

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П.



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

Литвак А.Ф.
инициалы фамилия

Приложение
к аттестату аккредитации
№ RA.RU.21KB38
от «__» _____ 2017 г
на 21 листе, лист 1

Область аккредитации Испытательного центра
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВО «КубГТУ»)
(заявляемая на расширение)

Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, лабораторный корпус,
1 этаж: к. 129, 130; 2 этаж: к. 202, 204-а, 204-б, 217, 220; 3 этаж: к. 306-1, 306-2, 308, 309;
6 этаж: к. 606, 607, 608

№ 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 26929	Сырье и продукты пищевые	01	0201-2403	Подготовка пробы.	-
			02		Минерализация	
2	ГОСТ 30178		03		Свинец	От 0,1 мкг/см ³
			10		Кадмий	От 0,02 мкг/см ³
			11.0		Медь	От 0,05 мкг/см ³
					Цинк	От 0,1 мкг/см ³
			Железо	От 0,1 мкг/см ³		

1	2	3	4	5	6	7
3	ГОСТ Р 51766				Мышьяк	От 0,01 мг/кг
4	ГОСТ 32343	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.6 10.9	10, 11	Калий	От 500 мг/кг
					Натрий	
					Кальций Магний	От 50 мг/кг
5	ГОСТ 30692				Медь	-
					Цинк	
					Свинец	
					Кадмий	
6	ГОСТ EN 12821	Продукты пищевые	01 - 03 10 11.0	01-24	Витамин D ₂ (эргокальциферол)	-
7	ГОСТ EN 12823-1				Витамин D ₃ (холекальциферол)	-
8	ГОСТ 3622	Молоко и продукты переработки молока	01.41 01.45.2 01.49.22 10.86 10.5	04	Витамин А	-
					Подготовка проб к анализу	-
9	ГОСТ 13928	Заготавливаемое молоко, сливки	10.5	04	Подготовка проб к анализу	-
10	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочная продукция	10.5	04	Подготовка проб к анализу	-
11	ГОСТ 26809.2					

1	2	3	4	5	6	7
12	ГОСТ 31449	Молоко коровье сырое	01.41 01.45.2 01.49.22 10.86 01.41.20. 110	0401	Внешний вид, цвет, консистенция	-
13	ГОСТ 28283	Молоко коровье	01.41	0401	Запах и вкус	-
14	ГОСТ 26754	Молоко	01.45.2 01.49.22 10.86 10.51.11		Температура	-
15	ГОСТ 3624	Молоко, молочные и молокосодержащие продукты (кроме казеина и молочных консервов)	01.41	04	Кислотность	-
16	ГОСТ 3626		01.45.2 01.49.22 10.86 10.51.1- 10.51.4		Массовая доля влаги Массовая доля сухого вещества Массовая доля сухого обезжиренного вещества	-
17	ГОСТ Р 54758	Молоко и продукты переработки молока	01.41	04	Плотность	-
18	ГОСТ Р 54667		01.45.2		Массовая доля сахарозы	-
19	ГОСТ 25179		01.49.22		Массовая доля белка	-
20	ГОСТ 3623		10.86 10.5		Эффективность термической обработки (наличие фосфатазы или пероксидазы)	-
21	ГОСТ 25228				Термоустойчивость	-
22	ГОСТ 22760	Молоко и молочные продукты без сахарозы			Массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
23	ГОСТ 23327	Молоко и молочные продукты	01.41	04	Массовая доля белка	-
24	ГОСТ 31979		01.45.2		Растительные жиры в жировой фазе	-
25	ГОСТ 31504		01.49.22		Массовая доля консерванта	
			10.86		Бензойная кислота	-
			10.5		Сорбиновая кислота	-
			10.501.4		Пропионовая кислота	-
			1.20		Массовая концентрация синтетических красителей	-
			10.51.11.1104		Содержание хлористого натрия	-
26	ГОСТ 3627 (п.2,4,5)		10.51.11.140			
27	ГОСТ 31457 (п.7.2, 7.9)		Мороженое		10.52	04
28	ГОСТ 31451 (п.7.2)	Сливки питьевые	10.52.1	Масса нетто		
			10.52.10.110-			
			10.52.10.184			
29	ГОСТ 29246	Сухие молочные продукты	10.51.12.110	0401	Органолептические показатели	-
30	ГОСТ 30305.4		10.51.21.110	04	Массовая доля влаги	-
31	ГОСТ Р 52791- (п.7.5)		10.51.22.130		Индекс растворимости	-
					Массовая доля белка	-
					Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	-
32	ГОСТ 30305.3			Кислотность	-	

1	2	3	4	5	6	7
33	ГОСТ Р 53951	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие	10.51.22.130	04	Массовая доля общего белка	-
34	ГОСТ 32261 (п.7.4, 7.5, 7.17)	Масло сливочное	10.51.3	0405 1	Органолептические показатели Термоустойчивость Состав жирных кислот Соотношения метиловых эфиров жирных кислот Наличие жиров немолочного происхождения	-
35	ГОСТ 55361	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.3	0405 1	Подготовка проб к анализу	-
					Масса нетто	-
					Температура	-
					Массовая доля жира	-
					Массовая доля влаги	-
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	-
					Массовая доля хлористого натрия	-
					Массовая для сахарозы	-
					Титруемая кислотность продукта	-
					Титруемая кислотность жировой фазы	-
					Титруемая кислотность молочной фазы	-
Массовая доля витамина А	-					
Энергетическая ценность	-					

1	2	3	4	5	6	7
36	ГОСТ 30305.1	Консервы молочные сгущенные	10.51.56. 200	0402-0404	Массовая доля влаги	-
37	ГОСТ Р 52253 (п.7.4, 7.13)	Масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.3	0405 10	Термоустойчивость Состав жирных кислот Соотношения метиловых эфиров жирных кислот Наличие жиров немолочного происхождения.	-
38	ГОСТ 30305.2	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51.56. 200	0402-0404	Массовая доля сахарозы	-
39	ГОСТ 31688 (п.7.5, 7.10)	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51.56. 200 10.51.51	0402-0404	Массовая доля сухого молочного остатка Массовая доля белка	-
40	ГОСТ Р 51457	Сыр и сыр плавленый	10.51.40. 100	0406	Массовая доля жира	-
41	ГОСТ Р 54669 (п.6, п.7)	Молоко и продукты переработки молока (кроме йогурта, казеина, казеината, молочные консервы и масла из коровьего молока)	10.5	04	Кислотность	-
42	ГОСТ 32915	Молоко и молочная продукция	10.5	04	Жирнокислотный состав жировой фазы	-
43	ГОСТ Р 51452	Консервы молочные сгущенные	10.51.56	0402-0404	Массовая доля жира	-
44	ГОСТ 24066	Молоко сырое	01.41.20	04	Определение аммиака	
45	ГОСТ 30637	Молоко сырое	01.41.20	04	Определение раскисления	

1	2	3	4	5	6	7
46	М 04-59 -2009	Продовольственное сырье пищевые продукты, БАД	01 - 03 10 11.0	0201-2403	Массовая доля консервантов, (сорбиновой, бензойной кислот и их солей), подсластителей (ацесульфама калия, сахарина и его солей)	-
47	М 04-69 -2011	Напитки. Флодоовощная продукция, БАД	01.49.21 10.89.19. 210 10.3, 11	04 07 08 22	Содержание фруктозы, глюкозы и сахарозы	-
48	М 04-65-2010	Кормовые добавки, корма, комбикорма, премиксы и сырье для их производства	10.91.1	23	Массовая доля катионов аммония, калия, натрия, магния и кальция	-
49	М 04-73-2011				Массовая доля хлорид-, сульфат-, нитрат- и фосфат-ионов	-
50	М 04-82-2014				Массовая доля хлорида холина	-
51	ГОСТ 11812	Масла растительные	10.41 10.41.2 10.41.5 10.41.60. 120	1507-1516	Массовая доля влаги и летучих веществ	-
52	ГОСТ 30418				Массовая доля влаги	Жирнокислотный состав
53	ГОСТ Р ИСО 3961	Жиры и масла животные и растительные	10.4 10.41 10.42	1501-1522	Йодное число	-
54	ГОСТ ISO 661 (ISO 661:2003)				Подготовка проб	-
55	ГОСТ 1129	Масло подсолнечное	10.41.24 10.41.24. 000	1512 1512 11 910	Энергетическая ценность Холодный тест	-
56	ГОСТ 5480 (п. 1, п. 4)	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	10.4 10.41 10.42 20.14.3 20.14.31- 20.14.34	1507-1516 3823	Содержание мыла	-
57	ГОСТ 5478				Число омыления	-

1	2	3	4	5	6	7
58	ГОСТ 29039	Техническая олеиновая кислота			Подготовка к испытанию	-
					Прозрачность	-
					Массовая доля жирных кислот	-
					Кислотное число	-
					Температура застывания	-
59	ГОСТ 31757	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки	10.4 10.41 10.42	1501-1522	Содержание твердого жира	-
60	ГОСТ Р ИСО 23275 -1	Жиры и масла животные и растительные. Масло какао. Шоколад	10.4 10.41 10.42	1501-1522	Процентное содержание триацилглицеридов (POP, POS, SOS) Наличие эквивалентов масла какао	-
61	ГОСТ Р ИСО 23275 -2			1501-1522	Содержание эквивалентов масла какао	-
62	ГОСТ 52100	Жировые продукты, спреды, топленые смеси	10.4 10.41 10.42 10.41.4 10.41.41 10.51.3	1501-1522	Подготовка пробы	-
					Состав жировой фазы	-
					Массовая доля растительного жира	-
					Число Рейхарта-Мейсля	-
					Жирнокислотный состав	-
					Массовая доля молочного жира	-
					Перекисное число	-
					63	ГОСТ 80-96

1	2	3	4	5	6	7
64	ГОСТ 13496.13	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи	10.9	2304-2306 2309	Зараженность вредителями	-
65	ГОСТ 13496.15 п.4, п.5		10.91. 10.91.1 10.91.10. 10.91.10. 110- 10.91.10. 150 10.91.10. 180- 10.91.10. 290 10.41.4 10.41.41			
66	ГОСТ 8.579	Фасованные товары в упаковках	01-03 10 11.0	-	Содержимое нетто Масса нетто	-
67	ГОСТ Р 55576	Корма, кормовые добавки и сырье для их производства	10.9 10.91. 10.91.10. 180- 10.91.10. 290 10.41.4 10.41.41	2304-2306 2309	Качественное определение регуляторных последовательностей в геноме ГМ сои и ГМ кукурузы	-
68	ГОСТ Р ИСО 21571	Пищевые продукты, корма для животных, семена, окружающая среда производства пищевых продуктов и производства сырья для пищевых продуктов	01 -03 10 11.0 10.9 10.91. 10.91.1 10.91.10		Генетически модифицированные организмы	-
69			ГОСТ 26669			

1	2	3	4	5	6	7
70	ГОСТ ISO 7218	Пищевые продукты, корма для животных, семена, окружающая среда производства пищевых продуктов и производства сырья для пищевых продуктов	110-	0201-2403	КМАФАнМ	-
			10.91.10.	1201-1209	Дрожжи	
			150	2304-2306	Плесневые грибы	
			10.91.10.	2309	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп: <i>B.cereus</i> , <i>B. polymyxa</i> , <i>B. subtilis</i> Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) Неспорообразующие микроорганизмы Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы	-
71	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие клостридии	
72	ГОСТ 31708 (п. 9.1)				<i>Escherichia coli</i>	
73	ГОСТ 32064				Enterobacteriaceae	-

1	2	3	4	5	6	7
74	ГОСТ 10444.12				Дрожжи и плесневые грибы	-
75	ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004)				Bacillus cereus	-
76	ГОСТ ISO 21871					-
77	ГОСТ 26670	Пищевые продукты	01 - 03 10 11.0	0201-2403	КМАФАнМ Дрожжи Плесневые грибы	-
					Молочнокислые бактерии. Энтерококки. Сульфитредуцирующие кlostридии. Escherichia coli. Pseudomonas aeruginosa. Коагулазоположительные стафилококки S. aureus. Бактерии рода Proteus Бактерии рода Salmonella. БГКП. Bacillus cereus. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и (или) B. polymyxa, групп B. subtilis	-

1	2	3	4	5	6	7
					Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) Неспорообразующие микроорганизмы. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы. Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы	-
78	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	-
79	ГОСТ 10444.11				Молочнокислые бактерии	-
80	ГОСТ 28566				Энтерококки	-
81	ГОСТ Р 54755				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
82	ГОСТ 31746				Коагулазоположительные стафилококки и <i>S. aureus</i>	-
83	ГОСТ 28560				Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
84	ГОСТ 31659				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
85	ГОСТ 31747 (п. 4)				БГКП	-

1	2	3	4	5	6	7
86	ГОСТ 87560	Продукты пищевые консервированные	10.13.1 10.20.3 10.3	1602 1605 2001-2008	Подготовка проб	-
87	ГОСТ 30425	Консервы полные групп «А» и «Б» всех наименований общего назначения и для детского и диетического питания; консервы полные группы «В» и «Г»; соковая продукция из фруктов и овощей	10.31 10.39 10.86.10. 200		Промышленная стерильность	-
88	ГОСТ 26671	Продукты переработки плодов и овощей	10.13.1 10.20.3 10.3 10.31 10.32 10.39 10.86.10. 230 10.39.22	1602 1605 2001-2008	Подготовка проб	-
89	ГОСТ Р 52711 п.4.4-4.8				КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы Молочнокислые и уксуснокислые бактерии	-
					БГКП (колиформные бактерии). Сульфитредуцирующие клостридии Salmonella Staphylococcus aureus B. subtilis B. cereus	-

1	2	3	4	5	6	7
90	ГОСТ 30712	Продукты безалкогольной промышленности	10.32 10.39 11.07	1602 1605 2001-2008 2201 2202	КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы	-
					Мезофильные аэробные микроорганизмы	-
					БГКП	-
91	МУК 4.2.3016-12 (п. 7.1, п. 7.2)	Фруктовоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция и сок	10.13.1 10.20.3 10.3 10.31 10.32 10.39 10.86.10. 11 10.39.22	1602 1605 2001-2008	Яйца и личинки гельминтов, цисты (ооцисты) кишечных простейших	-
92	ГОСТ 5904	Кондитерские изделия	10.7	1704	Подготовка проб	-
93	МУК 4.2.762-99	Кондитерские изделия с кремом	10.71	1806	КМАФАнМ	-
			10.71.12	1905	Дрожжи и плесневые грибы	-
			10.72 10.82		БГКП Бактерии рода Salmonella Коагулазоположительные стафилококки (Staphylococcus aureus)	-
94	ГОСТ 26968	Сахар	10.81	1701 99 100	КМАФАнМ	-
					Дрожжи и плесневые грибы	-

1	2	3	4	5	6	7
95	МУК 4.2.2578 -01 (п. 6.1 – 6.10, п. 6.12 – 6.20, п. 6.22)	Продовольственное сырье, БАД, пищевые продукты, косметическая продукция, пищевые продукты функциональные	01 - 03 10 11.0 20.4	0201-2403	КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы Аэробные спорообразующие бактерии	-
					Лактобациллы Колиформные бактерии Энтерококки Pseudomonas E.coli Сальмонеллы S.aureus Сульфитредуцирующие клостридии Листерии Bacillus cereus Clostridium perfringens	-
96	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая. Вода расфасованная в емкости. Минеральные питьевые лечебные и лечебно- столовые воды, приготовленные с применением пищевых добавок, в том числе соков, настоев, эссенций, ароматизаторов, красителей, сахара, заменителей сахара, подсластителей, консервантов	10.32 10.39 11.07 36 36.00.11	1602 1605 2001-2008 2201 2202	Термотолерантные колиформные бактерии	-
					Общие колиформные бактерии	-
					Общее микробное число	-
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
97	МУ 2.1.4.1184-03				Pseudomonas aeruginosa	-
98	ГОСТ 18963				Общее микробное число	-
					БГКП	-

1	2	3	4	5	6	7
99	МУК 4.2.801-99 (п. 4.1 – п. 4.5)	Парфюмерно-косметическая продукция	20.4	1301 1302 3302 3303-3307 3401	КМАФАнМ Дрожжи, Дрожжеподобные и плесневые грибы сем. Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus	-
100	ГОСТ ISO 6498	Корма (все виды), комбикорма, кормовые добавки, пищевые отходы (после термической обработки)	10.9 10.91. 10.91.1 10.91.10 10.91.10. 110-	2304-2306 2309	Подготовка проб	-
101	Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР, изд. «Колос» 1976 г. с изменениями и дополнениям	Корма (все виды), комбикорма, кормовые добавки, пищевые отходы (после термической обработки)	10.91.10. 150 10.91.10. 180- 10.91.10. 290 10.41.4 10.41.41		Общее количество микробных клеток Сальмонеллы, Энтеропатогенные типы кишечной палочки Анаэробы	-
102	МУ 2.1.4.1057	Смывы для определения качества дезинфекции	-	-	Кишечная палочка	-
103	МУК 4.2.2217	Объекты окружающей среды	-	-	Legionella pneumophila	-
104	МУК 4.2.734	Пробы воздуха помещений	-	-	Микробная обсеменённость воздуха	-
105	СП № 4695-88	Воздух из холодильных камер	-	-	Заражённость плесневыми грибами	

1	2	3	4	5	6	7
106	ИК 9170-1128-00334600-07 (п.6.1, п.6.2)	Виноматериалы	01.21 11.02 11.02.12. 120 11.02.2 11.02.20	2204 21 110 0 - 2204 21 980 0 2204 29 110 - 2204 29 980	Дрожжи Молочнокислые бактерии Уксуснокислые бактерии	-
107	ГОСТ 31730	Продукция винодельческой промышленности	11.02 11.03 11.04	2204	Приемка и методы отбора проб	-
108	ГОСТ 32051			220410	Органолептические показатели	-
109	ГОСТ 23943			2204101100	Полнота налива	-
110	ГОСТ 32095			2204109401	Объемная доля этилового спирта	-
111	ГОСТ 32081			2204109301	Относительная плотность	-
112	ГОСТ 13192			220410960	Массовая концентрация сахаров	-
113	ГОСТ 12280			220421	Массовая концентрация альдегидов	-
114	ГОСТ 32115			220430	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	-
115	ГОСТ 32114			2204301000	Массовая концентрация титруемых кислот	-
116	ГОСТ 32000			2205	Массовая концентрация приведенного экстракта	-
117	ГОСТ 32001			2205101000	Массовая концентрация летучих кислот	-
118	ГОСТ Р 52841 М 04-047-2012			2208201200	Массовая концентрация органических кислот	От 0,001 г/дм ³
119	ГОСТ 12258			220600	Давление двуокиси углерода в бутылке	-
		2206003100				
		2206005100				

1	2	3	4	5	6	7
120	ГОСТ Р 53193 М 04-51-2009				Массовая концентрация кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей	-
121	ГОСТ 14139				Массовая концентрация средних эфиров	От 0,5 мг/100 см ³
122	ГОСТ 31765				Массовая доля синтетических красителей	От 0,002 мг/дм ³
123	ГОСТ 26929				Пробоподготовка	
124	ГОСТ 6687.0	Напитки безалкогольные	11.07	2202 2202100000 2202910000	Правила приемки и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
125	ГОСТ 6687.5				Органолептические показатели Объем продукции	-
126	ГОСТ 6687.2				Массовая доля сухих веществ	-
127	ГОСТ 32037				Двуокись углерода	-
128	ГОСТ 6687.4				Кислотность	-
129	ГОСТ 6687.6				Стойкость	-
130	ГОСТ 5541				Средства укупорочные:	16.29.22

1	2	3	4	5	6	7
131	ГОСТ 12786	Пиво	11.05	2203 220300	Приемка и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
132	ГОСТ 30060				Органолептические показатели	-
133	ГОСТ 32038				Двуокись углерода	-
134	ГОСТ 12788				Кислотность	-
135	ГОСТ 12787				Содержание спирта, действительного экстракта и доли сухих веществ в начальном сусле	-
136	ГОСТ 31764				рН	-
137	ГОСТ Р 12789	Цвет	-			
138	ГОСТ 11293	Желатин	20.59.6	3503 00	Органолептические показатели Масса нетто Упаковка Маркировка	-
139	ГОСТ 12576	Сахар	10.81	1701 99 100	Органолептические показатели	-
140	ГОСТ 908	Кислота лимонная пищевая	20.14.34. 230 20.14.34. 231	2918 14 000 0	Внешний вид, вкус, запах, структура Механические примеси	-
141	ОСТ 18-49-71	Бентониты, для винодельческой промышленности	08.12.22. 111	2508 10 000 0	Внешний вид Органолептическая проба	-
142	ГОСТ 12290 ГОСТ 32546	Картон фильтровальный	17.1 17.12 17.29.19	4819	Внешний вид Запах Подготовка к анализу	-
143	ГОСТ 3118	Кислота соляная	20.13.24. 110	2806	Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
144	ГОСТ 9142-2014 (п. 4.1.24, п. 4.1.28, п. 4.3, п. 8.2)	Ящики из гофрированного картона	17.1	4819	Внешний вид, качество склейки и сшивки ящиков	-
145	ГОСТ Р 54463		17.12			
146	ГОСТ 22702					
147	ГОСТ 33781 (п. 9.1, п. 9.4)	Тара потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов	17.1 17.12 17.29.19	4811 4819	Отсутствие морщин, складок, неприклеенных мест на поверхности коробки. Равномерность покрытия, отсутствие вздутий и отслоения покрытия, нанесенного на поверхность коробки. Маркировка. Отсутствие разрывов материала при трехкратном сгибании деталей коробки по линии сгиба 90°С.	-
148	ГОСТ 12302 (п.9.2)	Тара из полимерных материалов	2222	3923	Наличие трещин, разрывов и отверстий на поверхности пакета. Герметичность, ровность сварочных швов, наличие прожженных мест и складок на сварочных швах. Ровность клеевых швов, наличие не приклеенных мест и складок в клеевых швах.	-

1	2	3	4	5	6	7
149	ГОСТ 32131 (п. 6.4)	Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей	23.13.11. 110 23.13.11. 111 23.13.11. 119	7010	Внешний вид, цвет	-
150	ГОСТ 8.597-2010	Семена масличных культур и продуктов их переработки	10.4 10.41 10.42 10.41.4 10.41.41	1207-1207	Масличность Влажность	-

Проректор ФГБОУ ВО «КубГТУ»



[Handwritten signature]

С.А.Подгорный

Директор ИЦ ФГБОУ ВО «КубГТУ»

[Handwritten signature]

Е.А. Бутина