

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
ЛИТВАК А.Г.
подпись инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации № РОСС RU. 0001.511539
от « » 201 г.

310 118

На 52 листах, лист 1

Область аккредитации испытательного лабораторного центра
Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тюкалинском районе»

Адрес осуществления деятельности: 646330, Омская область, город Тюкалинск, улица Луначарского, дом 1

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 26671	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки			Подготовка проб для анализа	
2	ГОСТ 8756.0					
3	ГОСТ 31467					
	Органолептический метод:		10.11.11.110.10	0202 10 000		

	Гравиметрический метод:
14	ГОСТ 9793 п.4.1.
15	ГОСТ 4288 п.2.5., п.2.5.1., п.2.5.2.
16	ГОСТ 33319
17	ГОСТ 31930 п.8.2.
	Титриметрический метод:
18	ГОСТ 9957 п.7.1.
20	ГОСТ 26186 Таблица.№2
	Потенциометрический (ионометрический) метод:
21	ГОСТ 29270 Таблица.№5
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
22	ГОСТ 26929
23	ГОСТ 33824
24	МУ 31-04/04
25	ГОСТ 26929
26	ГОСТ 33824
27	МУ 31-04/04
	Фотометрический метод:
28	ГОСТ 8558.1 п.8.1.
	Бактериологический метод:
29	ГОСТ 32149
30	ГОСТ 50396.1
31	ГОСТ 10444.15

10.13.14.439
10.13.14.512
10.13.14.522
10.13.14.600
10.13.14.716
10.13.14.718
10.13.14.720
10.13.14.722
10.13.14.724
10.13.14.726
10.13.14.728
10.13.14.730
10.13.14.731
10.13.14.800
10.13.14.810
10.13.14.812
10.13.14.813
10.13.14.814
10.13.14.823
10.13.14.824

0207 13 300
0207 13 400
0207 13 500
0207 13 600
0207 13 910
1602 20 110 0
1602 31 110 0
1602 32 110 0
1602 32 300 0
1602 39 210 0
040700
0407001900
0407003000

- массовая доля влаги	(1,0-85,0)%
- массовая доля влаги	(1,0-85,0)%
- массовая доля влаги	(1,0-85,0)%
- массовая доля влаги	(8,0-99,5)%
- массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
-массовая доля хлоридов	-
Нитраты:	(5-2500) мг/кг
- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
-кадмий	(0,0015-5,0) мг/кг
- массовая доля нитрита	(0,00002-0,012) %
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1x10 ¹ КОЕ/г - 1x10 ⁷ КОЕ/г-

32	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD) (ISO 4832:2006, MOD)
33	ГОСТ 32149
34	ГОСТ Р 54374
35	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)
36	ГОСТ 31468
37	ГОСТ 32010
38	ГОСТ 32149
39	МУ 4.2.2723-10
40	ГОСТ 32031
41	МУК 4.2.1122-02
42	ГОСТ 10444.12
43	ГОСТ 28560
44	ГОСТ 7702.2.7
45	ГОСТ 32149
46	ГОСТ 10444.12
47	ГОСТ 29185
48	ГОСТ 7702.2.6
49	ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004)
50	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999,

Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии- БГКП)	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Shigella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Listeria monocytogenes	-
Listeria monocytogenes	-
Плесневые грибы	менее 1×10^1 КОЕ/г - $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Бактерии рода Proteus	-
Бактерии рода Proteus	-
Бактерии рода Proteus	-
Дрожжи	менее 1×10^1 КОЕ/г - $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	
Возбудители порчи Clostridium perfringens	-
S. aureus	-

4	ГОСТ Р 52675 Таблица №1
5	ГОСТ 7269 Таблица №1
6	ГОСТ 4288 п.2.3.31.
7	ГОСТ Р 52196 Таблица №1
8	ГОСТ 8756.1 п.2.4.13. п. 2.4.11. п. 2.4.12. п. 2.4.14.
9	ГОСТ 31654 Таблица № 2 Таблица № 1
10	ГОСТ Р 55477 Таблица №2
11	ГОСТ 28589 Таблица №1
12	ГОСТ Р 51944 Таблица №1
13	ГОСТ 31962 Таблица №1

10.11.11.120	0202 20 500
10.11.12.120	0203 11 900
10.11.13.110	0203 12 110
10.11.20.110	0204 10 000
10.11.20.120	0206 10 910 0
10.11.31.110	0206 22 000 9
10.11.31.140	0206 30 000 2
10.11.32.110	1601 00 910 0
10.11.32.140	1601 00 990 0
10.12.40.111	1602 10 009 0
01.47.21.000	1602 32 190 0
10.13.14.111	1602 32 900 0
10.13.14.112	1602 39 290 0
10.13.14.113	1602 41 100 0
10.13.14.114	1602 42 900 0
10.13.14.119	1602 49 150 0
10.13.14.121	1602 49 300 0
10.13.14.122	1601 00 100 0
10.13.14.123	1602 49 190 0
10.13.14.124	1602 49 300 0
10.13.14.129	1602 90 720 0
10.13.14.130	1602 10 009 0
10.13.14.300	1602 20 110 0
10.13.14.310	1602 20 900 0
10.13.14.320	1602 32 190 0
10.13.14.400	1602 32 300 0
10.13.14.410	1602 32 900 0
10.13.14.411	1602 39 290 0
10.13.14.412	1602 41 100 0
10.13.14.413	1602 41 900 0
10.13.14.419	1602 49 01100
10.13.14.420	1602 49 150 0
10.13.14.421	1602 49 300 0
10.13.14.422	0207 11 100
10.13.14.429	0207 11 300
10.13.14.430	0207 11 900
10.13.14.431	0207 13 100
10.13.14.432	

- внешний вид	-
- запах	
- консистенция продукта	
- внешний вид	-
- запах	
- консистенция продукта	
- внешний вид	-
- запах	
- консистенция продукта	
- вкус	-
- запах	
- внешний вид	-
- консистенция	
- вкус	-
- запах	
- консистенция	
- массовая доля составных частей	
- внешний вид	-
- запах	
- масса	
- вкус	-
- запах	
- консистенция	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- консистенция	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- консистенция	
- массовая доля составных частей	
- запах	-
- консистенция	
- внешний вид	
- запах	
- цвет	
- внешний вид	

	ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003					
51	ГОСТ 32149					S. aureus -
52	ГОСТ Р 54674					S. aureus -
53	ГОСТ 30726					-E. coli -
54	ГОСТ 28566					Энтерококки менее 1x10 ¹ КОЕ/г - 1x10 ³ КОЕ/г
55	ГОСТ 3622	Молоко и молочные продукты	10.51.11.110	0401 10 100 0	Подготовка проб для анализа	-
56	ГОСТ 8764		10.51.11.111	0401 20 110 0		-
57	ГОСТ 26809		10.51.11.120	0401 20 910 0		-
58	ГОСТ 26809.1		10.51.11.121	0401 30 110 0		-
59	ГОСТ 26809.2		10.51.11.130	0401 30 310 0		-
			10.51.11.140	0401 30 910 0		-
			10.51.11.141	0403 10 110 0		-
	Органолептический метод:		10.51.12.110	0403 10 130 0		-
60	ГОСТ 31450 Таблица № 1		10.51.12.111	0403 10 190 0		-
			10.51.12.112	0403 10 310 0		-
		10.51.12.113	0403 10 330 0	-		
61	ГОСТ 31451 Таблица № 1	10.51.11.190	0403 10 390 0	-		
		10.51.21.110	0406 10 2001	-		
		10.51.22.110	0402 10 910 0	-		
		10.51.22.120	0402 21 180 0	-		
62	ГОСТ 28283 Таблица № 1	10.51.30.100	0402 21 180 0	-		
		10.51.30.110	0402 10 110 0	-		
		10.51.30.111	0402 21 110 0	-		
63	ГОСТ 31454	10.51.30.112	0402 21 170 0	-		
		10.51.30.120	0402 21 190 0	-		
		10.51.30.320	0402 21 910 0	-		
		10.51.30.500	0403 10 510 0	-		
64	ГОСТ 31452 Таблица № 1	10.51.30.510	0403 10 530 0	-		
		10.51.30.520	0403 10 590 0	-		
		10.51.40.100	0406 10 200	-		
		10.51.40.110	0406 20 000 0	-		
65	ГОСТ 31453 Таблица №1	10.51.40.111	0406 10 500 2	-		
		10.51.40.112	0406 10 500 1	-		
		10.51.40.120	0406 30 100 0	-		

75	ГОСТ 3626 Таблица.№2
76	ГОСТ Р 55361 п.7.6.
77	ГОСТ Р 54668 Таблица №7
78	ГОСТ Р 55063 п.7.7.
	Кислотный метод:
79	ГОСТ Р 55361 п.7.4.4.
80	ГОСТ Р 55063 п.7.8.3. п.7.8.4.
	Титриметрический метод:
81	ГОСТ 3624 п.3
82	ГОСТ Р 54669 п.7
83	ГОСТ 3627 Таблица №5
84	ГОСТ Р 55361 п.7.12.
85	ГОСТ Р 55063 п.5
86	ГОСТ Р 55361 п.7.14.
	Визуальный метод:
87	ГОСТ 3623-2015
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
88	ГОСТ 26929
89	ГОСТ 33824
90	МУ 31-04/04
91	ГОСТ 26929
92	ГОСТ 33824

10.51.52.170
10.51.52.190
10.51.52.200
10.51.52.210
10.51.52.211
10.51.52.212
10.51.52.900
10.51.56.151
10.51.56.152
10.51.56.153
10.51.56.200
10.51.10.110
10.51.10.111
10.51.10.120
10.51.10.150
10.51.10.151

- массовая доля влаги и сухих веществ	-
- массовая доля влаги	(0,5-60,0)%
- массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0)%
- массовая доля влаги и сухого вещества	(3-70)%
-массовая доля жира	(50-75)%
-массовая доля жира	(7-39)%
- массовая доля жира в пересчете на сухое вещество.	
кислотность	(2-250) °Т
- массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0)%
- титруемая кислотность жировой фазы	(10-70)°Т
-пастеризация	-
- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг

93	МУ 31-04/04
94	ГОСТ 26929
95	ГОСТ 33824
96	МУ 31-04/04
	Бактериологический метод:
97	ГОСТ 32901, п.п.1-7, 8.4, 9
98	МУК 4.2. 577 - 96
99	ГОСТ 32901, п.п.1-7, 8.5, 9
100	МУК 4.2. 577 - 96
101	ГОСТ 31659 (ИСО 6579:2002)
102	МУ 4.2.2723-10
103	МУК 4.2. 577 - 96
104	ГОСТ 32010
105	ГОСТ ISO 6785
106	ГОСТ 30347
107	МУК 4.2. 577 - 96
108	ГОСТ 32031
109	МУК 4.2.1122-02

медь	(0,05-30,0) мг/кг
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^1 КОЕ/г или см^{-3} - 1×10^7 КОЕ/г или см^3
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^1 КОЕ/г или см^{-3} - 1×10^9 КОЕ/г или см^3
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	-
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Shigella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Стафилококки S.aureus	не обнаружено / обнаружено
Стафилококки S.aureus	не обнаружено / обнаружено
Листерии Listeria monocytogenes	не обнаружено / обнаружено
Листерии Listeria monocytogenes	не обнаружено / обнаружено

110	ГОСТ 10444.11					Молочнокислые микроорганизмы	менее 1×10^1 КОЕ/г или см^3 - $1,1 \times 10^9$ КОЕ/г или см^3
111	ГОСТ 33491					Бифидобактерии	менее 1×10^1 КОЕ/г или см^3 - 1×10^8 КОЕ/г или см^3
112	ГОСТ 33924						-
113	МУК 4.2. 577 — 96 МУК 4.2.999-00					Бифидобактерии	менее 1×10^1 КОЕ/г или см^3 - 1×10^8 КОЕ/г или см^3
114	МУК 4.2. 577 - 96					E. coli	-
115	МУК 4.2. 577 - 96					B.cereus	-
116	ГОСТ 33566					Дрожжи	менее 1 КОЕ/г, см^3 — $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г, см^3
117	ГОСТ 33566					Плесневые грибы	менее 1 КОЕ/г, см^3 — $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г, см^3
118	ГОСТ 33566					Плесени и дрожжи	менее 1 КОЕ/г, см^3 — $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г, см^3
119	ГОСТ 23453					Соматические клетки	5×10^5 клеток в 1 см^3 - 1×10^6 клеток в 1 см^3
	Органолептический метод:	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.20.110 10.20.112 10.20.122 10.20.13.120 10.20.13.121 10.20.13.122 10.20.14.120 10.20.15.120 10.20.23.110 10.20.23.112 10.20.23.120 10.20.23.122 10.20.23.123 10.20.23.130 10.20.24.110 10.20.24.112 10.20.24.113 10.20.24.120 10.20.24.122 10.20.24.123	0305 20 000 0 0305 51 900 0 0305 59 190 0 0306 12 050 1 0306 12 100 0 0307 42 110 0 0307 43 150 0 0307 43 310 0			
120	ГОСТ 7631	п.6.1. п.6.7.1. п.6.6. п.6.7. п.7.7.				- внешний вид - вкус - запах - цвет - массовая доля составных частей	-
121	ГОСТ 26664	п.2.4.3. п.2.4.7. п. 2.4.4. п. 2.4.5. п. 4				- внешний вид - вкус - запах - цвет - массовая доля составных частей	-
	Гравиметрический метод:						
122	ГОСТ 31339	п. 4.3.				- массовая доля глазури	-

123	ГОСТ 7636	п. 3.3.
124	ГОСТ 26808	п.2
	Титриметрический метод:	
125	ГОСТ 27207	
126	ГОСТ 7636	п. 3.5
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:	
127	ГОСТ 26929-94	
128	ГОСТ 33824-2016	
129	МУ 31-04/04	
130	ГОСТ 26929-94	
131	ГОСТ 33824-2016	
132	МУ 31-04/04	
	Фотометрический метод:	
133	МУК 4.1.3217-14	
	Бактериологический метод:	
134	ГОСТ 10444.15	
135	Инструкция № 5319-91 МЗ СССР	

10.20.25.110
10.20.25.111
10.20.25.112
10.20.25.113
10.20.25.114
10.20.25.115
10.20.25.119
10.20.25.120
10.20.25.190

- массовая доля воды	-
- массовая доля сухих веществ	-
- массовая доля поваренной соли	-
- массовая доля хлористого натрия	-
- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
-массовая доля фосфатов	менее 50 мг/100г от 50 до 300 мг/100г свыше 300 мг/100г
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^4 КОЕ/г- 1×10^7 КОЕ/г
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^4 КОЕ/г- 1×10^7 КОЕ/г

136	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)
137	Инструкция № 5319-91 МЗ СССР
138	ГОСТ 29185
139	Инструкция № 5319-91 МЗ СССР
140	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)
141	МУ 4.2.2723-10
142	ГОСТ 32010
143	Инструкция № 5319-91 МЗ СССР
144	ГОСТ 10444.12
145	ГОСТ 10444.12
146	ГОСТ 10444.12
147	Инструкция № 5319-91 МЗ СССР
148	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)
149	Инструкция № 5319-91 МЗ СССР
150	ГОСТ 32031
151	МУК 4.2.1122-02

Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-
Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Shigella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Дрожжи и плесневые грибы	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Плесневые грибы	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Дрожжи	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Дрожжи, плесени	-
S.aureus	-
S.aureus	-
Listeria monocytogenes	-
Listeria monocytogenes	-

152	ГОСТ 30726				Е coli	-		
153	ГОСТ 28560				Бактерии рода Proteus	-		
154	ГОСТ 10444.8				Возбудители порчи	-		
155	ГОСТ 31744				Возбудители порчи	-		
156	ГОСТ 10444.11				Возбудители порчи	-		
157	ГОСТ 5667	Зерно, мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	10.61.12.000	1902 11 000				
	Органолептический метод:		10.61.21.113	1902 19 100 0				
			10.61.21.114	1902 19 900 0				
			10.61.21.120	1902 20				
			10.62.13.180	1902 30 100 0				
158			ГОСТ 31743 Таблица №1	10.71.11.100	1902 30 900 0		- цвет	-
				10.71.11.111	1904 10 100 0		- вкус	
				10.71.11.112	1904 20 100 0		- запах	
				10.71.11.119	1905 10 000 0		- форма	
159			ГОСТ 572 Таблица №1	10.71.11.120	1905 20 100		- цвет	-
				10.71.11.121	1905 40 100		- вкус	
				10.71.11.122	1905 40 900		- запах	
				10.71.11.129	1905 90 300		- форма	
160			ГОСТ 2077 Таблица №1	10.71.11.130	1905 90 550		- внешний вид	-
				10.71.11.170	1905 90 900		- состояние мякиша	
				10.71.11.176			- форма изделия	
				10.71.11.179			- поверхность	
				10.71.12.110			внешний вид	-
161			ГОСТ 7128 Таблица №2	10.71.12.111			- состояние мякиша	
			10.71.12.112			- форма изделия		
		10.71.12.113			- поверхность			
		10.71.12.114			внешний вид	-		
162	ГОСТ 11270 Таблица №1	10.71.12.115			- состояние мякиша			
		10.71.12.120			- форма изделия			
		10.71.12.121			- поверхность			
		10.71.12.122			внешний вид	-		
163	ГОСТ 686 Таблица №1	10.71.12.123			- состояние мякиша			
		10.71.12.124			- форма изделия			
		10.71.12.125			- поверхность			
		10.71.12.129			внешний вид	-		
164	ГОСТ 26987 Таблица №1	10.71.12.190			- состояние мякиша			
		10.72.11.000			- форма изделия			
		10.72.11.150						

165	ГОСТ 26983 Таблица №1
166	ГОСТ 27842 Таблица №2
167	ГОСТ 14121 Таблица №1
168	ГОСТ 24298 Таблица №1
169	ГОСТ 27844 Таблица №2
170	ГОСТ 25832 Таблица №2
171	ГОСТ 24557 Таблица №2
172	ГОСТ 31805 Таблица №1
	Гравиметрический метод:
173	ГОСТ 5669 п.3.4.56

10.72.11.120
10.72.11.110
10.72.12.112
10.72.12.114
10.72.12.115
10.72.12.116
10.72.12.120
10.72.12.130
10.72.12.140
10.72.12.150
10.72.12.160
10.73.11.110
10.73.11.120
10.73.11.130
10.73.11.140
10.73.11.150
10.73.11.160
10.73.11.190

- поверхность	
внешний вид	-
- состояние мякиша	
- форма изделия	
- поверхность	
внешний вид	-
- состояние мякиша	
- форма изделия	
- поверхность	
внешний вид	-
- состояние мякиша	
- форма изделия	
- поверхность	
внешний вид	-
- состояние мякиша	
- форма изделия	
- поверхность	
внешний вид	-
- состояние мякиша	
- форма изделия	
- поверхность	
- пористость	-

174	ГОСТ 21094 п.3.4.5.
	Титриметрический метод:
175	ГОСТ 5670 п.3.4.56.
176	ГОСТ 5672 п.3
177	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
178	ГОСТ 26929
179	ГОСТ 33824
180	МУ 31-04/04
181	ГОСТ 26929
182	ГОСТ 33824
183	МУ 31-04/04
	Бактериологический метод:
184	ГОСТ 10444.15
185	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888- 3:2003)
186	
187	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)
188	
189	ГОСТ 10444.8
190	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)
191	МУ 4.2.2723-10
192	ГОСТ 10444.12
193	ГОСТ 10444.12

- массовая доля влаги	-
- кислотность	-
- массовая доля сахаров	-
- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^1 КОЕ/г - 1×10^7 КОЕ/г
Коагулазоположительные стафилококки и <i>S. aureus</i>	-
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
<i>B. cereus</i>	-
Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
Плесневые грибы	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^5$ КОЕ/г
Дрожжи	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^5$ КОЕ/г

194	ГОСТ 28560				Бактерии рода Proteus	-	
	Органолептический метод:	Сахар и кондитерские изделия, мед	10.81.11	1701 12 100			
			10.82.20.320	1701 12 900			
			10.82.23.130	1701 11 100			
195	ГОСТ 12576 п.3.1.		10.82.23.140	1704 90 650 0		- цвет	-
	п.3.2.		10.82.23.141	1704 90 710 0		- вкус	
	п.3.3.		10.82.23.170	1704 90 750 0		- запах	
196	ГОСТ 6441 Таблица №1		10.82.23.180	1704 90 300 0		-цвет	-
			10.82.23.210	1704 90 510 0		- вкус	
			10.82.23.220	1905 20 300 0		- запах	
			10.82.23.230	1905 20 900 0		- форма	
		10.82.23.290	1905 31 110 0		- внешний вид		
			1905 31 190 0		-консистенция		
197	ГОСТ Р 50230 Таблица №1		1905 32 050 0		цвет	-	
			1905 32 110 0		- вкус		
			1905 32 190 0		- запах		
			0409 00 000 0		- форма		
					- внешний вид		
					-консистенция		
198	ГОСТ 6442 п.5.1.1. п.5.1.2. Таблица №1				цвет	-	
					- вкус		
					- запах		
					- форма		
					- внешний вид		
					-консистенция		
199	ГОСТ 4570-2014 п.5.1.2. Таблица №1				цвет	-	
					- вкус		
					- запах		
					- форма		
					- внешний вид		
					-консистенция		
200	ГОСТ 7060 п. 1.6. Таблица №1				цвет	-	
					- вкус		
					- запах		

201	ГОСТ 14031	п.5.1.1. п.5.1.2. Таблица №1
202	ГОСТ 15052	п.5.1.1. п.5.1.2. Таблица №1
203	ГОСТ 15810	Таблица №1 Таблица №5
204	ГОСТ 24901	
205	ГОСТ Р 54644	п.5 Таблица №1
	Гравиметрический метод:	
206	ГОСТ Р 54642	п.8., п. 9
207	ГОСТ 5900	п.7.8.
	Титриметрический метод:	
208	ГОСТ 5898	п.2.3.4.
209	ГОСТ 5903	п.3.4.

- форма	
- внешний вид	
- консистенция	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- форма	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- форма	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- форма	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет	
- консистенция	
массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-1,00) %
- массовая доля влаги	(0,5 -50,0) %
- кислотность и щелочность	-
- массовая доля сахара	-

	Инверсионно – вольтамперометрический метод:				
210	ГОСТ 26929				- свинец (0,01-6,0) мг/кг
211	ГОСТ 33824				
212	МУ 31-04/04				
213	ГОСТ 26929				-кадмий (0,0015-1,0) мг/кг
214	ГОСТ 33824				
215	МУ 31-04/04				
	Бактериологический метод:				
216	ГОСТ 10444.15				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов
217	ГОСТ 33536				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов
218					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)
219	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)				
220					
221	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888- 3:2003)				S.aureus
222	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)				Бактерии рода Salmonella
223	МУ 4.2.2723-10				Бактерии рода Salmonella
224	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella
225	ГОСТ 10444.12				Дрожжи
226	ГОСТ 10444.12				Плесневые грибы
227	ГОСТ 8756.0	Плодоовощная	10.32.11.110	0805 22 000 0	Подготовка проб для анализа
228	ГОСТ 26671	продукция	10.32.11.120	0701 90 500 0	
	Органолептический метод:		10.32.12.110	0702 00 000	- внешний вид
					- вкус

271	ГОСТ Р 51603 п.5 Таблица.№1
272	ГОСТ 33823 п.5 Таблица.№1
273	ГОСТ 8756.1 п.2.1. - п.2.4.15.
274	ГОСТ 32100 п.5 Таблица.№1
275	ГОСТ 32101 п.5 Таблица.№1
276	ГОСТ 32102 п.5 Таблица.№1
277	ГОСТ 32103 п.5 Таблица.№1

- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет,	
-консистенция	
содержание мякоти	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет,	
-консистенция	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет,	
-консистенция	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет,	
-консистенция	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет,	
-консистенция	

278	ГОСТ 32104 п.5 Таблица.№1
279	ГОСТ 32105 п.5 Таблица.№1
280	ГОСТ 31713 п.5 Таблица.№1
	Титриметрический метод:
282	ГОСТ 26186 п.3
283	ГОСТ ISO 750 от п.7 до п.7.1.3.
284	ГОСТ 24556 п.2
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
285	ГОСТ 26929
286	ГОСТ 33824
287	МУ 31-04/04
288	ГОСТ 26929
289	ГОСТ 33824
290	МУ 31-04/04
	Потенциометрический (ионометрический) метод:

- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет,	
- консистенция	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет,	
- консистенция	
- внешний вид	-
- вкус	
- запах	
- цвет,	
- консистенция	
- качество заливки	
- массовая доля хлоридов	-
- титруемая кислотность	-
- витамин С	10 - 100 мг на 100 г
- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
- кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг

291	ГОСТ 29270 п.5.1. - п.6
	Бактериологический метод:
292	ГОСТ 10444.15
293	ГОСТ 32031
294	МУК 4.2.1122-02
295	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)
296	
297	
298	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)
299	МУ 4.2.2723-10
300	ГОСТ 32010
301	ГОСТ 10444.12
302	ГОСТ 10444.12
303	ГОСТ 10444.11
304	ГОСТ 10444.8
305	ГОСТ 29185
306	MP № 11-3/8- 09

Массовая доля нитратов	-
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^1 КОЕ/г - 1×10^8 - КОЕ/г
<i>Listeria monocytogenes</i>	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	-
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
Бактерии рода <i>Shigella</i>	-
Дрожжи	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^5$ КОЕ/г
Плесневые грибы	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^6$ КОЕ/г
Молочнокислые микроорганизмы	-
<i>B. cereus</i>	-
сульфитредуцирующие бактерии рода <i>Clostridium</i>	-
Бактерии рода <i>Yersinia</i>	-

307	ГОСТ 30726				E.coli	-
308	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)				Коагулазоположительные стафилококки и S. aureus	-
	Паразитологический метод:					-
309	МУК 4.2.3016-12 п.6.1 п.6.2. п 7.1.-до п.7.4				-Яйца гельминтов -цисты патогенных кишечных простейших -личинки	-
	Органолептический метод:	Масличное сырье и жировые продукты	10.41.24.000 10.41.29.000 10.41.54.000 10.41.59.000 10.41.60.110 10.41.19.000 10.42.10.110 10.42.10.111 10.42.10.112 10.42.10.113 10.42.10.120 10.42.10.121 10.42.10.122 10.42.10.130 10.42.10.131 10.42.10.132 10.84.12.130 10.84.12.140 10.84.12.190	1509 10 100 0 1510 00 100 0 1512 11 910 1517 10 100 0 1517 10 900 0 1517 90 100 0 1517 90 930 0 2103 90 900 1 0405 10 110 0 0405 20 100 0 0405 20 300 0 0405 20 900 0 0209 00 110 0 0209 00 190 0 0209 00 300 0	- внешний вид - запах - цвет - вкус - степень прозрачности	-
310	ГОСТ 5472 п.3 Таблица.№ 4.3 Таблица.№ 5.6. Таблица.№7 п.4					
311	ГОСТ 31761 п.5 Таблица.№1				- внешний вид - консистенция - цвет - запах - вкус - прозрачность	-
312	ГОСТ 8285 п.2.2.1. п.2.2.3. п.2.2.2. п. 2.2.2. п.2.2.5.				- внешний вид - консистенция - цвет - запах - вкус - прозрачность	-
	Гравиметрический метод:					
313	ГОСТ 31762 От п.4.4. до п. 4.7.				- массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
	Титриметрический метод:					

314	ГОСТ 32189 п.5.20.3.1
315	ГОСТ 31762 п.4.13-4.3.1
	Бутирометрический метод:
316	ГОСТ 31762 От п. 4.8. до п. 4.8.3.
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
317	ГОСТ 26929
318	ГОСТ 33824
319	МУ 31-04/04
320	ГОСТ 26929
321	ГОСТ 33824
322	МУ 31-04/04
	Бактериологический метод:
323	ГОСТ 10444.15
324	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)
325	ГОСТ 31659 (ISO 6579 : 2002)
326	МУ 4.2.2723-10
327	ГОСТ 32010
328	ГОСТ 10444.12
329	ГОСТ 10444.12

- поваренная соль	-
- кислотность	(0,05-10)%
- массовая доля жира	(5,0-80,0) %
- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^1 КОЕ/г- 1×10^7 КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Shigella	-
Дрожжи, плесени	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Плесневые грибы	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г

330	ГОСТ 10444.12					Дрожжи	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^5$ КОЕ/г
331	ГОСТ 29185					Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-
332	ГОСТ 32031					Listeria monocytogenes	-
333	МУК 4.2.1122-02					Listeria monocytogenes	-
334	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)					Коагулазоположительные стафилококки и S.aureus	-
	Органолептический метод:	Напитки	11.05.10.130	2202 10 000 0			
			11.05.10.140	2202 91 000 0			
335	ГОСТ 6687.5	п.2.2.3. п.2.3.1. п.2.3.2. п.2.3.3.	11.05.10.150	2202 00 010 0		- вкус	-
			11.05.10.160	2202 00 090 0		- аромат	
			11.07.11.110	2202 00 100 0		- цвет	
			11.07.11.111				
336	ГОСТ 30060	п.3.4.1 п.3.4.4. п.3.4.3.	11.07.11.112			- внешний вид	-
			11.07.11.120			- вкус и аромат	
			11.07.11.121			- прозрачность	
337	ГОСТ 12789	п.3	11.07.11.122			- цвет	-
			11.07.19.140				
338	ГОСТ 31711 Таблица.№1	п.5	11.07.19.190			- вкус и аромат	-
						- прозрачность	
	Потенциометрический (ионометрический) метод:						-
339	ГОСТ 31764 п.1 - п.8					- pH	(0-14) ед.pH
	Гравиметрический метод:						
340	ГОСТ 12787	п.3				- массовая доля сухих веществ	-
	Титриметрический метод:						
341	ГОСТ 6687.4 от п.1 до п.6					- кислотность	-

	Титриметрический метод:
362	ГОСТ 3624-92 п.3 ГОСТ Р 54669-2011 п.7 ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14. ГОСТ 5898-87 п.2, п.4
363	ГОСТ 3627 п.1, п.5
364	ГОСТ Р 55063 п.7.10
365	ГОСТ Р 55361 п.7.12.
366	ГОСТ 9957 п.7
367	ГОСТ 5903 п.6
368	ГОСТ 7047 Раздел №3
369	ГОСТ Р 51575 п.4.2.
	Гравиметрический метод:
370	ГОСТ 9793 п.4
371	ГОСТ 33319 От п.1 до п.11
372	МУ 4237-86
	Расчетный метод:
373	МУ № 4237-86
	Колориметрический метод:
374	МУ №1-40/3805 от 11.11.91
375	Инструкция № 143-5/129-19-90 от 20.06.90г.
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
376	ГОСТ 26929
377	ГОСТ 33824
378	МУ 31-04/04
379	ГОСТ 26929
380	ГОСТ 33824

56.29.20.130
56.29.20.190
10.89.19.150

- кислотность	-
- массовая доля хлористого натрия	-
- массовая доля сахаров	-
- витамин С	
- массовая доля йода	(20-60) мкг/г
- массовая доля влаги и сухих веществ	(5,0-95,0) %
- массовая доля влаги и сухих веществ	(1,0-85,0) %
- массовая доля влаги и сухих веществ	-
- энергетическая ценность	-
- качество термической обработки	-
- степень окисления.	-
- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг

381	МУ 31-04/04
	Бактериологический метод:
382	ГОСТ 10444.15
383	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)
384	ГОСТ 31659 (ISO 6579 : 2002)
385	МУ 4.2.2723-10
386	ГОСТ 32010
387	ГОСТ 30726
388	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)
389	ГОСТ 28560
390	ГОСТ 29185
391	ГОСТ 32031
392	МУК 4.2.1122-02
393	ГОСТ 10444.8
394	ГОСТ 10444.12
395	ГОСТ 10444.12
396	ГОСТ 10444.12
397	ГОСТ 32064 (ISO 21528-1:2004, ISO 21528-2:2004)
398	ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004)
399	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^1 КОЕ/г- 1×10^7 КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Salmonella	-
Бактерии рода Shigella	-
E. coli	-
Коагулазоположительные стафилококки и S. aureus	-
Бактерии рода Proteus	-
Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-
Listeria monocytogenes	-
Listeria monocytogenes	-
B.cereus	менее 1×10^1 КОЕ/г- 5×10^2 КОЕ/г
Дрожжи	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Плесневые грибы	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Дрожжи и плесени	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Семейство Enterobacteriaceae	-
Clostridium perfringens	-
Презумптивные E.coli	-

	Инверсионно – вольтамперометрический метод:	Биологически активные добавки к пище	10.99.19.210	210690 9803		
400	ГОСТ 26929			2106 90 9804	- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
401	ГОСТ 33824			2106 90 9809	-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
402	МУ 31-04/04			2106 90 5100		
403	ГОСТ 26929			2106 90 3000	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^1 КОЕ/г- 1×10^7 КОЕ/г
404	ГОСТ 33824				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	не обнаружено / обнаружено
405	МУ 31-04/04				Бактерии рода Salmonella	не обнаружено / обнаружено
	Бактериологический метод:				Бактерии рода Salmonella	не обнаружено / обнаружено
406	ГОСТ 10444.15				Бактерии рода Shigella	не обнаружено / обнаружено
407	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)				Е. coli	не обнаружено / обнаружено
408	ГОСТ 31659 (ISO 6579 : 2002)				Коагулазоположительные стафилококки и S. aureus	не обнаружено / обнаружено
409	МУ 4.2.2723-10				Дрожжи	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
410	ГОСТ 32010				Плесневые грибы	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^4$ КОЕ/г
411	ГОСТ 30726				Плесени и дрожжи	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
412	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888- 3:2003)				-B. cereus	менее 1×10^1 КОЕ/г- 1×10^3 КОЕ/г
413	ГОСТ 10444.12					
414	ГОСТ 10444.12					
415	ГОСТ 10444.12					
416	ГОСТ 10444.8					

	Инверсионно – вольтамперометрический метод:	Продукты детского питания	10.11.11.130	0405 90		
			10.11.12.140	0406 10		
			10.11.13.140	0406 20		
417	ГОСТ 26929		10.11.20.170	0406 30	- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
418	ГОСТ 33824		10.11.31.130	0405 10		
419	МУ 31-04/04		10.11.31.150	0405 20		
420	ГОСТ 26929		10.11.32.130	0402 29 110 0 2007 10	-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
421	ГОСТ 33824		10.11.32.150	99		
422	МУ 31-04/04		10.12.10.110	2007 10 911 0		
			10.12.10.170	9007 10 991 0		
			10.12.40.117	2009 90 390 1		
			10.86.10.100	0401 10		
			10.86.10.110	0406 40		
			10.86.10.121	0406 90 130 0		
			10.86.10.122	2005 10 001 0		
			10.86.10.123	2007 10 101 0		
			10.86.10.124	0401 20		
			10.86.10.125	0401 30		
			10.86.10.126			
			10.86.10.129			
			10.86.10.130			
			10.86.10.131			
			10.86.10.132			
			10.86.10.133			
			10.86.10.134			
			10.86.10.136			
			10.86.10.137			
			10.86.10.144			
			10.86.10.200			
			10.86.10.210			
			10.86.10.211			
			10.86.10.212			
			10.86.10.213			
			10.86.10.219			
			10.86.10.220			
			10.86.10.230			
			10.86.10.231			

	Бактериологический метод:
423	МУК 4.2.577-96
424	МУК 4.2.577-96
425	МУК 4.2.577-96
426	МУК 4.2.577-96
427	ГОСТ 29185
428	МУК 4.2.577-96
429	МУК 4.2.577-96
430	МУК 4.2.577-96

10.86.10.232
 10.86.10.233
 10.86.10.240
 10.86.10.243
 10.86.10.245
 10.86.10.246
 10.86.10.247
 10.86.10.249
 10.86.10.300
 10.86.10.310
 10.86.10.400
 10.86.10.500
 10.86.10.510
 10.86.10.511
 10.86.10.512
 10.86.10.513

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	менее 1×10^1 КОЕ/г- 1×10^7 КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
E.coli	-
S. aureus	-
Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	-
Плесневые грибы	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г
Дрожжи	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^4$ КОЕ/г
Дрожжи и плесени	менее 1×10^1 КОЕ/г- $1,5 \times 10^3$ КОЕ/г

431	МУК 4.2.577-96				<i>B.cereus</i>	не обнаружено / обнаружено
432	ГОСТ 31659 (ISO 6579: 2002)				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
433	МУ 4.2.2723-10				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
434	ГОСТ 32010				Бактерии рода <i>Shigella</i>	-
435	ГОСТ 32031				<i>Listeria monocytogenes</i>	-
436	МУК 4.2.1122-02				<i>Listeria monocytogenes</i>	-
	Органолептический метод:	Вода	01 31 00			
		централизованных систем водоснабжения	36 00 11			
437	ГОСТ 3351 п.2				- запах	(0-5) баллов
438	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1.					
439	ГОСТ 3351 п.3				- вкус, привкус	(0-5) баллов
440	ГОСТ Р 57164 п.5.8.2.					
	Потенциометрический (ионометрический) метод::					
441	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97				- pH	(6 - 9) ед.pH
	Фотометрический метод:					
442	ГОСТ 31868 П.5 (Метод Б)				-цветность	1-10 градусов 10-50 градусов Свыше 50 градусов
443	ГОСТ 3351 п.5 ГОСТ Р 57164 п.6				- мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
444	ГОСТ 4011 п.2				- железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
445	ГОСТ 18165 п.6 (Метод Б)				- алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
446	ГОСТ 31940 п.6				- сульфаты	(2-50) мг/дм ³
447	ГОСТ 33045 п.5 п. 9.				- аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
					- нитраты	(0,1-200) мг/дм ³

п.б.	
	Титриметрический метод:
448	ГОСТ 4245 п. 2
449	ГОСТ 31954 п.4
450	ГОСТ 18190 п.3
451	ПНДФ 14.2:4.154-99
	Гравиметрический метод
452	ГОСТ 18164
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
453	МУ 31-03/04
454	ГОСТ 31866
455	МУ 31-03/04
456	ГОСТ 31866
457	МУ 31-03/04
458	ГОСТ 31866
459	МУ 31-03/04
460	ГОСТ 31866
461	МУ 31-10/04
462	ГОСТ 31866
	Бактериологический метод:
463	МУК 4.2.1018-01
464	МУК 4.2.1018-01
465	МУК 4.2.1018-01
466	МУК 4.2.1018-01

- нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
- хлориды	(10-200) мг/дм ³
- общая жесткость	от 0,1 мг-экв/дм ³ (°Ж)
- остаточный активный хлор	свободный (0,05-5,0) мг/дм ³ , связанный от 0,2 мг/дм ³
- окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
-сухой остаток	(0-500) мг/дм ³
-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
- марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
-термотолерантные колиформные бактерии	-
-общие колиформные бактерии	-
-общее микробное число	-
- колифаги	-

467	МУК 4.2.1018-01				-споры сульфитредуцирующих клубридий	-
468	МУ 4.2.2723-10				-патогенные бактерии группы кишечных инфекций	-
	Потенциометрический (ионометрический) метод:	Вода дистиллированная	20.13.56.120			
469	ГОСТ 6709				- рН	(5,5 – 6,6) ед.рН
	Кондуктометрический метод:					
470	ГОСТ 6709				- удельная электрическая проводимость	(0,1-99,9) мкСм/см
	Визуальный метод:					
471	ГОСТ 6709 п.3.5.				- аммиак и аммонийные соли	-
472	ГОСТ 6709 п.3.6				- нитраты	-
473	ГОСТ 6709 п.3.7.				- сульфаты	-
474	ГОСТ 6709 п.3.8.				- хлориды	-
475	ГОСТ 6709 п.3.10.				- железо	-
476	ГОСТ 6709 п.3.15.				- вещества, восстанавливающие KMnO ₄	-
477	ГОСТ 6709 п.3.12.				- медь	-
478	ГОСТ 6709 п.3.13.				- свинец	-
479	ГОСТ 6709 п.3.14.				- цинк	-
480	ГОСТ 6709 п.3.9.а				- алюминий	-
481	ГОСТ 6709 п.3.11.				- кальций	-
	Гравиметрический метод:					
482	ГОСТ 6709 п.3.3.			2853001000	- массовая концентрация остатка после выпаривания	-

	Органолептический метод:	Вода источников централизованного водоснабжения	013100	220100000 220110000		
483	ГОСТ 3351 п.2 ГОСТ Р 57164 п.5.8.1.				- запах	(0-5) баллов
	Потенциометрический (ионометрический) метод:					
484	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97				- рН	(6 - 9) ед.рН
	Фотометрический метод:					
485	ГОСТ 31868 п.5				цветность	1-10 градусов 10-50 градусов Свыше 50 градусов
486	ГОСТ 3351 п.5				- мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
487	ГОСТ Р57164 п.6					
488	ГОСТ 4011 п.2				- железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
489	ГОСТ 18165 п.6				- алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
490	ГОСТ 31940 п.6				- сульфаты	(2-50) мг/дм ³
491	ГОСТ 33045 п.5 п.9 п.6				- аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
	Титриметрический метод:				- нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
492	ГОСТ 4245 п.2				- нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
493	ГОСТ 31954 п.4					
494	ПНДФ 14.2:4.154-99				- хлориды	(10-200) мг/дм ³
	Гравиметрический метод				- общая жесткость	от 0,1 мг-экв/дм ³ (°Ж)
495	ГОСТ 18164				- окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:					
496	МУ 31-03/04 ГОСТ 31866				- сухой остаток	1000 мг/дм ³
497	МУ 31-03/04					
498	ГОСТ 31866				- кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					- свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³

499	МУ 31-03/04					-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
500	ГОСТ 31866						
501	МУ 31-03/04					-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
502	ГОСТ 31866						
503	МУ 31-10/04					- марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
504	ГОСТ 31866						
	Бактериологический метод:						
505	МУК 4.2.1018-01					-общее микробное число	-
506	МУК 4.2.1018-01					-общие колиформные бактерии	-
507	МУК 4.2.1018-01					- термотолерантные колиформные бактерии	-
508	МУК 4.2.1018-01					-споры сульфитредуцирующих клостридий	-
509	МУК 4.2.1018-01					-колифаги	-
	Органолептический метод:	Вода источников нецентрализованного водоснабжения	013100	220100000 220110000			
510	ГОСТ 3351 п.2					- запах	(0-5) баллов
511	ГОСТ Р57164 п.5.8.1						
512	ГОСТ 3351 п.3					- привкус	(0-5) баллов
513	ГОСТ Р57164 п.5.8.2						
	Потенциометрический (ионометрический) метод:						
514	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97(2004)					- рН	(6 - 9) ед.рН
	Фотометрический метод:						
515	ГОСТ 31868 п.5					цветность	1-10 градусов .10-50 градусов Свыше 50 градусов
516	ГОСТ 3351 п.5					- мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
517	ГОСТ Р57164 п.6						

518	ГОСТ 4011 п.2
519	ГОСТ 18165 п.6
520	ГОСТ 31940 п.6
521	ГОСТ 33045 п.5 п.9 п.6
	Титриметрический метод:
522	ГОСТ 4245 п.2
523	ГОСТ 31954 п.4
524	ПНДФ 14.2:4.154-99
	Гравиметрический метод
525	ГОСТ 18164
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:
526	МУ 31-03/04
527	ГОСТ 31866
528	МУ 31-03/04
529	ГОСТ 31866
530	МУ 31-03/04
531	ГОСТ 31866
532	МУ 31-03/04
533	ГОСТ 31866
534	МУ 31-10/04
535	ГОСТ 31866
	Бактериологический метод:
536	МУК 4.2.1018-01

- железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
- алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
- сульфаты	(2-50) мг/дм ³
- аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
- нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
- нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
- хлориды	(10-200) мг/дм ³
- общая жесткость	от 0,1 мг-экв/дм ³ (°Ж)
- окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
- сухой остаток	1000 мг/дм ³
-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
- марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
	ГОСТ Р 51592-2000 ГОСТ Р 53415-2009
-общие колиформные бактерии	-

537	МУК 4.2.1018-01				- термотолерантные колиформные бактерии	-
538	МУК 4.2.1018-01				-колифаги	-
539	МУК 4.2.1018-01				-общее микробное число	-
	Органолептический метод:	Вода открытых водоемов (1 категории)		220100000 220110000		
540	ГОСТ 3351 п.2				- запах	(0-5) баллов
541	ГОСТ Р57164 п.5.8.1.					
	Потенциометрический (ионометрический) метод:					
542	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97(2004)				- рН	(6 - 9) ед.рН
	Фотометрический метод:					
543	ГОСТ 31868 п.5				цветность	1-10 градусов 10-50 градусов Свыше 50 градусов
544	ГОСТ 3351 п.5				- мутность	(0,58-4,64) мг/дм ³
545	ГОСТ Р57164 п.6				- железо	(0,1-2,0) мг/дм ³
546	ГОСТ 4011 п.2				- алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
547	ГОСТ 18165 п.6				- сульфаты	(2-50) мг/дм ³
548	ГОСТ 31940 п.6				- аммоний	(0,10-300) мг/дм ³
549	ГОСТ 33045 п.5 п.6 п.9				- нитраты	(0,1-200) мг/дм ³
	Титриметрический метод:				- нитриты	(0,003-0,30) мг/дм ³
550	ГОСТ 4245 п.2				- хлориды	(10-200) мг/дм ³
551	ГОСТ 31954 п.4				- общая жесткость	от 0,1 мг-экв/дм ³ (°Ж)
552	ПНДФ 14.2:4.154-99				- окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
	Гравиметрический метод					
553	ГОСТ 18164				-сухой остаток	0-500 мг/дм ³

	Инверсионно – вольтамперометрический метод:					
554	МУ 31-03/04				-кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
555	ГОСТ 31866					
556	МУ 31-03/04				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
557	ГОСТ 31866					
558	МУ 31-03/04				-медь	(0,0050-5,0) мг/дм ³
559	ГОСТ 31866					
560	МУ 31-03/04				-цинк	(0,0005-10) мг/дм ³
561	ГОСТ 31866					
562	МУ 31-10/04				- марганец	(0,002-0,5) мг/дм ³
563	ГОСТ 31866					
	Бактериологический метод:					
564	МУК 4.2.2723-10				-возбудители кишечных инфекций	-
565	МУК 4.2.1884-04				-общие колиформные бактерии	-
566	МУК 4.2.1884-04				- термотолерантные колиформные бактерии	-
567	МУК 4.2.1884-04				-колифаги	-
568	МУК 4.2.2218-07				- V. cholerae	-
	Потенциометрический (ионометрический) метод:	Вода водоемов в местах купания ..		220100000 220110000		
569	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97				- рН	(6 - 9) ед.рН
	Фотометрический метод:					
570	РД 52.24.405-2005				- сульфаты	(2-40) мг/дм ³
571	ПНДФ 14.1:2:4:4-95				- нитраты	(0,1-100) мг/дм ³
572	ПНДФ 14.1:2:4:3-95				- нитриты	(0,02-3) мг/дм ³
	Титриметрический метод:					

573	ПНДФ 14.1:2:3.96-97			- хлориды	(10-5000) мг/дм ³
	Гравиметрический метод				
574	ПНДФ 14.1:2:4.114-97			-сухой остаток	(50-50000) мг/дм ³
	Бактериологический метод:				
575	МУК 4.2.2723-10			- возбудители кишечных инфекций	-
576	МУК 4.2.1884-04			-общие колиформные бактерии	-
577	МУК 4.2.1884-04			- термотолерантные колиформные бактерии	-
578	МУК 4.2.1884-04			-колифаги	-
579	МУК 4.2.2218-07			- V. cholerae	-
		Дезинфицирующие средства	93 9210 93 9217 93 9200		
	Титриметрический метод:				
580	ГОСТ 25263			Массовая доля активного хлора	(0,25-60)%
581	ГОСТ Р 54562			Массовая доля активного хлора	(15-30)%
582	ГОСТ 14193			Массовая доля активного хлора	(0,25-25)%
583	ГОСТ 11086			Массовая доля активного хлора	(1,7-190) г/дм ³
584	ГОСТ 32386			Массовая доля активного хлора	(0,2-8,0)%
585	Инструкции и МУ к дезинфицирующим средствам			Массовая доля активного хлора, Массовая концентрация	-

					действующего вещества	
	Инструкция № 15-2005				Массовая доля перекиси водорода	(20-30) %
	Бактериологический метод:	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки воздух				
586	МУ № 3182-84				- общее микробное число	менее 1 КОЕ в 1м ³ -1x10 ³ КОЕ в 1м ³
587	МУК 4.2.2941-11				- патогенный стафилококк	-
	Бактериологический метод:	Хирургический инструментарий, перевязочный материал, руки хирургов, кожа операционного поля				
588	МУ № 287-113 от 30.12.98г				- стерильность	-
	Бактериологический метод:	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов				
589	МУК 4.2.1036-01				- эффективность стерилизации с использованием биологических индикаторов	-
590	МУ МЗ СССР № 15/6-5 от 28.02.91г.				- эффективность стерилизации с использованием биологических индикаторов	-
	Бактериологический метод:	Вода очищенная				
591	МУ 3182-84				-ОМЧ	-
592	МУ 3182-84				- P. aeruginosa	-
593	МУ 3182-84				-сем. Enterobacteriaceae	-
594	МУ 3182-84				-S aureus	-

	Бактериологический метод:	Помещения и оборудование (аптеки, ЛПУ, ДДУ, предприятия общественного питания, промышленные предприятия)			Смывы с поверхностей	
595	МУ МЗ № 2657-82 от 31.12.82г.				-бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
596	МР МЗ от 03.06.86г.					
597	МУ 4.2.2723-10					
598	МУ МЗ № 3182 от 29.12.84г.					
599	МУ 15-6/12 МЗ от 18.04.89г.					
600	МУК 4.2.2942-11					
					неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы	-
					- S. aureus	-
601	МР 11-3/8-09 от 11.05.2004г				- иерсинии	-
	Паразитологический метод:					
602	МУК 4.2.2661-10 п.10.2. п.10.3. п.10.4. п.15.1. п.15.4.				- яйца гельминтов, - цисты патогенных кишечных простейших	-
	Ионометрический (потенциометрический)	Почва земельных участков				

	метод:	
603	ГОСТ 26483-85	
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:	
604	МУ 31-11/05	
605	МУ 31-11/05	
606	МУ 31-11/05	
607	МУ 31-11/05	
	Бактериологический метод:	
608	ГОСТ 17.4.4.02 ГОСТ 29269	
609	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004г.	
610	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004г.	
611	МУ 4.2.2723-10	
612	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004г.	
	Паразитологический метод:	
613	МУК 4.2.2661-10 п.4.2. п.4.4. п.4.7.	
	Бактериологический метод:	Клинический, операционный, секционный материал:
614	МУК 4.2.3065-2013	
615	МУК 4.2.1890-04	
616	МЗ 3.1.2.0072-2013	
617	МУК 4.2.1887-04	
618	МУК 4.2.1890-04	
619	Приказ МЗ № 535 от 22.04.85г	

-рН	-
-цинк	(1,0-100) мг/кг
-свинец	(0,50-60) мг/кг
-медь	(1,0-100) мг/кг
-кадмий	(0,10-20) мг/кг
-индекс БГКП	менее 1 клетки в 1г- 5×10^2 клеток в 1г
-патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	- -
ОМЧ индекс энтерококков	менее 1 клетки в 1г — 5×10^3 клеток в 1г
- яйца и личинки гельминтов -цисты патогенных кишечных простейших	обнаружены / не обнаружены
Выделение и идентификация микроорганизмов	-
- рода <i>Corynebacterium</i>	-
- рода <i>Bordetella</i>	-
- рода <i>Neisseria</i>	-
- рода <i>Streptococcus</i>	-

620	МУК 4.2.1890-04	
621	Приказ МЗ № 535 от 22.04.85г.	
622	МР № 10-11\31 от 14.04.86г.	
623	Приказ МЗ № 345,	
624	МУК 4.2.1890-04	
625	МУ № 04-723\3 от 17.12.84г,	
626	МР № 10-11/31 от 14.04.86г,	
627	МУК 4.2.1890-04,	
628	Инструкция № 1135-73 МЗ от 20.03.73г,	
629	МР МЗ № 17 РС-4/5735 от 17.08.90г,	
630	МУ 4.2.2723-10	
631	МР 0100/13745-07-34 от 29.12.2007г.	
632	МУК 4.2.992-00	
633	МР от 31.03.88г	
634	МУК 4.2.1890-04,	
635	МР № 10-11/31 от 14.04.86г.	
636	Приказ № 535 от 22.04.85г,	
637	МУ МЗ РФ № 283-84,	
638	МУК 4.2.1890-04	
639	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.	
640	МУК 4.2.2218-07	
641	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.85г	
642	МР МЗ РФ 03.06.86г.	
643	МУК 4.2.1890-04	
644	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.85г,	
645	МР МЗ РФ 03.06.86г.	
646	МУК 4.2.1890-04	
647	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.	

- рода Staphylococcus	-
- семейства Enterobacteriaceae	-
- рода Candida	-
- рода Haemophilus	-
- рода Bifidobacterium	-
- рода Vibrio	-
- рода Acinetobacter	-
- рода Pseudomonas	-
- рода Lactobacterium	-

648	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.				- рода Bacillus	-
649	МУК 4.2.1890-04					
650	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.				- рода Clostridium	-
651	Инструкция № 1135-73 от 20.12.73г.					
652	МР МЗ СССР № 17 РС-4/5735 от 17.08.90г					
653	МУК 4.2.1890-04					
	Серологический метод:				Обнаружение антител к возбудителям инфекций:	-
654	Инструкция МЗСССР 1984г.				- коклюш	-
655	МР 3.1.2.0072-13				- паракклюш	-
656	МУ МЗ России 3.1.7.1189-03				- бруцеллез	-
657	МУ 3.1.2007-05				- туляремия	-
658	МУ № 04-723\3 от 17.12.84				-сальмонеллез	-
659	Приказ МЗ РФ № 342 от 26.11.98г., приложение № 3				-сыпной тиф	-
660	МУ № 04-723/3 от 17.12.84г.				- дизентерия	-
	Паразитологический метод:					-
661	МУК 4.2.3145-2013 п.1.1.1.1. п.1.1.1.2.1. п.1.1.1.3. п.1.1.1.4.	Биологический материал: фекалии, перианальный соскоб.			гельминты и их фрагменты, личинки и яйца, цисты патогенных кишечных простейших	-
662	ГОСТ 12.1.005 п.4	Факторы среды обитания промышленных объектов (рабочие места, производственная зона), жилые и общественные здания, территория жилой застройки,				

677	п.6.8. МУ № 4425-87 п.2Б	транспорта. Жилые и общественные здания. Территория жилой застройки.
678	МУК 4.3.2756-10 п.4.1., п.4.2., п.5	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.
679	ТКА-ПКМ мод.60 п.6	
680	Руководство по эксплуатации прибора комбинированного ТКА-ПКМ мод.43 п.6, п.7.1., п.7.6-7.8.	
681	Руководство по эксплуатации измерителя параметров электрического и магнитного полей ВЕ-МЕТР-АТ-002	
682	ГОСТ Р ИСО 9612-2016 п.9, 10	
683	ГОСТ 23337-2014 п.6, п.7	
684	ГОСТ 12.1.003-2014 п.7	
685	МУК 4.3.2194-07 п.2	
686	МР 4.3.0008-10 п.3. табл.2	
687	Руководство по эксплуатации шумомера интегрирующего-виброметра ШИ-01В	
688	ГОСТ 31319-2006 п.6	
689	ГОСТ 31192.1-2004 п.5,6	
690	ГОСТ 31192.2-2005 п.5,6	
691	МУК 4.3.3221-14 п.2	
692	Руководство по эксплуатации	

-температура воздуха -относительная влажность воздуха -скорость движения воздуха	(от -30 до +60) ⁰ С (от 5 до +98)% (0,1+ 20) м/сек
Электромагнитные поля, создаваемые ПЭВМ Напряженность электрического поля в диапазоне частот: -5 Гц - 2000Гц; -2кГц-400кГц; Плотность магнитного потока в диапазоне частот: -5Гц-2000 ГЦ; -2кГц-400кГц	(0,8 - 100) В/м (0,8 В/м до 10) В/м (8-100)нТл (0,08 до 1) мкТл
Шум: -шум постоянный и непостоянный -уровни звука -уровни звукового давления в октавных полосах частот эквивалентные и максимальные уровни звука	(20-140) дБ
Вибрация: -вибрация общая и локальная -корректированные по частоте -эквивалентные	70 – 180 дБ

	шумомера интегрирующего-виброметра ШИ-01В				корректированные значения	
693	Р 2.2.2006-05	Физиолого-гигиенические показатели			Тяжесть трудового процесса: -физическая и динамическая нагрузка; -масса поднимаемого и перемещаемого груза; -стереотипные рабочие движения (количество за смену); -статистическая нагрузка за смену при удержании груза; -рабочая поза; -наклоны корпуса; -перемещение в пространстве Напряженность трудового процесса: -интеллектуальные нагрузки; -сенсорные нагрузки; -эмоциональные нагрузки; -монотонность нагрузок; -режим работы	-
	Дозиметрический метод:	Промышленные объекты, в том числе территории, отведенные под строительство промышленных объектов Территории, отведенные под строительство жилых и общественных зданий. Жилые и общественные здания. Выборочное обследование жилых			Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	(0,05 мкЗв/ч- 0,1 Зв/ч)
694	МУ 2.6.1.2838-11				Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	(0,05-50) мкЗв/ч
695	МУ 2.6.1.2398-08					
696	Руководство по эксплуатации СРП-88					
697	Руководство по эксплуатации ДРГ 01Т1					
698	МУК 2.6.1.1087-02 п.5-7				Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	(0,05мкЗв/ч — 1Зв/ч)

		зданий для оценки доз облучения населения. Лом цветных и черных металлов				
--	--	---	--	--	--	--

Главный врач

Руководитель ИЛЦ



[Handwritten signature]

Б.Н. Базылев

Е.В.Щемлева