithodes platypus</i> - стригуна - <i>Chionoecetes opilio</i> , <i>Chionoecetes berdi</i> , <i>Chionoecetes tanneri</i> .	10.20.34	0306	Масса мяса	-

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

487.	ГОСТ Р 54414-2011	Отварная, копченая, соленая продукция с массовой долей поваренной соли не более 5,5% и фаршевые изделия из рыбы, а также рыбу-сырец, охлажденную, мороженую	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0304-0306	Видовая идентификация рыбы	-
488.	ГОСТ Р 52421-2005	Рыба, морепродукты и продукция из них, в том числе консервах, пресервах и кормовой муке,	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0304-0306	Массовая доля: Белок	Рыба и морепродукты (10-25) % Консервы и пресервы (12-25) %
					Жир	Рыба и морепродукты (2-20) % Консервы и пресервы (2,5-30) %
					Вода	Рыба и морепродукты (60-85) % Консервы и пресервы (50-85) %
					Фосфор	Рыба и морепродукты (0,1-0,4) % Консервы и пресервы

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

						(0,2-0,6) %
					Кальций	Рыба и морепродукты (0,03-0,20) % Консервы и пресервы (0,15-0,50) %
					Зола	Рыба и морепродукты (1,0-2,0) % Консервы и пресервы (2-5) %
					Массовая доля: Белок	Рыба и морепродукты (10-25) % Консервы и пресервы (12-25) %
				0304-0306	Жир	Рыба и морепродукты (2-20) % Консервы и пресервы (2,5-30) %
					Вода	Рыба и морепродукты (60-85) %
489.	ГОСТ 31795-2012	Рыба, морепродукты и продукция из них, в том числе консервах, пресервах и кормовой муке,	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3			

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

						20) мг/кг полифосфаты (1 – 20) мг/кг
491.	ГОСТ Р 51473-99				Массовая доля общего фосфора	
492.	ГОСТ Р 54664-2011 П. 8.3-8.13	Сахар молочный	10.51.5	1702	Органолептические показатели: цвет, вкус, запах	-
					Внешний вид, цвет	-
					Массовая доля альфа-моногоидрат лактозы,	(0-100)%
					Массовая доля влаги,	(0,1-5,0)%
					Массовая доля белка	(0,01-5,0)%
					Массовая доля золы	(0,01-5,0)%
					Массовая доля хлоридов	(0,001-0,10)%
					Титруемая кислотность,	(5-200)°Т
					Удельное вращение плоскости поляризации,	-
					Индекс растворимости	-
493.	ГОСТ 26808-86	Консервы из рыбы и морепродуктов	03.11.1 – 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 – 03.12.3, 03.21.1 – 03.21.5, 03.22.1 – 03.22.4, 10.20.1 – 10.20.3	0305-0308, 1605, 1605	Размеры кристаллов молочного сахара	-
					Группа чистоты	-
					Сухое вещество	(0,1-20,0) %

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

494.	МУ 122-5/72-91	Продукция общественного питания	10.85.1, 10.89.1, 10.13.15, 10.20.25 10.39.22	2103,2104,1602 - 1604,2007,1901 -1905	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах	-
495.	ГОСТ Р 50476-93	Продукты переработки плодов и овощей	10.85.1, 10.89.1, 10.13.15, 10.20.25 10.39.22, 10.39.17-10.39.20	2001- 2009,2103,2104 ,1602- 1604,2007,1901 -1905	Сорбиновая и бензойная кислота	-
496.	МУ 1-40/3805-91 П.2.1 П.2.2 П.2.3. П.2.4. П.2.5. П.2.6. П.2.7. П.2.8. П.2.9.	Продукция общественного питания	10.85.1, 10.89.1, 10.13.15, 10.20.25 10.39.22	2103,2104,1602 - 1604,2007,1901 -1905	Сухие вещества или влажность	(0,1-99,9) %
					Массовая доля сухих веществ	(0,1-30,0) %
					Жир	(0-100) %
					Сахар	(0-100) %
					Крахмал	(0-100) %
					Общая кислотность	(0-15) град.
					Активная кислотность	(0-14) ед. рН
					Щелочность	(0-5) град.
					Белок	(0,1-50,0) %
					Зола	(0,01-10,0) %
					Массовая доля молока	(0-100) %
					Массовая доля соли	(0,01-10,0) %
					Поваренная соль	(0,01-10,0) %

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

П.2.10.	Минеральные вещества	(5-1000) мг/дм ³
П.2.11.1.	Витамин С	(5- 500) мг/кг
П.3.2.	Нитраты	(0,5-50,0) мг/кг
П.3.3.	Нитриты	-
П.3.4.	Содержание яиц	(0,1-80,0) %
П.3.5.	Массовая доля хлеба	(0,1-80,0) %
П.3.6.	Массовая доля риса	(0,01-1,00) %
П.3.7.	Остаточный сернистый ангидрид	(0,1-10,0) %
П.3.8.	Содержание этилового спирта	-
П.3.9.	Массовая доля молока	(0,1-80,0) %
П.3.9.1.	Содержание муки или манной крупы	-
П.3.9.2.	Количество мяса	-
П.3.10.	Эффективность тепловой обработки	-
П.3.11.1-п.3.11.6	Степень термического окисления фритюра	(0-100) г/100г
	Химический состав и энергетическая ценность	(0-100) г/100г
	Содержание этилового спирта	(0,1-10,0) %
	Диагностическое число	(3,0 – 40,0) ед. Готе

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

	П.3.12. П.4.-п.7				Пероксидаза	Наличие-отсутствие
					Фосфатаза	Наличие-отсутствие
					Углеводы	-
497.	ГОСТ 13928-84 П.3.2. П.3.3.	Молоко и сливки	01.41.2, 10.51.56, 10.51.12	0401-0404	Температура	(-30 – 120) °С
498.	ГОСТ 3622-68 П.2.22. П.2.23.	Молоко, молочный напиток, молочные и кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженого	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.9, 10.52.1, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 – 10.41.6, 10.42.1	0401-0406, 2105	Объем	-
					Масса нетто	-
					температура	-
499.	ГОСТ Р 55626-2013 П.8.7. П.8.10. П.8.11.	Замороженные взбитые десерты шербеты	10.52.10	2105	Температура	(-40 – 0) °С
					Массовая доля сахарозы	(20,0-26,0) %
					Взбитость	(30-110) %

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

	П.8.12. П.8.14.				Массовая доля сухих веществ	(32 -100) %
500.	ГОСТ Р 54077-2010	Молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Кислотность	(50-110) °Т
501.	ГОСТ 23453-2014	Молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Антибиотики	-
502.	ГОСТ 30637-99 П.2. П.3.	Молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Соматические клетки	-
503.	ГОСТ 22760-77	Молоко (цельное, обезжиренное сырое, пастеризованное, гомогенизированное), сливки и молочные продукты без сахарозы (кисломолочные напитки, творог, сухое молоко)	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Соматические клетки	-
					Раскисление	Раскисленное - нераскисленное
					Жир	Молоко сырое цельное, гомогенизированное пастеризованное, кисломолочные продукты, творог (0,5-5,0) % Сливки (8,0-10,0) % Сухое молоко (10-30) %

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

504.	ГОСТ 25179-2014 П.2 П.3	Непастеризованное молоко с кислотностью не выше 20 °Т	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401	Белок	Колориметрический метод (2,5-4,0) % Метод формольного титрования (2,2-4,0) %
505.	ГОСТ ISO 18252:2006	Жир молочный обезжиренный	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2105	Стерильный состав, метод ГЖХ	(0-100) %
506.	ГОСТ ISO 9231:2008	Молоко и молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 210500	Бензойная кислота Сорбиновая кислота	(0,1-100) мг/кг (0,1-100) мг/кг
507.	ГОСТ Р ИСО 8967-2010	Быстрорастворимое или небыстрорастворимое сухое цельное молоко, сухое частично сепарированное молоко и сухое сепарированное молоко, сухая молочная сыворотка, сухая пахта и сухие продукты детского питания на основе молока, а также к любые сухие продукты, указанным выше, в которых молочный жир заменен на другой жир или которые были высушены с применением вальцовый сушилки вместо	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	040210	Насыпная плотность	-

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

		распылительной сушилки.				
508.	ГОСТ Р 51462-99	Сухие молочные продукты	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402	Насыпная плотность	-
509.	ГОСТ 3625-84 П.2. П.3.	Молоко, молочный напиток, сырые сливки и питьевые сливки, молочные и молокосодержащие продукты, жидкие кисломолочные продукты, сгущенные молочные и молокосодержащие консервы, вторичные продукты переработки молока	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0404	Плотность	(1015-1040) кг/м3
510.	ГОСТ ISO 15885:2002	Жир молочный	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 210500	Состав жирных кислот, метод ГЖХ	(0,1-99,9) %
511.	ГОСТ 24065-80	Молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401	Определение соды	Наличие-отсутствие
512.	ГОСТ Р 52993-2008 (ИСО 5550:2006)	Казеин и казеинаты	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402	Содержание влаги, контрольный метод	(0,1-90,0) %
513.	ГОСТ Р 52995-2008	Сухое молоко	10.51.1	0402	Содержание соевого и горохового белков	(0,5-99,5) %
514.	ГОСТ 24066-80	Молоко сырое	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401	Определение аммиака	Наличие-отсутствие

I	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

515.	ГОСТ 24067-80	Молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401	Определение перекиси водорода	Наличие- отсутствие
516.	ГОСТ ISO 14637:2004	Молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401	Мочевина	(0-100) мг %
517.	ГОСТ 53761- 2009	Сырое молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0405	Идентификация белкового состава	(наличие – отсутствие) белков немолочного происхождения
518.	ГОСТ 30562-97	Сырое, пастеризованное, обработанное при ультравысокой температуре или стерилизованное цельное, частично или полностью обезжиренное молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401	Точка замерзания	

1	2	3	4	5	6	7
519.	ГОСТ 33491-2015 П.7.17	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум (далее - продукты), произведенные сквашиванием коровьего молока или сливок, с добавлением или без добавления молочных продуктов, заквасочными микроорганизмами, регламентированными для каждого из наименований продуктов, с одновременным добавлением пробиотического штамма бифидобактерий <i>Bifidobacterium bifidum</i> : кефир, кефир для диетического профилактики питания, кефир для питания детей раннего возраста с 8-месячного возраста, кефир для дошкольного и школьного питания, простоквашу, мечниковскую простоквашу, простоквашу мацони, ряженку, сметану, кефирный продукт на кефирных грибах или на кефирных культурах, йогурт.	10.51.56, 10.51.52	0403	Количество бифидобактерий	-
520.	ГОСТ Р 51463-99	Сычужные казеины и казеинаты (за исключением аммонийного)	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 210500	Массовая доля золы	(0,01-1,0) %
521.	ГОСТ Р 51465-99	Казеин и казеинаты	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402	Содержание пригорелых частиц	(0-100) %

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

522.	ГОСТ Р 51464-99	Казеин и казеинаты	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402	Массовая доля влаги	(0,1-90,0) %
523.	ГОСТ Р 51467-99	Казеин и казеинаты	10.51.53	3501	Активная кислотность	(0,2-14) ед. рН
524.	ГОСТ 31978-2012	Казеин и казеинаты	10.51.53	3501	Активная кислотность	(0,2-14) ед. рН
525.	ГОСТ Р 51468-99	Казеин	10.51.53	3501	Свободная кислотность	(0,04 – 4,00)см3/г
526.	ГОСТ Р 51469-99	Казеин и казеинаты	10.51.53	3501	Массовая доля лактозы, фотометрический метод	(0,1-60,0) %
527.	ГОСТ Р 51258-99	Молоко, молочный напиток, молочные продукты, сладкий плавленый сыр	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406,2105	Массовая доля сахарозы и глюкозы, фотометрический метод	(0,1-50,0) %
528.	ГОСТ Р 53753-2009	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2105	Содержание стабилизаторов	(10,0-500,0) мг/кг
529.	ГОСТ Р 53750-2009	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 2105	Наличие жиров немолочного происхождения	Наличие-отсутствие
530.	ГОСТ Р 51470-99	Казеин и казеинаты	10.51.53	3501	Массовая доля белка	(0,1-50,0) %
531.	ГОСТ Р 51472-99	Цельное сухое быстрорастворимое молоко	10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402	«Количество белых пятен»	-
532.	ГОСТ 26754-85	Молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401,0402,0403	Температура	(0-100) °С

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

533.	ГОСТ 23454-79	Молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401	Ингибирующие вещества	-
534.	ГОСТ 32256-2013 П.7.9. П.7.10. П.7.11. П.7.12. П.7.13. П.7.14.П.7.15.	Мороженое шербет (далее - шербет) и замороженные десерты с добавлением молока и молочных продуктов	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	2105	Масса нетто	-
					Массовая доля жира	(0,1-20,0) %
					Массовая доля общего сахара, в т.ч. сахарозы	(2,0-50,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(0,1-60,0) %
535.	ГОСТ 8218-89	Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы	01.41.2	0401	Титруемая кислотность	(0,5-300) °Т
536.	ГОСТ 31689-2012 П.7.4. П.7.5. П.7.7. П.7.8. П.7.10. П.7.11. П.7.17. П.7.18.	Пищевой и технический казеин, получаемый из коровьего обезжиренного молока путем коагуляции содержащегося в нем белка с последующей обработкой.	10.51.53	3501	Группа чистоты	Первая-третья
					Размер зерна технического казеина	-
					Размер частиц молотого казеина	(0,16-0,55) мм
					Группа чистоты кислотного казеина	(1-2) группа
					Чистота сычужного казеина	(Отсутствие наличие) примесей
					Массовая доля жира	(0,5-3,5) %
537.	ГОСТ Р 53667-2009	Пищевой и технический казеин, получаемый из коровьего обезжиренного	10.51.5	3501	Массовая доля жира гравиметрическим методом	(0,50-3,50) %
					Размер зерна технического казеина	-

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

538.	ГОСТ 17626-81 П.4.	молока путем коагуляции содержащегося в нем белка с последующей обработкой	10.51.53	3501	Количество пригорелых частиц	(0-5) %
		Технический казеин в зерне, получаемый из коровьего обезжиренного молока путем коагуляции содержащегося в нем белка с последующей обработкой, промывкой и сушкой сгустка, и на молотый казеин, получаемый при размоле технического кислотного казеина			Массовая доля влаги	(0,1-20,0) %
					Массовая доля белка	(70,0-99,5) %
					Массовая доля золы в сычужном казеине	(0,1-10,0) %
					Массовая доля золы (включая Р ₂ О ₅) в кислотном казеине	(0,1-1,00) %
					Массовая доля лактозы	(0,1-10,0) %
					Свободная кислотность	(1-150) °Т
					Индекс растворимости сычужного казеина	(0,1-3,0) см3
539.	ГОСТ 31690- 2013 п.7.5. п.7.9.	Плавленые сыры	10.51.40	0406	Количество воздушных пустот и нерастворившихся частиц	-
540.	ГОСТ Р 52685- 2006	Молоко и молочные продукты			Массовая доля сахарозы	(5,0-30,0) %
					Активная кислотность	(0-14) ед. рН
					Количество воздушных пустот и нерастворившихся частиц	-
541.	ГОСТ 25101-82	Молоко	01.41.2	0401	Массовая доля сахарозы	(5,0-30,0) %
					Точка замерзания	-

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

542.	ГОСТ 25228-82	Сырые и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40%	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401	Термоустойчивость по алкогольной пробе	(I-V) группа
543.	ГОСТ 28283-89	Молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1, 10.86.01	0401	Органолептические показатели Вкус запах	-
544.	ГОСТ 3623-2015	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворожка	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Проба на фосфатазу Проба на пероксидазу	Наличие - отсутствие
545.	ГОСТ Р 54758-2011	Молоко и продукты переработки молока	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Плотность (массовая доля сухих веществ для Р 53438)	(1015-1040) кг/м ³
546.	ГОСТ 29246-91	Молочная продукция	10.51.2, 10.51.5, 10.86.1	0402-0404	Массовая доля влаги	(0,5-50,0) %
547.	МУ 4.1./4.2.2484-09	Молоко и молочная продукция	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Подлинность	Фальсифициро вано - не фальсифициро вано
548.	ГОСТ 30305.1-95	Стушенные молочные консервы	10.51.2, 10.51.5, 10.86.1	0402-0404	Выявление фальсификации Массовая доля влаги	- (0,5-50,0) %
549.	ГОСТ Р 54666-2011 Расчетный П.7.3.	Молоко ступенное стерилизованное	10.51.5	0402	Массовая доля сухих веществ Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,1-50,0) % (0,1-40,0) %

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

	П.7.5. П.7.6.				Процент молочной кислоты	(0,14-6,30) %
550.	ГОСТ Р 54540-2011 расчетный П.7.5. П.7.8.	Вареное сгущенное молоко с сахаром	10.51.5	0402	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(1,0-20,0) %
551.	ГОСТ Р 53592-2009	Молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1, 10.86.01	0401	Массовая доля общего фосфора	(0,001-1,00) %
552.	ГОСТ Р 53752-2009	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1, 10.86.01	0401	Консерванты и красители, метод ВЖХ	Консерванты (1-2000) мг/кг Красители (10-200) мг/кг
553.	ГОСТ 30305.4-95	Сухие молочные продукты	10.51.2, 10.51.5, 10.86.1	0402-0404	Индекс растворимости	(0,1-10,0) см3
554.	ГОСТ 5867-90 П.2 П.3	Молоко, молочный напиток, молочные и молочносодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топлёную смесь, мороженое. Продукция общественного питания	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Массовая доля жира	(0,05-40) %
555.	ГОСТ Р 51457-99	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Массовая доля жира	(5,0-70,0) %

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

561.	ГОСТ 3628-78	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1, 10.51.3-10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401 0403-0406, 2105	Массовая доля общего сахара в пересчете на инвертный	(0,1-50) %
562.	ГОСТ 3629-47	Молочные продукты	10.51.5, 10.86.1	0403	Содержание спирта	(0,1-10,0)%
563.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Массовая влаги или сухого вещества	(0,5-99,0) %
564.	ГОСТ Р 53220-2008	Мясо	01.47. 10.1	1602	Массовая доля растительного (соевого) белка	(1-85)%
565.	МВИ №04-2006	Молочная продукция	10.51.3	0405	Массовая доля лактозы	(0,1-50,0) %
566.	МВИ МН 2356-2005	Молочная продукция	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Лактулоза	(0,01-10,0) %
567.	ГОСТ 3627-81	Сыр и сырные продукты, брынзу, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляную пасту Продукция общественного питания	10.51.4, 10.51.3	0405, 0406	Массовая доля поваренной соли	(0,1-10,0) %
568.	ГОСТ Р 54076-2010	Сыр и сырные продукты	10.51.4	0406	Массовая доля поваренной соли	(0,1-7,0) %
569.	ГОСТ Р 53946-2010 П.7.6.	Сухое молоко		0402	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(1,0-40,0) %
					Массовая доля СОМО	(1,0-20,0) %

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

	П.7.9.		10.51.2, 10.86.1		Процент молочной кислоты	(0,14-6,30) %
570.	ГОСТ 31688-2012 П.7.5. П.7.9. П.7.10.	Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51.2, 10.51.5	0402-0404	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(1,0-40,0) %
571.	ГОСТ Р 53947-2010 П.7.7.	Консервы молочные составные сгущенные с сахаром	10.51.2, 10.51.5	0402-0404	Процент молочной кислоты	(1,0-20,0) %
572.	МУК 4.1/4.2.2484-2009	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,14-6,30) %
573.	ГОСТ 31843-2012	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Подлинность, обнаружение фальсификации молочной продукции	(1,0-40,0) %
574.	ГОСТ Р 54661-2011 Расчетный П.6.5. П.6.7.	Сухие сливки	10.51.2	0402	Витамины группы В и С	-
575.	ГОСТ 32255-2013	Коровье молоко и продукты из коровьего молока	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Массовая доля сухого молочного остатка	(1-60,0) %
576.	ГОСТ Р 52100-2003 П.7.4. П.7.5.2.	Жировые продукты: спреды, представляющие собой продукт массовой долей общего жира от 39% до 95%		1517	Процент молочной кислоты	(0,14-6,30) %
					Физико-химические показатели: Массовая доля жира	(0,05-30,0) %
					Массовая доля жира	(0,1-60,0) %
					Число Рейхарта-Мейссля	(0,1-50) см3

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

	П.7.11. П.7.18.	включительно, и топлёные смеси массовой долей общего жира не менее 99%,	10.42.1		Определение состава жировой фазы	-
577.	ГОСТ 23621-79 П.3.5. П.3.6.	Сухое обезжиренное молоко	10.51.2, 10.86.1	0402	Массовая доля транс-изомеров олеиновой кислоты в пересчете на метилэлаидат	(15-85) %
					Массовая доля белка	(0,1-10,0) %
					Массовая доля лактозы	(0,1-10,0) %
578.	ГОСТ Р 52791- 2007 П.7.5. П.7.8.	Сухое молоко и молокосодержащий продукт	10.51.2, 10.86.1	0402	Массовая доля СОМО	(80-99,0) %
					Массовая доля белка в СОМО	(10-50) %
579.	ГОСТ 31703- 2012 П.7.3. П.7.5. П.7.9.	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	10.51.2, 10.51.5	0402-0404	Процент молочной кислоты	(0,1-0,2) %
					Массовая доля белка в СОМО	(10-50) %
					Массовая доля молочного жира в жировой фазе	
580.	ГОСТ 30648.4- 99 П.4. П.5.	Молочные продукты для детского питания	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Процент молочной кислоты	(0,1-0,2) %
581.	ГОСТ 30648.7- 99 П.4. П.5.	Молочные продукты для детского питания жидкие и сухие, в состав которых входит сахароза	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Кислотность	(1-300) °Т
					Массовая доля общего сахара	(0,1-15,0) %

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

587.	ГОСТ 27930-88	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Общее количество бактерий	Обнаружено – не обнаружено
588.	ГОСТ 30305.3-95 П.4. П.5.	Стушенные молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты	10.51.2, 10.51.5, 10.86.1	0402-0404	Кислотность	(0,25 -250,0) °Т
589.	ГОСТ 3624-92 П.2. П.3. П.4.	Молоко и молочные и молокосодержащие продукты Продукция общественного питания	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Титруемая кислотность плазмы Титруемая кислотность жировой фазы	(1-100) °Т (0,1-10,0) °К
590.	ГОСТ Р 54669-2011 П.6. П.7.	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты Продукция общественного питания	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Кислотность Титруемая кислотность плазмы Титруемая кислотность жировой фазы	(2-250) °Т (1-300) °Т (0,1-10,0) °К
591.	ГОСТ 26781-85	Молоко	01.41	0402	pH	(0,2-14) ед. pH
592.	ГОСТ 31976-2012	Йогурты и йогуртные продуктов	10.51.5	0403	Кислотность	(0,01-1,00) 145моль/100 г
593.	ГОСТ Р 51455-99	Йогурты и йогуртные продуктов	10.51.5	0403	Кислотность	(0,01-1,00) 145моль/100 г

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

594.	ГОСТ Р 52994-2008	Обезжиренный молочный жир	10.51.3	0405	Показатель окислительной порчи (пероксидное число)	(0,01- 1,3) 146моль ½ O ² /кг
595.	ГОСТ Р 53749-2009	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Выделение жира	-
596.	ГОСТ 31633-2012	Молоко и молочную продукцию (сырые сливки, сырое молоко, питьевые сливки, питьевое молоко)	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1 10.51.2, 10.51.5	0401-0406 2105 0402-0404	Выделение жира	-
597.	ГОСТ 27709-88	Молочные сгущенные консервы с сахаром и наполнителями	10.51.2, 10.51.5	0402-0404	Вязкость	(1-1,8*10 ⁻⁸) мПа*с
598.	ГОСТ Р 52253-2004 П.7.4. П.7.13.	Масло из коровьего молока (далее - масло) массовой долей молочного жира не менее 50,0% и масляную пасту из коровьего молока (далее - масляная паста) массовой долей молочного жира от 39,0% до 49,0%* включительно	10.51.3	0405	Термоустойчивость	(0,00-1,00)
					Подлинность	Фальсифициро ван –не фальсифициро ван
					Обнаружение фальсификации	-
599.	ГОСТ Р 52179-2003	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1 01.41.2, 01.49.22, 10.51.1, 10.51.3-10.51.5, 10.52.1,	0401 0403-0406, 2105	Консерванты	(0,05-0,20) %
		Продукция масложировая и	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция, прозрачность	-		

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

600.	ГОСТ 32189-2013	Молоко и молочные продукты Продукция масложировая и моющие средства на жировой основе	10.86.1	0401 0403-0406, 2105	Массовая доля жира	(40-100) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1-5,0) %
					Массовая доля соли	(0,1-1,5) %
					Кислотность	(0,5-3,0) °К
					Витамины	-
					Триглицериды	(5-50) %
					Температура плавления	(20-50) °С
					Консерванты	(0,05-0,20) %
					Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция, прозрачность	-
					Массовая доля жира	(40-100) %
601.	ОР №02-03-009-90	Молочная продукция	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1-5,0) %
					Массовая доля соли	(0,1-1,5) %
					Кислотность	(0,5-3,0) °К
					Витамины	-
					Триглицериды	(5-50) %
602.	Руководство на методы	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Йод	(0,1-100) мг/кг
					Массовая доля каротина	(0,2-1,5) мг/см3

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

	контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Под ред Скурихина И.М.		10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	2105	Массовая доля пищевых волокон	(0,01-5,00) %
603.	№4400-87 Инструкция по определению витамина А и бета-каротина в пищевых продуктах	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Массовая доля кальция	(0,01-1,00) мг/см3
604.	МУК 4.2.999-00	Молочная продукция	10.51.5, 10.51.4	0403, 0406	Бифидобактерии	(1,5 – 10) МЕ (0,4 – 3,0 мкг)/см3
605.	МУ 01-19/47-11-92	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Хром	(0,0015-0,015) мг/мл
606.	МУ 4.1.4.2.2484-09	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Подлинность	-
					Обнаружение фальсификации	Фальсифицирован
					Жирнокислотный состав	(0,1-99,9)

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

607.	МВИ.МН 3261-2009	Молочная продукция	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Насыщенные жирные кислоты	(0,1-4500) мг/100г
608.	ГОСТ 32261-2013 П.7.5. П.7.17.	Сливочное масло	10.51.3	0405	Полиненасыщенные жирные кислоты	(0,1-99,9) %
609.	ГОСТ 31663-2012	Растительные масла и животные жиры	10.41.2, 10.4.1	1501-1518	Подлинность	-
610.	ГОСТ 32262-2013 П.6.4.	Топленое масло и топленый жир	10.51.3	0405	Обнаружение фальсификации	Фальсифицирован
611.	ГОСТ Р 53437-2009 П.7.17.	Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы - Сулугуни, Слоистый	10.51.4	0406	Жирнокислотный состав	Фальсифицирован
612.	ГОСТ 31503-2012	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 -	0401-0406	Термоустойчивость	(0,00-1,00)
					Массовая доля полиненасыщенных жирных кислот	(0,1-99,9) %
					Массовая доля эруковой кислоты	(0,1-10,0) %
					Массовая доля линолевой кислоты	(0,1-10,0) %
					Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет	-
					Массовая доля рассола	(5-50) %
					Стабилизаторы	(10,0-500,0) мг/кг

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

			10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	2105		
613.	ГОСТ 31505-2012 П.6.	Молоко, молочные продукты и продукты детского питания на молочной основе	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Йод	(1,0-250,0) мкг/г
614.	ГОСТ 31506-2012	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Жиры немолочного происхождения	Наличие-отсутствие
615.	ГОСТ 31979-2012	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Растительные жиры в жировой фазе	Наличие-отсутствие
616.	ГОСТ Р 51471-99	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Растительные жиры в жировой фазе	Наличие-отсутствие
617.	ГОСТ Р 51257-2012	Молочная продукция	10.51.4	0406	Лимонная кислота	-
618.	ГОСТ Р 51196-2010	Сухое молоко	10.51.2, 10.86.1	0402	Молочная кислота	-
619.	ГОСТ Р 51259-99	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Лактаты Лактоза Галактоза	- - -
620.	ГОСТ Р 55246-2012	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Небелковый азот	(0,005-0,080) %

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

621.	ГОСТ Р 55247-2012	Молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402-0406 2105	Массовая доля жира	(0,1-60,0) %
622.	ГОСТ Р 51458-99	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Массовая доля общего фосфора	(0,001-1,00) %
623.	ГОСТ Р 51459-99	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Массовая доля лимонной кислоты	(0,1-10,0) %
624.	ГОСТ Р 51461-99	Сыры плавленые и продукты на основе плавленых сыров, в рецептурах которых предусмотрены добавки (кроме сухого молока и/или сухой сыворотки)	10.51.4	0406	Массовая доля добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности	(0,01-10,0) %
625.	ГОСТ Р 55332-2012 П.6. П.7	Молоко и молочные продукты (сливки, сметану, сухое молоко, сгущенное молоко)	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Свободный (дестабилизированный) жир	(0,10-15,00) %
626.	ГОСТ Р 55331-2012	Молоко (сырое, питьевое, молочный напиток) и молочные продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406 2105	Массовая концентрация кальция	(0,100-1,500) %
627.	ГОСТ ИСО 7304-94	Спагетти	10.73.1	1902	Органолептическая оценка: состояние поверхности, жесткости	-
628.	ГОСТ 27495-87	Мука	10.61.2, 10.61.3, 10.31.1	1101-1103, 1105, 1106	Автолитическая активность	-
629.	ГОСТ 27669-88	Пшеничная хлебопекарная мука	10.61.2	1101	Пробная лабораторная выпечка хлеба Объемный выход хлеба	(227-400) см3 /100 г муки

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

					Формоустойчивость хлеба	
					Органолептические показатели: Внешний вид и цвет	-
					Прозрачность фильтрата культуры гриба	Прозрачный- непрозрачный
					Скорость растворения гранулированных препаратов	(5-1000) с
					Плотность жидких ферментных препаратов	(1000-2000) кг/м3
					Остаток после просеивания	(0,1-30,0) %
					Влага	(0,1-10,0) %
					Качественная реакция на изопропиловый спирт	Положительн ая- отрицательная
					Общая бактериальная обсемененность	Наличие/отсут ствие
					Споры грибов, в том числе гриба-продуцента	Наличие/отсут ствие
630.	ГОСТ 20264.1-71 П.2 П.3 П.4	Ферментные препараты	20.14.6	3507		-
631.	ГОСТ 20264.2 П.2.	Ферментные препараты	20.14.6	3507	Протеолитическая активность	-
632.	ГОСТ 20264.4-74 П.2.	Ферментные препараты	20.14.6	3507	Амилолитическая активность	-

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

	П.3. П.4.					
633.	ГОСТ 28796-90	Мука пшеничная	10.61.2	1101	Сырая клейковина	(10-80) %
634.	ГОСТ 28797-90	Мука пшеничная	10.61.2	1101	Сухая клейковина	(0,1-10,0) %
635.	ГОСТ 31094-2002	Мука пшеничная	10.61.2	1101	Сырая клейковина механизованным способом	(29,4-38,5) %
636.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа	10.61.3	1103	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус Развариваемость	-
637.	ГОСТ 26312.4-84	Крупа	10.61.3	1103	Крупность или номер примесей и доброкачественного ядра Испорченные и битые ядра Необрушенные зерна риса Пожелтевшие, глинистые, меловые ядра риса Ядра с красными полосками и красные	Остаток на сите (90-100) % (0-10,0) % (0-10,0) % (0-10,0) % (0-20,0) %
638.	ГОСТ Р 50438-92	Рис	10.61.3	1103	Выход шелушенного и шлифованного риса	-
639.	ГОСТ 26312.5-84	Крупа	10.61.3	1103	Зольность	(0,01-10,0) %
640.	ГОСТ 26312.6-84	Крупа	10.61.3	1103	Кислотность	(0,1-10,0) град.

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

641.	ГОСТ 26312.7-84	Крупа	10.61.3	1103	Влажность	(0,1-30,0) %
642.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.3, 10.31.1, 10.61.4	1101-1106, 2302	Влажность	(0,1-30,0) %
643.	ГОСТ 31699-2012	Пшеница и пшеничная мука	10.61.2, 01.11.1	1101, 1001	Клейковина	(10-80,0) %
644.	ГОСТ 27559-87	Мука и отруби Для панировочных сухарей	10.61.2, 10.61.3, 10.31.1, 10.61.4	1101-1106, 2302	Зараженность и загрязненность хлебных запасов	Наличие – отсутствие
645.	ГОСТ 27494-2016	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.3, 10.31.1, 10.61.4	1101-1106, 2302	Зольность	(0,01-10,0) %
646.	ГОСТ 27494-87	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.3, 10.31.1, 10.61.4	1101-1106, 2302	Зольность	(0,01-10,0) %
647.	ГОСТ 26971-86	Зерно риса, овса, гречихи; рисовую, овсяную, гречневую крупу; рисовую, овсяную, гречневую муку и толокно	01.11.1-01.11.5, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.3, 10.91.2	1001-1008, 1101-1104	Кислотность	(1,0-12,0) град.
648.	ГОСТ 13979.2-94	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	10.41.4	2304-2306, 1208	Массовая доля жира	(0,1-30,0) %
649.	ГОСТ 27670-88	Кукурузная мука	10.61.2	1102	Массовая доля жира	(0,1-10,0) %
650.	ГОСТ 31700-2012	Зерно и продукты его переработки: муку, крупу, зародышевые хлопья, отруби	01.11.1-01.11.5, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.3, 10.91.2	1001-1008, 1101-1104	Кислотное число жира	(2-200) мг КОН/г

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

651.	ГОСТ 27676-88	Зерно пшеницы, ржи, а также выработанную из него муку	01.11.1-01.11.5, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.3, 10.91.2	1001-1008, 1101-1104	Число падения	(10-300) с
652.	ГОСТ 13496.4-93	Комбикорма	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3, 10.91.1, 10.91.2	1001-1008, 1103, 1104, 2309, 1214	Содержание сырого протеина	(100-200) г/кг
653.	ГОСТ 13496.15-2016 П.4.	Растительные корма, комбикормовое сырье (за исключением минерального сырья, дрожжей кормовых и паприны), мука животного происхождения	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3, 10.91.1, 10.91.2	1001-1008, 1103, 1104, 2309, 1214	Массовая доля жира	(0,1-30,0) %
654.	ГОСТ 13496.1597 П.4.	Растительные корма, комбикормовое сырье (за исключением минерального сырья, дрожжей кормовых и паприны), мука животного происхождения	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3, 10.91.1, 10.91.2	1001-1008, 1103, 1104, 2309, 1214	Массовая доля жира	(0,1-30,0) %
655.	ГОСТ 6292-93 П.3.14	Рисовая крупа	10.61.3, 10.86.1	1103	Процентное содержание ядер, имеющих установленное стандартное отношение длины к ширине	(0-10,0) %
656.	ГОСТ 31646-2012	Зерно пшеницы	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1	1001-1008	Фузариозные зерна	(0-10,0) %
657.	ГОСТ ISO 11050-2013	Пшеничная мука с добавками или без добавок Крупки из твердых сортов	10.61.3, 10.61.2	1101, 1103	Загрязнение животного происхождения	Обнаружены – не обнаружены

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

		пшеницы				
658.	ГОСТ 28418-2002	Зерновые, бобовые и продукты их переработки	01.11.1, -01.11.4, 01.12.1, 10.61.1-10.61.3, 10.31.1, 01.11.6	1101-1106, 1001-1008, 0708	Общая зола	-
659.	ГОСТ Р 54700-2011 П.9.3.	Кочаны и розетки листьев ботанических сортов китайской капусты <i>Brassica chinensis</i> L. и пекинской капусты <i>Brassica rapa</i> L. Emend. Metzger ssp. <i>pekinensis</i> (Lour) Hanelt	01.13.1	0704	Масса нетто	-
660.	ГОСТ Р 54701-2011 П.8.2. П.8.3.	Свежие плоды патиссонов культурных сортов вида <i>Cucurbita pepo</i> L. var. <i>melopepo</i>	01.13.3	0709	Масса нетто Содержание плодов с отклонениями	-
661.	ГОСТ Р 31722-2012 П.7.П.8.	Кондитерские изделия: шоколад и отделяемую составную часть шоколада в шоколаде с начинкой и шоколадных изделий (далее - шоколад) с добавлением молока и (или) продуктов его переработки	10.82.2, 10.72.1	1704, 1806, 1905	Молочный жир	0-50
662.	ГОСТ Р 53122-2008	Кондитерские изделия: шоколад и отделяемую составную часть шоколада в шоколаде с начинкой и	10.82.2, 10.72.1	1704, 1806, 1905	Молочный жир	0-51

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

		шоколадных изделиях (далее - шоколад) с добавлением молока и (или) продуктов его переработки				
663.	ГОСТ Р 54702-2011 П.9.7.	Персики и нектарины культурных сортов, полученных от <i>Prunus persica</i> Sieb. и Zucc	01.24.2	0809	Масса нетто	-
					Массовая доля плодов с отклонениями массы	-
664.	ГОСТ Р 54903-2012	Свежие головки (соцветия) цветной капусты ботанических сортов (<i>Brassica cauliflora</i> (Mill.) Litzg и <i>Brassica oleracea</i> var. <i>botritis</i> L.),	01.13.1	0704	Масса нетто	-
665.	ГОСТ 29143-91	Зерно и зернопродукты	01.11.1, 01.11.3	1101-1106, 1901, 1902, 1904	Влажность	(0,1-99,9) %
666.	ГОСТ 29144-91	Зерно и зернопродукты	01.11.1, 01.11.3	1101-1106, 1901, 1902, 1904	Влажность	(0,1-99,9) %
667.	ГОСТ 10845-98	Зерно и продукты его переработки	10.61.2, 10.61.3, 10.31.1, 10.73.1, 10.86.1	1101-1106, 1901, 1902, 1904	Крахмал	(0,1-99,9) %
668.	ГОСТ Р 51808-2013 П.8.3.	Свежий продовольственный картофель ранних и поздних сроков созревания ботанических сортов вида <i>Solanum tuberosum</i> L. и его гибридов	01.13.5	0701	Масса нетто	-
669.	ГОСТ Р 51809-	Свежая белокочанная капуста	01.13.1	0704	Масса нетто	-

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

	2001 П.7.2.	(Brassica oleracea L.)				
670.	ГОСТ 55810-2001 П.7.2.4.	Мясо, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, в том числе полуфабрикаты и продукты из шпика,	10.1, 10.13, 10.4	1518,1602,0202	Тиобарбитуровое число	-
671.	ГОСТ Р 55906-2013 П.8.2.	Свежие томаты ботанических сортов вида <i>Solanum lycopersicum</i> L.	01.13.3	0702	Масса нетто	-
672.	ГОСТ Р 54691-2011	Свежие ягоды помологических сортов малины и ежевики, их гибридов и дикорастущих растений рода <i>Rubus</i>	01.13.	0811	Масса нетто	-
673.	ГОСТ 32285-2013 П.9.2.	Свежую столовую свеклу (<i>Beta vulgaris</i> L.)	01.13.4	0706	Масса каждой фракции	-
674.	ГОСТ 6829-89 П.3.2.	свежие ягоды культурных сортов черной смородины (<i>Ribes nigrum</i> L.)	01.25.1	0810	Масса брутто, нетто	-
675.	ГОСТ 6830-89 П.3.2.	Свежие ягоды культурных сортов крыжовника (<i>Grossularia reclinata</i>)	01.25.1	0810	Масса каждой фракции	-

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

676.	ГОСТ 27572-87 П.3.1-п.3.4.	Яблоки культурных сортов (<i>Malus domestica</i> Rorkh)	01.24.1	0808	Масса объединенной пробы масса каждой фракции Массовая доля растворимых сухих веществ в соке плодов	- - (0-30) %
677.	ГОСТ 27573- 2013 П.3.2.	Свежие плоды граната культурных сортов (<i>Punica granatum</i> L.)	01.25.1	0810	масса каждой фракции Массовая доля растворимых сухих веществ в соке плодов	- (0-30) %
678.	ГОСТ 16833-71 П.9.3.	Ядро грецкого ореха культурных сортов (происходящих от <i>Juglans regis</i> L.),	01.25.3	0802	Масса объединенной пробы масса каждой фракции Влажность ядра	- - (0,1-20,0) %
679.	ГОСТ 19215-73	Свежие ягоды дикорастущей клюквы четырехлепестковой (<i>Oxycoccus quadripetalus</i> Gilib) и мелкоплодной (<i>Oxycoccus microcarpa</i> Turcz.)	01.25.1	0810	Масса объединенной пробы масса каждой фракции	- -
680.	ГОСТ 20450-75 П.3.1-п.3.5.	Свежие или моченые ягоды брусники (<i>Vaccinium vitis idaea</i> L.)	01.25.1	0810	Масса объединенной пробы Содержание плодов с отклонениями масса каждой фракции Содержание плодов с отклонениями	- (0-50) % - (1-4)

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

					Масса 1000 семян	-
681.	ГОСТ 31640-2012	Все виды кормов растительного и животного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты, за исключением кормов минерального происхождения.	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3, 10.91.1, 10.91.2	1001-1008, 1103, 1104, 2309, 1214	Сухое вещество	(5,0-95,0) %
682.	ГОСТ 31675-2012 П.6.	Все виды кормов растительного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты, за исключением кормов минерального происхождения и кормовых дрожжей.	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3, 10.91.1, 10.91.2	1001-1008, 1103, 1104, 2309, 1214	Сырая клетчатка	(2,0-50,0) %
683.	ГОСТ 32040-2012	Все виды растительных кормов, комбикорма и комбикормовое сырье	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3, 10.91.1, 10.91.2	1001-1008, 1103, 1104, 2309, 1214	Сырой протеин	(100-200) г/кг
684.	ГОСТ Р 50817-95	Все виды растительных кормов, комбикорма и комбикормовое сырье	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3, 10.91.1, 10.91.2	1001-1008, 1103, 1104, 2309, 1214	Сырой протеин	(100-200) г/кг
685.	ГОСТ 26226-95	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3, 10.91.1, 10.91.2	1001-1008, 1103, 1104, 2309, 1214	Сырая зола	(10-50) %

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

			10.91.2	2309, 1214		
686.	ГОСТ 51417-99	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3, 10.91.1, 10.91.2	1001-1008, 1103, 1104, 2309, 1214	Сырой протеин	(100-200) г/кг
687.	ГОСТ Р 5312-90 П.8.3.	Свежий обмолоченный овощной горох (<i>Pisum sativum</i> L.) мозговых сортов технической степени зрелости	01.11.6	0708	Содержание семян кормовых, краснокочерных сортов Степень зрелости Массовая доля спиртонерастворимых веществ Содержание пленочной воды Размер клубней Внешний вид Глубина механических повреждений Крахмал	(0,1-10,0) % (10-90) градусов (0-10,0) % - - - - (0-30) %
688.	ГОСТ 31986-2012 П.4 Приложение А и В	продукцию общественного питания массового изготовления	10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1704 1901-1905 2001-2009 2104, 2106	Органолептическая оценка качества продукции общественного питания: внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус	-
689.	ГОСТ Р 53105-2008 П.4 Приложение А	продукцию общественного питания массового изготовления	10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1704 1901-1905	Органолептическая оценка качества продукции общественного питания: внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус	-

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

	и В			2001-2009 2104, 2106		
690.	ГОСТ 31869-2012	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости)	11.07.1	2201	Содержание аммония	(0,500-5000) мг/дм ³
					Бария	(0,050-5,0) мг/дм ³
					Калия	(0,500-5000) мг/дм ³
					Кальция	(0,500-5000) мг/дм ³
					Лития	(0,015-2,0) мг/дм ³
					Магния	(0,25-2500) мг/дм ³
					Натрия	(0,500-5000) мг/дм ³
					стронция	(0,5-50,0) мг/дм ³
691.	ГОСТ Р 55683-2013 П.5.	Питьевая вода (в том числе воду бассейнов)	11.07.1	2201	Остаточный активный хлор	(0,15-2,0) мг/дм ³
692.	ГОСТ Р 31942-2012	Вода питьевая	11.07.1	2201	отбор проб для микробиологического анализа	-
693.	ГОСТ 18963-73	Вода питьевая	11.07.1	2201	Отбор проб для микробиологического анализа	-
					Коли-индекс	-

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

					БГКП (колиформы)	Наличие/отсут ствие
					Общее количество бактерий	-
694.	ГОСТ 23268.0-91	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды, разливаемые в бутылки и железнодорожные цистерны	11.07.1	2201	Органолептические показатели: внешний вид	-
695.	ГОСТ 31868-2012 П.5.п.4.	Питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода,	11.07.1	2201	Цветность	(1-70) градусов цветности
696.	ГОСТ Р 52769-2007	Питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода,	11.07.1	2201	Цветность	(1-70) градусов цветности
697.	ГОСТ 32220-2013 П.9.2, п.9.3 п.9.1.	Питьевая вода, расфасованная в емкости и предназначенную для питьевых целей, а также для приготовления пищевых продуктов, в том числе детского питания, напитков, пищевого льда	11.07.1	2201	Герметичность укупорки Оценка внешнего вида Полнота налива	(0,25-0,88) % - -
698.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97	Вода питьевая	11.07.1	2201	Водородный показатель	(0-14) ед. pH
699.	ГОСТ 31954-2012 П.4, п.5.	Природная (поверхностная и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого	11.07.1	2201	Жесткость общая	(0,1-200) °Ж

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

		водоснабжения, питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости				
700.	ГОСТ Р 52407-2005	Природная (поверхностная и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	11.07.1	2201	Жесткость общая	(0,1-200) °Ж
701.	ГОСТ 4151-72	Вода питьевая	11.07.1	2201	Жесткость общая	(0,1-200) °Ж
702.	ПНД Ф 14.2:4:154-99	Вода питьевая	11.07.1	2201	Окисляемость перманганатная	(0,1-10) мгО ₂ /дм ³
703.	ГОСТ Р 52407-2005	Вода питьевая	11.07.1	2201	Жесткость общая	(0,1-200) °Ж
704.	ИСО 9963-1-94	Вода питьевая	11.07.1	2201	Щелочность	(0,4-20) 164оль/дм ³
705.	ГОСТ 31868-2012	Вода питьевая	11.07.1	2201	Цветность	(1-70) градусов цветности
706.	ГОСТ 4011-72 П.2. П.3.	Вода питьевая	11.07.1	2201	Массовая концентрация железа (суммарно)	(0,10-2,00) мг/дм ³
707.	ГОСТ 31957-2012 П.5. П.6.	Питьевая и природная вода, в том числе воду источников питьевого водоснабжения	11.07.1	2201	Щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
					Массовая концентрация карбонат-ионов	(6-6000) мг/дм ³
					Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	(6,1-6100) мг/дм ³

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

708.	ГОСТ Р 52963-2008	Вода питьевая	11.07.1	2201	Щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
					Карбонат ионы	(6-6000) мг/дм ³
					Гидрокарбонат ионы	(6,1-6100) мг/дм ³
709.	ГОСТ 4152-72	Вода питьевая	11.07.1	2201	Массовая концентрация ионов мышьяка	(0,01-0,01) мг/дм ³
710.	ГОСТ 33045-2014	Вода питьевая	11.07.1	2201	Аммиак и аммоний-ионы	-
711.	ГОСТ 4192-82	Вода питьевая	11.07.1	2201	Аммиак и аммоний-ионы	-
712.	МУК 4.1.1090-2002	Вода питьевая	11.07.1	2201	Массовая концентрация иодид-ионов	(0,01 – 1,00) мг/дм ³
713.	ГОСТ 4388-72 П.2. П.3. П.4.	Вода питьевая	11.07.1	2201	Массовая концентрация меди	(0,002-1,2) мг/дм ³
714.	ГОСТ 18826-73	Вода питьевая	11.07.1	2201	Массовая концентрация нитратов (по NO3)	(0,1-2500)мг/дм ³
					Массовая концентрация нитратов (по NO3)	(0,1-2500)мг/дм ³
715.	ГОСТ 33045-2014 П.5. П.6.п.9.	Питьевая (в том числе расфасованную в емкости) вода	11.07.1	2201	Массовая концентрация нитратов (по NO2)	(0,3 – 10,0) мг/дм ³
					Аммиак и аммоний-ионы	
716.	ГОСТ 18301-72	Вода питьевая	11.07.1	2201	Массовая концентрация озона остаточный	(0,05-5,0) мг/дм ³

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

717.	ГОСТ 31940-2012 П.4. П.5.	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	11.07.1	2201	Сульфат-ионы	(2-2500) мг/дм3
718.	ГОСТ Р 52964-2008	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости	11.07.1	2201	Сульфат-ионы	(2-2500) мг/дм3
719.	ГОСТ ИСО 7393-2-85	Вода питьевая	11.07.1	2201	Хлор остаточный свободный	(0,03-5) мг/дм3
					Хлор остаточный связанный	(0,03-5) мг/дм3
720.	ГОСТ 18190 П.2. П.3.	Вода питьевая	11.07.1	2201	Хлор остаточный свободный	(0,3-3,0) мг/дм3
					Хлор остаточный связанный	(0,3-3,0) мг/дм3
721.	ГОСТ 4245-72 П.2.	Вода питьевая	11.07.1	2201	Хлориды	(10-1000) мг/дм3
722.	ГОСТ 31956-2012 П.6. П.7.	Вода питьевая	11.07.1	2201	Хром	(0,001-50) мг/дм3
723.	ГОСТ 18293-72 П.3. П.4. П.5	Вода питьевая Продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной, производства безалкогольных напитков, крахмало-паточной промышленности	11.07.1	2201	Массовая концентрация цинка	(5-500) мкг/дм3
					Массовая концентрация свинца	(5-500) мкг/дм3
					Серебро	(1-100) мкг/дм3

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

724.	ГОСТ 31864-2012	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкость	11.07.1	2201	Удельная суммарная радиоактивность	(0,05-400) Бк/кг
725.	ГОСТ 31867-2012 П.5.	Вода питьевая	11.07.1	2201	хлорид-, сульфат-, нитрат- и нитрит-ионы	(0,5 – 50) мг/дм3
					фосфат-ионы	(0,5 – 20) мг/дм3
					фторид-ионы	(0,3 – 20) мг/дм3
726.	ГОСТ Р 52181-2001	Вода питьевая	11.07.1	2201	хлорид-, сульфат-, нитрат- и нитрит-ионы	(0,5 – 50) мг/дм3
					фосфат-ионы	(0,5 – 20) мг/дм3
					фторид-ионы	(0,3 – 20) мг/дм3
					Концентрация остатка после выпаривания	(0-2000) мг/кг
					Удельная электропроводимость	Min 0 мг/кг
					pH	(0-14) ед. pH
727.	ГОСТ 6709-72	Вода дистиллированная	20.13.5	2853	массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	Менее 0,02мг/дм3 – более 0,02мг/дм3
					Массовая концентрация нитратов	Менее 0,2мг/дм3 –

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

						более 0,2 мг/дм ³
					Массовая концентрация сульфатов	Менее 0,5 мг/дм ³ – более 0,5 мг/дм ³
					Массовая концентрация хлоридов	Менее 0,02 мг/дм ³ – более 0,02 мг/дм ³
					Массовая концентрация железа	Менее 0,05 мг/дм ³ – более 0,05 мг/дм ³
					Массовая концентрация меди	Менее 0,02 мг/дм ³ – более 0,02 мг/дм ³
					Массовая концентрация свинца	Менее 0,05 мг/дм ³ – более 0,05 мг/дм ³
					Массовая концентрация цинка	Менее 0,2 мг/дм ³ – более 0,2 мг/дм ³

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

					массовая концентрация веществ восстанавливающих марганцовокислый калий	Менее 0,08мг/дм ³ – более 0,08мг/дм ³
					массовая концентрация кальция	Менее 0,8мг/дм ³ – более 0,8мг/дм ³
728.	ГОСТ ИСО 6886-96	Жиры и масла животные и растительные	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Устойчивость к окислению	-
729.	ГОСТ 240-85 Приложение 2, 3	Маргарин, представляющий собой высокодисперсную жироводную эмульсию.	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1, 10.51.3-10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401 0403-0406, 2105	Витамин А консерванты	(10-70) м.е. / г (0,05-0,20) %.
730.	ГОСТ 976-81 П.2.2-п.2.19	Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности.	10.42.1	1517	Органолептические показатели: цвет, запах и вкус, консистенция	-
					Прозрачность жиров	-
					Влага и летучие вещества	(10-50) %
					Влага и летучие вещества в маргарине (ускоренный метод)	(10-50) %
					Влага и летучие вещества в кондитерских, хлебопекарных и кулинарных жирах	(0,2-1,0) %
					Кислотность маргарина	(0,5-3,0) °К

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

					Массовая доля жира в маргарине методом определения сухого обезжиренного остатка Массовая доля жира в маргарине путем расчета (ускоренный метод) Массовая доля жира в кондитерских, хлебопекарных и кулинарных жирах Температура плавления кондитерских, хлебопекарных и кулинарных жиров и жира, выделенного из маргарина Температура застывания кондитерских, хлебопекарных жиров Твердость маргарина Твердость кондитерских жиров Массовая доля поваренной соли в маргарине методом титрования Массовая доля поваренной соли в маргарине методом сжигания Стойкость жидкого маргарина Кислотное число	(40-85) % (10,0-99,8) % (10,0-99,8) % (20-50) % (0-50) °C (20-70) г/см (50-100) г/см (0-1,5) % (0-1,5) % Min 0 % (0,1 – 40,0) мг КОН/г
731.	ГОСТ 5476-80 П.2 П.4.	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515		

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

732.	ГОСТ 5472 -50 (для ГОСТ 10766 с дополнением ГОСТ 10766) П.1. П.4.	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Запах, цветность, прозрачность	-
733.	ГОСТ 10766-64	Продукция масложировая и моющие средства на жировой основе	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Консистенция	-
734.	ГОСТ Р 54652- 2011	Продукция масложировая и моющие средства на жировой основе	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Температура застывания	(20-50)°C
735.	ГОСТ Р 54654- 2011	Продукция масложировая и моющие средства на жировой основе	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Температура плавления	(20-50) °C
736.	ГОСТ Р 52676- 2006	Продукция масложировая и моющие средства на жировой основе	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Фосфорсодержащие вещества	(2,0-2300) мг/кг
737.	ГОСТ 31753- 2012 П.4.	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Фосфорсодержащие вещества	(2,0-2300) мг/кг
738.	ГОСТ 5477-93 П.5	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Цветность	(0-100) усл.ед.

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

739.	ГОСТ 5478-90	Растительные масла и натуральные жирные кислоты	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Число омыления	(0,1-300) мг КОН/1 г
740.	ГОСТ 3900-85	Нефть и нефтепродукты	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Плотность при 20 грС	-
741.	ГОСТ Р 52110-2003	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г;
742.	ГОСТ 31933-2012 П.9.	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г;
743.	ГОСТ Р 54896-2012	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Кислотное число	(0,1 – 40,0) мг КОН/1г
					Массовая доля фосфорсодержащих веществ	(0-100) %
					Перекисное число	(0,1 – 45,0) моль активного кислорода на кг жира
744.	ГОСТ 11812-66 П.1. П.2.	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Массовая доля влаги и летучих веществ	-
745.	ГОСТ Р 50456-92 П.5. П.6.	Животные и растительные жиры и масла	10.12.3, 10.11.5, 10.41.1, 10.41.6, 20.59.2, 10.41.5, 10.42.1	1501-1504, 1506-1516, 1518	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,01-10,0) %

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

746.	ГОСТ 5481-89 П.5. П.6.	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Нежировые примеси (отстой по массе)	(0-1,0) %
747.	ГОСТ 5480-59 П.1.	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Мыло (качественная проба)	Отсутствие- наличие
748.	ГОСТ 5475-69 П.2.-п.4.	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Йодное число	5-200I ₂ /100г
749.	ГОСТ 5482-90	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Показатель преломления	(1,3000-1,7000)
750.	ГОСТ 5483-90	Продукция масложировая и моющие средства на жировой основе	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Растворимость масла в равном объеме 96% этилового спирта	(прозрачный- непрозрачный) раствор
751.	ГОСТ Р 53160- 2008	Неочищенные, рафинированные животные и растительные жиры и масла.	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Устойчивость к окислению	-
752.	ГОСТ 5479-64	Растительные масла и натуральные жирные кислоты	10.12.3, 10.11.5, 10.41.1, 10.41.6, 20.59.2, 10.41.5, 10.42.1	1501-1504, 1506- 1516, 1518	Массовая доля неомыляемых веществ	-
753.	ГОСТ 1129-2013 Приложение Д П.8.12.	Масло подсолнечное	10.41.2	1512	Холодный тест	Положительны й- отрицательный

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

754.	ГОСТ 31756-2012	Растительные жиры и масла	10.12.3, 10.11.5, 10.41.1, 10.41.6, 20.59.2, 10.41.5, 10.42.1	1501-1504, 1506-1516, 1518	Анизидиновое число	(1 - 100)
755.	ГОСТ 5484-50	Техническое кастровое масло	15.42, 24.42	1506	Температура застывания	(0-50) °C
756.	ГОСТ Р 51445-99	Животные жиры и масла	10.11.5, 10.12.3, 10.51.3	0405 1501-1506	Показатель преломления	(1,300-1,700)
757.	ГОСТ 5474-66	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Массовая доля золы	(0-100)%
758.	ГОСТ 30089-93	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Массовая доля эруковой кислоты	1-70
759.	ГОСТ 30418-96 (для ГОСТ 32189- с дополнением ГОСТ 32189)	Растительные масла	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Массовая доля эруковой кислоты	(0,1-100) %
					Массовая доля линолевой кислоты	(0,1-100) %
					Жирнокислотный состав	(0,1-99,9) %
760.	ГОСТ 10766-64 (Приложения 2,3,4), п.10 П.11	Масло кокосовое	10.41.5, 10.41.2	1513	Число Рейхарта-Мейселя	(1-15) см3
					Число Поленске	(10-30) см3
					Консистенция	-
761.	ГОСТ 28414-89 П.4.3.	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности, представляющие собой	10.42.1	1517	Температура полного расплавления в капилляре	(20-50) °C
					Никель	(0,5-20) мг/кг

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

		различные смеси жиров.				
762.	ГОСТ 30417-96 П.4. П.5.	Масла растительные	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Витамин А	(10-70) м.е./г
763.	ГОСТ Р 51486-99	Растительные масла и животные жиры	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Витамин Е	(10-200) мг/100г
764.	ГОСТ 30623-98 (для ГОСТ 32189с дополнением ГОСТ 32189)	Растительные масла и маргариновая продукция	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Обнаружение фальсификации кокосовым маслом	(фальсифицированно-нефальсифицированно)
					Массовая доля линолевой кислоты	(0-60) %
					Массовая доля транс-изомеров в жировой фазе продукта в пересчете на метиловый эфир трансолеиновой кислоты	(5-60) %
					Массовая доля консервантов в маргарине	(0,05-0,20) %
					Органолептические показатели Цвет Запах и вкус	-
					Консистенция твердого или мягкого маргарина или жира	-
					Прозрачность твердого жира	-
765.	ГОСТ 32189 - 2013 п.5.2.-5.8. П.5.10.-5.16. П.5.20. П.5.21. П.5.23. П.5.25. П.5.26.	Маргаины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405 1501-1518	Массовая доля влаги и летучих веществ в маргарине массовой долей жира не менее 61%	(0,1-40,0) %

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

					Массовая доля влаги и летучих веществ в маргаринах массовой долей жира 40%-60%	(20-70) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ в маргаринах массовой долей жира 40%-60% (ускоренный метод)	(20-70) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ в спреде, топленой смеси, кондитерских, хлебопекарных, кулинарных жирах и жире для молочных продуктов	(0,1-50) %
					Кислотность	(0,5-3,0) °К
					Массовая доля жира в маргарине или спреде, или топленой смеси расчетным путем с использованием значений массовых долей сухого обезжиренного остатка и влаги и летучих веществ (для маргарина массовой долей жира не менее 61%)	(50-95) %
					Массовая доля жира в маргарине или спреде, или топленой смеси расчетным путем с использованием значений массовых долей сухого обезжиренного остатка и влаги и летучих веществ (для маргарина массовой долей жира 40%-60%)	(40-85) %
					Массовая доля жира в маргаринах расчетным путем с использованием значений массовой доли влаги и летучих веществ, а также сухих обезжиренных веществ компонентов рецептуры	40-85% 95-100 %

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

					Массовая доля жира расчетным путем	(20-50) °C
					Температура плавления жиров и жира, выделенного из маргарина	(0-50) °C
					Температура застывания жира	(500-900) г/см3
					Твердость кондитерского жира марки 5	500-900 г/см3
					Твердость жиров, за исключением кондитерского жира марки 5	(30-900)г/см3
					Массовая доля поваренной соли методом титрования	(0-1,5) %
					Массовая доля поваренной соли в маргарине методом сжигания	(0-1,5) %
					Массовая доля бензоата натрия в маргарине	(0,07-020) %
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,05-0,20) %
					Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина или спреда	(5-50) %
					pH маргарина	(0,2-14) ед.pH
766.	ГОСТ 28929-91	Заменители масла какао	10.42.1	1516	Массовая доля твердых триглицеридов	-
767.	ГОСТ 28930-91	Заменители масла какао	10.42.1	1516	Совместимость с маслом какао	-
768.	МВИ 2420/10-2001	Продукция масложировая и моющие средства на жировой основе	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Массовая доля индивидуальных жирных кислот	(0,1-99,9) %

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

769.	ГОСТ 30004.2-93 П.2.2. – п.2.9.	Майонез	10.84.1	2103	Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус Массовая доля влаги Массовая доля влаги (ускоренный метод) Массовая доля жира (Сокслетт) Массовая доля жира (ускоренный метод) Массовая доля жира методом центрифугирования Кислотность Стойкость эмульсии Эффективная вязкость рН массовая доля поваренной соли	- (5,0-70,0) % (5,0-70,0) % (10-80) % (10-80) % - (0,02-0,1) % (90-100) % (1-1,8*10 ⁻⁸) мПа*с (0,2-14) ед. рН (0,1-10,0) %
770.	ГОСТ 30306-95 П.6.21.качестве нный	Растительные масла из ядер плодовых косточек и орехов миндаля	10.41.2	1515	Присутствие синильной кислоты	(присутствие-отсутствие)
771.	ГОСТ 30624-98	Масла растительные	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Обнаружение фальсификации концентратом витамина Д	(0-1*10 ⁶) м.е./г
772.	ГОСТ Р 51484-99	Растительные масла и животные жиры	10.41.5, 10.42.1, 10.12.3, 10.11.5, 10.41.1	1501-1504, 1506	Состав жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	- -

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

				1507-1515	Определение состава жирных кислот	
773.	ГОСТ 31664-2012	Растительные масла и животные жиры	10.41.5, 10.42.1, 10.12.3, 10.11.5, 10.41.1	1501-1504, 1506, 1507-1515	Состав жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	-
					Определение состава жирных кислот	-
					Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, запах и вкус	-
					Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
					Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
					Массовая доля яичных продуктов	(0,5-5,0) %
					Кислотность	(0,05-10,0) %
774.	ГОСТ Р 53959-2009 П.4.2.-п.4.21.	Майонезы и майонезные соусы	10.84.1	2103	Эффективная вязкость	(1-1,8*10 ⁸) мПа*с
					Стойкость эмульсии	-
					Перекисное число жировой фазы	(0,1-45) 179оль ½ O2/кг
					pH	(0,2-14) ед. pH
					Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, запах и вкус	-
					Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
					Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
775.	ГОСТ 31762-2012 П.4.2.-п.4.21.	Майонезы и майонезные соусы	10.84.1	2103	Массовая доля яичных продуктов	(0,5-5,0) %
					Кислотность	(0,05-10,0) %

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

					Эффективная вязкость	(1-1,8*10 ⁸) МПа*с
					Стойкость эмульсии	-
					Перекисное число жировой фазы	(0,1-45) 180оль ½ O2/кг
					pH	(0,2-14) ед. pH
776.	ГОСТ ИСО 1735:2004	Сыр и плавленый сыр	10.51.4	0406	Массовая доля жира	(0,1-20,0) %
777.	ГОСТ 5487-50	Масла растительные	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Хлопковое масло	(наличие- отсутствие)
778.	ГОСТ 5488-50	Масла растительные	10.41.5, 10.42.1	1507-1515	Кунжутное масло	(наличие- отсутствие)
779.	ГОСТ ИСО 1737:2008	Молоко стуженное с сахаром и без сахара	10.51.5	0402	Массовая доля жира	(0,1-20,0) %
780.	ГОСТ 31638- 2012 П.6.2-п. 6.11	Пищевая добавка Трифосфат	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет и запах	-
					Тест на натрий – ионы	(присутствие- отсутствие)
					Тест на калий-ионы	(присутствие- отсутствие)

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

					Тест на фосфат-ионы	(присутствие-отсутствие)
					Массовая доля основного вещества	-
					Массовая доля общей пятиокиси фосфора	(0,2-10,0) %
					Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,01-5,00) %
					pH водного раствора	(1-14) ед.pH
					Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-30,0) %
					Массовая доля фторидов	-
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус	-
				2106	Тест на щелочную реакцию зольного остатка	(выдерживает – не выдерживает)
			10.89.1		Тест на цветную реакцию с пирокатехином	(выдерживает – не выдерживает)
			Пищевая добавка Натрия лактат		Тест на натрий-ион	(выдерживает – не выдерживает)
781.	ГОСТ 31642-2012 П. 6.2.-п.6.9					

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

782.	ГОСТ 31656-2012 П.6.2.-п.6.10	Пищевая добавка Лактат калия	10.89.1	2106	Тест на лактат – ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(30-80) %
					pH	(0,2-14) ед.pH
					Тест на кислотность	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на калий – ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на лактат – ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(30-80) %
					pH	(0-14) ед.pH
					Тест на редуцирующие вещества	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на свободные кислоты	(выдерживает – не выдерживает)
783.	ГОСТ 31686-2012 П. 6.2.-п.6.8.	Пищевая добавка Полифосфат натрия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	
					Тест на натрий-ион	(выдерживает – не выдерживает)

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

						не выдерживает)
					Тест на фосфат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля общей пятиокиси фосфора	(0,2-10,0) %
					Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,01-5,00) %
					pH водного раствора	(1-14) ед.рН
					Массовая доля потерь при прокаливании	(0,1-10,0) %
					769Массовая доля фторидов	(1-100) мг/кг
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на калий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на фосфат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					массовая доля основного вещества	(90-99) %
					Массовая доля общей пятиокиси фосфора	(0,2-10,0) %
784.	ГОСТ 31687- 2012 П.7.2.-п.7.10	Пищевая добавка Фосфат калия	10.89.1	2106		

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

					рН водного раствора массовой долей монофосфата калия 1 %	(1-14) ед.рН
					массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,1-1,0) %
					Массовая доля влаги	-
785.	ГОСТ 8515-75 П.3.4. П.3.6. П.3.9.	Пищевая добавка Диаммоний фосфат	10.89.1	2106	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	-
					Массовая доля фторидов	(1-100) мг/кг
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на натрий-ион	(выдерживает – нет выдерживает)
					Массовая доля потерь при прокаливании	-
786.	ГОСТ 31725-2012 П.7.2.-п.7.11	Пищевая добавка Фосфат натрия	10.89.1	2106	Тест на фосфат-ион	(выдерживает – не выдерживает)
					Тест на свободную ортофосфорную кислоту и ее двузамещенную натриевую соль	(выдерживает – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(90-99) %
					Массовая доля общей пятиокиси фосфора	(0,2-10,0) %
787.	ГОСТ 31905-2012	Пищевая добавка Лактат кальция	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-

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

788.	ГОСТ 32007-2012 П. 7.2.- п. 7.7.	Пищевая добавка Фосфат кальция	10.89.1	2106	П. 6.2.-п. 6.10	Тест на кальций-ион	(выдерживает – не выдерживает)
						Тест на лактат-ион	(выдерживает – не выдерживает)
						Массовая доля основного вещества	(90-99) %
						Массовая доля потерь при высушивании	(0-40) %
						pH водного раствора лактата кальция	(1-14) ед. pH
						Тест на кислотность	(выдерживает – не выдерживает)
						Массовая доля фторидов	(0-100) мг/кг
						Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
						Тест на ионы кальция	(выдерживает – не выдерживает)
						Тест на фосфат-ион	(выдерживает – не выдерживает)
		Массовая доля основного вещества	(10-95) %				

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

789.	ГОСТ 32052-2013 П. 8.2.-п.8.13.	Пищевая добавка Лецитин	10.89.1	2106	Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-40,0) %
					Массовая доля фторидов	(10-500) мг/кг
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция	-
					Тест на фосфор	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на холин	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на гидролизванный лецитин	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля веществ нерастворимых в толуоле	(50-99) %
					Массовая доля веществ нерастворимых в ацетоне	(0,1-10,0) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1 – 40,0) мг КОН/1г
					Кислотное число	(0,1 – 45,0) моль активного кислорода на 1 кг
					Перекисное число	min 0 моль активного

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

						кислорода на кг
					Цветное число	-
					вязкость	$(1-1,8 \cdot 10^{-8})$ мПа*с
					Тест на жирные кислоты	(выдерживет – не выдерживает)
790.	ГОСТ Р 53969- 2010	Пищевые добавки Соли лимонной кислоты: цитрат натрия Цитрат калия Цитрат кальция Цитрат магния	10.89.1	2106	Массовая доля влаги	(0,1-40,0) %
791.	ГОСТ 32053- 2013 П.6.2.-п.6.9	Пищевая добавка Ацетат калия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	--
					Тест на калий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на натрий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на ацетат –ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(95,0-99,9) %

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

792.	ГОСТ Р 54538-2011 П.6.2.-п.6.9.	Пищевая добавка Цитрат кальция	10.89.1	2106	Массовая доля потерь при высушивании	(1,0-30,0) %
					pH водного раствора массовой долей ацетата калия 5%	(0,2-14) ед.pH
					Тест на щелочность	(выдерживет – не выдерживает)
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на кальций-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на цитрат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(95,0-99,0) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(1,0-30,0) %
					Тест на кислотность и щелочность	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на оксалат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
793.	ГОСТ Р 52677-2006	Растительные масла и животные жиры, а также на	10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 –	0405	Массовая доля фторидов	-
					Трансизомеры жирных кислот	(1-100) %

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

794.	ГОСТ Р 54572-2011 П.7.2.-п.7.9.	продукты их переработки (гидрогенизированные, перезертифицированные, фракционированные жиры и масла, спреды, топленые смеси, маргарины и др.),	10.41.6, 10.42.1, 10.51.3	1501-1522		
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на калий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на цитрат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(95,0-99,9) %
				2106	Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-10,0) %
			10.89.1		Тест на щелочность цитрат калия	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на оксалаты	(выдерживет – не выдерживает)
					pH водного раствора цитрата калия	(0-14) ед.pH
795.	ГОСТ Р 54626-2011 П.7.2.-п. 7.15.	Пищевая добавка Ацетат натрия	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на натрий-ион	(выдерживет –

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

						не выдерживает)
					Тест на калий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на ацетат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на нагревание	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на щелочную реакцию зольного остатка	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля воды	(0,1-10,0) %
					Массовая доля ацетата натрия	(40,0-80,0) %
					Массовая доля уксусной кислоты	(200-50,0) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-50,0) %
					pH водного раствора	(0-14) ед.pH
					Тест на кислотность и щелочность	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на муравьиную кислоту и окислительные примеси	(выдерживет – не не

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

						выдерживает)
					Тест на альдегиды	(выдерживет – не выдерживает)
796.	ГОСТ Р 54979-2012 П.6 П.7.	Лактатсодержащие пищевые добавки	10.89.1	2106	Массовая доля йодосодержащего ингредиента	(0,0045-0,0450) %
797.	ГОСТ Р 54980-2012 П.6. П.7. П.8.	Лактатсодержащие пищевые добавки	10.89.1	2106	Массовая доля кальция содержащего ингредиента	(1,0 – 3,0) %
					Тест на железо	(выдерживет – не выдерживает)
					Органолептические показатели: внешний вид, запах	-
					Тест на натрий-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на пропионат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
798.	ГОСТ Р 54981-2012 П.6.2.-п.6.10.	Пищевая добавка Пропионат натрия	10.89.1	2106	Тест на щелочную реакцию зольного остатка	(выдерживет – не выдерживает)

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

799.	ГОСТ Р 55053-2012 П. 7.2.-п. 7.7.	Пищевая добавка Карбонат калия	10.89.1	2106	Массовая доля основного вещества	выдерживает) (95,0-99,9) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(1,00-10,0) %
					pH водного раствора пропионата натрия массовой доли 10%	(1-14) ед.pH
					Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,01-1,00) %
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет	-
					Тест на калий	(выдерживет – не выдерживает)
800.	ГОСТ Р 55054-2012 П. 7.2.-п. 7.13.	Пищевая добавка Пирофосфаты	10.89.1	2106	Тест на карбонат	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(95,0-99,9) %
					Массовая доля потерь при высушивании	(0,1-30,0) %
					Тест на кислотность	(выдерживет – не выдерживает)
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Тест на натрий	(выдерживет – не выдерживает)

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

						выдерживает)
					Тест на калий	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на кальций	(выдерживет – не выдерживает)
					Тест на фосфат –ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля основного вещества	(90,0-99,0) %
					Массовая доля веществ при высушивании	(0,1-10,0) %
					Массовая доля веществ при прокаливании	(0,1-50,0) %
					Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,1-10,0) %
					Массовая доля нерастворимых в кислоте веществ	(0,1-10,0) %
					pH водного раствора	(1-14) ед.pH
					Массовая доля фторидов	(0-100) мг/кг
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах	-
801.	ГОСТ 490-2006 П. 7.2.-п. 7.14	Пищевая добавка Молочная кислота	10.89.1	2106	Тест на молочную кислоту	(выдерживет – не выдерживает)

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

					Тест на лактат-ион	(выдерживет – не выдерживает)
					Массовая доля молочной кислоты	(30-70) %
					Массовая доля железа	(0,0004-0,002) %
					Массовая доля сульфатов	(0,1-0,4) %
					Массовая доля хлоридов	(0,1-0,4) %
					Проба на редуцирующие вещества	Наличие – отсутствие
					Проба на легкообугливаемые вещества	Наличие – отсутствие
					Проба на лимонную, шавелевую, фосфорную, винную кислоты	Наличие – отсутствие
					Проба на цианиды	Наличие – отсутствие
					Массовая доля золы	(0,1-0,6) %
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, структура, примеси	-
					Идентификация лимонной кислоты	Наличие – отсутствие
					Массовая доля лимонной кислоты моногидрата	(0-100) %
					Массовая доля золы	(0-100) %
					Массовая доля сульфатной золы	(0-100) %
802.	ГОСТ 908-2004	Пищевая добавка Лимонная кислота моногидрат пищевая	10.89.1	2106		

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

803.	ГОСТ 6034-74 П.3.2.-п.3.8.	Пищевая добавка Декстрины	10.89.1	2106	Массовая доля сульфатов	(0-100) %
					Массовая доля оксалатов	(0-100) %
					Испытания на ферроцианиды	Наличие – отсутствие
					Испытаний на легкообугливаемые вещества	Наличие – отсутствие
					Испытания на железо	Наличие – отсутствие
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет	-
					Влажность	(1,0-20,0) %
					Массовая доля общей золы в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,01-1,00) %
					Степень растворимости декстрина на абсолютно сухое вещество	-
					Кислотность	(1-100) см3
804.	ГОСТ 11293-89 П.4.2.-п.4.17 П.4.24.	Пищевая добавка Желатин	10.89.1	2106	Количество крапин в декстрине	-
					Масса нетто (для расфасованного)	-
					Органолептические показатели: Внешний вид, цвет Запах и вкус	-
					Размер частиц и массовая доля мелких частиц	-

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

					Массовая доля влаги	(1,0-30,0) %
					Прозрачность студня	(1-20) Н
					Температура плавления	(-30 – +120) °С
					Прозрачность раствора желатина	(10-60) %
					Наличие посторонних примесей	Наличие-отсутствие
					Массовая доля сернистой кислоты в пересчете на диоксид серы	(0,001-0,100) %
					КМАФАнМ	Обнаружено/не обнаружено
					БГКП (колиформы)	Наличие/отсутствие
					Патогенные примеси	Обнаружено/не обнаружено
					Количество желатинизующих бактерий в 1 г желатина	Обнаружено/не обнаружено
805.	ГОСТ 14618.0-78	Пищевые добавки	10.89.1	2106	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и запах	-

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

806.	ГОСТ 14618.2-78	Пищевые добавки	10.89.1	2106	Растворимые альдегиды	Наличие-отсутствие
807.	ГОСТ 14618.12-78	Пищевые добавки	10.89.1	2106	Температура плавления	(0-250) °C
808.	ГОСТ 14618.6-78	Пищевые добавки	10.89.1	2106	Массовая доля влаги	(0,1-99,9) %
809.	ГОСТ 16599-71 П.2.2.-п.2.5	Пищевая добавка Ванилин	10.89.1	2106	Растворимость ванилина в воде	(позрачный-непрозрачный) раствор
					Растворимость ванилина в спирте	(позрачный-непрозрачный) раствор
					Растворимость ванилина в серной кислоте	(позрачный-непрозрачный) раствор
					Массовая доля золы	-
810.	ГОСТ 21205-83 П.3.2.-п. 3.13	Пищевая добавка Винная кристаллическая кислота	10.89.1	2106	Идентификация винной кислоты	(выдерживает-невыдерживает) анализ
					Массовая доля винной кислоты	(95,0-99,9) %
					Массовая доля золы	(0,1-10,0) %
					Массовая доля свободной серной кислоты	(0,01-1,00) %

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

					Массовая доля хлоридов	(0,001-0,010) %
					Проба на оксалаты	(выдерживает- невыдерживает) анализ
					Проба на барий	(выдерживает- невыдерживает) анализ
					Проба на ферроцианиды	(выдерживает- невыдерживает) анализ
					Массовая доля сульфатов	Min 0,002 %
					Цвет и запах	-
					Массовая доля влаги	(1-50) %
					Массовая доля общей золы, в том числе нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,01-1,00) %
					Массовая доля протеина	(0,1-10,0) %
					Массовая доля диоксида серы	(0-100) %
					Кислотность	(10-40) см3
					Количество крапин	(200-700)
					Примеси других крахмалов и цветная реакция с йодом амилпектинового крахмала	-
811.	ГОСТ 7698-93 П.2.2.-п. 2.10, п.2.12.	Пищевая добавка Крахмал картофельный, кукурузный амилопектиновый, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый, модифицированный	10.89.1	2106		

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

812.	ГОСТ 12.1.044-89	Пищевые добавки	10.89.1	2106	Температура вспышки	-
813.	ГОСТ Р 54644-2011 П.6.11	Натуральный мед	01.49.2	0409	Массовая доля пролина	(170 до 770) мг/кг?
814.	ГОСТ 14618.10-78	Пищевые добавки	10.89.1	2106	Показатель преломления	
					Плотность	
815.	ГОСТ 31768-2012 П.3.	Натуральный мед	01.49.2	0409	Объемная доля этилового спирта	(0,1-99,9) %
816.	ГОСТ 31770-2012	Натуральный мед	01.49.2	0409	гидроксиметилфурфураль	(1,0-85,0) мг/кг
817.	ГОСТ Р 53120-2008	Натуральный мед	01.49.2	0409	Электропроводность	(0,10-3,0) мСм*см ⁻¹
818.	ГОСТ Р 53877-2010	Натуральный мед	01.49.2	0409	Электропроводность	(0,10-3,0) мСм*см ⁻¹
819.	ГОСТ 32169-2013	Натуральный мед	01.49.2	0409	Водородный показатель	(3,0-9,0) ед.рН
					Свободная кислотность	
					Водородный показатель	(3,0-9,0) ед.рН
					Свободная кислотность	
820.	ГОСТ Р 54386-2011 П.6.п.7.п.10	Натуральный мед	01.49.2	0409	Активность сахарозы	(20,0 -200,0) ед./кг
					Диастазное число	(3,0 - 40,0) ед. Готе
					Нерастворимое вещество	(0 - 0,500) %

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

821.	ГОСТ 10444.2-94	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	01.41.2, 01.49.22, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3	0201-0210 0301-0308 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	S. aureus	Обнаружено/не обнаружено
------	-----------------	---	---	--	-----------	-----------------------------

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

			10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
822.	ГОСТ 26972-86	Зерно риса, овса, гречихи, крупа из них, мука из них, толокно, используемое для производства детского питания, пищевые концентраты	01.11	1104	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Колиформные бактерии (БГКП) Плесневые грибы Дрожжи	Обнаружено/не обнаружено

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

823.	ГОСТ Р 52815-2007	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	01.41.2, 01.49.22, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3	0201-0210 0301-0308 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	S. aureus	Обнаружено/не обнаружено
------	-------------------	---	---	---	-----------	--------------------------

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

			10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
824.	ГОСТ 26670-91	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Выявление микроорганизмов	Обнаружено/не обнаружено

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

825.	МУК 4.2.2304-2007 (количественный метод)	Пищевые продукты	01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1 01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	идентификация и количественное определение генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения	(0,03-10)%ГМО

826.	ГОСТ 31745-2012	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1 01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Ароматические полициклические углеводы	(0,1 – 5) мкг/кг
------	-----------------	--	---	---	--	------------------

827.	ГОСТ Р 53152-2008	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1 01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Ароматические полициклические углеводы	(0,1 - 5) мкг/кг
------	-------------------	--	---	---	--	------------------

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

			01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
828.	ГОСТ Р 53183-2008	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Массовая концентрация ртути	(0,002-0,200) мг/кг

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

			01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
829.	ГОСТ Р 53244-2008 Приложение В	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Обнаружение ГМО и полученных из них продуктов	Наличие/отсутствие

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

			10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
830.	ГОСТ 26935-86	Концентрированные мясные, мясораствительные, плодовоовощные, молочные, рыбные продукты и напитки	10.51.2, 10.51.5, 10.86.1, 10.20.2, 10.20.3, 10.31.1, 10.39.1 - 10.39.3, 10.89.1	0402, 0404, 0407, 1602, 1604, 1605, 2001-2006, 2008	Массовая концентрация олова	(10-1000) мг/кг
831.	МУК 4.1.2.2204-07	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605	Охратоксин А	(0,0001-0,016) мг/кг

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

			03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
832.	МУК 4.2.2429-08	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018	Стафилококковые энтеротоксины	Обнаружено/не обнаружено

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

			03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
833.	МУК 2.6.1.971-01	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109	Стронций-90 Цезий-137	-

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

			11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
834.	МВИ МН 1363-2000	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008	Аминокислоты	(10-20000) мг/100г

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

			11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
835.	МУК 4.2.2872-2011	Продукты питания	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814	Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
					Shigella	Обнаружено/не обнаружено

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

			10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	E.coli Listeria monocytogenes Enterobacter (Cronobacter) sakazakii Термофильные Campylobacter spp. C.jejuni C.coli C.lari	Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено
836.	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714	КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено

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

			10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
--	--	--	--	---	--	--

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

837.	ГОСТ 5512-50	Пищевые и вкусовые продукты, напитки	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Массовая концентрация мышьяка Селен	(0,5-50,0) мкг/см³
------	--------------	--------------------------------------	---	---	--	--

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

838.	ГОСТ 31707-2012	Пищевые продукты	10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
			01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Мышьяк	(0,2-200) мкг/см ³

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

			01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
839.	ГОСТ 10444.7-86 П. 1-3 П. 4.2 П. 5.4	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Ботулинические токсины Clostridium botulinum	Обнаружено/н е обнаружено

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

			01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
840.	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты и корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Микробиологические показатели Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено

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

			01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
841.	ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 Часть 1.	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Обнаружение потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemolyticus и Vibrio cholerae	Обнаружено/н е обнаружено

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

842.	ГОСТ ISO/TS 21872-2-2013 Часть 2.	Пищевые продукты, корма	01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
			01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Обнаружено/н е обнаружено	
					Обнаружение потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Обнаружение видов бактерий, отличных от Vibrio parahaemoliticus и Vibrio cholerae	

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

			01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
843.	ГОСТ ISO 21871- 2013	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа <i>Bacillus cereus</i>	

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

			10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
844.	ГОСТ ИСО 21572-2009	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106	Обнаружение генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине (0,5-2,0)%ГМО	

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

			10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	2201-2209		
845.	МУ 4.2.2723-2010	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106	Сальмонеллы	Обнаружено/н е обнаружено

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

			10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	2201-2209		
846.	ГОСТ 32010-2013	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 -	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009	Shigella	Обнаружено/н е обнаружено

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

			10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	2101-2106 2201-2209		
847.	ГОСТ Р 54085-2010	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902	Shigella	Обнаружено/не обнаружено

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

			10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	2001-2009 2101-2106 2201-2209		
848.	ГОСТ 32064- 2013 П.5.	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806	Enterobacteriaceae	Обнаружено/н е обнаружено

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

			10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
849.	ГОСТ Р 53913-2010	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 -	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704	E.coli 0157	Наличие/отсут ствие

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

			03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
850.	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605	Бактерии <i>Samru/obacter spp.</i>	Обнаружено/н е обнаружено

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

			03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
851.	ГОСТ Р 53993-2010	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018	Бактерии <i>Samru/obacter</i> spp.	Обнаружено/не обнаружено

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

			03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
852.	ГОСТ 31659-2012	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109	Патогенные, в том числе сальмонелла	Обнаружено/не обнаружено

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

			11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
853.	ГОСТ Р 50480-93	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008	Сальмонелла	Обнаружено/н е обнаружено

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

			11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
854.	ГОСТ Р 50474-93	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910	БГКП (колиформных бактерий)	Наличие/отсут ствие

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

			11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
855.	ГОСТ 31747-2012 П.5	Пищевые продукты (кроме молока и молочных продуктов)	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814	БГКП (колиформные бактерии)	Наличие/отсутствие

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

856.	ГОСТ ИСО 21569-2009	Пищевые продукты	10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		Генетически модифицированные организмы и производные продукты, качественный метод	Наличие/отсутствие
------	------------------------	------------------	---	---	--	---	--------------------

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

			10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
--	--	--	--	---	--	--

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

857.	ГОСТ ИСО 21570-2009	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Генетически модифицированные организмы и производных продуктов, количественный метод	(0,03-10)% ГМО
------	------------------------	------------------	--	---	--	-------------------

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

			10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
858.	ГОСТ Р ИСО 21571-2009	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Генетически модифицированные организмы и производных продуктов, метод экстрагирования нуклеиновых кислот	-

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

			01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
859.	ГОСТ ISO 20837-2013	Продукты пищевые	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1, 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Патогенные пищевые микроорганизмы	Наличие/отсутствие

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

			01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
860.	<u>МУК 4.2.026-95</u>	Молоко, сливки жидкие (сырое или пастеризованное), сухие молочные продукты(сухое молоко и сливки, сухие детские молочные продукты, изготовленные на основе коровьего молока). Яйца, меланж, мясо и субпродукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Тетрациклин	(0 до 1,25) ед/гр (мл)
					Пенициллин	От 0 до 1,25 ед/гр (мл)
					Стрептомицин	От 0 до 1,25 ед/гр (мл)

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

			10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
861.	ГОСТ 29270-95 П.4.	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Нитраты	(5-2500)мг/кг
862.	ГОСТ 26927-86 П.2.п.3.п.4.	Сырье и пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605	Содержание ртути	(0,003- 0,250)мг/кг

I	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

			03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
863.	МУ 5178-90	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018	Содержание ртути	(0,005-0,03)мг/кг

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

			03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
864.	ГОСТ 26930-86	Пищевое сырье и продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910	Содержание мышьяка	(0,025- 0,600)мг/кг (0,025- 0,600)мг/кг

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

			11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		0,03млн ⁻¹ мг/кг (0,025- 0,600)мг/кг (0,025- 0,600)мг/кг (0,025- 0,600)мг/кг
865.	ГОСТ Р 51766- 2001	Пищевое сырье и продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814	Содержание мышьяка	(0,001-0,02)мкг/см ³

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

			10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
866.	ГОСТ 26932-86 П.6.	Пищевое сырье и продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714	Содержание свинца	Min от 0,02 мкг/кг

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

			10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
867.	ГОСТ Р 30178-96	Пищевое сырье и продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 -	0201-0210 0301-0308	Содержание свинца	(0,02-1,0) мг/кг

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

			10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Содержание кадмия Содержание меди Содержание цинка Содержание железа	(0,005-1,0) мг/кг (0,5-30,0)мг/кг 1,(0-100),0 мг/кг (10,0-200,0) мг/кг
--	--	--	--	---	---	---

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

868.	ГОСТ 26933-86 П.6.	Пищевое сырье и продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Содержание кадмия	(0,001-10,0)мг/кг
------	-----------------------	--------------------------	--	---	-------------------	-------------------

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

			10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
869.	ГОСТ 28038-2013 П.5. П.6.	Продукты переработки плодов и овощей, в том числе на соковую продукцию: фруктовые соки и нектары, фруктовые концентрированные соки, фруктовые пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, сокосодержащие напитки, соковую продукцию обогащенную и для детского питания	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	Микотоксины патулина	(10 ⁻⁷) %
870.	ГОСТ Р 30711- 2001 П.3. П.4.	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 -	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704	Афлатоксин В1	(0,003- 0,02)мг/кг
					Афлатоксин В1	(0,0005-0,005) мг/кг

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

			03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Афлатоксин М1	(0,0005-0,003) мг/кг
871.	МУ 4082-86 Продовольственное сырье Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605	Афлатоксин В1	Флуориметрич еский детектор (0,5 -50,0) нг/мм3 Ультрафиолето вый детектор (1-100) нг/мм3	

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

			03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
872.	МУ 5177-90 П.2 П.3	Зерно и зернопродукты	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3	1001-1008, 1103, 1104	Дезоксиниваленол	(0,05 -5,00) мг/кг
873.	ГОСТ Р 51116-97	Зерно (пшеница, кукуруза, ячмень, овес), продукты его переработки (муку, крупа, отруби и др) комбикорма	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 10.61.3	1001-1008, 1103, 1104	Зеараленон Дезоксиниваленол	(0,005-0,500) мг/кг (0,2-4,0) мг/кг

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

874.	МУ 3184-84	Продукция растениеводства и сельского хозяйства	01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2		T-2	(0,8- 40,0) мг/л
			01.41.2, 01.49.22, 10.51.1, 10.51.3-10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401 0403-0406, 2105	T-2	(0,4- 40,0) мг/л
			01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0410	T-2	(0,04-4,0) мг/л
					2,4-Д	(0,002- 0,2) мг/л
					T-2	(0,05- 5,0) мг/кг
			36.00.1		T-2	(1- 30,0) мкг/кг
					2,4-Д	(0,055,0) – мг/кг
			919000 10.83.1		T-2	(1-30,0) мкг/кг
			10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2		2,4-Д	(0,05-5,0) мг/кг
					T-2	(1- 30,0) мкг/кг
					2,4-Д	(0,08-8,0) мг/кг
			10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	T-2	(0,6- 40,0) мг/кг

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

			10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2 08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.85.1, 10.89.1	2001-2009 2101-2106 2201-2209		
877.	ГОСТ 30349-96 П.4. П.5.	Плоды, овощи, продукты их переработки	10.39.1, 10.31.1, 10.32.1, 10.86.1, 10.39.2, 10.82.2, 01.13.3-01.13.5, 01.13.8, 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9	2001-2009 0701-0714 0801-0813	ТСХ α, β, γ -ГХЦГ ДЦГ ДЦЭ ДЦД ГЖХ α, β, γ -ГХЦГ Гептахлор Альдрин Кельтан	мин 1 мкг/кг мин 0,001нг мин 0,01нг

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

					4,4-ДДТ 4,4-ДДЭ 4,4-ДДД	мин 0,6нг
					ГЖХ	
			01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	ДДТ ДДД ДДЭ	(0,005-0.5) мг/кг
					ГХЦГ	
					Гептахлор	
					ТСХ	
					α, β, γ –ГХЦГ ДДТ и его метаболиты	(0.05-5.0) мг/кг
				2001-2009 0701-0714 0801-0813	Пестициды (фоп) ТСХ: Иметоат	(0,01-0,06) мг/кг
			10.39.1, 10.31.1, 10.32.1, 10.86.1, 10.39.2, 10.82.2, 01.13.3-01.13.5, 01.13.8, 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9		Паратион-метил	(0,01-0,06) мг/кг
			Овощи, фрукты, продукты их переработки		Фозалон	(0,01-0,06) мг/кг
878.	ГОСТ 23452- 2015 П.8. П.9.	Молоко и молочная продукция				
879.	ГОСТ Р 30710- 2001 П.4. П.5.					

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

					Малатион	(0,1-0,5) мг/кг
					Диазинон	(0,08-0,2) мг/кг
					ГХ: Малатион	(0,004-0,04) мг/кг
					Паратион-метил	(0,004-0,04) мг/кг
					Диазинон	(0,002-0,04) мг/кг
					Фозалон	(0,002-0,04) мг/кг
					Диметоат	(0,01-0,2) мг/кг
					Пестициды	(0,05-5,0) мг/кг
880.	МУ 2142-80	Продукты питания, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806		

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

			10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
881.	ГОСТ Р 51650-2001 П.5	Продовольственное сырь, пищевые продукты, пищевые и вкусовые добавки	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 -	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704	Бенз(а)пирен	(0,01-0,05)мкг/см ³

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

			03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
882.	МУК 2.6.1.1194- 2003	Продукты пищевые	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605	Радionуclidы	Цезий -137 (0-3000) Бк/кг(дм3) Стронций-90 (0-500) Бк/кг(дм3)

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

			03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
883.	МУК 4.2.1913-04	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018	Генетически модифицированные источники растительного происхождения	(0,1-5)%ГМО

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

			03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
884.	ГОСТ Р 52173-2003	Пищевое сырье и продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109	Генетически модифицированные источники растительного происхождения	Наличие/отсут ствие

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

			11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
885.	ГОСТ ISO 22118-2013	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008	Обнаружение и количественный учет патогенных микроорганизмов	Обнаружено/не обнаружено

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

			11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
886.	ГОСТ 10444.9-88	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910	Clostridium perfringens	Обнаружено/н е обнаружено

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

			11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
887.	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	S.aureus	Обнаружено/не обнаружено

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

888.	ГОСТ 29185-91	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
------	---------------	-------------------------	--	---	--------------------------------	--------------------------

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

889.	ГОСТ 32031-2012	Пищевые продукты	10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Listeria monocytogenes	Обнаружено/н е обнаружено
------	-----------------	------------------	---------------------------	--	---	------------------------	------------------------------

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

			01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
890.	ГОСТ Р 51921-2002	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Listeria monocytogenes	Обнаружено/не обнаружено

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

			01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
891.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	L. моноцитогенес	Обнаружено/не обнаружено

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

			01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
892.	МУК 4.2.1955- 2005 П.7 П.8.	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	L. топороситогенес Сальмонелла	Обнаружено/н е обнаружено

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

			01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
893.	ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Массовая концентрация железа	(0,020 - 0,20) мг (0,010 - 0,10) мг (0,1-10,0) млн ^г мг/кг

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

			10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1			
895.	ГОСТ 26934-86 П.6	Пищевое сырье и продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106	Массовая концентрация цинка	(0,1 - 10,0) мг/кг

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

			10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	2201-2209		
896.	МР 4.18/1890-91	Пищевые продукты	10.11.1-10.11.3 10.12.1-10.12.4 10.13.1, 10.51.1-10.51.5 1.47.2, 10.89.1	0201-0210 0401-0408	Левомецетин	(0,001-0,1) мг/кг
897.	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Мин. с/х СССР, сб.5-21, М., 1976-1991	Пищевые продукты	01.47.2 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1 10.73.1	1902, 0201-0210	Пестициды	α ГХЦП - (0,003-0,2) мг/кг γ- ГХЦП - (0,002-0,2) мг/кг ДДД - (0,004-0,2)мг/кг ДДТ - (0,020-0,2) мг/кг ДДЭ - (0,007-0,2) мг/кг

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

898.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, 5319-91	Продукция рыбная пищевая товарная	03.11.1- 03.11.4, 03.12.1, 03.22.1, 03.22.2, 10.20.1- 10.20.4	0301-0308	Отбор проб	-
					КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено
					БГКП (колиформы)	Наличие /отсутствие
					Парагемолитические вибрионы	Обнаружено/н е обнаружено
					S.aureus	Обнаружено/н е обнаружено
					Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/н е обнаружено
					Клостридии	Обнаружено/н е обнаружено
					Proteus	Обнаружено/н е обнаружено
					Плесени, дрожжи	Обнаружено/н е обнаружено

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

					Плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено
899.	МУК 2482-81	Продукция рыбная, рыба	03.11.1-03.11.4, 03.12.1, 03.22.1, 03.22.2, 10.20.1-10.20.4	0301-0308	Пестициды методом ГЖХ	α ГХЦП – (0,003-0,4) мг/кг γ- ГХЦП – (0,002-0,4) мг/кг ДДД – (0,004-4,00)мг/кг ДДТ – (0,020-4,0) мг/кг ДДЭ – (0,007-4,0) мг/кг α ГХЦП – (0,003-0,4) мг/кг γ- ГХЦП – (0,002-0,4) мг/кг ДДД – (0,004-4,00)мг/кг ДДТ – (0,020-4,0) мг/кг ДДЭ – (0,007-4,0) мг/кг

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

900.	ГОСТ 31792-2012	Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11.1, 03.11.2, 03.11.4, 03.12.1, 03.22.1, 03.22.2, 10.20.1-10.20.4	0301- 0305,0307,0308	Полихлорированные бифенилы	(0,1-0,5) мг/кг
901.	СанПиН 42-123-4083—86	Рыба Рыбопродукты	03.11.1-03.11.4, 03.12.1, 03.22.1, 03.22.2, 10.20.1- 10.20.4	0301-0308	Гистамины	(10-500) мг/кг
902.	МУК 4.1.2229-2007	Морепродукты	03.11.1-03.11.4, 03.12.1, 03.22.1, 03.22.2, 10.20.1- 10.20.4	0301-0308	Фикотоксины (домоевая кислота)	(0,5-200)мкг/г
903.	MP 01.015-2007	Моллюски	03.11.4, 10.20.3	0307	Сакситоксины	(50-800) мкг/кг
904.	MP 01.016-2007	Моллюски	03.11.4, 10.20.3	0307	Оксадаиновая кислота	(0-100) мкг/кг
905.	МВИ.МН 2352-2005	Рыба и рыбная продукция	03.11.1-03.11.4, 03.12.1, 03.22.1, 03.22.2, 10.20.1- 10.20.4	0301-0308	Бифенилы	(0,0001- 0,0300)мг/кг
					Хлорорганические пестициды	(0,0001- 0,0300)мг/кг
906.	ГОСТ 31789-2012	Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11.1, 03.11.2, 03.11.4, 03.12.1, 03.22.1, 03.22.2, 10.20.1-10.20.4	0301- 0305,0307,0308	Биогенные амины методом ВЖХ	(5-50) мг/кг

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

907.	ГОСТ Р 53149-2008	Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11.1, 03.11.2, 03.11.4, 03.12.1, 03.22.1, 03.22.2, 10.20.1-10.20.4	0301-0305, 0307, 0308	Биогенные амины методом ВЖХ	(5-50) мг/кг
908.	МР 2.3.2.2327-2008	Молоко и молочная продукция Смывы, воздух Солевой рассол По ходу технологического процесса	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1	0401-0406	КМАФАнМ Содержание соматических клеток Ингибирующие вещества Споры мезофильных анаэробных бактерий Сычужная проба Редуцетная проба Сычужно-бродильная проба БГКП (колиформы) Бифидобактерии Пропионовокислые бактерии	Обнаружено/не обнаружено Наличие/отсутствия Обнаружено/не обнаружено - - - Наличие/отсутствия - Обнаружено/не обнаружено

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

					Молочнокислые микроорганизмы	-
					Антибиотики	-
					Технически вредная микрофлора	Обнаружено/не обнаружено
					Дрожжи	Обнаружено/не обнаружено
					Плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено
					Споровые микроорганизмы	Обнаружено/не обнаружено
					Эффективность пастеризации	-
					Промышленная стерильность	Обнаружено/не обнаружено
					Бактериофаги	Обнаружено/не обнаружено
					Солеустойчивые микроорганизмы	Наличие/отсутствие

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

909.	ГОСТ 9225-84 (для 30004.2- с дополнением 30004.2)	Молоко и молочные продукты, кроме детских	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1	0401-0406	Отбор проб	-
910.	ГОСТ 25102-90 П.2. П.3.	Молоко сырое, термически обработанное, сыры	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1, 10.51.4	0401, 0406	Сычужно-бродильная проба	-
911.	ГОСТ Р ИСО 20541-2011	Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1, 10.51.2, 10.51.4, 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0404 0406	Редуктазная проба	-
912.	ГОСТ Р 51460-99	Твердые, полутвердые, мягкие и плавленые сыры	10.51.4	0406	КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено
913.	ГОСТ 32257-2013	Молоко и молочные	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 –	0401-0405	Промышленная стерильность	Обнаружено/н е обнаружено
					БГКП (колиформные)	Наличие/отсут ствие
					Споры мезофильных анаэробных бактерий	Обнаружено/н е обнаружено
					Нитраты	(2-2500) мг/кг
					Нитраты	(5,0-50,0) мг/кг
					Нитриты	(0,5-5,0) мг/кг
					Нитраты	(0,5 – 100,0)

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

		продукты	10.51.3, 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1			Нитриты	мг/кг (0,02 до 10,0) мг/кг
914.	МУК 4.1.2420-08	Продовольственное сырье и продукты питания Молоко и молочные продукты	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406		Меламин	1,0-100,0 мг/кг
915.	Методика №10-2-5/2733	Йогурт	10.51.5	0403		Хлорамфеникол	-
916.	Методика №10-1-5/3462	Сыр	10.51.4	0406		Тетрациклин	-
917.	ГОСТ Р 30706-2000	Молочные продукты для детского питания	10.86.1	0401-0406		Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружено/н е обнаружено
918.	ГОСТ Р 31100.2-2002	Сок яблочный концентрированный и напитки содержащие яблочный сок.	10.32.1	0401		Патулин	(100-1000) мг/кг
919.	ГОСТ 28396-89	Фуражное зерно, продукты его переработки, комбикорма	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1	1001-1008		Патулин	(100-1000) мг/кг
920.	ГОСТ Р 53774-2010	Сырое, пастеризованное, стерилизованное, предварительно предварительно восстановленное сухое коровье молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401, 0402		Пенициллин	Мин 0,001 ед/г
						Стрептомицин	Мин 0,15 ед/г
						Тетрациклин	Мин 0,01 ед/г

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

					Левомецетин	Мин 0,0003 ед/г
921.	МУ 6129-91	Продукты питания	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 – 10.41.6, 10.42.1	0401-0406	ДДТ и его метаболиты	(0,05-0,5) мкг в пробе
922.	ГОСТ 32254- 2013	Сырое и термически обработанное молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401,0402	Левомецетин	Мин 0,00015 мг/кг
					Тетрациклин	Мин 0,01 мг/кг
					Стрептомицин	Мин 0,1 мг/кг
					Пенициллин	Мин 0,002 мг/кг
					Сульфаниламиды	Мин 0,1 мг/кг
923.	ГОСТ 31502-2012	Сырое, пастеризованное, стерилизованное, предварительно восстановленное сухое коровье молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401,0402	Левомецетин	Мин 0,05 ед/г
					пенициллин	Менее 0,002 ед/г
					Стрептомицин	0,5-1 ед/г
924.	ГОСТ Р 51600- 2010	Сырое, пастеризованное, стерилизованное, предварительно восстановленное сухое коровье молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401,0402	Тетрациклиновая группа	Мин 0,1 ед/г
					Левомецетин	Мин 0,05 ед/г
					пенициллин	Менее 0,002 ед/г
					Стрептомицин	0,5-1 ед/г
					Тетрациклиновая группа	Мин 0,1 ед/г

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

925.	ГОСТ 32258-2013	Молоко и молочная продукция (молочное сырье, цельномолочные продукты, сыры, молочные консервы)	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Бензапирен	(0,0001-0,005) мг/кг
926.	ГОСТ 32012-2012 П.6 П.7.	Сырое, подвергнутое термизации, низкотемпературной пастеризации молоко, сыры, др. молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Споры мезофильных анаэробных бактерий	Обнаружено/не обнаружено
927.	ГОСТ Р 54075-2010	Сырое, подвергнутое термизации, низкотемпературной пастеризации молоко, сыры, др. молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Мезофильные лактатсбраживающие анаэробные бактерии	Обнаружено/не обнаружено
928.	ГОСТ 26312.3-84	Крупа	10.61.3	1103	Споры мезофильных анаэробных бактерий	Обнаружено/не обнаружено
929.	ГОСТ 13496.11-74	Зерно	01.11.1-01.114, 01.12.1, 10.61.1	1001-1008	Мезофильные лактатсбраживающие анаэробные бактерии	Обнаружено/не обнаружено
930.	ГОСТ 13586.4-83	Зерно зерновых, зернобобовых культур	01.11.1-01.114, 01.12.1, 10.61.1	1001-1008	Зараженность вредителями хлебных запасов	Наличие/отсутствует
931.	ГОСТ 28666.1-4-90 (ИСО 6639/1-86)	Зерновые и бобовые культуры	01.11.1-01.114, 01.12.1, 10.61.1, 01.11.8	1001-1008, 1201, 1202	Содержание спор головневых грибов	Наличие/отсутствует
932.	ГОСТ 31481-2012	Комбикорма, комбикормовое сырье	10.61.3	1103, 1104	Зараженность и поврежденность вредителями	Наличие/отсутствует
					Скрытая зараженность насекомыми	Наличие/отсутствует
					αГХЦГ	(0,001-0,1) мг/кг
					γГХЦГ	(0,001-0,1) мг/кг

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

					ДДД	(0,007-0,2) мг/кг
					ДДЭ	(0,007-0,1) мг/кг
					ДДТ	(0,007-0,4) мг/кг
933.	ГОСТ 32587-2013	Зерно и продукты его переработки	01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1-10.61.3, 10.31.1, 11.06.1, 10.62.1	1001-1008 1101-1109	Микотоксины: Охратоксин А	(0,0025 – 1,0) мг/кг
934.	МУ 5048-89	Продукция растениеводства	01.13.1, 01.13.3, 01.13.4, 01.13.5, 01.13.8, 01.13.9, 01.26.1, 01.28.1, 10.31.1, 10.39.1, 10.39.2, 01.26.2, 01.25.3, 01.23.1, 01.21.1, 01.13.2, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.22.1, 01.25.9, 01.11.1-01.11.4, 01.12.1, 10.61.1, 01.11.8, 01.26.9, 01.11.9, 01.16.1, 10.41.4, 01.19.3, 01.19.2, 01.13.6, 01.25.2, 01.28.2, 01.28.3, 01.13.7, 01.14.1, 01.25.9, 10.91.2, 01.19.1	0701-0714 0801-0814 1001-1008 1201-1212, 1214	Нитраты Нитриты	30 млн ⁻¹ (мг/кг)
935.	ГОСТ 31860-2012	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости	11.07.1	2201, 2202	Бензапирен	(0,002-0,5) мкг/дм ³
936.	ГОСТ ИСО 9308-	Вода питьевая	11.07.1	2201, 2202	Колиформные бактерии	Обнаружено/н

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

	1-2000					е обнаружено
937.	МУ 4120-86	Продукты питания, корма	11.07.1	2201, 2202	Хлорорганические пестициды	(0,005-0,500) мг/кг
938.	МУК 4.1.738-99	Вода	11.07.1	2201, 2202	Ди(2-этилгексил)фталат	(0,1-3) мг/л
939.	ГОСТ 55227-2012 П.5. П.6. П.7.	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости	11.07.1	2201, 2202	Предельные органические кислоты	(0,125-2,5) мг/л
940.	МУ 2.1.4.1184-2003	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости	11.07.1	2201, 2202	Колифаги	Обнаружено/н е обнаружено
					Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/н е обнаружено

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

					Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C	Обнаружено/не обнаружено
					Сумма тригалометанов	-
					Сумма окислов азота	-
942.	ГОСТ Р 54503-2011 П.5. П.6.	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости	11.07.1	2201, 2202	Полихлорированные бифенилы	(10-5000) нг/дм ³
943.	ГОСТ 31941-2012 П.5 П.6.	Вода питьевая	11.07.1	2201, 2202	2,4-Д	ВЖХ(0,01-0,5) мг/л Капиллярный электрофорез : (0,003-0,1) мг/л
944.	ГОСТ Р 52730-2007 П.5 П.6.	Вода питьевая	11.07.1	2201, 2202	2,4-Д	ВЖХ(0,01-0,5) мг/л Капиллярный электрофорез : (0,003-0,1) мг/л
945.	ГОСТ 31950-2012	Вода питьевая	11.07.1,	2201, 2202	Массовая концентрация ртути	(0,1-5,0) мкг/дм ³

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

946.	ГОСТ Р 51212-98	Вода питьевая	11.07.1,	2201, 2202	Массовая концентрация ртути	(0,1-5,0) мкг/дм ³
947.	ГОСТ 32122-2013	Масла растительные	10.41.2, 10.41.5, 10.41.6	1507-1514	Пестициды	(0,001-0,2) мг/кг
948.	ГОСТ Р 53911-2010	Масла растительные	10.41.2, 10.41.5, 10.41.6	1507-1514	Пестициды	(0,001-0,2) мг/кг
949.	ГОСТ Р 53883-2010	Мед.	01.49.1	0409	Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	Сахара (70,0 до 96,0)% Сахарозы (1-26)%
950.	ГОСТ 32123-2013	Неочищенные и рафинированные пищевые животные и растительные масла и жиры	10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 – 10.41.6, 10.42.1, 10.51.3	0405 1501-1522	Бензопирен	(0,1-50) мг/кг
951.	ГОСТ Р 53955-2010	Неочищенные и рафинированные пищевые животные и растительные масла и жиры	10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 – 10.41.6, 10.42.1, 10.51.3	0405 1501-1522	Бензопирен	(0,1-50) мг/кг
952.	МУК 4.2.577-96	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов	01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 01.47.2, 10.89.1	0401-0410	КМАФАнМ в т.ч. приготовление сред для микробиологического анализа	Обнаружено/не обнаружено

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

					БГКП (колиформы)	Наличие/отсут ствие
					E.coli	Обнаружено/н е обнаружено
					энтерококки	Обнаружено/н е обнаружено
					S.aureus	Обнаружено/н е обнаружено
					Salmonella	Обнаружено/н е обнаружено
					дрожжи	Обнаружено/н е обнаружено
					плесени	Обнаружено/н е обнаружено
					молочнокислые микроорганизмы	-
					бифидобактерии	-
					БГКП (колиформы)	Наличие/отсут ствие
					КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено
					Плесневые грибы	Обнаружено/н е обнаружено
					Дрожжи	Обнаружено/н е обнаружено
953.	Инструкция по санитарно- микробиологичес кому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных	Смывы Воздух				

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

954.	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологичес- ких и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки	Смывы Воздух			БГКП (колиформы)	Наличие/отсут- ствие
					КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено
					S. aureus	Обнаружено/н е обнаружено
					Proteus	Обнаружено/н е обнаружено
					Сальмонелла	Обнаружено/н е обнаружено
					Плесневые грибы	Обнаружено/н е обнаружено
					Дрожжи	Обнаружено/н е обнаружено
955.	ИК-10-04-06-140- 87	Смывы Воздух			БГКП (колиформы)	Наличие/отсут- ствие
					КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено
					Дрожжи	Обнаружено/н е обнаружено
					Коли-индекс	-
956.	Инструкция по микробиологичес	Смывы Воздух			БГКП (колиформы)	Наличие/отсут- ствие

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

	кому контролю производства мороженого				КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено
957.	Инструкция по санитарно- микробиологичес- кому контролю производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности	Смывы			БГКП (колиформы)	Наличие/отсут- ствие
958.	ИК 10-5031536- 105-91	Смывы Воздух			БГКП (колиформы)	Наличие/отсут- ствие
959.	СП 4695-88	Смывы Воздух			Плесневые грибы	Обнаружено/н е обнаружено
960.	МУ 3049-84	Мясо и пищевые мясные субпродукты Готовые продукты из мяса, рыбы или ракообразных, моллюсков или прочих	10.11.1-10.11.3 10.12.1-10.12.4 10.13.1, 10.51.1-10.51.5 1.47.2, 10.89.1	0201-0210 0401-0408	Дрожжи Плесневые грибы	Обнаружено/н е обнаружено
					Пенициллин	Мин 0,01 ед/г (мл)
					Тетрациклин	Мин 0,01 ед/г (мл)
					Стрептомицин	Мин 0,5 ед/г

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

		водных беспозвоночных; Яйца птиц Продукция общественного питания Молочная продукция				(мл)
961.	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	S. aureus	Обнаружено/не обнаружено
962.	ГОСТ 7702.2.4-93	Мясо птицы в виде потрошенных, полупотрошенных и потрошенных с комплектом потрохов и шей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и измельченное; субпродукты и полуфабрикаты птицы.	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	S. aureus	Обнаружено/не обнаружено
963.	ГОСТ Р 50396.2-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	БГКП (колиформные бактерии)	Наличие/отсутствие
964.	ГОСТ Р 50396.3-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
965.	ГОСТ Р 50396.4-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	S. aureus	-

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

966.	ГОСТ Р 50396.5-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	Листереллы	-
967.	ГОСТ Р 50396.6-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	Сульфитредуцирующие клостридии	-
968.	ГОСТ Р 50396.7-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	Proteus	-
969.	ГОСТ 7702.2.6-93	Мясо птицы в виде потрошенных, полупотрошенных и потрошенных с комплектом потрохов и шей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и измельченное; субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
970.	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы в виде потрошенных, полупотрошенных и потрошенных с комплектом потрохов и шей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и измельченное; субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено

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

971.	МУК 4.1.1912-2004	Продукты животного происхождения	10.11.1-10.11.3 10.12.1-10.12.4 10.13.1, 10.51.1-10.51.5 1.47.2, 10.89.1	0201-0210 0401-0408	Левомецетин	ВЖХ: (0,01-10) мг/кг ИФА: (0,000012-0,00005) мг/кг
972.	МУК 4.1.011-93	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 -	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806	Нитрозамины	(0,1-10,0) мкг/кг

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

			01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.201.47.2 08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.85.1, 10.89.1	1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
973.	МУК 4.1.1023-2001	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 -	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605	Полхлорированные бифенилы	(0,001-0,1) мг/кг (по ПХБ- 105) и (0,01- 1,0) (для суммы изомеров ПХБ)

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

			10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.201.47.2 08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.85.1, 10.89.1	1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
974.	ГОСТ Р 53944-2010	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	1.47.2, 10.89.1	0407,0408	КМАФАнМ БГКП (колиформные бактерии) Сальмонелла Proteus S.aureus КМАФАнМ КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено Наличие/отсут ствие Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено - Обнаружено/н е обнаружено
975.	ГОСТ 32149-2013	Пищевые продукты переработки яиц	1.47.2, 10.89.1	0407,0408	КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено

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

		сельскохозяйственной птицы			БГКП (колиформные бактерии)	Наличие/отсутствие
					Сальмонелла	Обнаружено/не обнаружено
					Proteus	Обнаружено/не обнаружено
					S. aureus	Обнаружено/не обнаружено
					КМАФАнМ	-
					Отбор проб для микробиологического анализа	-
					КМАФАнМ	Обнаружено/не обнаружено
976.	ГОСТ 30364.2-96	Жидкие и сухие яичные продукты, изготовленные из куриных яиц и предназначенные для пищевых целей	1.47.2, 10.89.1	0408	БГКП (колиформные бактерии)	Наличие/отсутствие
					Сальмонелла	Обнаружено/не обнаружено
					Proteus	Обнаружено/не обнаружено
					S. aureus	Обнаружено/не обнаружено
					Кислотность	-
					Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
977.	ГОСТ 4288-76	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса одной массы и наименования	10.13.1	1601, 1602, 0210	Определение массы изделия	Обнаружено/не обнаружено
					Кислотность	-

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

					Общее количество бактерий	-
					БГКП (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
					Сальмонеллы	Наличие/отсутствие
					Proteus	Обнаружено/не обнаружено
					Proteus	Обнаружено/не обнаружено
					Массовая доля хлоридов	Обнаружено/не обнаружено
					Левометицин методом ВЖХ	-
978.	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	Обнаружение и подсчет колибактерий и кишечной палочки	(6,5-100) мкг/кг
979.	ГОСТ 7702.2.7-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	10.12.1, 10.12.2, 10.12.4	0207	Обнаружение и подсчет колибактерий и кишечной палочки	(6,5-100) мкг/кг
980.	ГОСТ 31102.1-2002	Мясо и мясные продукты	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 160100, 160300	Массовая доля хлоридов	Обнаружено/не обнаружено
981.	ГОСТ ISO 13493-	Мясо, мясо птицы	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5,	0201-0210,	Содержание хлорамфиникол	Обнаружено/не обнаружено

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

	2014		10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	160100,160300		е обнаружено
982.	ГОСТ Р ИСО 13493-2005	Мясо, мясо птицы	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 160100,160300	Содержание хлорамифиникола	Обнаружено/н е обнаружено
983.	ГОСТ ИСО 3811:1979	Мясо и мясные продукты	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 160100,160300	Клостридии	Обнаружено/н е обнаружено
984.	ГОСТ 28566-90	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018	Proteus	Обнаружено/н е обнаружено

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

			10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 10.84.3 08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
985.	ГОСТ ИСО 3565:1975	Мясо и мясные продукты	10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 160100, 160300	Marganella, Сальмонелла	Обнаружено/н е обнаружено
986.	ГОСТ 31744-2012	Продукты питания	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814	Providencia	(1,0-10,0)%

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

			11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.201.47.2 08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.85.1, 10.89.1	0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
987.	ГОСТ 28560-90	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5,	0201-0210 0301-0308	Бактериологический анализ: Аэробы Е.coli	Обнаружено/н е обнаружено

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

			10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.201.47.2 08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.85.1, 10.89.1	0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
--	--	--	--	---	--	--

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

988.	ГОСТ ИСО 1841-1:1996	Мясо и мясные продукты	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 160100,160300	Листерия	Обнаружено/н е обнаружено
989.	ГОСТ Р ИСО 13720-2011	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 160100,160300	Презумптивные <i>Pseudomonas</i> spp	Обнаружено/н е обнаружено
990.	ГОСТ 20235.2-74	Мясо кроликов	10.11.3	0208	Пастерелла	Обнаружено/н е обнаружено
					Стафилококк	Обнаружено/н е обнаружено
					Стрептококк	Обнаружено/н е обнаружено
					<i>Cl. Botulinum</i>	Обнаружено/н е обнаружено
					<i>Cl. perfringens</i>	Обнаружено/н е обнаружено
					КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено
991.	ГОСТ 9958-81	Колбасные изделия (фаршированные, вареные,		160100, 1602	БГКП(колиформы)	Обнаружено/н е обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие/отсут ствие
					<i>Proteus</i>	Обнаружено/н е обнаружено

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

		полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, паштеты, зельцы, студни), продукты из мяса (из свинины, говядины, баранины, из мяса других видов убойного скота и птицы)	10.13.1, 10.86.1		Коагулазоположительный стафилококк	Обнаружено/не обнаружено
992.	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.11.2, 10.13.1	0207, 160100	Сульфитвосстанавливающие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
		Мясо птицы в виде потрошенных, полупотрошенных и потрошенных с комплектом потрохов и шей тушек, частей, полученных при их разделке, а также обваленное и измельченное; субпродукты и полуфабрикаты птицы.	10.11.2, 10.13.1, 10.12.40	0207, 160100	КМАФАнМ	Обнаружено/не обнаружено
993.	ГОСТ 7702.2.1-2013	Мясные продукты всех видов, при изготовлении которых применяют нитрит, а также рассолы и посолочные смеси	10.13.1, 10.86.1, 10.89.1	1601-160300	КМАФАнМ	Обнаружено/не обнаружено
994.	ГОСТ 8558.1-2015				нитриты	(0,5-5,0) мг/кг

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

995.	ГОСТ 8558.2-2016	Мясные продукты всех видов, а также рассолы и посолочные смеси	10.13.1, 10.86.1, 10.89.1	1601-160300	нитраты	(0,0015-0,15) мг/кг
996.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 160100, 160300	нитриты	(0,002-0,02) мг-кг
997.	МУК 4.1.2158	Пищевое сырье и пищевые продукты животного происхождения (в мясе и мясопродуктах; в птице и птицепродуктах; в молоке и молочных продуктах)	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1, 10.51.1-10.51.5	0201-0210, 160100, 160300 0401-0406	Пенициллин	(6,5-100) мкг/кг
998.	ГОСТ Р ИСО 13493-2005	Мясо, мясо птицы	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 160100, 160300	Стрептомицин	0,01 Ед/г/мл
999.	ГОСТ 31903-2012	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605	Левомецитин	0,01 Ед/г/мл
					антибиотики	-

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

			03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
1000.	ГОСТ Р 53912-2010	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018	антибиотики	-

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

			03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
1001.	<u>МР 4-18/1890-91</u>	Продукты животного происхождения	01.47.2, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 0401-0410	Левомецетин	-
1002.	ГОСТ 31982-2012	Продукты пищевые в части мяса и мясных продуктов, включая мясо и продукты из мяса птицы, комбикорма и продовольственное сырье	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714	Гормоны (Стимуляторы роста)	-

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

			10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
1003.	МУК 99-1999	Пищевые продукты			диоксины	

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

1004.	ГОСТ 21237-75	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	10.11.1, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2	0201-0205, 0207, 0208, 0210	L.monocytogenes	Обнаружено/н е обнаружено
					E.coli	Обнаружено/н е обнаружено
					Proteus	Обнаружено/н е обнаружено
					Анаэробные бактерии	Обнаружено/н е обнаружено
1005.	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1, 10.13.1	0207, 1601, 1602	Патогенные, в том числе сальмонелла	Обнаружено/н е обнаружено
					L.monocytogenes	Обнаружено/н е обнаружено
					КМАФАнМ	Обнаружено/н е обнаружено
					Патогенные, в том числе сальмонелла	Обнаружено/н е обнаружено
1006.	ГОСТ Р 53665-2009	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1, 10.13.1	0207, 1601, 1602	Патогенные, в том числе сальмонелла	Обнаружено/н е обнаружено
					L.monocytogenes	Обнаружено/н е обнаружено
					Proteus	Обнаружено/н е обнаружено
					Pseudomonas	Обнаружено/н е обнаружено
1007.	ГОСТ Р 54354-2011	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0201-0210, 1601-1603	Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружено/н е обнаружено

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

1044.	ГОСТ Р 53270-2008	Мясо, мясные продукты (кроме консервов), полуфабрикаты	10.1, 10.13.1,	0201,1602	Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено/не обнаружено
					Сульфитредуцирующие клостридии	-
					Энтерококки	Обнаружено/не обнаружено
					E.coli	Обнаружено/не обнаружено
					S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
					Коагулазоположительный стафилококк	Обнаружено/не обнаружено
					Yersinia enterocolitica	Обнаружено/не обнаружено
					Campylobacter	Обнаружено/не обнаружено
					B. cereus	Обнаружено/не обнаружено
					БГКП(колиформные бактерии)	Обнаружено/не обнаружено
					Отбор проб	Наличие/отсутствие
					Общее количество микробов	-
					Растительный белок	-

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

1045.	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, жир-сырец птицы	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0207, 1601-1603	БГКП (колиформы)	Обнаружено/н е обнаружено
1046.	ГОСТ 25311-82	Кормовая мука животного происхождения	01.47.2, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0210	Сальмонеллы Анаэробные бактерии Пробоотбор и подготовка для определения токсичных элементов Выявление и определение количества презумптивных бактерий E.coli	Наличие/отсут ствие Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено -
1047.	ГОСТ 26929-94	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902	Пробоотбор для определения токсичных элементов	-

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

			10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	2001-2009 2101-2106 2201-2209		
--	--	--	---	--	--	--

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

1048.	ГОСТ 31708 - 2012	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501	Выявление и определение количества презумптивных бактерий E.coli	Обнаружено/н е обнаружено
1049.	ГОСТ Р 50454-92	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.3, 10.12.1,	0201-0205, 0207, 0208,	Выявление и определение количества E.coli	Обнаружено/н е обнаружено

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

			10.12.2, 10.13.1, 10.86.1	0210, 1601, 1602		
1050.	ГОСТ Р 50455-92	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1, 10.86.1	0201-0205, 0207, 0208, 0210, 1601, 1602	Обнаружение и количественный учет патогенных бактерий	Обнаружено/не обнаружено
1051.	ГОСТ Р 30726-2001	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501	Бактерии E.coli	Обнаружено/не обнаружено

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

1052.	МУК 4.2.2884-2011	Пищевые продукты Вода, воздух, смывы	01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,			
			01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501	КМАФАнМ, E.coli, дрожжи, плесневые грибы, стафилококки, бактерии семейства энтеробактерий	(25-250) мкг/кг

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

1053.	ГОСТ 10444.14-94	Томатные продукты, плодовые пюре и соки с мякотью, в которых отсутствуют видимые признаки плесневения	10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	2001-2009	Плесени по Говарду	(300 - 2000) мг/дм ³
1054.	ГОСТ Р 51440-99	Яблочный сок, концентрированные яблочные соки и напитки, содержащие яблочный сок	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	0405, 2001-2009	Патулин	Обнаружено/не обнаружено
1055.	ГОСТ Р 51427-99	Цитрусовые соки	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1	2001-2009	гесперидин	(0,5-3,5)мг/дм ³
1056.	ГОСТ 30705-2000	Молочные продукты для детского питания	08.93.1, 10.84.3, 10.83.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	КМАФАнМ	(5-250) мкг/дм ³ (1-100) мкг/дм ³
1057.	ГОСТ 13195-73 (с дополнением ГОСТ 31372)	Вина и вино материалы, винные напитки, коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты, коньяки, кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 20.14.7	2204-2208	БГКП (колиформных бактерий)	(0,25 - 1,75) г/дм ³

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

1058.	ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)	11.07.1	2201, 2202	Дрожжи и плесневые грибы	-
1059.	ГОСТ Р 51680-2000	Вода питьевая	11.07.1	2201	КМАФАнМ	-
1060.	ГОСТ 13194-74 (С доп. Р 51618 для Р 51618) (С доп. 31728 для 31728) (51298 для Р 51298) (С доп. 31493 для 31493) (С доп. 31763 для 3176) (С доп. 31763)	Коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты, коньяки, кальвадосы, плодовые водки	15.91.1, 11.01.1.	2208	Мезофильные анаэробные бактерии	-
1061.	ГОСТ 26968-86	Сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и жидкий сахар	10.81.1,	1701, 1702	цианиды	От 0,01 до 0,25 мг/дм ³
					Метиловый спирт	-
					КМАФАнМ	Наличие/отсутствие
					БГКП (колиформы)	
					Сальмонеллы	Наличие/отсутствие

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

1062.	МУК 4.2.762-99	Изделия кондитерские с кремом	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1905	Стафилококк Дрожжи Плесневые грибы Отбор проб и смывов Proteus	Обнаружено/не обнаружено - Обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено -
1063.	ГОСТ Р ИСО 707-2010	Молоко и молочные продукты	10.51.1	0401-0408,0410	Сальмонелла Отбор проб для микробиологических исследований	Обнаружено/не обнаружено -
1064.	ГОСТ 9792-73	Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и	10.13.1,	1601,1602	Отбор проб для микробиологических исследований	-

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

1065.	ГОСТ Р 50396.0-2013	паштеты	10.13.1,	1601,1602	Отбор проб для микробиологических и исследований	-
1066. 1068.	ГОСТ Р 53597-2012 ГОСТ Р 50396.0-2013	Мясо птицы (тушки и их части, механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	01.47.2, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1	1601,1602	Отбор проб для микробиологических и исследований	
1067.	МУ 2657-82	Мясо птицы (тушки и их части, механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, готовые блюда, кулинарные изделия, скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты б) сырье и полуфабрикаты в) оборудование, инвентарь, посуда и др. г) смывы с рук, санитарной одежды, личных полотенец д) вода питьевая	10.85.1, 10.89.1	1902 2104 2106	КМАФАнМ БГКП (колиформы) E.coli Стафилококки	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Наличие/отсутствие Обнаружено/не обнаружено

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

1069.	ГОСТ 32011-2013	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501	E.coli 0157	Наличие/отсут ствие
1070.	ГОСТ Р 53913-2010	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 -	0201-0210 0301-0308	E.coli 0157	Наличие/отсут ствие

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

			10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501		
1071.	ГОСТ ISO 10272-1-2013	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1,	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714	Campilobacter spp	Наличие/отсут ствие

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

1072.	ГОСТ Р ИСО 10272-1-2010	Пищевые продукты, корма	10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2 08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.85.1, 10.89.1, 10.89.19.150	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
			01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1 01.49.21	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910	Campilobakter spp	Наличие/отсут ствие

1	2	3	4	5	6	7
			11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2 08.93.1, 10.84.3 10.83.1 10.85.1, 10.89.1, 10.89.19.150	1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
1073.	МУК 4.2.2321-08 с дополнением и изменением №1	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109	Campilobacter	Наличие/отсут ствие

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

			11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501		
1074.	ГОСТ 10444.8-2013	Пищевые продукты и корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605	Bacillus cereus	Обнаружено/не обнаружено

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

			03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501		
1075.	ГОСТ 29185-2014	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 -	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806	Сульфитредуцирующие кластридии	Обнаружено/н е обнаружено

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

1076.	ГОСТ ИСО 9308-1-2014	Вода питьевая	03.22.4, 10.20.1 -10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501		
1077.	ГОСТ Р 54755-2011	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018	Колиформные бактерии E.coli Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено

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

			11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501		
1078.	Методические рекомендации Обнаружение и идентификация <i>Pseudomonas</i> <i>aeruginosa</i>	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.73.1, 01.49.21 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено/ не обнаружено

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

			03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 01.47.2, 08.93.1, 10.84.3 10.83.1, 10.85.1, 10.89.1	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1902 2001-2009 2101-2106 2201-2209		
1079.	ГОСТ 32901-2014	Молоко и молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406	Отбор проб КМАФАнМ БГКП (колиформы) Технически вредная микрофлора	Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено Обнаружено/н е обнаружено

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

					Споры	Обнаружено/не обнаружено
					Редуктазная проба	-
					Сычужно-бродильная проба	-
					Сычужная проба	-
					Микроскопирование	-
					Промышленная стерильность	-
1080.	Рекомендации 3.5.1904-04	Воздух			Общее содержание микроорганизмов	Обнаружено/не обнаружено
					s.aureus	Обнаружено/не обнаружено
					Отбор проб Микропрепарат, споры	-
					Редуктазная проба	(1-3) группа
					Промышленная стерильность	Обнаружено/не обнаружено
					Сычужная проба	-
					Сычужно-бродильная проба	-
1081.	ГОСТ Р 53430-2009	Молоко и продукты переработки молока	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0410	Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено
					Технически вредная микрофлора	Обнаружено/не обнаружено
					БГКП (колиформы)	Наличие/отсутствие
					КМАФАнМ	Обнаружено/не обнаружено

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

						е обнаружено
1082.	ТИ по приговлению и применению зак-васок и бактериальных концентратов для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной промышленности	Молоко и продукты переработки молока	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402-0406	Грибковая и кефирная закваска на лактококки, лактобациллы, ароматобразующие молочнокислые бактерии, уксуснокислые бактерии	Наличие/отсутствие
1083.	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемых из них	03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 36.00.1	0301-0305 0308 1604, 1605	Парагемолитические вибрионы	Наличие/отсутствие
1084.	ГОСТ ISO 10273-2013	Пищевые продукты, корма	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3,	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910	Yersinia enterocolitica	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
			03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1, 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1, 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 - 01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2, 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,	1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501		
1085.	Методические указания №5-5-14/971	Мясное сырье, молоко и растительные корма	01.47.2, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1, 01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0201-0210, 0401-0406	Yersinia enterocolitica	Наличие/отсутствие
1086.	ГОСТ ISO 27205-2013	Кисломолочных продукты: йогурт, сметана, кисло-сливочное масло и сыр.	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0403, 0406	Состав бактериальных заквасочных культур	Соответствует/не соответствует

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

1087.	ГОСТ 32219-2013	Сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401,0402	антибиотики	Пенициллин мин. 0,001 мг/кг Стрептомицин мин. 0,15 мг/кг Тетрациклинов ая группа мин. 0,01 мг/кг Левомецетин мин. 0,0003 мг/кг
1088.	ГОСТ 28805-90	Пищевые продукты	01.41.2, 01.49.22, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.11.1 - 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 - 10.12.4, 10.83.1 01.47.2, 10.13.1, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2 10.73.1, 01.49.21, 11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 03.11.1 - 03.11.4, 03.11.6, 03.12.1 - 03.12.3, 03.21.1 - 03.21.5, 03.22.1 - 03.22.4, 10.20.1 - 10.20.3 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 - 10.39.3, 10.86.1 10.41.1, 10.41.2, 10.41.4 - 10.41.6, 10.42.1 10.61.1 - 10.61.4, 10.62.1, 01.11.6 - 01.11.9, 01.12.1, 01.13.1 -	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1501-15018 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501	Осмогелерантные дрожжи	Обнаружено/не обнаружено
					Осмогелерантные дрожжи и Плесневые грибы	Обнаружено/не обнаружено

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

			01.13.5, 01.13.7 - 01.13.9, 01.21.1, 01.22.1, 01.23.1, 01.24.1, 01.24.2, 01.25.1, 01.25.3, 01.25.9, 01.26.1, 01.26.2, 01.26.9, 01.27.1, 01.28.1, 02.30.4, 10.84.1, 10.84.2 08.93.1, 10.84.3, 10.85.1, 10.89.1,			
1089.	ГОСТ 12571-2013	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701	Сахароза	(0,1-99,9) %
1090.	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2	1701	Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	(0,10 - 1,00)% (99,0 - 99,9)%
1091.	ГОСТ 26361-2013	Пшеничная мука, ржаная хлебопекарная мука	10.61.1 - 10.61.4	1101, 1102, 1103, 1105, 1106	Белизна	(12,0-80,0) усл.ед. прибора РЗ-БПД
1092.	ГОСТ 31483-2012	Премиксы	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 - 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1 10.83.1		Витамин В1, В2, Вс Витамин В3 Витамин	(0,1-5,0) г/кг (1,0-25,0) г/кг (0,1-10,0) г/кг

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

				0402	B5	
					Витамин С	(2,0-50,0) г/кг
1093.	ГОСТ 27839-88 П.9.4.	Мука пшеничная	10.61.1 – 10.61.4	1101	массовая доля сырой клейковины	(1,0-99,0) %
1094.	ГОСТ 31863-2012	Вода питьевая	11.01.1, 11.02.1, 11.03.1, 11.04.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07.1 10.62.1	2201	качество сырой клейковины	(I – III) группа условных единиц прибора ИДК
1095.	ГОСТ Р 55063-2012 П.7.2.-п.7.12. П.7.14. П.7.16.	Сыры, сыры плавленые	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0406	цианиды	(0,01-0,5)мг/дм3
1096.	ГОСТ 30305.2-95	Сгущенные молочные консервы с сахаром и сухие смеси для мороженого	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0402-0404	масса нетто	(0,1-2000,0) кг
					массовая доля рассола	(0,1-99,9) %
					массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
					массовая доля жира	(7,0-39,0) %
					массовая доля хлористого натрия	(0,5-10,0) %
					массовая доля сахарозы	(5,0-32,0) %
					Массовая доля СОМО	(0,5-15,0) %
					массовая доля сахарозы	(0,1-99,9) %

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

1097.	ГОСТ 26809-86	Молоко и молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 210500	Отбор проб	-
1098.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 210500	Отбор проб	-
1099.	ГОСТ 26809.2-2014	Молоко и молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0406, 210500	Отбор проб	-
1100.	ГОСТ 32915-2014	Молоко и молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0410	Жирнокислотный состав	(0-100) %
1101.	ГОСТ Р 55361-2012	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0405, 1502	масса нетто	(0,01-2000) г
					температура	(-30 до 120) °С
					массовая доля жира	(50,0-85,0)%
					массовая доля влаги	(0,5-60,0)%
					массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %
					массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0) %
					массовая доля сахарозы	(3,0-20,0)%
					титруемая кислотность	(1,0-6,0) °К
					титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
					титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
1102.	ГОСТ Р 54662-2011	Сыры, сырные массы и плавленые сыры, в т.ч. сырные соусы	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0406	энергетическая ценность	-
					массовая доля белка методом Кьельдаля	(5,0 - 55,0) %

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

1103.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочная продукция	01.41.2, 01.49.2, 10.51.1 – 10.51.5, 10.52.1, 10.86.1	0401-0410	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5-99,0)%
1104.	ГОСТ 31707	Пищевые продукты	01.47.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.210.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 – 10.39.3, 10.86.1, 08.93.1, 10.84.3, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1, 10.83.1, 01.49.21	0201-0210, 2001-2009	Мышьяк	Мин. 0,002 мг/кг
1105.	Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде Под ред. М.А. Клисенко, т. 1, 2 1992 г.	Продукты питания, корма	01.47.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.81.1, 10.82.1, 10.82.2, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1 – 10.39.3, 10.86.1, 10.83.1, 08.93.1, 10.84.3, 10.11.1 – 10.11.3, 10.11.5, 10.12.1 – 10.12.4, 10.13.1, 10.86.1, 01.49.21	0201-0210, 2001-2009	Пестициды	ХОП ГХ (0.005-0.5)мг/кг ТСХ (0.05-5.0) мг/кг РОП От 0.01 мг/кг 2,4Д От 0,02 мг/кг
1106.	ГОСТ 3351-74	Вода питьевая	11.07.1	2201	Вкус, запах мутность	(0-5) баллов (1-8) ЕМФ/дм3

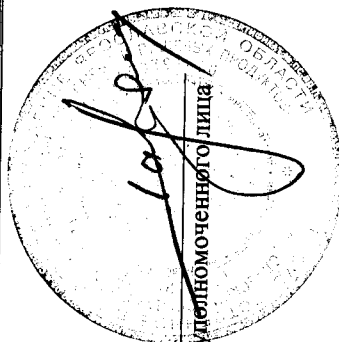
1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

1107.	ГОСТ Р 57164-2016	Вода питьевая	11.07.1	2201	Вкус, запах мутность	(0-5) баллов (1-8) ЕМФ/дм ³
1108.	ГОСТ ISO 8288:1986	Вода питьевая	11.07.1	2201	кобальт, никель	(0,1-200) мг/дм ³
					медь	(0,05-200) мг/дм ³
					цинк	(0,05-50) мг/дм ³
					кадмий	(0,02-50) мг/дм ³
					свинец	(0,2-200) мг/дм ³
1109.	МУК 4.1.739-99	Вода питьевая	11.07.1	2201	Толуол	(0,05-20) мг/дм ³
					бензол	(0,005-2,0) мг/дм ³
					ксилол	(0,025-10) мг/дм ³
1110.	ГОСТ 31858 - 2012	Вода питьевая	11.07.1	2201	альфа-, бета- и гамма-изомеры ГХЦГ, гептахлор, ДДТ, ДДЭ, ДДД, гексахлорбензол	(0,1 - 6,0) мкг/дм ³
1111.	МУК 4.1.737-99	Вода питьевая	11.07.1	2201	гептахлор	(0,02 до 1,2) мкг/дм ³
					Фенолы	(0,0005 - 0,01) мг/дм ³
1112.	ГОСТ 27026-86	Вода	11.07.1	2201	Массовая концентрация остатка после выпаривания	(0,01 - 1,0) %

на 336 листах, лист 336

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

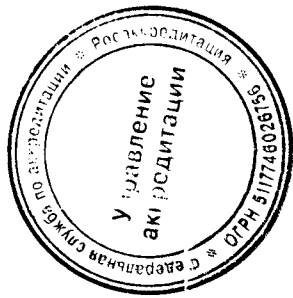
1113.	ГОСТ 31951-2012 П.5.	Вода питьевая	11.07.1	2201	Хлороформ	(0,0015 - 0,15)мг/дм ³
					Четыреххлористый углерод	(0,0001 - 0,050) мг/дм ³



Директор ГБУ ЯО ЯГИКСИП
Должность уполномоченного лица

Г.Б. Гаврилов
ФИО уполномоченного лица

Сумма
33600000



Генеральный директор: *И. П. Савосолов*

Заместитель генерального директора: *А. С. Студеникин*

Заместитель генерального директора: *П. В. Крыков*

Дорошенко А. А.

А. А. Дорошенко