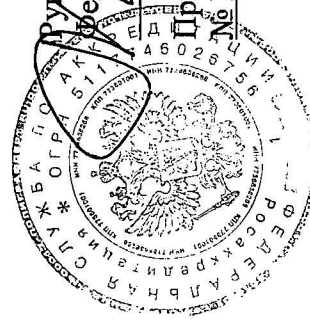




Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
ЗНАК

подпись _____ инициалы, фамилия _____

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU. 516360

12 АВГ 2019

на 37 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

1. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер А-А1)
2. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1.
3. 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «Б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братьев Козулиных, д.69.
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул.1 квартал, дом № 5.
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
7. 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
8. 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолотская, дом № 2.
10. 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
12. 671340, Республика Бурятия, Мухоморинский район, с. Мухоморин, ул.30 лет Победы, д.12.
13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
16. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.
17. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14.
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
19. 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с.Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145.
21. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145а (архив)
22. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 10444.8	11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20. Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	В.cereus/Бактерии В.cereus	от 10 КОЕ/г(см ³)
2.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокислые микроорганизмы	от 1КОЕ/г(см ³) Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39; 10.84; 10.89; 10.86;	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе <i>C. perfringens</i> ;	от 10 КОЕ/г (см³)
4.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	1601; 1604; 1901 10; 1904; 1905; 2001; 2206	Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г (см³)
5.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г (см³)
6.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.3	Мясо кроликов	10.13	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы/ сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
7.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.4				Бактерии рода Эшерихи /E.coli	Обнаружено /не обнаружено
8.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.6				Стафилококки /S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
9.	ГОСТ 23454 п.7.	Молоко сырое цельное и обезжиренное, термически обработанное, предварительно восстановленное из сгущенного, концентрированного или сухого молока.	10.51	04.02	Ингибирующие вещества	наличие/отсутствует
10.	ГОСТ 26968 п.4.1.	Сахар.	10.81	19.02; 19.04; 19.05	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/Дрожжи, плесневые грибы/	От 10 КОЕ/г (см³)
11.	ГОСТ 26968 п.4.12.					От 10 КОЕ/г (см³)

12.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11;10.12;10.20; 10.61;10.71;10.85; 10.86	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии рода Proteus; Moraxella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
13.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Бактерии рода Enterococcus	от 1 КОЕ/г(см ³) Обнаружено /не обнаружено
14.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110-140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 10.51.21.120 10.51.56.120, 130,140, 400, 420.420 10.13.14 111; 10.85.13 10.32.19.141 01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11 000 03.21.12.110-130, 190 03.21.20.110-130 ,190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000 03.21.49.000 03.21.50.110- 180,210 10.61.1-4 10.71.11.110, 10.71.11.120 10.71.11,12 10.72.12,19	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Сульфитредуцирующие кlostридии/Мезофильные сульфитредуцирующие кlostридии	Обнаружено /не обнаружено

15.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.61; 10.71, 10.89 4; 01.13.10.11.	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
16.	ГОСТ 30425 п.7.7	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.39; 10.51; 10.86	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы B.cereus;	Промышленно- стерильна/промышленно- нестерильна Обнаружено /не обнаружено
17.	ГОСТ 30425 п.7.8.				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis;	Обнаружено /не обнаружено
18.	ГОСТ 30425 п.7.9.				Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи;	Обнаружено /не обнаружено
19.	ГОСТ 30425 п.7.10				Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено
20.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени Молочнокислые микроорганизмы Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий) Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено от 10 КОЕ/г(см²)

21.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
22.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
23.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)/ Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	от 1 КОЕ/г(см ³)
24.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	Обнаружено / не обнаружено
25.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 1 КОЕ/г(см ³)
26.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308;0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905;	Esherichia coli (E.coli)/ E.coli	Обнаружено / не обнаружено

27.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
28.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
29.	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86; 10.89.19.210	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	<i>Escherichia coli</i> i/E.coli	Обнаружено /не обнаружено
30.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено

			10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
31.	ГОСТ 31746 (ИСО 6888-1:1999, ИСО 6888-2:1999, ИСО 6888-3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	S.aureus/ Стафилококки S.aureus;	Обнаружено / не обнаружено
32.	ГОСТ 32010	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии рода Shigella	Обнаружено / не обнаружено

33.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено /не обнаружено
34.	ГОСТ 32149 п.7.	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г(см ³)
35.	ГОСТ 32149 п.8.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
36.	ГОСТ 32149 п.9.				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
37.	ГОСТ 32149 п.10.				Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
38.	ГОСТ 32149 п.11.				Staphylococcus aureus/ S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
39.	ГОСТ 32901 п. 8.4	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112; 10.5 1.51.110	0401; 0406; 0407 ; 0402;	КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г(см ³)
40.	ГОСТ 32901 п.8.5.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
41.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
42.	ГОСТ 32901 п.8.8.				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
					КМАФАнМ	От 10 КОЕ/г(см ³)

43.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0410;	Дрожжи и плесневые грибы/ Дрожжи (Д), Плесени (П)	От 10 КОЕ/г(см ³)
44.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы	10.12, 10.13	0201-0210;	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
45.	ГОСТ 7702.2.6-2015 п.8.3				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
46.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
47.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.			Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
48.	ГОСТ ISO 21527-1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.			Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 1 КОЕ/г(см ³)
49.	ГОСТ ISO 7218 п.10.	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	Пищевые продукты и продовольственно е сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	Подсчет микроорганизмов
50.	ГОСТ Р 54354 п. 8.1	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11, 10.12, 10.13	0201-0210;	Подготовка проб	-
51.	ГОСТ Р 54374 п.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено
52.	ГОСТ Р 54674 п.8.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S.aureus	Обнаружено/не обнаружено

53.	ГОСТ Р 54755 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено
54.	МУК 4.2.577-96 п.7.1	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов.	10.86	1901 10	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
55.	МУК 4.2.577-96 п.7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
56.	МУК 4.2.577-96 п.7.3				E.coli;	Обнаружено/не обнаружено
57.	МУК 4.2.577-96 п.7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/ S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
58.	МУК 4.2.577-96 п.7.4.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
59.	МУК 4.2.577-96 п.7.6.				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено/не обнаружено

60.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.				Количество дрожжей и плесневых грибов/Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г
61.	МУК 4.2.577-96 п.7.10.				Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г(см ³)
62.	МУК 4.2.577-96 п.7.12.				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно
63.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.				Общее количество бактерий	от 1 КОЕ /см ³
64.	МУК 4.2.999-00				V.cereus/Бактерии V.cereus	от 1 КОЕ /см ³
65.	МУК 4.2.1122-02	Кисломолочная продукция	10.51	0403	Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г
		Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes;	Обнаружено /не обнаружено
66.	МУК 4.2.1847-04 п.7	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009	Подготовка пробы	-

					2101-2106; 2201-2203;				
67.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07		2201; 2206	Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	От 10 КОЕ/см ³		
68.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3					Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³		
69.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено		
70.	МР от 17 августа 1990 Методические рекомендации по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях приложение 1	Пищевые продукты	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07		0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Шигеллы, сальмонеллы Условно-патогенные возбудители (энтеробактерии, стафилококк, B.cereus, Cl.perfringens)	Не обнаружено/ обнаружено от 10 ⁶ КОЕ/г (см ²)		
71.	МР от 17 августа 1990 Методические рекомендации по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях приложение 2	Биологический материал	-		-	Шигеллы, сальмонеллы Условно-патогенные возбудители (энтеробактерии, стафилококк, B.cereus, Cl.perfringens)	Не обнаружено/ обнаружено от 10 ⁶ КОЕ/1г (см ²)		
72.	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты. Молоко, молочные продукты, сливки, сухие	10.51; 10.11; 10.20; 10.12		-	тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	Не обнаружено/ обнаружено Не обнаружено/ обнаружено Не обнаружено/ обнаружено		

		молочные продукты, яйца, меланж, мясо и мясные продукты.					тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	Не обнаружено/ обнаружено Не обнаружено/ обнаружено Не обнаружено/ обнаружено
73.	ГОСТ 31903	Пищевые продукты.	10.51; 10.11; 10.20; 10.12	-				
74.	МУК 4.2.1018-01 п.8.1.	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202			Общее число микроорганизмов (ОМЧ)/ Общее микробное число	от 1 КОЕ /мл
75.	МУК 4.2.1018-01 п.8.2.	Вода, расфасованная в емкости.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202			Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ / 100мл НВЧ от 0,3 КОЕ/ 100мл
76.	МУК 4.2.1018-01 п.8.3.						Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ/ 100мл
77.	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.						Колифаги	Обнаружено/не обнаружено в 100мл, От 1 БОЕ / 100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ / 100 мл
78.	МУК 4.2.1018-01 п.8.4.						Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ /20мл
79.	МУК 4.2.1884-04 п.2.7	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования					Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ / 100мл
80.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8						Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ /-100мл

					колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии	
81.	МУК 4.2.1884-04 п.2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ / 100 мл
82.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.10				Семейство Enterobacteriaceae род <i>Salmonella</i> /Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено /не обнаружено
83.	МУК 4.2.1884-04 приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено/не обнаружено в 20мл
84.	МУК 4.2.1884-04 приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ / 100 мл
85.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				Число стафилококков/ <i>Staphylococcus aureus</i> ;	от 2 КОЕ / 100 мл
86.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ/ 100 мл
87.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 8				Колифаги;	От 1 БОЕ /100 мл
88.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 7				Сальмонелла	Обнаружено /не обнаружено
89.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ) при температуре при 37°C; при 22°C;	От 1 КОЕ /1мл
90.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 8				Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ); Глюкозоположительные колиформные бактерии; <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружен /не обнаружен в 300 мл От 1 КОЕ / 100мл НВЧ от 0,1 / 100мл
91.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 9					Обнаружена /не обнаружена в 1000мл
92.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 10				Колифаги;	Обнаружены /не обнаружены в 1000мл

93.	ГОСТ 31955.1-2013 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202	E.coli;	не обнаружено КОЕ/ 100мл от 0,3 КОЕ / 100мл
94.	МУ № 2657-82 п.5	Поверхность объектов методом смылов Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0	Общая бактериальная обсеменность Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); St.aureus Энтеробактерии	от 1 КОЕ/см ³ Обнаружено /не обнаружено
95.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24	-	Общее количество микроорганизмов S.aureus Количество плесневых и дрожжевых грибов	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ / 1м ³ От 1 КОЕ / 1м ³ От 1 КОЕ / 1м ³
96.	МУК 4.2.2942-11 п 3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персонала методом смылов в организациях лечебного профиля	-	-	Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки S.aureus Сальмонеллы Условно-патогенные бактерии Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
97.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения	-	-	Стерильность	Стерильно/нестерильно
98.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий- возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-	-	Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено
99.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7.	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистральи, т.д.)	71.20.11	-	Общие колиформные бактерии (БГКП) / Индекс БГКП Энтерококки / Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
100.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8.				Энтерококки / Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
101.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.11.				патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella/Патогенные	Обнаружено /не обнаружено

						бактерии, в том числе сальмонеллы	
102.	МУ 1446-76 раздел III	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г	-
103.	МУ 1446-76 раздел IV. 1.				Бактерии кишечных палочек/индекс БГКП;	Обнаружено /не обнаружено	
104.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.	-	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Стерилизация эффективна /стерилизация неэффективна	
105.	МУ 15/6-5-91 инструкция к применению набора	Паровые и воздушные стерилизаторы	-	-	Эффективность стерилизации с помощью биологических индикаторов	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна	
106.	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры	-	-	Эффективность дезинфекции с помощью биологического индикатора	Стерильно/нестерильно	
107.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1				Стерильность	Соответствует/не соответствует	
108.	МУК 4.2.1035-01 п.10				Чувствительность среды	Соответствует/не соответствует	
109.	МУК 4.2.2316-08 п.7.1.1	Бактериологические питательные среды	-	-	Дифференцирующие свойства среды	Соответствует/не соответствует	
110.	МУК 4.2.2316-08 п.7.4				Ингибирующие свойства среды	Соответствует/не соответствует	
111.	МУК 4.2.2316-08 п. 7.5				Холерный вибрион	Обнаружено /не обнаружено	
112.	МУК 4.2.2316-08 п. 7.6				Y. enterocolitica Y. pseudotuberculosis	Обнаружено /не обнаружено	
113.	МУ 4.2.2218-07 п.5.2	Вода открытых водоемов					
114.	МУ 4.2.2218-07 п.5.2.2						
115.	МУ 3.1.1.2438-09 п.3	Овоши, фрукты, поверхность объектов методом смывов					
116.	МУ МЗ СССР № 04-723/3 от 17.12.84.	Биологический материал	-	3002 90 500 0	Бактерий семейства Enterobacteriaceae род Shigella, род Salmonella, род Escherichia	Выделено /не выделено	
117.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п.5.1. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120	
					Антитела к возбудителям сальмонеллезов	Отрицательная/положительная до титра 1:5120	

				(РПГА)	
118.	Приказ МЗ СССР № 535 от 23.04.85.			Staphylococcus aureus;	Не обнаружено / обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV-Обильный рост
119.	МР № 3923-85 от 14.08.85.			Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено
120.	МР МЗ СССР № 3082-84. от 15.08.84			Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
121.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83			Энтерококки;	Обнаружено /не обнаружено
122.	МУК 4.2.1887-04 п.8.1.			Род Neisseria	Обнаружено /не обнаружено
123.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3			Бактерии рода Bordetella	Обнаружено /не обнаружено
124.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция по применению набора реагентов			Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Отрицательная/ положительная титр от 1:160
125.	МУК 4.2.3065-13 п.6			Бактерии рода коринебактерий;	Выделено /не выделено
126.	МУК 4.2.3065-13 п.11. инструкция по применению набора реагентов			Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Отрицательная/ положительная титр от 1:20
127.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6			Стафилококки Бактерии семейства Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa; S.pneumonia	Выделено /не выделено (массивный рост/ не массивный рост)
128.	МУК 4.2.3115-13 п.6.1				Выделено /не выделено
129.	МУК 3.1.7.3402-16 п. 9.3.1			Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Хеддлсона)	отрицательный/сомнительны й/положительный/резко положительный
130.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.2			Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Райта)	отрицательный/положительны й/резко положительный

131.	МУК 4.2.1890-04					Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	чувствительный/промежуточный/резистентный
132.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье: Мясо, мясная продукция	10.11 10.13	0201-0203 0205-0206 0209-0210		Отбор проб на наличие личинок трихинелл	-
133.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2					Отбор проб на наличие цистицерков (финн)	-
134.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1					Личинки трихинелл	от 1 экз
135.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1					Цистицерки (финны)	от 1 экз
136.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308		Цистицерки (финны)	от 1 экз
137.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2					Отбор проб	-
138.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10					Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
139.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.1					Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
140.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3	Плодовоовощная, плодовая/растительная продукция. Свежеотжатые соки.				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: трематод	от 1 экз
141.	МУК 3.2.988-00 п.7					Экстенсивность инвазии	-
						Индекс обилия	-
						Среднее число паразитов на 1 кг массы	-
142.	МУК 4.2.3016-12 п.3		01.13 01.21 01.22.- 01.25	0701-0707 0709-0710 0803-0810 2009	Отбор проб		

143.	МУК 4.2.3016-12 п.7.1-п.7.3	Плодоовощная, плодовая годня растительная продукция. Свежеотжатые соки.			Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
144.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1	Вода питьевая централизованного	36.00.11	2201	Отбор проб	-
145.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2	водоснабжения. Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.			Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
146.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1.				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
147.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.11	2201	Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
148.	МУ 2.1.4.1184 -03 приложение 11				Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
149.	МУК 4.2.1884-04 п.3.1	Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201	Отбор проб	-
150.	МУК 4.2.1884-04 п.3.3				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
151.	МУК 4.2.1884-04 п.3.4				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
152.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва	-	-	Отбор проб	-
153.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-	Отбор проб	-
154.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.			Отбор проб	-
155.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.			Отбор проб	-
156.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей			Отбор проб	-
157.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.			Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/кг
					Показатель истинной обсемененности	от 8 экз/кг
158.	МУК 4.2.2661 -10 п.6.2	Сточная вода.			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л
159.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод. Обезвоженный осадок сточных вод.			Яйца гельминтов	от 1 экз/л
					Яйца гельминтов	от 8 экз/кг

160.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
161.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Личинки гельминтов	от 10 экз/кг
162.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Цисты патогенных кишечных простейших	от 4 экз/100г
163.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л
164.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз/л
165.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
166.	МУ 4.2.2039-05 п. 7.3.2. таблица 4	Биологический материал	-	-	Сбор проб клинического материала	-
167.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.1				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено
168.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1		-	-	Яйца гельминтов	
169.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального отпечатка по Грэхэм				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
170.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перинального отпечатка по Рабиновичу				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
171.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.2.2(метод формалин-эфирной седиментации)				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
172.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.1				Цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
173.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.2 (метод нативного мазка)				Цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
174.	МУК 4.2.3533 -18 п. 3.3 Инструкция по применению набора реагентов		21.10.60.192	3002 90 100 0	антитела к антигенам возбудителей токсокароза, трихинеллеза, эхинококкоза, описторхоза, лямблиоза	Положительный/сомнительный/отрицательный
175.	ГОСТ 4011-72, п.2	Вода питьевая	36.00.11	4110000	Железо (Fe)	0,1-2,0 мг/дм ³
176.	ГОСТ 4011-72, п.3				Железо (Fe)	0,05-2,0 мг/дм ³
177.	ГОСТ 4245-72, п.2.	Вода питьевая	36.00		Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 10 - 500,0 мг/дм ³
178.	ГОСТ 4245-72, п. 3.				Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	0,5 - 10 мг/дм ³
179.	ГОСТ 4386-89 Вариант А	Вода питьевая	36.00	7323, 7324	Фториды (F ⁻)	0,05-5,0 мг/дм ³

180. ГОСТ 6709-72, п.3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120		Остаток после выпаривания	0,1-10,0 мг/дм ³
181. ГОСТ 6709-72, п.3.5				Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
182. ГОСТ 6709-72, п.3.6.				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
183. ГОСТ 6709-72, п.3.7				Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
184. ГОСТ 6709-72, п.3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
185. ГОСТ 6709-72, п.3.9а				Алюминий (Al)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
186. ГОСТ 6709-72, п.3.10				Железо (Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
187. ГОСТ 6709-72, п.3.11				Кальций (Ca)	менее 0,8 мг/дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
188. ГОСТ 6709-72, п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
189. ГОСТ 6709-72, п.3.16				Водородный показатель	-1-19 ед. pH
190. ГОСТ 6709-72, п.3.17				Удельная электрическая электропроводимость при t-20°C	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/м
191. ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	36.00		Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
192. ГОСТ 18165-2014, метод Б	Вода питьевая, расфасованная в емкости, природная	36.00, 11.07.11.120	5809 00 000 0 7602 00, 7607	Алюминий (Al ³⁺)	0,04-0,56 мг/дм ³
193. ГОСТ 18190-72, п.2	Вода питьевая	36.00		Активный хлор	0,3 - 300,0 мг/дм ³
194. ГОСТ 18190-72, п.3		21.20.9		Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
195. ГОСТ 18309-2014, Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная)	11.07.11.12036.00	7418, 7507, 8215, 8306, 8309	Ортофосфаты (Полифосфаты (PO ₄ ³⁻))	0,01-0,4 мг/дм ³
196. ГОСТ 18309-2014, Метод Б				Общий фосфор и фосфора фосфатов	0,005-0,8 мг/дм ³
197. ГОСТ 31868-2012, Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00.	6101, 6112 - 6115, 6117, 6301- 6308 4101-4103, 4302,4303, 5106-5113, 5701-5705,	Цветность	1-70градус

198.	ГОСТ 31868-2012, Метод Б	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	20.42	4823 6101, 6112 - 6115, 6117, 6301- 6308 4101-4103, 4302,4303, 5106-5113, 5701-5705, 4823	Цветность	1-70 градуса
199.	ГОСТ 31940-2012, Метод 1	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00. 11.07.11.120		Сульфат-ион (сульфаты)	25-500 мг/дм³
200.	ГОСТ 31940-2012, Метод 3		11.112 21.20.9		Сульфат-ион (сульфаты)	2-50 мг/дм³
201.	ГОСТ 31954-2012, Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00		Жесткость общая	0,1 – 20,0 °Ж
202.	ГОСТ 31957-2012, Метод А 5.3.2	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Щелочность	0,1-100 ммоль/дм³
203.	ГОСТ 31957-2012, Метод А 5.5.5		36.00		Гидрокарбонаты	6,1-6100,0 мг/дм³
204.	ГОСТ 33045-2014, Метод А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Аммиак и ионов аммония	0,1-300,0 мг/дм³
205.	ГОСТ 33045-2014, Метод Б		36.00 21.20.9		Нитриты	0,003-3,0 мг/дм³
206.	ГОСТ 33045-2014, Метод Д	гемодиализа			Нитраты	0,1-200,0 мг/дм³
207.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Окисляемость перманганатная	0,5-10 мг О/дм³
208.	ГОСТ Р 55684-2013, (ИСО 8467:1993) Способ Б				Окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мг О/дм³
209.	ГОСТ Р 57164-2016, п. 5.8.1.	Вода питьевая, природная (поверхностная, подземная)	14.12 36.00	6101, 6112 – 6115, 6117, 6301- 6308 4101-4103, 4302,4303	Запах	0-5 балл
210.	ГОСТ Р 57164-2016, п. 5.8.2				Вкус и привкус	0-5 балл
211.	ГОСТ Р 57164-2016, п. 6.				Мутность	1-8 ЕМФ 1-20,0 ЕМФ

				5106-5113, 5701-5705, 4823				
212.	РД 52.24.381-2017		Вода природная, очищенная сточная				Нитриты (по NO ₂)	0,010 -0,250 мг/дм ³
213.	РД 52.24.382-2006		Вода природная, очищенная сточная				Полифосфаты и фосфаты (PO ₄ 3-)	0,010-0,200 мг/дм ³
214.	РД 52.24.395-2017		Вода природная, очищенная сточная				Жесткость общая	0,06-13,00 ммоль/дм ³
215.	РД 52.24.403-2018		Вода природная, очищенная сточная				Кальций (Ca)	1,0-200,0 мг/дм ³
216.	РД 52.24.405-2005		Вода поверхностная и очищенная сточная, отходы	36.00, 38.1, 71.20.11			Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2-40,0 мг/дм ³
217.	РД 52.24.407-2017		Природные воды, очищенные сточные воды				Хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³
218.	РД 52.24.419-2005		Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.			Растворенный кислород	1,0-1,05 мг/дм ³
219.	РД 52.24.420-2006		Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.			Биохимическое потребление кислорода	1,0-1,0 мг/дм ³
220.	РД 52.24.468-2005		Вода природная, очищенная сточная	36.00.			Взвешенные вещества	5,0-200,0 мг/дм ³
221.	РД 52.24.486-2009		Вода поверхностная и очищенная сточная	36.00. 71.20.11			Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,00 мг/дм ³
222.	РД 52.24.493-2006		Вода поверхностная,	36.00.			Щелочность	0,17-8,2 ммоль/дм ³
223.	РД 52.24.496-2005		Вода поверхностная	36.00			Температура	0-50 °С
224.	РД 52.24.496-2005.1		Вода поверхностная,				Температура	0-100 °С
225.	РД 52.24.496-2005.2		Вода поверхностная				Запах	0-5 балл
226.	РД 52.24.496-2005.4		Вода поверхностная				Прозрачность	0-10 см
227.	РД 52.24.497-2005		Вода поверхностная	36.00			Цветность	5-500 градус
228.	РД 52.24.497-2005	Вариант 1					Цветность	5-500 градус визуальный
229.	ПНД Ф 14.1.2.4.3-95 (издание 2011 г.)	Вариант 2	Вода питьевая, поверхностная	36.00. 38.1.			Нитриты (по NO ₂)	0,02-3 мг/дм ³
230.	ПНД Ф 14.1.2.4.4-95 (издание 2011 г.)			71.20.11			Нитраты (по NO ₃)	0,1-1000 мг/дм ³
231.	ПНД Ф 14.1.2.95-97 (издание 2016 г.)		Вода природная	36.00.			Кальций (Ca)	1,0-2000 мг/дм ³

232.	ПНД Ф 14.1.2.96-97 (издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды, очищенные сточные, ливневые, и хозяйственно-бытовые воды	36.00. 38.1, 71.20.11		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-5000 мг/дм ³
233.	ПНД Ф 14.1.2.98-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная, подземная), очищенная сточная (ливневые)	36.00.		Жесткость общая	0,1-50 °Ж
234.	ПНД Ф 14.1.2.101-97 (издание 2017 г.)	Вода природная, очищенная сточная	36.00.		Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
235.	ПНД Ф 14.1.2.108-97 (издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды, очищенные сточные, ливневые, и хозяйственно-бытовые воды	36.00. 38.1, 71.20.11		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	30-120000 мг/дм ³
236.	ПНД Ф 14.1.2.110-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00.		Взвешенные вещества	3,0-50000 мг/дм ³
237.	ПНД Ф 14.1.2.4.112-97 (издание 2011 г.)	Питьевые, поверхностные воды	36.00.		Фосфат-ион (фосфаты) (PO ₄ ³⁻)	0,05-80 мг/дм ³
238.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00.		Общая минерализация (сухой остаток)	50-25000 мг/дм ³
239.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.121-97 (издание 2018 г.)	Вода питьевая, природная, дистиллированная	36.00. 20.42	6101, 6112 - 6117, 6301-6308, 4101-4103 4302, 4303, 5106-5113, 5701- 5705, 4823	Водородный показатель (pH)	1-14 pH
240.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.123-97 (издание 2004 г.)	Вода питьевая, поверхностная пресная, подземная (грунтовая) очищенная сточная	36.00.		Биохимическое потребление кислорода	0,5-1000,0 мг O ₂ /дм ³
241.	ПНД Ф 14.1.2.4.154-99 (издание 2012 г.)	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (в том числе поверхностных и подземных источников водоснабжения) и сточных и очищенных.	36.00.		Окисляемость перманганатная	0,25-100,00 мг/дм ³
242.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.179-2002 (издание 2012 г.)	Вода питьевые, поверхностные, подземные, пресные	36.00. 38.1, 71.20.11		Фторид-ион (F ⁻)	0,1-5,0 мг/дм ³
243.	ГОСТ 26483-85	Почва, грунт			Водородный показатель (pH)	1,0-14,0 pH

244.	ГОСТ 26951-86	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.	0210	Азот нитратный	2,8-1090,0 мг/кг
245.	ГОСТ 4288-76, п.2.1				Отбор проб	-
246.	ГОСТ 4288-76, п.2.2				Масса	1 - 500,00 г
247.	ГОСТ 4288-76, п.2.3				Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	Описание
248.	ГОСТ 4288-76, п.2.4				Подготовка проб к определению химических показателей	-
249.	ГОСТ 4288-76, п.2.5	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных	10.11.	2001-0208	Массовая доля влаги	0,7 - 80,0 %
250.	ГОСТ 4288-76, п.2.6				Кислотность	4 - 25° Т
251.	ГОСТ 7269-2015				Внешний вид и цвет. Консистенция	Описание
252.	ГОСТ 8285-91, п.2.1				Запах. Состояние кожи	
253.	ГОСТ 8285-91, п.2.2				Прозрачность и запах бульона	
254.	ГОСТ 8285-91, п.2.3	Топленые животные жиры	10.11.	0209, 1501-1502	Отбор проб	-
255.	ГОСТ 8285-91, п.2.4.3.				Вкус и запах. Консистенция	Описание
256.	ГОСТ 8558.1-2015, п.7				Цвет. Прозрачность	
257.	ГОСТ 9793-2016				Массовая доля влаги	0,05-10,0 %
258.	ГОСТ 9957-2015, п.6.2				Кислотное число	0,1-20 мг КОН/г
259.	ГОСТ 9957-2015, п.7	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты, посолочные смеси, рассолы	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	0,00002 - 0,012 %
260.	ГОСТ 9959-2015				Массовая доля влаги	1,0 - 85 %
					Подготовка проб	-
					Массовая доля хлористого натрия	0,1 - 7,0 %
					Внешний вид. Цвет. Вкус. Состояние поверхности. Запах. Консистенция.	Описание

261.	ГОСТ 10574-2016	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных, мясные консервы	10.13	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля крахмала	0,03 - 15,4 %
262.	ГОСТ 19342-73, п.2а.1	Печень крупнорогатого скота и свиней	10.11.	0201-0208	Внешний вид и цвет	Описание
263.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	10.13.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	20 - 200 мг/кг 0,002 - 0,02 %
264.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Отбор проб	-
265.	ГОСТ 31470-2012, п. 4.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Подготовка проб к испытаниям	Описание
266.	ГОСТ 31470-2012, п. 4.3				Внешний вид и цвет	Описание
267.	ГОСТ 31470-2012, п. 4.4				Консистенция	Описание
268.	ГОСТ 31470-2012, п. 5				Запах	Описание
269.	ГОСТ 31470-2012, п. 6				Общая кислотность	0,3 - 10°Т
270.	ГОСТ 31720-2012, п.4	Пищевые яичные продукты,			Качественное определение свежести мяса птицы	Отрицательный /положительный
271.	ГОСТ 31720-2012, п.5	выработанные из пищевых яиц с/х птицы	01.47.	0407-0408	Отбор проб	-
272.	ГОСТ 31930-2012, п.4	Замороженное мясо птицы.	10.12.	0207	Внешний вид, цвет, текстура и консистенция	Описание
273.	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.1	Мясо птицы	10.12.	0207	Запах и вкус	0 - 80,0 %
274.	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.2				Массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании мяса птицы	
275.	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.3				Запах	Описание
276.	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.5				Прозрачность и аромат бульона	Описание
277.	ГОСТ Р 55480-2013	Мясо субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты из шпика.	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Консистенция и состояние мышц на разрезе	Описание
278.	ГОСТ 3622-68	Молоко, молочный напиток, молочные и молкосодержащие продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока, сливочно-растительная	10.4 10.5	0401-0406	Внешний вид и цвет	Описание
					Кислотное число	0,1-40 мг КОН/г жира в пробе
					Отбор проб	-

		топленая смесь, мороженое и смеси для мороженого						
279.	ГОСТ 3623-2015, п. 7	Пастеризованное молоко, сливки, пахту, творог, сметана, кисломолочные продукты, сливочное масло	10.51		0401-0406	Фосфатаза	Обнаружено / не обнаружено	
280.	ГОСТ 3627-81, п. 2, п.4	Сыр, творог, масло сливочное.	10.53.		0405-0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1 - 7,0 %	
281.	ГОСТ 5867-90, п.2	Молоко и молочные продукты.	10.53.		0401-0404	Массовая доля жира	0,5 - 70,0 %	
282.	ГОСТ 24065-80	Молоко.	10.53.		0401	Сода	Присутствует/ отсутствует	
283.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко.	10.53.		0401	Аммиак	Присутствует/ отсутствует	
284.	ГОСТ 24067-80	Молоко.	10.53.		0401	Перекись водорода	Присутствует/ отсутствует	
285.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты.	10.53.		0401-0404	Отбор проб	-	
286.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51.3.		0405	Подготовка проб к анализу	-	
287.	ГОСТ 29245-91, п.3	Молочные консервы	10.51.		0401-0404	Вкус и запах, консистенция, цвет	Описание	
288.	ГОСТ 29245-91, п.4					Герметичность металлических банок	Описание	
289.	ГОСТ 29245-91, п.5					Определение состояния внутренней поверхности металлических банок	Описание	
290.	ГОСТ 29246-91, п.2.2, п.3.1	Сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51.		0401-0404	Массовая доля влаги	0,5 - 25,0 %	
291.	ГОСТ 29247-91	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51.		0401-0404	Массовая доля жира	1,0 - 40,0%	
292.	ГОСТ 29248-91	Сгущенные и сухие молочные и консервы	10.51.		0401-0404	Массовая доля сахарозы	1 - 50,0 %	
293.	ГОСТ 30305.1-95, п. 4.	Сгущенные молочные консервы	10.51.		0401-0404	Массовая доля влаги	2,0 - 50,0 %	
294.	ГОСТ 30305.3-95, п. 5.	Сгущенные молочные консервы, сухие молочные продукты	10.51.		0401-0404	Кислотность	1,0 - 150,0 °Г	
295.	ГОСТ 30648.1-99, п.4	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.		0401-0404	Массовая доля жира	0,5 - 30,0 %	
296.	ГОСТ 30648.3-99, п. 4.	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.		0401-0404	Массовая доля влаги и сухих веществ	0,5 - 99,0%	

297.	ГОСТ 30648.4-99, п. 4	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.	0401-0404	Кислотность	1 - 150 °Т
298.	ГОСТ 31976-2012	Йогурты	10.51.	0403	Титруемая кислотность	50 - 180 °Т
299.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5 - 99,0 %
300.	ГОСТ Р 54669-2011, п.7	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Кислотность	2 - 250° Т
301.	ГОСТ Р 54758-2011, п.6	Молоко и продукты его переработки	10.51.	0401-0404	Плотность	1015 -1040 кг/м³
302.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты.	10.51.	0401-0404	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0,5 - 99,0 %
303.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 5	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4.	0406	Отбор проб и подготовка проб	-
304.	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.5				Массовая доля рассола, маринада	0 - 50,0%
305.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.6.				Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0 - 70,0 %
306.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.8.				Массовая доля жира	7,0 - 39,0 %
307.	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.10.				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0 - 8,0 %
308.	ГОСТ Р 55361-2012, п.5.	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока.	10.51.3.	0405	Отбор проб и подготовка проб	-
309.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.4., п. 7.5				Массовая доля жира	50 - 75%
310.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.6., п.7.7				Массовая доля влаги	0,5 - 60,0 %
311.	ГОСТ Р 55361-2012, п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5 - 3,0 %
312.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.14				Титруемая кислотность	1,0 - 6,0°К
313.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0 - 6,0°К
314.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.16.				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0 - 70,0°Т
315.	ГОСТ 7631-2008, п.6	Рыба, нерыбные продукты и продукция из них	10.20	0303-0308	Внешний вид и цвет Консистенция Посторонние примеси Запах Вкус	Описание Обнаружено/не обнаружено Описание

316.	ГОСТ 7636-85, п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.	0303-0308, 1604-1605	Подготовка к анализу средней пробы	-
317.	ГОСТ 7636-85, п.3.3.1, п.3.3.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.	0303-0308, 1604-1605	Массовая доля воды	1,0-90 %
318.	ГОСТ 7636-85, п.3.5.1				Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8 %
319.	ГОСТ 7636-85, п.7.9				Кислотное число	0,14-28 мг КОН/г
320.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	Описание
					Массовая доля составных частей	5,0-95,0 %
					Масса нетто	0-100,0 %
321.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0 %
322.	ГОСТ 27082-2014, п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей	10.20.	1604, 1605	Общая кислотность	0,3-0,7 %
323.	ГОСТ 31339-2006, п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.	0303-0308	Отбор проб	-
324.	ГОСТ 31339-2006, п.4.3.1.2а	Водоросли, морские травы и продукция из них	10.20.	0303-0308	Массовая доля глазури	0-5,0 %
325.	ГОСТ 31412-2012, п.6				Внешний вид	Описание
					Посторонние примеси	
					Консистенция	
					Вкус и запах	
326.	ГОСТ 32157-2013	Рыбные консервы	10.20.	1604, 1605	Массовая доля отстоя в масле	0-50 %
327.	ГОСТ 10844-74	Зерно	01.11	1104	Кислотность	0,2-50,0 град
328.	ГОСТ 10967-90, п.4.1	Зерно зерновых и семена зернобобовых культур	01.11.	1104	Запах	Описание
329.	ГОСТ 10967-90, п.4.2.1				Цвет	Описание
330.	ГОСТ 13586.3-2015	Зерно и зернобобовые культуры	01.11	1104	Отбор проб	-
331.	ГОСТ 13586.5-2015	Зерно зерновых злаков	01.11.	1104	Влажность	0-50,0%
332.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Влажность	1-30 %
333.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.1	Крупа	10.61.	1103	Цвет	Описание
334.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.2				Запах	Описание
335.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.3				Вкус	Описание
336.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.5				Развариваемость	1-60 мин
337.	ГОСТ 26312.5-84	Крупа	10.61.	1103	Зольность	0,5-50 %
338.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61.	1103	Кислотность	0,2-50 градус кислотности
339.	ГОСТ 26312.7-84	Крупа	10.61.	1103	Влажность	0,5-50 %
340.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Кислотность	0,3-50 градус кислотности

341.	ГОСТ 27494-2016	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Зольность	0,38-1,94 % мука 4,45-6,05 % отруби
342.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Цвет Запах Вкус Хруст	Описание
343.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Отбор проб	-
344.	ГОСТ 27839-2013	Мука пшеничная	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Количество и качество клейковины	1-50 %
345.	ГОСТ 31964-2012, п.5	Макаронные изделия	10.73.	1902	Отбор проб	-
346.	ГОСТ 31964-2012, п.6				Подготовка проб	-
347.	ГОСТ 31964-2012, п.7.1				Цвет и форма	Описание
348.	ГОСТ 31964-2012, п.7.2				Запах и вкус	Описание
349.	ГОСТ 31964-2012, п.7.3.1, 7.3.2				Массовая доля влаги	0,2-50,0 %
350.	ГОСТ 31964-2012, п.7.4				Кислотность	0,2-50 град.
351.	ГОСТ 31964-2012, п.7.5				Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе HCl	0-0,2 %
352.	ГОСТ 31964-2012, п.7.6				Массовая доля золы	0-5,0 %
353.	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.1	Дрожжи хлебопекарные прессованные	10.89.	2102	Отбор проб	-
354.	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.2				Внешний вид и цвет	Описание
355.	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.3				Запах и вкус	Описание
356.	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.9				Кислотность	От 0,6 мг
357.	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.1	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89.	2102	Отбор проб	-
358.	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.2				Внешний вид и цвет	Описание
359.	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.4				Массовая доля влаги	1-30 %
360.	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба от 25.11.2011г	Мука	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Картофельная болезнь хлеба	Описание
361.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сложенные и диетические изделия	10.71.	1901, 1905	Отбор проб Форма Поверхность Цвет Вкус и запах	- Описание Описание Описание Описание
362.	ГОСТ 5668-68, п.2., п.5	Хлеб, булочные, бараночные, сухариные изделия, солонка	10.71., 10.72.	1901, 1905	Массовая доля жира	0,7-50 %
363.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Пористость	50,0-95,0 %

364. ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Кислотность	0,1-50 град.
365. ГОСТ 5672-68	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71.	1901, 1905	Массовая доля сахара	1-20 %
366. ГОСТ 5698-51, п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0 %
367. ГОСТ 7128-91	Бараночные хлебобулочные изделия	10.72.	1901, 1905	Влажность	1,0-50,0 %
368. ГОСТ 8494-96	Сдобные пшеничные сухари	10.72.	1901, 1905	Массовая доля влаги	1,0-50,0 %
369. ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71.	1901, 1905	Влажность	1,0-80,0 %
370. ГОСТ 5897-90, п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	Описание
371. ГОСТ 5898-87, п.2, п.3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Кислотность	0,2-50 градусы
372. ГОСТ 5898-87, п.4				Щелочность	0,2-50 градусы
373. ГОСТ 5900-2014, п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля влаги	0,5-50,0 %
374. ГОСТ 5901-2014, п.8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая общей доля золы	0,020-5,000 %
375. ГОСТ 5901-2014, п.9				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	0,020-5,000 %
376. ГОСТ 5903-89, п.6.2.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля сахара	0,2-80,0 %
377. ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Отбор и подготовка проб	-
378. ГОСТ 7698-93, п.2.2	Картофельный, кукурузный,	10.62.	1108	Внешний вид, цвет и запах	Описание
379. ГОСТ 7698-93, п.2.4	пшеничный, рисовый, гороховый,			Массовая доля влаги	1,0-50,0 %
380. ГОСТ 7698-93, п.2.5	тупиковый и модифицированный			Массовая общей доля золы	0,07-5,0 %
381. ГОСТ 7698-93, п.2.6	крахмалы			Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	0,1-10,0%
382. ГОСТ 7698-93, п.2.7				Кислотность	1,0-20,0 NaOH 0,1 моль/дм ³ на 100г сухого вещества
383. ГОСТ 12569-2016	Белый сахар	10.81.	1701	Отбор проб	-
384. ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81.	1701	Внешний вид и цвет Запах Чистота раствора Вкус	Описание
385. ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100 %

386.	ГОСТ 31902-2012	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля жира	0-60 %
387.	ГОСТ Р 51561-2000	Жевательная резинка	10.71.	2106 90 9801	Массовая доля влаги	до 30,0 %
388.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81.	1701	Влага и сухие вещества	0,10-1,00 %
389.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008	Отбор проб	-
390.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30.	2001-2008	Подготовка проб	-
391.	ГОСТ 34130-2017, п. 6	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус.	Описание
392.	ГОСТ 34130-2017, п. 9	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Масса нетто	0-95,0% 10,0-95,0%
393.	ГОСТ 34130-2017, п. 10	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Массовая доля составных частей.	0-100%
394.	ГОСТ 34125-2017	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712. 0713	Массовая доля компонентов смеси	Описание
395.	ГОСТ 24556-89, п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Определение дефектов внешнего вида и посторонних примесей	Описание
396.	ГОСТ 25555.5-2014, п.7	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30., 10.32.	2001-2008	Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	Описание
397.	ГОСТ 26186-84, п.3	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Отбор и подготовка проб	-
398.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее -- продукты)	10.30., 10.32.	2001-2009	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
					Массовая доля общего диоксида серы	0,01-2,00 %
					Массовая доля хлоридов	0,2-30 %
					Отбор проб	-

399. ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30., 10.32.	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Обнаружено/необнаружено
400. ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Подготовка проб для лабораторных анализов	-
401. ГОСТ 33977-2016, п.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля влаги	От 0,2 – св. 10%
402. ГОСТ 28875-90, п.2	Пряности	10.84.	0903-0910	Отбор и подготовка проб	-
403. ГОСТ 28875-90, п.3.3				Внешний вид, запах, вкус	Описание
404. ГОСТ 28876-90	Пряности и приправы	10.84.	0903-0910	Отбор проб	-
405. ГОСТ 32572-2013, п.10.2	Чай	10.83.	0902	Внешний вид и цвет чайного листа	Описание
406. ГОСТ ISO 750-2013, п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Титруемая кислотность	0,1-10,0%
407. ГОСТ 1936-85	Чай	10.83.	0902	Массовая доля влаги	0,2- 30,0%
408. ГОСТ ISO 1572-2013	Чай	10.83.	0902	Массовая доля сухого вещества	0-90,0%
409. ГОСТ ISO 1575-2013	Чай	10.83.	0902	Общее содержание золы	0-10,0%
410. МУ 5048-89	Овощи	10.30.	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
411. ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1507- 1514	Запах, цвет, прозрачность	Описание
412. ГОСТ 11812-66, п.1	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0 %
413. ГОСТ 26593-85	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Перекисное число	0,1-40 ммоль активного кислорода на кг масла
414. ГОСТ 31762-2012, п. 4.2	Майонез и майонезные соусы	10.84.12.	2103	Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	Описание
415. ГОСТ 31762-2012, п.4.3				Массовая доля влаги	1,0-95,0 %
416. ГОСТ 31762-2012, п.4.6				Массовая доля жира	5,0-95,0 %
417. ГОСТ 31762-2012, п.4.8				Кислотность	0,05-10,0 %
418. ГОСТ 31762-2012, п. 4.16				Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
419. ГОСТ 31933-2012, п.7	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Кислотное число	0-30 мг КОН/г
420. ГОСТ 32189-2013, п.5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры	10.42.	2103	Отбор проб	-
421. ГОСТ 32189-2013, п.5.2				Цвет, запах и вкус, консистенция	Описание
422. ГОСТ 32189-2013, п.5.4 – 5.8				Массовая доля влаги	0-50,0%
423. ГОСТ 32189-2013, п.5.10				Кислотность	0,5-3,0 °К
424. ГОСТ 32189-2013, п.5.11 – 5.14				Массовая доля жира	0-85,0%
425. ГОСТ 32189-2013, п.5.20				Массовая доля поваренной соли	0-1,5 %

426.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры	10.41.	1507- 1514	Перекисное число	0,1-45 ммоль активного хлорода на кг масла
427.	ГОСТ 3639-79, п.2	Водно-спиртовые растворы	11.01	2207	Концентрация спирта	св.10%
428.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусле, квас	11.07.	2202	Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
429.	ГОСТ 6687.5-86, п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусле, квас	11.07.	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	Описание
430.	ГОСТ 12788-80, п.1	Пиво	11.05.	2203	Кислотность	1,3-6,0 к.ед.
431.	ГОСТ 30060-93	Пиво	11.05.	2203	Внешний вид, прозрачность, аромат	Описание
432.	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.05.	2203	pH	3,8-4,8 ед. pH
433.	ГОСТ 32035-2013, п.4	Волка	11.01.	2208	Отбор проб	-
434.	ГОСТ 32035-2013, п.5.4.				Щелочность	1,5-3,5 см ³ /100 см ³
435.	ГОСТ 32036-2013, п.5	Спирт этиловый	11.01.	2207	Отбор проб	-
436.	ГОСТ 32036-2013, п.6.4				Определение чистоты	положительный/отрицательный
437.	ГОСТ 32051-2013, п.6.1, 6.2	Винодельческая продукция.	11.02., 11.03.	2204-2206	Внешний вид, цвет, пенные и игристые свойства	Описание
438.	ГОСТ 32080-2013, п.4	Ликероводочные изделия	11.01.	2208	Отбор проб	-
439.	ГОСТ 32114-2013, п.4	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,2-16,75 г/дм ³
440.	ГОСТ 32115-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	2,0-100 мг/дм ³
441.	ГОСТ 33770-2016	Соль пищевая	10.84.3, 10.84.30.130	2501 00, 2501 009110	Отбор проб	-
442.	ГОСТ Р 51575-2000 п.4.2	Соль пищевая			Внешний вид, цвет, вкус и запах	Описание
443.	ГОСТ 31774-2012	Мёд.	01.49.21	0409	Йод	20-60 мкг/г
444.	ГОСТ 32169-2013	Мёд.	01.49.21	0409	Массовая доля воды	13,0-25,0 %
445.	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания	10.85.		pH	3,0-9,0 ед. pH
446.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85.		Внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус	Описание
447.	ГОСТ Р 54607.2-2012	Продукция общественного питания			Отбор и подготовка проб	-
448.	ГОСТ Р 54607.3-2014, п.6.1	Продукция общественного питания	10.85.		Определение средней массы	0-500,0 г
					Цвет, запах фритюрного жира	Описание

449.	ГОСТ Р 54607.3-2014, п.6.2	Продукция общественного питания	10.85.		Качественная проба на степень термического окисления фритюрных жиров	менее 1% более 1%
450.	ГОСТ Р 54607.3-2014, п.7.1	Продукция общественного питания	10.85.		Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	достаточная/ недостаточная
451.	МУ 4237-86	Готовые блюда			Сухие вещества Зола Белок Жир Белки+углеводы Калорийность	(50-300) г/порция (100-700) г/суточной порции (0,5-1,0) г/порция (0,1-2,0) г/суточной порции (10-60) г/порция (20-120) г/суточной порции (1,0-100,0) г/порция (10,0-150,0) г/суточной порции - -
452.	ГОСТ 10929-76	Водорода перекись	20.20.14	3808 94	Отбор проб	-
					Массовая доля перекиси водорода	0-35,0 %
453.	ГОСТ 11086-76	Гипохлорит натрия			Отбор проб	-
					Массовая доля активного хлора	3,0-200,0 г/дм ³
454.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический ХБ			Отбор проб	-
					Массовая доля активного хлора	0-30,0 %
455.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный			Отбор проб	-
					Массовая доля активного хлора	0-60,0 %
456.	ГОСТ Р 54562-2011	Хлорная известь			Отбор проб	-
					Массовая доля активного хлора	0-30,0 %
457.	Р 4.2.2643-10, п.4.2.1	Дезинфекционные средства			Активный хлор	0-65,0 %

458.	Р 4.2.2643-10, п.4.2.2	Дезинфекционные средства			Перекись водорода	0-40,0%
459.	ГОСТ 4212-2016	Приготовление растворов	-		Применяемые вещества	-
460.	ГОСТ 4517-2016	Приготовление вспомогательных реактивов	-		Применяемые вещества	-
461.	ГОСТ 4919.1-2016	Приготовление растворов индикаторов	-		Применяемые вещества	-
462.	ГОСТ 4919.2-2016	Приготовление рабочих буферных растворов	-		Применяемые вещества	-
463.	ГОСТ 25794.1-83	Приготовление титрованных растворов для кислотно-основного титрования	-		Применяемые вещества	-
464.	ГОСТ 25794.2-83	Приготовление титрованных растворов для окислительно-восстановительного титрования	-		Применяемые вещества	-
465.	ГОСТ 25794.3-83	Приготовление титрованных растворов для титрования осаждением, неводного титрования и др. методов	-		Применяемые вещества	-
466.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	-		уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк
467.	МУК 4.3.2756-10				уровни яркости	10-200000 кд/м²
					Температура воздуха	от 0 до 50°C
					относительная влажность воздуха	10-98%
					скорость движения воздуха	0,1-20 м/с
468.	МУ 2.2.4.706-98/ МУ ОТ РМ 01-98				уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк
					уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк
469.	ГОСТ 30494-2011				Температура воздуха,	от 0 до 50°C
					относительная влажность воздуха	10-98%
					скорость движения воздуха	0,1-20 м/с

470. Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА-ПКМ модель 61»					Температура воздуха от 0 до 50°C
					относительная влажность воздуха 10-98%
					скорость движения воздуха, 0,1-20м/с
					уровни искусственной освещенности 10-200000 лк
					яркость 10-200000 кд/м²

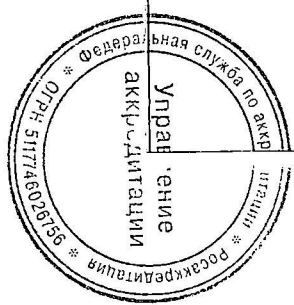
Главный врач:

К.В. Булутов

М.П.



Прошито, пронумеровано
37 (тридцать семь) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшова

Технический эксперт:

С.В. Кизико