



Руководитель (заместитель руководителя)

М.П. Федеральной службы по аккредитации

Д.А. МАКАРЕНКО

подпись инициалы, фамилия

06 СЕН 2018

Приложение
к аттестату аккредитации
№РОСС RU.0001.513875

на 48 листах, лист 1

Область аккредитации Испытательной лаборатории (центра)
Испытательный лабораторный центр
филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Советском районе

наименование испытательной лаборатории (центра)
613340, Кировская область, г. Советск, ул. Кирова, д.1

адрес мест осуществления деятельности ИЛЦ

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений <*>	Наименование объекта	Код ОКПД 2 <*>	Код ТН ВЭД ЕАЭС <***>	Определяемая характеристика (показатель) <****>	Диапазон определения <*****>

1	2	3	4	5	6	7
1. Методы исследования органолептических и физико-химических показателей						
1.	ГОСТ 19342	-мясо, в т.ч. полуфабрикаты, свежие, парные, охлажденные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных) -субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные -мясо, сублимированной и тепловой сушки -колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных,			органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус -запах -поверхность -консистенция -состояние сухожилий -вид на разрезе -форма, размер и вязка батонов колбасы	
2.	ГОСТ 7269					
3.	ГОСТ 4288					
4.	ГОСТ 9959					

1	2	3	4	5	6	7
5.	ГОСТ 9793	кулинарные изделия из мяса			физико-химические показатели:	
6.	ГОСТ 4288				-массовая доля влаги	-
7.	ГОСТ 9957				-массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
8.	ГОСТ 4288					
9.	ГОСТ 23392				-определение свежести	-
10.	ГОСТ Р 32008				-содержание азота	-
11.	ГОСТ 4288				-масса	-
12.	ГОСТ 4288				-массовая доля хлеба	-
13.	ГОСТ Р 52197				-размеры костных частиц	-
14.	МУ 31-07/04				-йод	(0,02-2000) мг/кг
15.	ФР 1.31.2004.01166					
16.	ФР 1.31.2004.00986				-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
17.	МУ 31-04/04				-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
					-медь	(0,05-30,0) мг/кг
18.	ГОСТ Р 31628				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
19.	МУ 31-05/04					
20.	ФР 1.31.2004.01119					
21.	ГОСТ Р 51944	-мясо птицы, в т.ч. полуфабрикаты (все виды птицы для убоя, пернатой дичи) -субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы -колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы), в том числе для детского питания -мясопродукты с использованием мяса птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы) -продукты из мяса птицы, сублимационной и тепловой сушки			-внешний вид	-
					-цвет	-
					-вкус	-
					-запах	-
					-поверхность	-
					-консистенция	-
					-состояние сухожилий	-
					-вид на разрезе	-
					-форма, размер и вязка батонов колбасы	-
					-масса	-
22.	ГОСТ 9957				-массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
23.	ГОСТ Р 51444					
24.	ГОСТ Р 53599				-размеры костных частиц	-
25.	МУ 31-07/04				- йод	(0,02-2000) мг/кг
26.	ФР 1.31.2004.01166					
27.	ФР 1.31.2004.00986				-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
28.	МУ 31-04/04				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					-медь	(0,05-30,0) мг/кг
29.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04				-мышьяк	(0, 2-400,0) мг/кг
30.	ГОСТ 608	-консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т. ч. паштетные и фаршевые), в том числе для детского питания			органолептические показатели: -внешний вид -внешний вид мясного сока -цвет мяса -цвет желе -вкус -запах -консистенция	-
31.	ГОСТ 26186				Физико-химические показатели: -массовая доля хлористого натрия	-
32.	МУ 31-17/04				- йод	(0,02-2000) мг/кг
33.	ФР 1.31.2004.01166				Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
34.	МУ31-17/04				-свинец	
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
35.	ФР 1.31.2004.00986				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
36.	ГОСТ Р 31628					
37.	МУ 31-05/04					
38.	ФР 1.31.2004.01119				- медь	(0,05-30,0) мг/кг
39.	МУ 31-04/04				-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
40.	ФР 1.31.2004.00986					
41.	МУ 31-07/04	-яйца и жидкие яичные продукты			Физико-химические показатели:	
42.	ФР 1.31.2004.01166	(меланж, белок, желток)			- йод	(0,02-2000) мг/кг
43.	ФР 1.31.2008.05135	-яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)			- селен	от 0,02 мг/кг
44.	МУ 31-04/04				Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
45.	ФР 1.31.2004.00986	-яичный белок (альбумин) сухой			-свинец	
46.	МУ 31-04/04				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
47.	ФР 1.31.2004.00986					
48.	ГОСТ Р 31628				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
49.	МУ 31-05/04					
50.	ФР 1.31.2004.01119					
51.	МУ 31-04/04				- медь	(0,0005-30,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
52.	ФР 1.31.2004.00986					
53.	МУ 31-04/04				-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
54.	ФР 1.31.2004.00986					
55.	ГОСТ Р 52253	-молоко, сливки сырые и термически			-Органолептические показатели:	
56.	ГОСТ 28283	обработанные, пахта, сыворотка			-Внешний вид	
		молочная, жидкие кисломолочные			-Консистенция	
		продукты, в т.ч. йогурт, сметана,			-Вкус	
		продукты и напитки на молочной основе,			-Запах	
		в том числе для детского питания			-Цвет	
		-творог и творожные изделия, продукты			-Показатели идентификации сырого молока	
57.	ГОСТ 3624	пастообразные молочные, в том числе для			-кислотность	(2-250) °T
58.	ГОСТ 23327	детского питания			-массовая доля белка	
59.	ГОСТ 24066	-продукты молочные сухие			-аммиак	
60.	ГОСТ 24067	-концентраты молочных белков, казеин,			-перекись водорода	
61.	ГОСТ 3623	казеинаты, гидролизаты молочных белков			-пастеризация	
62.	ГОСТ 3626	-сыры,			-влаги и сухие вещества	(0,5-99,0) %
63.	ГОСТ 3627	-мороженое на молочной основе,			-массовая доля хлористого натрия	
64.	ГОСТ 5867	- питательные среды сухие на молочной			-массовая доля жира	
65.	ГОСТ 24065	основе для культивирования заквасочной			-сода	
66.	ГОСТ 8218	пробиотической микрофлоры			-группа чистоты	
67.	МУ 31-07/04	-молокосодержащие продукты с			-йод	(0,02-2000) мг/кг
68.	ФР.1.3.2004.01166	немолочными компонентами, в т.ч.			Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
69.	МУ 31-04/04	мороженое			-свинец	(0,0015-1,0) мг/кг
70.	ФР 1.31.2004.00986				-кадмий	
	МУ 31-04/04				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
71.	ГОСТ Р 31628					
72.	МУ 31-05/04					
73.	ФР 1.31.2004.01119					
74.	МУ 31-04/04				-медь	(0,05-30,0) мг/кг
	ФР 1.31.2004.00986				-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
75.	ГОСТ 29245	-консервы молочные, в том числе для			Органолептические показатели:	
		детского питания			-Консистенция	
					-Вкус	
					-Запах	
76.	ГОСТ 30305.3				-кислотность	

1	2	3	4	5	6	7
77.	ГОСТ 8764				-массовая доля сухих веществ	-
78.	ГОСТ 30305.1				-массовая доля влаги	-
79.	ГОСТ 29246				- сахара	-
80.	ГОСТ 29248				- группа чистоты	-
81.	ГОСТ 8764				- йод	(0,02-2000) мг/кг
82.	МУ 31-07/04				Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
83.	ФР.1.31.2004.01166				-свинец	-
84.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				- медь	(0,05-30,0) мг/кг
85.	МУ 31-04/04				-цинк	(0,5-100) мг/кг
86.	ФР 1.31.2004.00986				-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
87.	ГОСТ Р 31628				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
88.	МУ 31-05/04				Органолептические показатели:	-
89.	ФР 1.31.2004.01119				-внешний вид	-
90.	ГОСТ 7636				-консистенция	-
91.	МУ 31-07/04 ФР.1.3.2004.01166				-цвет	-
92.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				-запах	-
93.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-вкус и запах после варки	-
					-массовая доля влаги	-
					-массовая доля хлористого натрия	-
					-массовая доля золы	-
					-гистамин	-
					- йод	(0,02-2000) мг/кг
					Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
					-свинец	-
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					- медь	(0,05-30,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
					-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
94.	ГОСТ 8756.18	-консервы и пресервы рыбные, в том числе для детского питания			Органолептические показатели:	-
95.	ГОСТ 26664				-внешний вид	-
					-консистенция и состояние	-
					-цвет	-
					-запах	-
					-вкус	-
96.	ГОСТ Р 32157				Физико-химические показатели:	-
					-отстой в масле	-
97.	ГОСТ 26808				-массовая доля сухих веществ	-
98.	ГОСТ 27082				-общая кислотность	-
99.	ГОСТ 27207	-массовая доля поваренной соли	-			
100.	МУ 31-07/04 ФР.1.31.2004.01166				- йод	(0,02-2000) мг/кг
101.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
					-свинец	-
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					- медь	(0,05-30,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
102.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
103.	ГОСТ 7636				-гистамин	-
104.	ГОСТ 9404 ГОСТ 27558	- зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго -семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут. -крупы, толокно, хлопья, в том числе для детского питания -мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая.			Органолептические показатели:	-
					-цвет	-
					-запах	-
					-вкус	-
					-хруст	-
					-развариваемость	-
					-качество ядра	-
					-сорная примесь	-
105.	ГОСТ 27493				-кислотность	-
106.	ГОСТ 27494				-зольность	-
107.	ГОСТ 27839	-отруби пищевые (пшеничные, ржаные), в том числе для детского питания			-количество и качество клейковины	-
108.	ГОСТ 26312.2				-развариваемость	-
109.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
					-свинец	-

1	2	3	4	5	6	7
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					- медь	(0,05-30,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
110.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
111.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986	-макаронные изделия			Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
					-свинец	
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					- медь	(0,05-30,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
112.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
113.	ГОСТ 5670 ГОСТ 8494	-хлеб, булочные изделия, сдобные изделия -бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.			-внешний вид -поверхность -форма -состояние мякиша -цвет -вкус -запах -количество целых ломтей, горбушек, лома, крошки -хрупкость -посторонние примеси -зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов -кислотность	
114.	ГОСТ 5698				-массовая доля поваренной соли	-
115.	ГОСТ 5669				-пористость	-
116.	ГОСТ 21094				-массовая доля влаги	-
117.	ГОСТ 26928				-массовая доля железа	10 мкг в колориметрируемом объеме
118.	ГОСТ 5672				-массовая доля сахара	-
119.	МУ 31-07/04 ФР.1.31.2004.01166				-йод	(0,02-2000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
120.	МУ 31-04/04				Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
121.	ФР 1.31.2004.00986				-свинец	
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					-медь	(0,05-30,0) мг/кг
122.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119	-сахар -сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, жележные изделия. -сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него. -какао-бобы и какао-продукты			-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
123.	ГОСТ 12576				Органолептические показатели:	
					-вкус	
					-запах	
					-форма	
					-поверхность	
					-консистенция	
					-структура	
					-посторонние примеси	
					-сыпучесть	
					-чистота раствора	
124.	ГОСТ 5898				Физико-химические показатели	
					-кислотность	
125.	ГОСТ 5901				-массовая доля золы и металломагнитной примеси	(0,00003-0,00010)%
126.	ГОСТ 5900				-влаги и сухие вещества	(0,5-50,0)%
127.	ГОСТ 5903				-массовая доля сахара	
128.	ГОСТ 54642				-влаги и сухие вещества	(0,10-1,00)%
129.	ГОСТ 12574				-зола	
130.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
					-свинец	
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					-медь	(0,05-30,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
131.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
132.	ГОСТ 5897	-мучные кондитерские изделия			Органолептические показатели:	-
					-размер, масса нетто, составные	-
133.	ГОСТ 5898				-кислотность и щелочность	-
134.	ГОСТ 5903				-массовая доля сахара	-
135.	ГОСТ 5900				-влаги и сухие вещества	(0,5-50,0)%
136.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
					-свинец	
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					- медь	(0,05-30,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
137.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
138.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986	-мед			Токсичные элементы:	(0,01-6,0) мг/кг
					-свинец	
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					- медь	(0,05-30,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
139.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
140.	ГОСТ Р 52817 ГОСТ 8756.1	-свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы -сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы -соки, нектары, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные), полуфабрикаты овощные; фруктовые, мороженое фруктовое, плодово-ягодное,			Органолептические показатели:	-
					-Внешний вид	
					-Вкус	
					-Запах	
					-Цвет	
					-Консистенция	
					-Растворимость в воде	
141.	ГОСТ 25855.0 ГОСТ Р 51434 ГОСТ 15113.5	ароматизированное и пищевой лед, в том числе для детского питания -джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др.			-кислотность	массовой концентрации – (2-21)г/дм ³ ; массовой доли – (0,2-2,1)%
142.	ГОСТ 8756.11				-прозрачность	-
143.	ГОСТ 8756.13 ГОСТ 15113.6				-массовая доля сахара	-
144.	ГОСТ ISO 2173				-растворимые сухие вещества	(0-85)%

1	2	3	4	5	6	7
145.	ГОСТ 13340.1	плодово-ягодные концентраты с сахаром, в том числе для детского питания -орехи			-масса нетто, объем и массовая доля составных частей	-
146.	ГОСТ 26186				-массовая доля хлоридов	-
147.	ГОСТ 26188				-рН	-
148.	ГОСТ 13340. 2				-примеси, зараженность вредителями хлебных запасов	-
149.	ГОСТ 24556				-витамин С	-(от 1×10^{-3}) %
150.	МУ 31-07/04 ФР.1.31.2004.01166				- йод	(0,02-2000) мг/кг
151.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				Токсичные элементы:	
					-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					- медь	(0,05-30,0) мг/кг
152.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119	-консервы овощные, фруктовые, ягодные, в том числе для детского питания -консервы грибные			-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
					-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
153.	ГОСТ 29270 МУ 5048-89				-нитраты	от 30 мг/кг
154.	ГОСТ 8756.1 ГОСТ 8756.18				Органолептические показатели:	
					-внешний вид	
					-консистенция	
					-вкус	
					-запах	
					-цвет	
					-качество заливочной жидкости	
					-посторонние примеси	
					-внешний вид, герметичность тары и состояние внутренней поверхности	
155.	ГОСТ ISO 750				физико-химические показатели	
					-кислотность	-
156.	ГОСТ 8756.13				-массовая доля сахара	-
157.	ГОСТ ISO 2173				-растворимые сухие вещества	(0-85)%
158.	ГОСТ 8756.1				-масса нетто, объем и массовая доля составных частей	-
159.	ГОСТ 26186				-массовая доля хлоридов	-

1	2	3	4	5	6	7	
160.	ГОСТ 26188				-рН	-	
161.	ГОСТ 25555.4				- зола	-	
162.	ГОСТ 24556				-витамин С	(от 1х10 ⁻³) %	
163.	МУ 31-07/04 ФР.1.31.2004.01166				- йод	(0,02-2000) мг/кг	
164.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				Токсичные элементы:		
					-свинец	(0,01-6,0) мг/кг	
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг	
					- медь	(0,05-30,0) мг/кг	
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг	
					-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг	
165.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119						
166.	МУ 5048-89 ГОСТ 29270				нитраты	от 30 мг/кг	
167.	ГОСТ 5472				-семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса) -масло растительное (все виды) - продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, майонезы, фосфатидные концентраты). -жировые продукты на основе сочетания	Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -прозрачность -запах -вкус -консистенция -посторонние примеси	-
168.	ГОСТ Р 31762 ГОСТ Р 32189				животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Физико-химические показатели -массовая доля жира	Не менее 61% (40-60)% (40-85)% (95-100)%
						-кислотность	(0,5-3,0)еК (0,05-10,0)%
169.	ГОСТ Р 31762					-стойкость эмульсии	-
						- рН	-
						-поваренная соль	-
170.	ГОСТ Р 32189					-массовая доля влаги	(1,0-95,0)%
						-массовая доля соли	(0-1,5)%

1	2	3	4	5	6	7
171.	ГОСТ 11812				-влаги и летучие вещества	-
172.	ГОСТ 5474				-зола	-
173.	ГОСТ 5481				-нежировые примеси, отстой	-
174.	ГОСТ Р 31933				-кислотное число	(0,1-45) ммоль/кг
175.	ГОСТ 26593				-перекисное число	(0,1-45) ммоль/кг
176.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				Токсичные элементы:	
					-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					-медь	(0,05-30,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
177.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
178.	МУ 31-20/07 ФР 1.31.2008.05137				-никель	(0,02-10,0) мг/кг
179.	МУ 5048-89 ГОСТ 29270				нитраты	от 30 мг/кг
180.	ГОСТ Р 52253 ГОСТ 8285				Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -цвет при температуре (15-20)°С -запах -вкус -консистенция -прозрачность в расплавленном виде	-
181.	ГОСТ Р 50456 ГОСТ 9793 ГОСТ 8285 ГОСТ 3626	-жир-сырец, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый -жиры животные топленые -масло коровье -рыбный жир и жир морских млекопитающих в качестве лечебно-профилактического средства			Физико-химические показатели: -массовая доля влаги и летучих веществ	-
182.	ГОСТ 3627				-массовая доля хлористого натрия	-
183.	ГОСТ Р 50457 ГОСТ 8285				-кислотное число	-
184.	ГОСТ 3624				-кислотность	-
185.	ГОСТ 5867				-рН плазмы сливочного масла	-
186.	ГОСТ 8285				-массовая доля жира	-
187.	ГОСТ 3624				-степень окислительной порчи -кислотность жировой фазы	- (1,0-6,0)°К

1	2	3	4	5	6	7
188.	МУ 31-07/04 ФР.1.31.2004.01166				- йод	(0,02-2000) мг/кг
189.	ГОСТ Р 50457				Показатели окислительной порчи:	
190.	ГОСТ 8285				-кислотное число	-
191.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				-перекисное число	(0,1-45) ммоль/кг
					Токсичные элементы:	
					-свинец	(0,01-6,0) мг/кг
					-кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					- медь	(0,05-30,0) мг/кг
192.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
					-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
193.	МУ 31-20/07 ФР 1.31.2008.05137				- никель	(0,050-15) мг/кг
194.	ГОСТ Р 31868	- питьевая вода, расфасованная в ёмкости			Физико-химические показатели:	
195.	ПНДФ 14.1:2:4.213				-цветность	от 1,0 градуса
196.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121				-мутность	от 0,1 мг/ дм ³
197.	ГОСТ 4245				- рН	(1 – 14) единиц
198.	ГОСТ Р 31940				-хлориды	(от 10,0 до 5000) мг/дм ³
199.	ПНДФ 14.1:2:4.215				-сульфаты	(от 10 до 2500) мг/дм ³
200.	ГОСТ 18826-73				-силикаты (по кремнию)	от 0,5 мг/дм ³
201.	ГОСТ 18190				-нитраты	0,5-1000,0) мг/дм ³
202.	ГОСТ 18190				- хлор остаточный связанный	-
203.	ПНДФ 14.1:2:4.154				-хлор остаточный -свободный	-
					-окисляемость перманганатная	(от 4 до 10000) мг/ дм ³ О ₂
					-жесткость	от 0,1 °Ж (мг-экв/л)
204.	ГОСТ Р 31954				-щелочность	-
205.	ГОСТ Р 52963				-кальций	(от 1,0 до 2000) мг/дм ³
206.	ПНДФ 14.1:2.95				-бикарбонаты	(от 6,1 до 6100) мг/дм ³
207.	ГОСТ Р 52963					
208.	ГОСТ 4974				-марганец	(0,02 – 0,5) м/дм ³
209.	ГОСТ 4386				- фториды	от 0,1 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
210.	МУ 4055-85				- бор	(0,05-500,0) мг/дм ³
211.	МУ 31-08/04 ФР.1.31.2004.01166				- йод	(0,0001-1,0) мг/дм ³
212.	ГОСТ Р 31866 МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00987				Токсичные элементы: -свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
213.	ГОСТ Р 31866 МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00987 ПНДФ 14.1:2:4.223				-кадмий	(0,00001-1,0) мг/дм ³
214.	ГОСТ Р 31866 МУ 31-09/04 ФР.1.31.2004.01324				-мышьяк	(0,001-0,2) мг/дм ³
215.	ГОСТ Р 31866 МУ 31-03/04 ФР 1.31.2004.00987 ПНДФ 14.1:2:4.222	- воды питьевые минеральные, природные столовые.			- медь	(0,0025-0,025) мг/дм ³
216.	ГОСТ 4011				-цинк	(0,0025-0,025) мг/дм ³
217.	ГОСТ Р 31956				-железо	от 0,1 мг/дм ³
218.	МУ 31-08/04 ФР.1.31.2004.01165				-хром (6)	(0,005-5,0) мг/дм ³
219.	ГОСТ Р 31866 МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00987				-йод	(0,0001-1,0) мг/дм ³
220.	ГОСТ Р 31866 МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00987 ПНДФ 14.1:2:4.222				токсичные элементы: - свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
221.	ГОСТ Р 31866 МУ 31-09/04 ФР.1.31.2004.01324				- кадмий	(0,00001-1,0) мг/дм ³
222.	ГОСТ Р 51434 ГОСТ 15113.5				-мышьяк	(0,001-0,2) мг/дм ³
		-соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые			-кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ ISO 750	концентрированные				
223.	ГОСТ 8756.11				-прозрачность	-
224.	ГОСТ 8756.11				-растворимость экстрактов	-
225.	ГОСТ 15113.6				-массовая доля сахара	-
226.	ГОСТ ISO 2173				-растворимые сухие вещества	(0-85)%
227.	ГОСТ 26186				-массовая доля хлоридов	-
228.	ГОСТ 26188				-рН	-
229.	ГОСТ 24556				-витамин С	(от 1×10^{-3}) %
230.	ГОСТ 26323				-примеси растительного происхождения	-
231.	МУ 31-07/04 ФР.1.31.2004.01166				- йод	(0,02-2000) мг/кг
232.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				токсичные элементы:	
					- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
					- кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					-медь	(0,05-30,0) мг/кг
233.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119	-пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки			-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
					-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
234.	ГОСТ 29270 МУ 5048-89				-нитраты	от 30 мг/кг
235.	ГОСТ Р 52574 ГОСТ Р 52473				Органолептические показатели:	-
					-прозрачность	-
					-осадок	-
					-посторонние включения	-
					-внешний вид	-
					-цвет	-
236.	ГОСТ Р 32000				-массовая концентрация приведенного экстракта	-
237.	ГОСТ Р 32080				-массовая концентрация общего экстракта	-
238.	ГОСТ Р 32081				-относительная плотность	-
239.	ГОСТ Р 32080				-массовая концентрация сахара	-
240.	ГОСТ Р 32115				-массовая концентрация свободного и общего	-
241.	ГОСТ Р 52473				-окисляемость	-
242.	ГОСТ 12788				-кислотность	(1,3-6,0) см ³ /100 см ³

1	2	3	4	5	6	7
243.	ГОСТ 6687.6				-стойкость	-
244.	ГОСТ Р 32095 ГОСТ Р 52472 ГОСТ Р 52473				-объемная доля этилового спирта	(0-100) %
245.	ГОСТ Р 51154				- двуокись углерода	-
246.	ГОСТ Р 52472				-щелочность	(1,5-3,5) см ³ /100 см ³
247.	ГОСТ Р 32001				-массовая концентрация летучих кислот	-
248.	ГОСТ 12789				-цвет	-
249.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				токсичные элементы:	
					- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
					- кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					-медь	(0,05-30,0) мг/кг
250.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119	-соль поваренная и лечебно-профилактическая			-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
251.	ГОСТ 26928				-железо	10-мкг в колориметрируемом объеме
252.	ГОСТ Р 33770				Органолептические показатели:	-
					-цвет	
					-внешний вид	
					-вкус	
					-запах	
253.	ГОСТ 13685				Физико-химические показатели:	-
					-массовая доля хлористого натрия	
254.	ГОСТ Р 51575 МУ 31-07/04 ФР 1.31.2004.01166				-йод	(0,02-2000) мг/кг
255.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986				токсичные элементы:	
					- свинец	(0,01-6,0) мг/кг
					- кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
					-медь	(0,05-30,0) мг/кг
					-цинк	(0,5-100,0) мг/кг
256.	ГОСТ Р 31628 МУ 31-05/04 ФР 1.31.2004.01119				-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
257.	МУ 4237-86 МУ 1-40/38-05 от 11.11.91 ГОСТ 3626 ГОСТ 26808	-готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания			-влага и сухие вещества	(0,5-99,0) %
258.	ГОСТ 23392 ГОСТ 7269				-свежесть	-
259.	ГОСТ 23042 ГОСТ 31902 ГОСТ 8756.21 ГОСТ 15113.9 ГОСТ 7636 ГОСТ 5867 ГОСТ 5668				-массовая доля жира	-
260.	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91 ГОСТ 5903 ГОСТ 5672 ГОСТ 15113. 6 ГОСТ 3628				-массовая доля сахара	-
261.	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91 ГОСТ 3627 ГОСТ 7636 ГОСТ 27207				-поваренная соль	-
262.	ГОСТ 4288 ГОСТ 3624 МУ 1-40/38-05 от 11.11.91 ГОСТ 7636 ГОСТ 27082				-общая (титруемая) кислотность	(1,0-6,0)°K
263.	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91				-щелочность	-
					-степень термического окисления фритюрного жира	-
					-качество термической обработки	-
					-массовая доля золы	-
					-витамин С	-

1	2	3	4	5	6	7
					-массовая доля хлеба	-
					-содержание яиц	-
					-массовая доля молока	-
					-массовая доля воды	-
264.	МУ 4237-86				-энергетическая ценность	-
265.	МУ 4237-86 МУ 1-40/38-05 от 11.11.91 Справочник"Химический состав российских продуктов питания", 2002				-фосфатаза	-
266.	ГОСТ 3623 ГОСТ 23231				-нитриты	от 30 мг/кг
267.	МУ 1-40/38-05 от 11.11.91 ГОСТ 8558.1				-нитраты	от 30 мг/кг
268.	МУ 5048-89 МУ 1-40/38-05 от 11.11.91 ГОСТ 8558.2-78				-массовая доля влаги	(0,5-50,0)%
269.	ГОСТ 4288 ГОСТ 5900 ГОСТ 15113.4 ГОСТ 21094 ГОСТ 7636				-наполнитель	-
270.	ГОСТ 4288				-пористость	-
271.	ГОСТ 5669				-плотность	-
272.	ГОСТ 3625				- рН	-
273.	ГОСТ 28972				Физико-химические показатели: Витамины и коферменты: -витамин С	-
274.	Р 4.1.1672-03 Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. (под ред. И.М. Скурихина, А.В. Тутельяна)	-БАД преимущественно на основе аминокислот и их комплексов -БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения -БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с			Минеральные вещества (микро- и макроэлементы): -кальций - магний	(100-10000) мг/кг (100-10000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	М.: Брандес-Медицина, 1998 г, гл.2, п.1	добавками				
275.	МУ 31-07/04 ФР 1.31.2004.01166	-БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др.			- йод	(0,02-2000) мг/кг
276.	МУ 31-04/04 ФР 1.31.2004.00986	полисахариды) -БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей в т.ч. сухие концентраты для напитков			токсичные элементы: - свинец	(0,01-6,0) мг/кг
					- кадмий	(0,0015-1,0) мг/кг
277.	ПНД Ф 14.1:2:4.213	Вода питьевая централизованного водоснабжения			-мутность	от 0,1 мг/ дм ³
278.	ГОСТ Р 31868 ПНДФ 14.1.2:4.207				-цветность	от 1,0 градуса
279.	ГОСТ Р 52964				-сульфаты	(от 2 до 50) мг/дм ³
280.	ГОСТ Р 31954				- жесткость общая	от 0,1 °Ж (мг-экв/л)
281.	ГОСТ 18826				- нитраты	(от 0,5 до 1000) мг/дм ³
282.	ГОСТ 4245				- хлориды	(от 10,0 до 5000) мг/дм ³
283.	ПНДФ 14.1:2.95				- кальций	(от 1,0 до 2000) мг/дм ³
284.	ГОСТ Р 52963				- гидрокарбонаты	(от 6,1 до 6100) мг/дм ³
285.	ГОСТ Р 52963				- щелочность	-
286.	ПНД Ф 14.1:2:4.154				- окисляемость перманганатная	(от 4 до 10000) мг/ дм ³ О ₂
287.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121				- водородный показатель	(1 – 14) единиц
288.	ГОСТ 18190				- хлор остаточный связанный	-
289.	ГОСТ 18190				- хлор остаточный свободный	-
290.	ГОСТ 4974				- марганец	от 0,001 мг/дм ³
291.	ГОСТ 4386				- фториды	от 0,1 мг/дм ³
292.	МУ 4055-85				- бор	(0,05-500,0) мг/дм ³
293.	МУ 31-08/04				- йод	(0,0001-1,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
294.	ГОСТ 4152 МУ 31-09 / 04 ГОСТ Р 31866 ФР.1.31.2004.01324				токсичные элементы: -мышьяк	(0,001-0,2) мг/дм ³
295.	ГОСТ 4388 ГОСТ Р 31866 МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00-987 ПНДФ 14.1:2:4.222				-медь	(0,0025-0,025) мг/дм ³
296.	МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00-987 ГОСТ Р 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
297.	МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00-987 ПНДФ 14.1:2:4.222 ГОСТ Р 31866 ФР. 1.31.2007.03683				-цинк	(0,0025-0,025) мг/дм ³
298.	МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00-987 ПНДФ 14.1:2:4.222-06 ГОСТ Р 31866				-кадмий	(0,00001-1,0) мг/дм ³
299.	ГОСТ 4011				- железо (суммарно)	от 0,1 мг/дм ³
300.	ГОСТ Р 52962	Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения			- хром (6)	(0,005-5,0) мг/дм ³
301.	ПНДФ 14.1:2:207 ГОСТ Р 31868				Органолептические и физико-химические показатели:	
302.	ПНДФ 14.1:2:4.213				-цветность	от 1,0 градуса
303.	ГОСТ Р 52964				-мутность	от 0,1 мг/ дм ³
304.	ГОСТ Р 31954				-сульфаты	(от 2 до 50) мг/дм ³
305.	ГОСТ 18826				- жесткость общая	от 0,1 °Ж (мг-экв/л)
306.	ГОСТ 4245				- нитраты	(от 0,5 до 1000) мг/дм ³
307.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121				- хлориды	(от 10,0 до 5000) мг/дм ³
308.	ПНД Ф 14.1:2:4.154				-водородный показатель	(1 – 14) единиц
309.	ГОСТ 18190				-окисляемость перманганатная	(от 4 до 10000) мг/ дм3О ₂
					-остаточный активный хлор	(0,2 – 8,0) %

1	2	3	4	5	6	7
-						(3,0 – 200,0) г/дм ³
310.	ПНДФ 14.1:2.95				- кальций	(от 1,0 до 2000) мг/дм ³
311.	ПНД Ф 14.1:2.215				-активированная кремнекислота (по кремнию)	от 0,5 мг/дм ³
312.	ГОСТ 52963				-щелочность	(1 – 14) единиц
313.	ГОСТ 4386				- фториды	от 0,1 мг/дм ³
314.	МУ 4055-85				- бор	(0,05-500,0) мг/дм ³
315.	МУ 31-08/04				- йод	(0,0001-1,0) мг/дм ³
316.	ГОСТ 4152-89 ГОСТ Р 31866 МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00-987 ПНДФ 14.1:2:4.222				-мышьяк	(0,001-0,2) мг/дм ³
317.	ГОСТ 4388-72 МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00-987 ПНДФ 14.1:2:4.222 ПНД Ф 14.1:2:4.140				-медь	(0,0025-0,025) мг/дм ³
318.	ГОСТ Р 31866 МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00-987				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					-цинк	(0,0025-0,025) мг/дм ³
319.	ПНДФ 14.1:2:4.222 ГОСТ Р 31866 МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00-987				-кадмий	(0,00001-1,0) мг/дм ³
320.	ГОСТ 4011				- железо	от 0,1 мг/дм ³
321.	ГОСТ Р 52962				- хром (6)	(0,005-5,0) мг/дм ³
322.	ГОСТ 27026	Дистиллированная вода, вода, очищенная для изготовления не инъекционных			Физико-химические показатели: -остаток после выпаривания	-
323.	ГОСТ 6709	стерильных и нестерильных лекарственных форм, вода для инъекций			-аммиак	-
					-нитраты	-
					-сульфаты	-
					-хлориды	-

1	2	3	4	5	6	7
					-алюминий	-
					-железо	-
					-кальций	-
					-медь	-
					-свинец	-
					-цинк	-
					-водородный показатель	-
					-перманганатная окисляемость	-
324.	ГОСТ 11086	Медикаменты, химико-фармацевтическая продукция и продукция медицинского назначения			-массовая концентрация активного хлора	-
		-лекарственные средства			-массовая доля суммы алкилдиметилбензил-и алкилдиметил (этил-бензил) - аммоний хлоридов	-
325.	МУ №11-3/7-09	-препараты фармацевтические из природного сырья прочие			-массовая доля N,N-бис-(3-аминопропил) додециламина	-
326.	МУ №11-3/270-09	-сырье и продукты, лекарственные			-масса активного хлора	-
327.	МУ №11-3/26-09	растительные и животные			-массовая доля дихлорантина	-
328.	МУ №11-3/294-09	-средства дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные			-масса активного хлора	-
		-материалы хирургические, средства перевязочные специальные				
		Медикаменты, химико-фармацевтическая продукция и продукция медицинского назначения				
329.	ПНДФ 14.1:2:4.213	Исследование объектов и факторов среды обитания: Вода источников централизованного водоснабжения			Органолептические и физико - химические показатели:	
					-мутность	от 0,1 мг/ дм ³
330.	ГОСТ Р 31868				-цветность	от 1,0 градуса
331.	ГОСТ Р 31954				- жесткость общая	от 0,1 °Ж (мг-экв/л)
332.	ГОСТ 18826				- нитраты	(от 0,5 до 1000) мг/дм ³
333.	ГОСТ 4245				- хлориды	(от 10,0 до 5000) мг/дм ³
	ПНД Ф 14.1:2.96					
334.	ПНДФ 14.1:2.95				- кальций	(от 1,0 до 2000) мг/дм ³
335.	ГОСТ Р 52963				- гидрокарбонаты	(от 6,1 до 6100) мг/дм ³
	ПНД Ф 14.2.99					
336.	ПНД Ф 14.1:2:4.154				-окисляемость перманганатная	(от 4 до 10000) мг/ дм ³ О ₂
337.	ПНДФ 14.1:2:4.215				-активированная кремнекислота (по кремнию)	от 0,5 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
338.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121				- водородный показатель	(1 – 14) единиц
339.	ГОСТ Р 52963				-щелочность	(1 – 14) единиц
340.	ГОСТ 4974				- марганец	от 0,001 мг/дм ³
341.	ГОСТ 4386				- фториды	от 0,1 мг/дм ³
342.	МУ 4055-85				- бор	(0,05-500,0) мг/дм ³
343.	МУ 31-08/04				- йод	(0,0001-1,0) мг/дм ³
344.	ГОСТ 4152				токсичные элементы:	(0,001-0,2) мг/дм ³
	ГОСТ Р 31866				-мышьяк	
	МУ 31-09/04					
	ФР 1.31.2004.01324					
	ГОСТ Р 51309-99					
	ПНДФ 14.1:2:4.140					
345.	ГОСТ 4388				-медь	(0,0025-0,025) мг/дм ³
	МУ 31-03/04					
	ФР. 1.31.2004.00987				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
	ПНДФ 14.1:2:4.222					
346.	МУ 31-03/04					
	ФР. 1.31.2004.00987					
	ГОСТ Р 31866					
347.	МУ 31-03/04				-цинк	(0,0025-0,025) мг/дм ³
348.	ФР. 1.31.2004.00987					
349.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
350.	ГОСТ Р 31866					
351.	МУ 31-03/04				-кадмий	(0,00001-1,0) мг/дм ³
352.	ФР. 1.31.2004.00987					
353.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
354.	ГОСТ Р 31866					
355.	ГОСТ 4011				- железо (суммарно)	от 0,1 мг/дм ³
356.	ГОСТ Р 31956				- хром (6)	(0,005-5,0) мг/дм ³
357.	ГОСТ Р 31868	Вода источников нецентрализованного водоснабжения			Органолептические и физико-химические показатели:	от 1,0 градуса
	ГОСТ 31868				-цветность	
358.	ПНДФ 14.1:2:4.213				-мутность	от 0,1 мг/ дм ³

1	2	3	4	5	6	7
359.	ГОСТ Р 52964				-сульфаты	(от 2 до 50) мг/дм ³
360.	ГОСТ Р 31954				- жесткость общая	от 0,1 ⁰ Ж (мг-экв/л)
361.	ГОСТ 18826				- нитраты	(от 0,5 до 1000) мг/дм ³
362.	ГОСТ 4245				- хлориды	(от 10,0 до 5000) мг/дм ³
363.	ГОСТ Р 52963				- гидрокарбонаты	(от 6,1 до 6100) мг/дм ³
364.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121				-водородный показатель	(1 – 14) единиц
365.	ПНД Ф 14.1:2:4.154				-окисляемость перманганатная	(от 4 до 10000) мг/ дм ³ О ₂
366.	ГОСТ 18190				-остаточный активный хлор	(0,2 – 8,0) % (3,0 – 200,0) г/дм ³
367.	ПНДФ 14.1:2.95				- кальций	(от 1,0 до 2000) мг/дм ³
368.	ПНДФ 14.1:2:4.215				-активированная кремнекислота (по кремнию)	от 0,5 мг/дм ³
369.	ГОСТ Р 52963				-щелочность	(1 – 14) единиц
370.	ГОСТ 4974				- марганец	от 0,001 мг/дм ³
371.	ГОСТ 4386				- фториды	от 0,1 мг/дм ³
372.	МУ 4055-85				- бор	(0,05-500,0) мг/дм ³
373.	МУ 31-08/04				- йод	(0,0001-1,0) мг/дм ³
374.	ГОСТ 4152				токсичные элементы:	
375.	ГОСТ Р 31866				-мышьяк	(0,001-0,2) мг/дм ³
376.	МУ 31-09/04					
377.	ФР. 1.31.2004.01324					
378.	ГОСТ 4388				-медь	(0,0025-0,025) мг/дм ³
379.	ГОСТ Р 31866					
380.	МУ 31-03/04					
381.	ФР 1.31.2004.00987					
382.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
383.	ГОСТ Р 31866				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
384.	МУ 31-03/04					
385.	ГОСТ Р 31866				-цинк	(0,0025-0,025) мг/дм ³
386.	МУ 31-03/04					
387.	ФР 1.31.2004.00987					
388.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
389.	ГОСТ Р 31866				-кадмий	(0,00001-0,1) мг/дм ³
390.	МУ 31-03/04					
391.	ФР 1.31.2004.00987					

1	2	3	4	5	6	7
392.	ПНДФ 14.1:2:4.222	Поверхностные воды				
393.	ГОСТ 4011				- железо	от 0,1 мг/дм ³
394.	ГОСТ Р 31956				- хром (6)	(от 0,025 до 25) мг/дм ³
395.	ГОСТ Р 31868				органолептические и физико-химические показатели:	
					-цветность	от 1,0 градуса
396.	РД 52.24.496-2005				-запах	(0 – 5) баллов
397.	РД 52.24.496-2005				-температура	(0 - 40) °С
398.	РД 52.24.496-2005				-прозрачность	-
399.	ПНД Ф 14.1:2:4.154				-окисляемость перманганатная	(от 0,25 до 100) мг/дм(мгО ₂ /л)
400.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121				-водородный показатель	(1 – 14) единиц
401.	ПНДФ 14.1:2.100				-химическое потребление кислорода (ХПК)	(от 10 до 800) мгО/дм ³
402.	ПНД Ф 14.1:2.96				-хлориды	(от 10,0 до 5000) мг/дм ³
403.	ПНД Ф 14.1:2.3				-нитриты	(от 0,003 до 30) мг/дм ³
404.	ПНД Ф 14.1:2.1				-азот аммонийный	(от 0,1 до 300) мг/дм ³
405.	ПНДФ 14.1:2.101				-растворенный кислород	(от 1,0 до 15,0) мг/дм ³
406.	ПНДФ 14.1:2:4.213				мутность	от 0,1 мг/ дм ³
407.	ГОСТ Р 52963 ПНДФ 14.2.99				-гидрокарбонаты	(от 6,1 до 6100) мг/дм ³
408.	ГОСТ Р 31954				-общая жесткость	от 0,1 °Ж (мг-экв/л)
409.	ПНД Ф 14.1:2.95				-кальций	(от 1,0 до 2000) мг/дм ³
410.	ПНДФ 14.1:2:4.215				-кремний	от 0,5 мг/дм ³
411.	ПНД Ф 14.1:2.110				-взвешенные вещества	-
					-общее содержание примесей	-
412.	МУ 4055-85				-бор	(0,05-500,0) мг/дм ³
413.	МУ 31-10/04				- марганец	от 0,001 мг/дм ³
414.	ФР 1.31.2004.01322					
415.	ПНД Ф 14.1:2.179				- фториды	от 0,1 мг/дм ³
416.	МУ 31-08/04				- йод	(0,0001-1,0) мг/дм ³
417.	МУ 31-09/04				токсичные элементы:	
418.	ФР 1.31.2004.01324				-мышьяк	(0,001-0,2) мг/дм ³
419.	ГОСТ Р 31866					
420.	МУ 31-09/04				-медь	(0,0025-0,025) мг/дм ³
421.	ФР 1.31.2004.00987					

1	2	3	4	5	6	7
422.	ГОСТ Р 31866					
423.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
424.	МУ 31-09/04				-свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
425.	ФР 1.31.2004.00987					
426.	ГОСТ Р 31866					
427.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
428.	МУ 31-09/04				-цинк	(0,0025-0,025) мг/дм ³
429.	ФР 1.31.2004.00987					
430.	ГОСТ Р 31866					
431.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
432.	МУ 31-09/04				-кадмий	(0,00001-0,1) мг/дм ³
433.	ФР 1.31.2004.00987					
434.	ГОСТ Р 31866					
435.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
436.	ПНДФ 14.1:2.50				-железо	от 0,1 мг/дм ³
437.	ПНДФ 14.1:2.52				-хром (6)	(от 0,025 до 25) мг/дм ³
438.	ГОСТ 31868	Вода плавательных бассейнов			органолептические и физико-химические показатели:	
439.	ГОСТ 18190				-цветность	от 1,0 градуса
440.	ГОСТ 4245-72				-остаточный свободный хлор	(0,2 – 8,0) % (3,0 – 200,0) г/дм ³
441.	ПНДФ 14.1:2:4.213	Вода горячего водоснабжения			-хлориды	(от 10,0 до 5000) мг/дм ³
442.	ПНДФ 14.1.2:4.207				Органолептические и физико-химические показатели:	
443.	ГОСТ Р 31954				-мутность	от 0,1 мг/ дм ³
444.	ГОСТ 18826				-цветность	от 1,0 градуса
445.	ГОСТ 4245				- жесткость общая	от 0,1 °Ж (мг-экв/л)
446.	ПНДФ 14.1:2.95				- нитраты	(от 0,5 до 1000) мг/дм ³
447.	ПНДФ 14.1.:2.215				- хлориды	(от 10,0 до 5000) мг/дм ³
448.	МУ 31-08/04				- кальций	(от 1,0 до 2000) мг/дм ³
449.	ГОСТ 4152				- активированная кремнекислота (по кремнию)	от 0,5 мг/дм ³
450.	МУ 31-09 / 04				- йод	(0,0001-1,0) мг/дм ³
451.	ГОСТ Р 31866				токсичные элементы:	
					-мышьяк	(0,001-0,2) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
452.	ФР.1.31.2004.01324					
453.	ГОСТ 4388				-медь	(0,0025-0,025) мг/дм ³
454.	ГОСТ Р 31866					
455.	МУ 31-03/04					
456.	ФР.1.31.2004.00-987					
457.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
458.	МУ 31-03/04				- свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
459.	ФР.1.31.2004.00-987					
460.	ГОСТ Р 31866					
461.	МУ 31-03/04				- цинк	(0,0025-0,025) мг/дм ³
462.	ФР.1.31.2004.00-987					
463.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
464.	ГОСТ Р 31866					
465.	ФР. 1.31.2007.03683					
466.	МУ 31-03/04				- кадмий	(0,00001-0,1) мг/дм ³
467.	ФР.1.31.2004.00-987					
468.	ПНДФ 14.1:2:4.222					
469.	ГОСТ Р 31866	Почва и другие объекты окружающей среды			- железо (суммарно)	от 0,1 мг/дм ³
470.	ГОСТ 4011				- хром (6)	(от 0,025 до 25) мг/дм ³
471.	ГОСТ Р 52962				Физико-химические показатели:	
472.	МУ 31-11/05				-цинк	(0,025-5,0) мг/кг
	ПНДФ 16.1:2:2.2:3.48				-кадмий	(0,01-5,0) мг/кг
					-свинец	(0,1-10,0) мг/кг
					-медь	(0,002-25,0)мг/кг
					-марганец	(0,005-20,0) мг/кг
473.	МУ 31-11/05 ПНДФ				-мышьяк	от 0,2 мг/кг
	16.1:2:2.2:3.48					
474.	МУ 31-15/06	Почва и другие объекты окружающей среды			-кобальт	(0,05-20,0) мг/кг
	ФР.1.31.2007.03301					
475.	ГОСТ 26423				-рН	-
476.	ГОСТ 28268				- влажность	-
477.	ГОСТ 26426				-сульфаты	-
478.	ГОСТ 26425				-хлориды	-
479.	ГОСТ 26951	Воздух рабочей зоны:			-нитраты	-
480.	Р 2.2.2006-05				-оксид углерода	(0-20)мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
481.	ГО и и/э газонализатора оксида углерода "Палладий-3М"					
482.	МУК 4.1.2468-09				-пыль	(1,0-250,0) мг/м ³
483.	Техническое описание и инструкция по эксплуатации анализатора "Палладий- 3М"	Жилые и общественные здания Территория жилой застройки (атмосферный воздух населенных мест)			-оксид углерода	(0-20)мг/м ³
484.	РД 52.04.186-89, п.5.2.6.				-пыль (взвешенные вещества)	(0,26-50,0)мг/м ³
2. Физические факторы						
486.	ГОСТ ISO 9612 Р 2.2.2006-05	Факторы среды обитания промышленных объектов (рабочие места, производственные зона)			Шум: Постоянный и непостоянный(в т.ч. импульсный); уровни звукового давления в октавных полосах среднегеометрических частот (дБ),уровни звука и эквивалентные уровни звука (дБА)	-(22-139) дБА
487.	ГОСТ 12.1.012 ГОСТ 31191.1				Вибрация: постоянная и непостоянная, общая и локальная: среднеквадратические значения виброскорости	-(55-164) дБ
488.	ГОСТ 31319 ГОСТ 31192.1 ГОСТ 31192.2 МУК 4.3.2756-10				(виброускорения) или их логарифмические уровни(дБ); корректирование по частоте и эквивалентные корректированные уровни виброскорости (виброускорения)	-
489.	МУК 4.3.2812-10				Освещенность: -искусственная -естественная -коэффициент естественной освещенности, КЕО,%	-(1-200000) лк -(0,5-4) %
490.	Р 2.2.2006-05 МУК 4.3.2756-10				Микроклимат: -температура -относительная влажность	-(от - 20 до 70) °С -(0,5-99) %
491.	МУ 2.6.1.2838-11				-МЭД гамма-излучение	-(0,1 - 1·10 ³) мкЗв/ч
492.	МУК 4.3.2194-07	Жилые и общественные здания			Шум: постоянный и непостоянный(в т.ч. импульсный); уровни звукового давления в	-(22-139) дБА

1	2	3	4	5	6	7
					октавных полосах среднегеометрических частот (дБ), уровни звука, эквивалентные и максимальные уровни звука (дБА)	
493.	ГОСТ 12.1.012 ГОСТ 31191.1 ГОСТ 31191.2				Вибрация: постоянная и непостоянная, общая и локальная: среднеквадратические значения виброскорости или виброускорения (или их логарифмические уровни, дБ); корректирование по частоте и эквивалентные скорректированные уровни виброскорости (виброускорения)	-(55-164) дБ
494.	ГОСТ 24940 МУК 4.3.2756-10				-температура -относительная влажность	-(от - 20 до 70) °С -(0,5-99) %
495.	МУ 2.6.1.2838-11				-МЭД гамма-излучение	-(0,1 – 1·10 ³) мкЗв/ч
496.	МУК 4.3.2194-07	Территория жилой застройки			Шум: постоянный и непостоянный (в т.ч. импульсный); уровни звукового давления в октавных полосах среднегеометрических частот (дБ), уровни звука и эквивалентные уровни звука (дБА)	-(22-139) дБА
497.	МУ 2.6.1.2398-08				-МЭД гамма-излучение	-(0,1 – 1·10 ³) мкЗв/ч
498.	МУК 4.3.2194-07	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. ДДУ и образовательные учреждения Предприятия пищевой промышленности и производства лекарственных средств, парикмахерские			Шум: постоянный и непостоянный (в т.ч. импульсный); уровни звукового давления в октавных полосах среднегеометрических частот (дБ), уровни звука, эквивалентные и максимальные уровни звука (дБА)	-(22-139) дБА
499.	ГОСТ 12.1.012 ГОСТ 31191.1 ГОСТ 31191.2				Вибрация: постоянная и непостоянная, общая и локальная: среднеквадратические значения виброскорости или виброускорения (или их логарифмические уровни, дБ); корректирование по частоте и эквивалентные скорректированные уровни виброскорости (виброускорения)	-(55-164) дБ
500.	ГОСТ 24940				Освещенность:	-(1-200000) лк

1	2	3	4	5	6	7
					-искусственная -естественная (КЕО)%	-(0,5-4) %
501.	ГОСТ 30494 МУК 4.3.2756-10				Микроклимат: -температура -относительная влажность	-(от – 20 до 70) °С -(0,5-99) %
502.	МУ 2.6.1.2838-11				Радиационные факторы: -МЭД гамма-излучение	-(0,1 – 1·10 ³) мкЗв/ч
503.	ГОСТ ISO 9612 Р 2.2.2006-05	Помещения и оборудование (аптеки, ЛПУ, ДДУ, предприятия общественного питания, промышленные предприятия, парикмахерские)			Шум: постоянный и непостоянный (в т.ч. импульсный); уровни звукового давления в октавных полосах среднегеометрических частот (дБ),уровни звука, эквивалентные уровни звука и скорректированный уровень - звуковой мощности(дБА)	-(22-139) дБА
504.	Р 2.2.2006-05				Вибрация: постоянная и непостоянная, общая и локальная: среднеквадратические значения виброскорости (виброускорения) или их логарифмические уровни(дБ); корректирование по частоте и эквивалентные скорректированные уровни виброскорости (вибро ускорения)	-(55-164) дБ
505.	МУ 2.6.1.2838-11				Радиационные факторы: -МЭД гамма-излучение	-(0,1 – 1·10 ³) мкЗв/ч
3. Методы микробиологических, паразитологических исследований						
506.	ГОСТ 10444.15 ГОСТ 9958 ГОСТ Р 51447 ГОСТ 9792	-мясо, в т.ч. полуфабрикаты, свежие, парные, охлажденные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных) -субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные -мясо, сублимированной и тепловой сушки -колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса			микробиологические показатели: -КАМАФАнМ	
507.	ГОСТ Р 31747 ГОСТ 31746				-БГКП (колиформы)	
508.	ГОСТ 30726				-E.coli	
509.	ГОСТ Р 31746				-S.aureus	
510.	ГОСТ 28560				-бактерии рода Proteus	

1	2	3	4	5	6	7
511.	ГОСТ 29185				-сульфитредуци-рующие клостридии	
512.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002) ГОСТ 31659				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
513.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	
					-плесени	
514.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 32031				-L.monocytogenes	
515.	МУК 4.2.026-95 МУ 3049-84				-антибиотики: - пенициллин - стрептомицин - тетрациклиновая группа	
516.	МУК 4.2.2747-10				Паразитологические показатели:	
					-зараженность финнами	
					-личинками трихинелл	
517.	ГОСТ 9958 ГОСТ Р 51447 ГОСТ 31747				микробиологические показатели:	
518.	ГОСТ Р 31746				-БГКП(колиформы)	
519.	ГОСТ 10444.8				-S.aureus	
520.	ГОСТ 29185	-консервы из мяса, мясорастительные, в том числе для детского питания - консервы из субпродуктов, в том числе паштетные, в том числе для детского питания			-B. cereus	
521.	ГОСТ Р 31659 ГОСТ 31747 (ИСО 6579:2002) ГОСТ 29184				-КМАФАМ	
522.	ГОСТ 30425				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
					- спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	
					- мезофильные клостридии	
					- неспорообразующие микроорганизмы	
					- плесневые грибы, дрожжи	
					-молочнокислые микроорганизмы	
					-спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	

1	2	3	4	5	6	7
					Паразитологические показатели:	
523.	МУК 4.2. 2747-10				-зараженность финнами	
					-личинками трихинелл	
524.	ГОСТ 10444.15	мясо птицы, в т.ч. полуфабрикаты (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)			-КМАФАМ	
525.	ГОСТ Р 31747	-субпродукты, полуфабрикаты из			-БГКП(колиформы)	
526.	ГОСТ 30726	субпродуктов птицы			-E.coli	
527.	ГОСТ Р 31746	-колбасные изделия, копчености,			-S.aureus	
528.	ГОСТ 28560	кулинарные изделия с использованием			-бактерии рода Proteus	
529.	ГОСТ 29185	мяса птицы), в том числе для детского			-сульфитредуци-рующие клостридии	
530.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)	питания			-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
	ГОСТ Р 53665	-мясопродукты с использованием мяса				
531.	ГОСТ 10444.12	птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы)			-дрожжи	
		-продукты из мяса птицы,			-плесени	
532.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 32031	сублимационной и тепловой сушки			-L.monocytogenes	
533.	МУК 4.2.026-95 МУ 3049-84				-антибиотики	
534.	ГОСТ 10444.15	-консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т. ч. паштетные и			микробиологические показатели:	
535.	ГОСТ Р 31747	фаршевые), в том числе для детского			-КМАФАМ	
536.	ГОСТ 10444.8	питания			-БГКП(колиформы)	
537.	ГОСТ Р 31746				B. cereus	
538.	ГОСТ 29185				-S.aureus	
539.	ГОСТ 31659 (ИСО 6579:2002)				-сульфитредуци-рующие клостридии	
					-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
540.	ГОСТ 30425				- спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	
					- мезофильные клостридии	
					- неспорообразующие микроорганизмы	
					- плесневые грибы, дрожжи	
					-молочнокислые микроорганизмы	

1	2	3	4	5	6	7
					-спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	
541.	ГОСТ 10444.15	-яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)			-КМАФАМ	
542.	ГОСТ Р 31747	-яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)			-БГКП(колиформы)	
543.	ГОСТ Р 31746				-S.aureus	
544.	ГОСТ 28560-90	-яичный белок (альбумин) сухой			-бактерии рода Proteus	
545.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
546.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	
					-плесени	
547.	МУ 3049-84 МУК 4.2.026-95	-молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана,			Антибиотики: -Тетрациклиновая группа -Стрептомицин -Пенициллин	
548.	ГОСТ 26809.2	продукты и напитки на молочной основе, в том числе для детского питания			-КМАФАМ	
549.	ГОСТ Р 32901 ГОСТ 30705-2000					
550.	ГОСТ Р 32901 МУК 4.2.577-96	-творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные, в том числе для детского питания			-БГКП(колиформы)	
551.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)	-продукты молочные сухие			-патогенные, в т.ч.сальмонеллы	
552.	ГОСТ 30347 МУК 4.2.577-96	-концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков			- стафилококки S.aureus	
553.	ГОСТ 23454	-сыры, -мороженое на молочной основе, - питательные среды сухие на молочной основе для культивирования			-ингибирующие вещества	
554.	ГОСТ 10444.12 ГОСТ 30706-2000	заквасочной пробиотической микрофлоры			-дрожжи	
555.	ГОСТ 10444.11				-плесени	
556.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 32031	-молокосодержащие продукты с немолочными компонентами, в т.ч. мороженое			-молочнокислые микроорганизмы	
557.	ГОСТ 10444.8				- листерии L.monocytogenes	
558.	ГОСТ 29185				-B.cereus	
559.	МУК 4.2.026-95 МУ 3049-84				сульфитредуцирующие клостридии	
					-антибиотики	

1	2	3	4	5	6	7
560.	ГОСТ 28560-90				-бактерии рода <i>Proteus</i>	
561.	ГОСТ Р 32901	-консервы молочные, в том числе для детского питания			-КМАФАМ	
562.	ГОСТ Р 32901 МУК 4.2.577-99				-БГКП(колиформы)	
563.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579 2002) МУК 4.2.577-99				-патогенные, в т.ч.сальмонеллы	
					-дрожжи	
564.	ГОСТ 10444.12 МУК 4.2.577-99				-плесени	
					-спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные	
565.	ГОСТ 30425				микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i>	
					- спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.cereus</i> <i>B.polymyxa</i>	
					- мезофильные клостридии	
					- неспорообразующие микроорганизмы	
					- плесневые грибы и дрожжи	
					- молочнокислые микроорганизмы	
					- спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	
566.	ГОСТ 31339	-рыба живая, рыба свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих			-КМАФАМ	
567.	ГОСТ 10444.15				-БГКП (колиформы)	
568.	ГОСТ Р 31747					
569.	ГОСТ 31339 ГОСТ 10444.15 ГОСТ Р 31747 ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
570.	ГОСТ Р 31746				- <i>S.aureus</i>	
					-бактерии рода <i>Proteus</i>	
571.	ГОСТ 28560				-сульфитредуцирующие клостридии	
572.	ГОСТ 29185				- <i>E.coli</i>	
573.	ГОСТ 30726				-дрожжи	
574.	ГОСТ 10444.12				-плесени	

1	2	3	4	5	6	7
575.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 32031				-L.monocytogenes	
576.	МР МЗ СССР, 1984 г. Инстр.5319-91				-бактерии рода Pseudomonas	
577.	МУК 3.2.988-00				Паразитологические показатели:- метацеркарии описторхиса	
					-плероцеркоиды широкого лентеца	
					-личинки анизакид	
578.	ГОСТ 8756.18	-консервы и пресервы рыбные, в том числе для детского питания			-герметичность тары	
579.	ГОСТ 10444.15				-КМАФАнМ	
580.	ГОСТ Р 31747				-БГКП(колиформы)	
581.	ГОСТ Р 31746				-S.aureus	
582.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
583.	ГОСТ 29185				сульфитредуцирующие клостридии	
584.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 32031				-L.monocytogenes	
585.	ГОСТ 30425				-спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	
					- спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus B polymyxa	
					- мезофильные клостридии	
					- неспорообразующие микроорганизмы	
					- плесневые грибы и дрожжи	
					- молочнокислые микроорганизмы	
					- спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	
586.	МУК 3.2.988-00				Паразитологические показатели -плероцеркоиды широкого лентеца	
					- личинки анизакид	

1	2	3	4	5	6	7
587.	ГОСТ 26972	-зерно продовольственное, в т.ч.			-КМАФАМ	
	ГОСТ 10444.15	пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень,				
588.	ГОСТ Р 31747	просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго			-БГКП (колиформы)	
589.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)	-семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут.			-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
590.	ГОСТ Р 51278	-крупа, толокно, хлопья, в том числе для			-дрожжи	
591.	ГОСТ Р 51278 ГОСТ 10444.8	детского питания -мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая. -отруби пищевые (пшеничные, ржаные), в том числе для детского питания			-плесени -B.cereus	
592.	ГОСТ 10444.15	-макаронные изделия			-КМАФАМ	
593.	ГОСТ Р 31747				-БГКП(колиформы)	
594.	ГОСТ Р 5281 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
595.	ГОСТ Р 31746				-S. aureus	
596.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи -плесени	
597.	ГОСТ 10444.15	-хлеб, булочные изделия, сдобные			-КМАФАМ	
598.	ГОСТ Р 31747	изделия			-БГКП (колиформы)	
599.	ГОСТ Р 31746	-бараночные, сухарные изделия,			-S.aureus	
600.	ГОСТ 10444.12	хлебные палочки, соломка и др.			-дрожжи -плесени	
601.	ГОСТ 28560				-бактерии рода Proteus	
602.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч.сальмонеллы	
603.	ГОСТ 5904-92 ГОСТ 10444.15	-сахар -сахаристые кондитерские изделия:			-КМАФАМ	
604.	ГОСТ Р 31747	карамель, конфеты глазированные и			-БГКП (колиформы)	
605.	ГОСТ Р31659 (ИСО 6579:2002)	неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине марципановые,			-патогенные, в т.ч.сальмонеллы	
606.	ГОСТ Р 31746	фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила,			-S.aureus	
607.	ГОСТ 10444.12	зефир, мармелад, желейные изделия.			-дрожжи	

1	2	3	4	5	6	7
		-сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него. -какао-бобы и какао-продукты			-плесени	
608.	ГОСТ 10444.15 ГОСТ 5904	-мучные кондитерские изделия			-КМАФАМ	
609.	ГОСТ Р 31747				-БГКП(колиформы)	
610.	ГОСТ Р 31659				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
611.	ГОСТ Р 31746				-S.aureus	
612.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	
					-плесени	
613.	ГОСТ 10444.15 МУК 4.2.577-96	-свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды,			-КАМАФАМ	
614.	ГОСТ Р 31747	грибы			-БГКП (колиформы)	
615.	ГОСТ 10444.12	-сухие овощи, картофель, фрукты,			-дрожжи	
616.	ГОСТ 10444.12	ягоды, грибы			-плесени	
617.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)	-соки, нектары, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные), полуфабрикаты			-патогенные в т.ч. сальмонеллы	
618.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 32031	овощные; фруктовые, мороженое фруктовое, плодово-ягодное,			-L.monocytogenes	
619.	ГОСТ 29185	ароматизированное и пищевой лед, в том			-сульфитредуцирующие клостридии	
620.	ГОСТ 10444.8	числе для детского питания -джемы,			-B.cereus	
621.	ГОСТ Р 31746	варенье, повидло, конфитюры, плоды и			-S.aureus	
622.	ГОСТ 10444.11	ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, в том числе для детского питания -орехи			-молочнокислые микроорганизмы	
623.	ГОСТ 10444.15	-чай (чёрный, зелёный, плиточный) -			-КМАФАМ	
624.	ГОСТ Р 31747	кофе (в зёрнах, молотый, растворимый)			-БГКП(колиформы)	
625.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)	- специи и пряности сухие			-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
626.	ГОСТ 10444.8				-B.cereus	
627.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	
					-плесени	
628.	ГОСТ 29185-				сульфитредуцирующие клостридии	

1	2	3	4	5	6	7
629.	ГОСТ 30425	-консервы овощные, фруктовые, ягодные, в том числе для детского питания -консервы грибные			-спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В subtilis -спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В cereus -мезофильные клостридии -неспорообразующие микроорганизмы -плесневые грибы и дрожжи -спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы -газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В polytexa -негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	
630.	ГОСТ 10444.15				-КМАФАнМ	
631.	ГОСТ 10444.11				-молочнокислые микроорганизмы	
632.	ГОСТ Р 31747				-БГКП (колиформы)	
633.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи -плесени	
634.	ГОСТ 10444.15	-семена масличных культур			-КМАФАМ	
635.	ГОСТ Р 31747	(подсолнечника, сои, хлопчатника,			-БГКП(колиформы)	
636.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)	кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса) -масло растительное (все виды)			-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
637.	ГОСТ 28560-90	- продукты переработки растительных			-бактерии рода Proteus	
638.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ51921	масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры,			-L.monocytogenes	
639.	ГОСТ 10444.12	майонезы, фосфатидные концентраты). -жировые продукты на основе сочетания			-дрожжи -плесени	
640.	ГОСТ Р 31746	животных, включая молочный жир, и растительных жиров			- стафилококки S. aureus	

1	2	3	4	5	6	7
641.	ГОСТ 10444.15	-жир-сырец, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый -жиры животные топлёные -масло коровье -рыбный жир и жир морских млекопитающих в качестве лечебно-профилактического средства			-КМАФАнМ	
642.	ГОСТ Р 31747				-БГКП(колиформы)	
643.	ГОСТ Р 31746				-стафилококки <i>S.aureus</i>	
644.	ГОСТ 29185				-сульфитредуци-рующие клостридии	
645.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
646.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	
647.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 32031				-плесени	
648.	МУК 4.2.2747-10	- питьевая вода, расфасованная в ёмкости			- <i>L.monocytogenes</i>	
649.	МУ 2.1.4.1184-03				-зараженность финнами	
					-личинками трихинелл	
					-термотолерантные колиформные бактерии	
					-общие колиформные бактерии	
					-глюкозоположительные колиформные бактерии	
					-общее микробное число при T 37° C	
					-общее микробное число при T 22° C	
650.					-колифаги	
651.	МУК 4.2.1018-01				- <i>P.aeruginosa</i>	
652.	МУК 4.2.1884-04	- воды питьевые минеральные, природные столовые.			- споры сульфитредуцирующих клостридий	
653.	ГОСТ Р 31747				-патогенные энтеробактерии	
654.	МР 96/225 от 07.04.97 г. ГОСТ 30726-2001				-БГКП (колиформы)	
655.	ГОСТ 10444.15				-БГКП (колиформы фекальные)	
656.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-КМАФАнМ	
657.	ГОСТ 10444.15	-соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые концентрированные			- <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
658.	ГОСТ Р 31747				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
659.	ГОСТ 10444.12				-КМАФАнМ	
					-БГКП (колиформы)	
					-дрожжи	
660.	ГОСТ 10444.11				-плесени	
					-молочнокислые микроорганизмы	

1	2	3	4	5	6	7
661.	ГОСТ 29185				-сульфитредуцирующие-кlostридии	
662.	ГОСТ Р 32901	-напитки молокосодержащие			-КМАФАМ	
					-БГКП(колиформы)	
663.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч.сальмонеллы	
664.	ГОСТ 30347-97				-S.aureus	
665.	МУК 4.2.026-95				-антибиотики: -тетрациклиновая группа -стрептомицин -пенициллин	
666.	ГОСТ 12786-80 ГОСТ 3712-2001	-напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие и искусственно минерализованные			Микробиологические показатели:	
667.	ГОСТ 10444.15				-КМАФАМ	
668.	ГОСТ Р 31747				-БГКП(колиформы)	
669.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
670.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи -плесени Pseudomonas aeruginosa	
671.	ГОСТ 12786-80 инструкция ИК 10-04-06- 140-87	-напитки брожения			микробиологические показатели:	
672.	ГОСТ 10444.15				-КМАФАМ	
673.	ГОСТ Р 31747				-БГКП (колиформы)	
674.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
675.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи -плесени	
676.	ГОСТ 12786-80 ГОСТ 10444.15	-пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки			-КМАФАМ	
677.	ГОСТ Р 52816				-БГКП (колиформы)	
678.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
679.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи -плесени	
680.	ГОСТ 10444.15	-изоляты, концентраты, гидролизаты и			-КМАФАМ	

1	2	3	4	5	6	7
681.	ГОСТ Р 31747	текстураты-растительных белков;			-БГКП	
682.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)	пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур			-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
683.	ГОСТ Р 31746	-концентраты молочных сывороточных			-S.aureus	
684.	ГОСТ 10444.12	белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков			-дрожжи	
		-концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)			-плесени	
		-зародыши семян зерновых, зернобобовых и др. культур, хлопья и шрот из них, отруби				
		-продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур, напитки, в т.ч. сквашенное; тофу и окара				
		-загустители, стабилизаторы, желирующие агенты				
		-аминокислоты кристаллические и смеси из них				
		- желатин, концентраты соединительнотканых белков				
685.	ГОСТ 10444.15	-крахмал, патока и продукты их			-КМАФАМ	
686.	ГОСТ Р 31747	переработки			-БГКП(колиформы)	
687.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
688.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	
					-плесени	
689.	ГОСТ 10444.15	-дрожжи пищевые, биомасса			-КМАФАМ	
690.	ГОСТ Р 31747	одноклеточных растений, бактериальные			-БГКП (колиформы)	
691.	ГОСТ Р 31746	стартовые культуры			-S.aureus	
692.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	
					-плесени	
693.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч.сальмонеллы	
694.	ГОСТ 29185-91				сульфитредуцирующие клостридии	

1	2	3	4	5	6	7
695.	ГОСТ 10444.15	бульоны пищевые сухие			-КМАФАМ	
696.	ГОСТ Р 31747	концентраты пищевые			-БГКП(колиформы)	
697.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
698.	ГОСТ Р 31746				-S.aureus	
699.	ГОСТ 10444.8				-B.cereus	
700.	ГОСТ 10444.12				-плесени	
					-дрожжи	
701.	ГОСТ 29185-91				-сульфитредуци-рующие клостридии	
702.	ГОСТ 10444.15-94	готовые кулинарные изделия, в т.ч.			-КМАФАМ	
703.	ГОСТ Р 31747	продукция общественного питания			-БГКП(колиформы)	
704.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
705.	ГОСТ Р 31746				-S.aureus	
706.	ГОСТ 28560-90				- бактерии рода Proteus	
707.	ГОСТ 30726				-E.coli	
708.	ГОСТ 29185				-сульфитредуци-рующие клостридии	
709.	ГОСТ 10444.12				-дрожжи	
					-плесени	
710.	Инструкция № 1135-73				-условнопатогенные энтеробактерии	
711.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 32031				-L.monocytogenes	
712.	ГОСТ 10444.15	Биологически активные добавки			-КМАФАнМ	
713.	ГОСТ Р 31747	-БАД преимущественно на основе			-БГКП	
714.	ГОСТ 30726	аминокислот и их комплексов			-E coli	
715.	ГОСТ Р 31746	-БАД на основе преимущественно			S aureus	
716.	ГОСТ 10444.8	липидов животного и растительного			-B cereus	
717.	ГОСТ 10444.12	происхождения			дрожжи, плесени	
718.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)	-БАД на основе преимущественно			-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
719.	ГОСТ 29185	усвояемых углеводов, в т.ч. мед с			-сульфитредуци-рующие клостридии.	
720.	ГОСТ 28560	добавками			-бактерии рода Proteus	
721.	МУК 4.2.1122-02	-БАД на основе преимущественно			-L.monocytogenes	
		пищевых волокон (целлюлоза, отруби,				
		фруктоолигосахара, хитозан и др.				
		полисахариды)				
		-БАД на основе чистых субстанций				

1	2	3	4	5	6	7
		(витамины, минеральные вещества — органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей в т.ч. сухие концентраты для напитков				
722.	ГОСТ Р 32901 МУК 4.2.577-96	Специализированные продукты детского питания			Микробиологические показатели:	
723.	ГОСТ 10444.15 ГОСТ 30705 МУК 4.2.577-96	(продукция детской молочной кухни) -молоко питьевое для детского питания			-КМАФАнМ	
724.	МУК 4.2.577-96	пастеризованное и			-БГКП (колиформы)	
725.	ГОСТ 30726	стерилизованное			-E.coli	
726.	МУК 4.2.577-96	-продукты кисломолочные жидкие				
727.	МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 32031	для детского питания -творог для детского			-L.monocytogenes	
728.	ГОСТ Р 30347 МУК 4.2.577-96	питания			-S.aureus	
729.	ГОСТ Р 31659 (ИСО 6579:2002)				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
730.	ГОСТ 10444.8				-B.cereus	
731.	ГОСТ 10444.12 ГОСТ 30706				-плесени, дрожжи	
732.	ГОСТ 10444.11				-молочнокислые микроорганизмы	
733.	ГОСТ Р 31861 ГОСТ 56237	Вода питьевая централизованного водоснабжения			микробиологические показатели:	
734.	МУК 4.2.1018-01				-термотолерантные колиформные бактерии	
735.	МУК 4.2.1018-01				-общие колиформные бактерии	
					-общее микробное число	
					-колифаги	
					- споры сульфитредуцирующих клостридий	
736.	МУК 4.2.1884-04				-патогенные энтеробактерии	
737.	МУК 4.2.2314-08				-цисты лямблий	
738.	ГОСТ 31861	Вода питьевая нецентрализованного			Микробиологические показатели:	

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р.53415-2009	водоснабжения				
739.	МУК 4.2.1018-01				-ОМЧ	
					-ОКБ	
					-ТКБ	
					-колифаги	
740.	МУК 4.2.1884-04				-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
741.	МУК 4.2.2314-08				- цисты лямблий	
742.	ГОСТ 29188.0	Продукция парфюмерно-косметической промышленности			Микробиологические показатели:	
					-ОМЧ	
					-бактерии семейства Enterobacteriaceae	
					-S.aureus	
					-P.aeruginosa	
					-дрожжеподобные и плесневые грибы	
					-плесень	
743.	МУ 15/6-5	Стерилизующая аппаратура			Тестовый бактериологический контроль	
744.	МУ 3182-84	Медикаменты, фармацевтическая продукция и продукция медицинского назначения			-КМАФАнМ	
745.	МУК 4.2.2942-11				-БГКП	
746.	МУ 3182-84	инструменты медицинские			-Стерильность	
					-P. aeruginosa	
					-Enterobacteriaceae	
					-S. aureus	
					-E. coli	
					-Salmonella	
					-Дрожжи	
					-Плесени	
					-Пирогенообразующие микроорганизмы	
					-КМАФАнМ	
					-БГКП	
					-Ps. aeruginosa	
					-Enterobacteriaceae	
					-S. aureus	

1	2	3	4	5	6	7
					-E. coli	
					-Дрожжи	
					-Плесени	
747.	МУК 4.2.2942-11 МУ-287-113				-Стерильность	
748.	ГОСТ Р 31861	Исследование объектов и факторов среды обитания Вода источников централизованного водоснабжения			-термотолерантные колиформные бактерии	
749.	ГОСТ Р 56237					
750.	МУК 4.2.1018-01 МУК 4.2.1884-04				-общие колиформные бактерии	
					-общее микробное число	
					-колифаги	
					- споры сульфитредуцирующих клостридий	
751.	МУК 1018-01				-патогенные энтеробактерии	
752.	МУК 1884-04				-яйца гельминтов	
753.	МУК 4.2.1884-04 МУК 4.2.2314-08				- цисты патогенных простейших	
754.	ГОСТ 31861	Вода источников нецентрализованного водоснабжения			Микробиологические показатели:	
755.	МУК 4.2.1018-01				-ОМЧ	
					-ОКБ	
					-ТКБ	
					-колифаги	
756.	МУК 4.2.1884-04				-патогенные, в т.ч.сальмонеллы	
757.	МУК 4.2.2314-08				-яйца гельминтов	
					-цисты патогенных кишечных простейших	
758.	ГОСТ Р 31861 ГОСТ Р 53415-2009	Поверхностные воды			Микробиологические показатели:	
759.	МУК 4.2.1884-04				-общие колиформные бактерии	
					-термотолерантные колиформные бактерии	
					-патогенные энтеробактерии	
					-колифаги	
					-ОМЧ	
					-споры сульфитредуцирующих клостридий	

1	2	3	4	5	6	7
					-энтерококки	
					-S.aureus	
					-яйца гельминтов	
					-цисты патогенных кишечных простейших	
760.	МУК 4.2.1884-04	Вода горячего водоснабжения			Микробиологические показатели:	
					-патогенные энтеробактерии	
761.	МУК 4.2.1018-01				-общие колиформные бактерии	
					-термотолерантные колиформные бактерии	
					-колифаги	
					-ОМЧ	
					-споры сульфитредуцирующих клостридий	
762.	ГОСТ Р 31861 ГОСТ Р 53415-2009 MP 2959-84	Сточная вода			Микробиологические показатели: -общие колиформные бактерии	
763.	МУ 2.1.5.800-99					
					-термотолерантные колиформные бактерии	
					-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
					- колифаги	
764.	МУ 3182-84 Р 3.5.1904-04 МУ 2.1.4.1057-01 РДИ 64-30-84 инструкция № 5319-91 инструкция ИК 10-04-06-140-87 инструкция № 1400/1751 инструкция Госагропр. 20.09.89 инструкция МЗ РФ 29.05.95г. MP МЗ СССР 03.06.86	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Предприятия пищевой промышленности и производства лекарственных средств, парикмахерские			Микробиологические показатели: воздух	
					-микробная обсемененность воздуха -S.aureus -патогенные, в т.ч. сальмонеллы -дрожжи -плесени	
765.	МУ 3182-84	Помещения и оборудование (аптеки,			Микробиологические показатели:	

1	2	3	4	5	6	7
766.	МУ 2657-82 МР МЗ РФ от 23.10.89г. МУ 4.2.2723-10 инструкция М.,2000г. инструкция № 01-19/9-11 инструкция 5319-91 инструкция Госагропр. 29.09.89г. инструкция Госагр. 21.11.84г. инструкция ИК 10-04-06- 140-87 инструкция 1135 – 73	ЛПУ, ДДУ, предприятия общественного питания, промышленные предприятия, парикмахерские)			Смывы с поверхностей БГКП(колиформы) -S.aureus -патогенные, в т.ч. сальмонеллы -псевдомонады -ОМЧ -условнопатогенные энтеробактерии	
767.	МУК 4.2.796-99				-яйца гельминтов	
					-цисты патогенных кишечных простейших	
768.	МР № ФЦ/4022 от 24.12.04 г.	Почва и другие объекты окружающей среды			-индекс БГКП (колиформы)	
					-патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
					-индекс энтерококков	
769.	МУК 4.2.796-99				-яйца гельминтов	
					-цисты кишечных патогенных простейших	
4. Биологический материал						
770.	МУ 4.2.2039-05	Материал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов			-забор биологического материала	
771.	МУ 04-723/3	Исследования биологического материала от людей на возбудителей кишечных инфекций (испражнения, моча, рвотные массы, промывные воды и др.)			-сальмонеллы	
					-шигеллы	
					-ЭПКП	
772.	МР 0100/13745-07-34				-сальмонеллы	
773.	МУ 4.2.2723-10					
774.	Инструкция № 1135-73 п.1.1.9.6 МР 17РС-4/5735				-условно-патогенные энтеробактерии	
775.	МУК 4.2.1890-04				-чувствительность к антибактериальным препаратам	
776.	Приказ №375 МЗ РФ 23.12.98 МУК 4.2.1887-04	Исследования биологического материала от людей на возбудителей капельных инфекций(слизь и пленки верхних			-менингококки	

