

РАО

УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ

от «1» декабря 2012 г.

№ РКО - 1645

Уникальный номер записи об аккредитации

в реестре аккредитованных лиц

Испытательный центр федерального государственного научного учреждения «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности»

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

наименование испытательной лаборатории (центра)

РА.RU.21ПУ48

РОССИЯ, Республика Татарстан, Высокогорский муниципальный район, Высокогорское сельское поселение, здания 16:16:080503:5884, 16:16:080503:5874, 16:16:080503:5876, 16:16:080503:5871

адреса места осуществления деятельности

N	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
РОССИЯ, Республика Татарстан, Высокогорский муниципальный район, Высокогорское сельское поселение, здание 16:16:080503:5884						
1.	ГОСТ 7631 п. 7.2-7.4	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них	Из 10.20; из 03.11; 03.12; 03.22	Из 0301-0308; 1604; 1605	Длина (высота) масса	(1-100) см (0,5-3000) г
2.	п. 7.3				Глубокое обезвоживание	(1-90) %
3.	п. 7.4				Срывы, порезы и трещины кожи	Наличие/отсутствие (1-20) см ²
4.	ГОСТ 7636 п. 2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	Из 10.20	Из 0301-0308	Подготовка к анализу	—
5.	п. 3.6.4		Из 03.11	1604	Кислотность печени	(0,1-40) мгКОН/г
6.	п. 4.5		03.12	1605	Соотношение отдельных частей продукта	(0,1-90) %
7.	п. 8.9.1	Икра рыб Полуфабрикаты, кулинарные изделия Кормовая мука из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных	03.22		Массовая доля белковых веществ	(0,1-95,0) %
8.	ГОСТ 31795	Рыба, морепродукты и продукция из них, в т.ч. консервы, пресервы, кормовая мука			Массовая доля воды	(0,5-95,0) %
					Массовая доля белка	(0,1-95,0) %
					Массовая доля фосфора	(0,1-100) мкг/г
9.	ГОСТ Р 54378 кроме п. 8.1, 8.2, 9.2	Рыба и рыбопродукты	Из 03.11; 03.12; 03.22	Из 03	Жизнеспособность личинок гельминтов в Х кг продукции (Личинки паразитов, нематод, трематод, цестод, скребней)	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
10.	МУК 3.2.988-00	Рыба и нерыбные объекты промысла, продукты их переработки			Личинки паразитов, нематод, трематод, цестод, скребней. Определение жизнеспособности личинок гельминтов в X кг массы	обнаружено/ не обнаружено
11.	ГОСТ 33331 п. 7.1	Водоросли морские, травы	Из 03.11.63	Из 1212	Массовая доля воды	(5,0-96,0) %
12.	п. 7.2	морские и продукты их переработки			Массовая доля золы	(0,5-35,0) %
13.	п. 7.3				Массовая доля посторонних примесей	не обнаружено/ обнаружено
14.					Массовая доля песка	не обнаружено/ обнаружено
15.					Массовая доля металлопримесей	не обнаружено/ обнаружено
16.	ГОСТ 5896	Кондитерские изделия	Из 10.71	Из 1701	Массовая доля спирта	(0,0-30,0) %
17.	ГОСТ 5897 п. 5	Изделия кондитерские	10.72;	1704; 1803;	Массовая доля составных частей	(0,1-100,0) %
18.	ГОСТ 5902 п. 4	Изделия кондитерские	10.81;	1805; 1905	Степень измельчения	(0,1-100,0) %
19.	ГОСТ 26811	Изделия кондитерские	10.82		Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002-0,100) %
20.	МИ 2586 п. 6	Изделия кондитерские			Подготовка проб и выделение ли- пидов	—
	п. 7				Перекисное число	(0,1-25,0) ммоль/кг
	п. 8				Кислотное число	(0,1-25,0) мг КОН/1 г
21.	ГОСТ 31682	Изделия кондитерские	Из 10.82	из 1806	Массовая доля общего сухого остатка какао	(0,01-60) %
22.	ГОСТ 31964 п. 7.4	Макаронные изделия	Из 10.73.11	Из 1902 30	Кислотность	(0,1-40) град.
	п. 7.6		10.73	Из 11	Массовая доля золы	(0,01-10,0) %
23.	ГОСТ 31749 п. 8.8	Изделия макаронные быстрого приготовления			Массовая доля жира	(0,1-70,0) %
24.	ГОСТ 31750 п. 4.7	Изделия макаронные			Зольность (общая зола)	(0,01-10,0) %
25.	ГОСТ Р 54645 п. 5.2.1, 8.8	Изделия хлебобулочные сухарные	10.72.19	Из 1905	Органолептические показатели: внешний вид (форма, поверхность, цвет), запах, крупность	—
26.	ГОСТ Р 54645 п. 8.7	Изделия хлебобулочные сухарные			Количество изделий в 1 кг	(1-300) шт
	п. 8.9				Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	(0,5-100) %

1	2	3	4	5	6	7
27.	ГОСТ 5698	Хлеб и хлебобулочные изделия			Массовая доля поваренной соли	(0,1-20,0) %
28.	ГОСТ 7128 п. 3.6	Изделия хлебобулочные бараночные			Влажность	(0,5-95,0) %
29.	ГОСТ 31681 п. 7 Р. 9	Шоколад и изделия шоколадные с добавлением молока	Из 10.82	Из 1806	Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и (или) молочных продуктов	(0-50) % (0-30) %
30.	ГОСТ 31723	Шоколад			Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао	(0-50) %
31.	ГОСТ 6502 п. 7.3	Халва подсолнечная			Массовая доля лузги	(0,1-30,0) %
32.	ГОСТ 12577	Сахар-рафинад	Из 10.8 10.7	Из 1701 1704 1805 1806 1905 2106	Продолжительность растворения в воде	От 3 сек. до 30 мин.
33.	ГОСТ 12578	Сахар кусковой			Массовая доля мелочи	(0,01-95,0) %
34.	ГОСТ 30561 п. 8.10	Меласса свекловичная			Водородный показатель (рН)	(2-14) ед.рН
35.	ГОСТ 26968 кроме п. 1	Сахар			Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(1,0-9,9·10 ³) КОЕ/(г, см ³)
36.	ГОСТ Р 52305 п. 6.3.1 п. 6.3.5	Сахар-сырец			Дрожжи и плесневые грибы в Х г (см ³)	не обнаружено/ обнаружено
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	–
					Цветность	(0,2-3000) единиц оптической плотности
37.	ГОСТ Р 54052 п. 9	Изделия кондитерские			Степень измельчения	(0,1-90,0) %
38.	ГОСТ Р 54901 п. 4.1.4, 8.5	Какао-порошок			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	–
39.	п. 8.4	Сушеный жом			Размер (диаметр и длина) гранул	(1-250) мм
40.	п. 8.6.2				Массовая доля сахарозы	(0,3-70,0) %
41.	п. 8.7				Массовая доля негранулированного жома	(0,1-90,0) %
42.	п. 8.8				Содержание инородной примеси	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %

1	2	3	4	5	6	7
43.	ГОСТ Р 54902 п. 4.1.2, 9.2, 9.3	Меласса тростникового сахара-сырца			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, растворимость в воде	—
44.	п. 9.4				Массовая доля сухих веществ	(0,1-95,0) %
45.	ГОСТ 13456 п. 3.3	Жом сушеный для экспорта			Массовая доля влаги	(0,1-95,0) %
46.	п. 3.4				Массовая доля сахара	(0,3-70,0) %
47.	п. 3.6				Массовая доля механических примесей	не обнаружено/ обнаружено (0,01-50,0) %
48.	п. 3.7				Массовая доля металломагнитных примесей	не обнаружено/ обнаружено (0,01-50,0) %
49.	ГОСТ 27676	Зерно и продукты его переработки	Из 01.11 Из 01.12 Из 10.61	Из 0713 Из 1001-1008 Из 1102 Из 1108 Из 12 Из 1904	Число падения	(60-900) с
50.	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки			Кислотное число жира	(2-200) мгКОН/г жира
51.	ГОСТ 30483 п. 3.4	Зерно зерновых и семян бобовых культур	Из 01.11 Из 01.12 Из 01.26	Из 0713 Из 10, Из 12	Содержание мелких зерен (семян) и крупность	не обнаружено/ обнаружено (0,1-50,0) %
52.	ГОСТ Р 55289 приложение А	Рис	Из 01.11 Из 10.61	Из 1001-1008 Из 1102 Из 1108;1904	Металломагнитная примесь	
					Отношение длины к ширине зерна риса	(1-50)
53.	ГОСТ 26312.4	Крупа	Из 01.11 Из 10.61	Из 1001-1008,Из 1102, Из 1108;1904	Крупность или номер крупы	(0,1-90) %
54.	ГОСТ ISO 6498	Корма, комбикорма	01.11; 01.19; 01.49; 03.11; 03.12; 08.11; 08.93; 10.1; 10.11; 10.13; 10.20; 10.39; 10.41; 10.51; 10.61; 10.84; 10.89; 10.91; 10.92; 11.01	0401; 0713; 1001-1008; 1201; 1212; 1504; 2102; 2106; 2300; 2301; 2303; 2307; 2308; 2309; 2500; 2835; 2922; 2936; 3507; 3800	Подготовка проб для испытаний	—
55.	ГОСТ 32040	Корма, комбикорма, комбикормовое сырьё			Массовая доля сырого жира	(0,5-70,0) %
					Массовая доля сырой клетчатки	(0,5-70,0) %
56.	ГОСТ 32041	Комбикорма, комбикормовое сырьё			Массовая доля сырой золы	(0,1-40,0) %
					Массовая доля кальция	(0,5-15,0) %
					Массовая доля фосфора	(0,2-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
57.	ГОСТ 32749	Семена масличные, жмыхи, шроты	01.11	1201-1207	Массовая доля влаги	(1-18) %
					Массовая доля жира	(1-60) %
					Массовая доля протеина	(5-80) %
					Массовая доля клетчатки	(2-50) %
58.	ГОСТ 30131	Жмыхи, шроты	10.61	2302-2306	Массовая доля жира	(0,5-70,0) %
59.	ГОСТ Р 51038	Корма растительные, комбикорма		2308-2309 2206	Обменная энергия (расчетный) (Для расчета необходимы: массовая доля сырого жира, массовая доля сырого протеина, массовая доля сырой золы, массовая доля сырой клетчатки, массовая доля влаги (сухого вещества))	—
60.	ГОСТ Р 51899 п. 5.2, 5.3	Комбикорма гранулированные			Внешний вид, цвет, запах	—
61.	п. 5.5				Размер (длина и диаметр) гранул	(1-250,0) мм
62.	п. 5.7				Проход через сито	(0,1-90,0) %
63.	п. 5.9				Разбухаемость	от 0,3 с до 30 мин
64.	Руководство по анализам кормов. – 1982, М.: Колос	Корма	10.61	2302-2306 2308-2309 2206	Расчетный показатель: содержание обменной энергии (Для расчета необходимы: массовая доля сырого жира, массовая доля сырого протеина, массовая доля сырой золы, массовая доля сырой клетчатки, массовая доля влаги (сухого вещества))	—
65.	ГОСТ 31809 п. 3.3.1, 6.2	Барда кормовая			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	—
66.	п. 6.9				Диаметр гранул	(1-40) мм
67.	п. 6.10				Длина гранул	(1-50) мм
68.	ГОСТ Р 57221 п. 5	Дрожжи кормовые и другие белковые кормовые продукты микробного синтеза			Проход через сито (крупность)	(0,1-95,0) %
69.	п. 18				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	—
					Крупность:	
					Диаметр, длина гранул	(1-100) мм
					Проход через сито/остаток на сите	(0,1-80) %
70.	п. 19				Дрожжевые клетки в Х г	обнаружено /не обнаружено
71.	п. 20				Общая бактериальная обсемененность в Х г	(1-10-1-10 ⁶) КОЕ/г (1-9,9-10 ⁶) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
72.	ГОСТ Р 57221 р. 21	Дрожжи кормовые и другие белковые кормовые продукты микробного синтеза			Бактерии рода сальмонелла в Х г	не обнаружено/ обнаружено
73.	р. 24				Нитраты	(0,1-500) мг/кг
74.	Правила бактериологического исследования кормов, утв. МСХ СССР 10.06.75 г. п. 2.1	Корма	10.61	2302-2306 2308-2309 2206	Общее количество микробных клеток в Х г	(1-9,9·10 ¹¹) КОЕ/г
75.	ГОСТ 13685 п. 2.1	Соль поваренная	10.84	2501	Вкус, запах, внешний вид	—
76.	ГОСТ 31470 р. 5	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	Из 10.12 10.13 10.89 13.15	Из 0207 Из 1602	Общая кислотность	(0,3-10)°Т
77.	ГОСТ 31467				Перекисное число жира	(0,2-40) ммоль (1/2 O ₂)/кг
					Массовая доля углеводов, крахмала, хлеба	(2-90) %
					Массовая доля влаги, выделяющейся при размораживании	(0,1-95,0) %
78.	ГОСТ 33394 п. 6.17	Пельмени замороженные			Толщина тестовой оболочки	(1-30) мм
79.	ГОСТ 4288 р. 2.2	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса			Масса изделий	(0,5-3000) г
80.	р. 2.4				Подготовка проб к испытаниям	—
81.	р. 2.6				Кислотность	(0,3-40)°Т
82.	р. 2.7				Качественное определение наполнителя	Наличие хлеба/наличие каши/наличие картофеля
83.	р. 2.11				Общее количество бактерий в Х г	(1-9,9·10 ¹¹) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечной палочки в Х г	не обнаружено/ обнаружено
					Бактерии рода сальмонелл в Х г	не обнаружено/ обнаружено
					Бактерии из рода протей в Х г	не обнаружено/ обнаружено
					Массовая доля хлеба	(0,2-90,0) %
84.	ГОСТ 34135 р. 7	Изделия кулинарные и полуфабрикаты рубленые мясные и мясосодержащие			Массовая доля свободных жирных кислот	(2-14) %
85.	ГОСТ 31469 р. 9	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	Из 01.47.2	Из 0407 0408	Массовая доля хлористого натрия	(1,0-25,0) %
86.	р. 12				Массовая доля сахара и массовая доля общих углеводов	(2-80,0) %
87.	р. 13				Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка	—
88.	ГОСТ 31654 п. 5.2.2, 5.2.3, 5.2.6, 7.2	Яйца куриные пищевые				

1	2	3	4	5	6	7
88	ГОСТ 31654 п. 7.4	Яйца куриные пищевые			Состояние воздушной камеры, ее высота, состояние и положение желтка, целостность скорлупы	–
89.	ГОСТ 31655 п. 5.2.2, 5.2.3, 5.2.6, 7.2	Яйца пищевые (индюш-ные, цесариные, перепели-ные, страусиные)			Чистота скорлупы, запах содер-жимого яйца, плотность и цвет белка	–
90.	ГОСТ 31655 п. 7.3	Яйца пищевые (индюш-ные, цесариные, перепели-ные, страусиные)			Масса яиц	(0,5-3000) г
91.	п. 7.4				Состояние воздушной камеры	Подвижная/ некоторая по-движность/ неподвижная
					Высота воздушной камеры	(0-15) мм
					Состояние и положение желтка	–
92.	ГОСТ 32149 п. 11	Пищевые продукты перера-ботки яиц сельскохозяйст-венной птицы			Целостность скорлупы	–
					Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> в 1 г (см ³)	не обнаружено/ обнаружено
93.	ГОСТ 28875 п. 2.2	Пряности	Из 01.28	0910	Подготовка проб	–
	п. 3.2				Масса нетто	(0,01-3000) г
	п. 3.3				Органолептические показатели: внешний вид (формы, цвета), за-пах, вкус, аромат и др. согласно НД на продукцию	–
	п. 3.4				Зараженность вредителями, ме-таллические примеси и примеси растительного происхождения, дефекты внешнего вида и пора-женные плесенью	не обнаружено/ обнаружено (0,01-70,0) %
	п. 3.5				Массовая доля посторонней мине-ральной примеси	не обнаружено/ обнаружено (0,01-70,0) %
	п. 3.6				Крупность помола (массовая доля каждой фракции)	(0,01-80,0) %
	п. 3.7				Массовая доля легковесных зёрен	не обнаружено/ обнаружено (0,01-30,0) %
	п. 3.8				Массовая доля влаги	(0,5-95,0) %
94.	ГОСТ ISO 928	Пряности и приправы			Массовая доля общей золы	(0,01-25,0) %
95.	ГОСТ 32189 п. 5.2, 5.3	Маргарины, спреды, топле-ные смеси, жиры для кули-нарии, кондитерской, хле-бопекарной и молочной промышленности	10.42	Из 1517	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция, прозрачность	–

1	2	3	4	5	6	7
96.	ГОСТ 32189 п. 5.4-5.7	Маргарины			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,5-95,0) %
97.	п. 5.8	Спреды, топленые смеси, кондитерские, хлебопекарные, кулинарные жиры и жир для молочных продуктов				(0-5) %
98.	п. 5.14	Жиры, спреды, топленые смеси			Расчетный показатель: массовая доля жира	(95-100) %
99.	ГОСТ 32189 п. 5.10	Маргарины			Кислотность	(0,5-3,0)°К
100.	п. 5.11-5.13	Маргарины			Массовая доля жира	(0,5-95,0) %
101.	п. 5.11.4.2	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля сухого обезжиренного остатка	(0,1-95,0) %
102.	Приложение Б	Маргарины			pH водной, водно-молочной фазы	(1-12) ед.pH
103.	ГОСТ 34178 п. 9.13	Спреды и смеси топленые			Перекисное число	(0,2-40) мэкв акт.кислорода/кг
104.	Приложение В	Спреды и смеси топленые			Массовая доля растительного жира в жировой фазе (расчетный показатель)	—
105.		Молоко и молочные продукты			Массовая доля растительного жира в продукте (расчетный показатель)	—
106.	ГОСТ 33613	Масло сливочное, пасты масляные, спреды сливочные-растительные	Из 10.51.1 10.51.30	Из 0405	Активная кислотность плазмы	(3,0-9,0) ед. pH
107.	ГОСТ 5475 р. 4	Масла растительные	Из 10.41	Из 1516-	Иодное число	(5-200) гI ₂ /100 г
108.	ГОСТ 5478	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	10.4	1518	Число омыления	(100-400) мг КОН/г
109.	ГОСТ 5479		Из 10.42 10.84	1520 1804	Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1-2,0) %
110.	ГОСТ 5480 р. 1		20.41.10	2103	Мыло (качественная проба)	Отсутствие/наличие
111.	ГОСТ ISO 3960	Жиры и масла животные и растительные		Из 3401	Перекисное число	(0-30,0) мэкв акт. O ₂ /кг
112.	ГОСТ ISO 6320				Показатель преломления	(1,2-1,7)
113.	ГОСТ 11254 п. 4.3, 4.6, 4.9	Жиры животные топленые пищевые и кормовые, мука кормовая животного происхождения			Антиокислители	Присутствие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
114.	ГОСТ 8285 п. 2.4.1	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)			Степень окислительной порчи	Свежий/ свежий, не подлежит хранению/ сомнительный/ испорченный
115.	п. 2.4.2				Перекисное число	(0,01-0,3) % или (0,4-25) мэкв активного кислорода/1кг жира
116.	п. 2.4.3, 2.5				Массовая доля свободных жирных кислот /кислотность	(0,05-20) %
117.	п. 2.6				Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	(0,01-95,0) %
118.	п. 2.9				Массовая доля неомыляемых веществ	(0,2-10) %
119.	ГОСТ 33441	Масла растительные			Кислотное число	(0,05-30,0) мгКОН/г
					Перекисное число	(0,4-25) мэкв активного кислорода/кг
					Массовая доля фосфора	(2,0-2300) мг/кг
					Массовая доля эруковой кислоты	(1-70) %
					Массовая доля трансизомеров жирных кислот	(0,01-10) %
120.	ГОСТ 31762 п. 4.7.3-4.7.4.1	Майонезы и соусы майонезные	10.84	-	Массовая доля сухого обезжиренного остатка	(0,1-90,0) %
121.	п. 4.11, 4.19				Массовая доля яичных продуктов	(0,5-5,0) %
122.	п. 4.11.3.2				Массовая доля фосфора	(2,0-2300) мг/кг или (0,0005-0,53) %
123.	п. 4.15				Стойкость эмульсии	(2-100) %
124.	п. 4.16				Перекисное число	(0,1-45) мэкв активного кислорода/кг
125.	п. 4.18				Массовая доля белковых веществ	(0,1-10,0) %
126.	ГОСТ 31766 п. 6.2	Мёды монофлорные	01.49	0409	Содержание доминирующих пылевых зёрен	(1-70,0) %
127.	п. 6.3				Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора мёда массовой долей 10%	(1-14) ед. рН
128.	п. 4.1.2, 6.4				Аромат, вкус, цвет	-
129.	п. 6.5				Массовая доля золы	(0,01-10,0) %
130.	ГОСТ 31768 п. 3.3. 3.4	Мёд			Содержание гидроксиметилфурфурала	(1,0-85,0) мг/кг
131.	ГОСТ 31769				Частота встречаемости пылевых зёрен отдельного вида растений	

1	2	3	4	5	6	7
132.	ГОСТ 32169	Мёд	01.49		Водородный показатель	(3,0-9,0) ед. рН
133.	ГОСТ 19792 п. 7.12	Мёд натуральный			Массовая доля пролина	(170,0-770,0) мг/кг
134.	ГОСТ 29245 п. 6	Консервы молочные	10.51	Из 0405	Масса нетто	(0,5-3000) г
135.	ГОСТ 31457 п. 7.9	Мороженое молочное, сли- вочное, пломбир	10.52	Из 0405	Масса нетто	(0,5-3000) г
136.	ГОСТ 30648.2 п. 4	Продукты молочные для детского питания	Из 10.86	Из 0401- 0406	Массовая доля общего белка	(0,1-80,0) %
137.	ГОСТ 32255	Молоко и молочная продук- ция	Из 10.51	Из 0401- 0406	Массовая доля белка	(1,5-28,0) %
					Массовая доля жира	(0,5-42,0) %
					Массовая доля лактозы	(3-5,5) %
					Массовая доля влаги	(25,0-85,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(9,0-55,0) %
138.	ГОСТ 32901 п. 8.1	Молоко и молочная продук- ция			Редуктазная проба:	I-II класс
					Количество бактерий в 1 см ³	менее/более 500 тыс.
139.	п. 8.2				Сычужно-бродильная проба	хорошее/удовлетворительное/ неудовлетворительное
140.	п. 8.3				Сычужная проба	хорошее/удовлетворительное/ неудовлетворительное
141.	п. 8.7, приложение Б				Состав микрофлоры/ микроскопия	I-II-III класс
142.	п. 8.8				Промышленная стерильность	Соответствует/не соответству- ет
143.	п. 6.2-6.4				Подготовка к анализу	стерильно/не стерильно
144.	ГОСТ 3629	Молочные продукты			Массовая доля спирта	(0,00-5,00) %
145.	ГОСТ Р 52054 п. 6.26	Молоко коровье сырое			Массовая доля истинного белка	(0,1-70,0) %
146.	ГОСТ Р 55246	Молоко и молочные про- дукты			Массовая доля небелкового азота	(0,005-0,080) %
147.	ГОСТ Р 55063 п. 7.2	Сыры и сыры плавленые			Масса нетто	(0,5-3000) г
148.	п. 7.12				Массовая доля сахарозы	(0,3-20,0) %
149.	ГОСТ Р 52686 п. 8.8	Сыры и сырные продукты			Расчетный показатель: массовая доля влаги в обезжиренном веще- стве	-
150.	МУ 4237-86 п. 1	Готовые блюда, отдельные приемы пищи, суточные рационы питания, пищевые продукты	Из 10.85	-	Расчётный показатель: энергети- ческая ценность блюд	-
	Приложение				Подготовка проб к анализу	-
					Вес блюд	(0,5-3000) г
					Содержание сухих веществ	(0,5-95,0) %
					Содержание золы	(0,01-30,0) %

1	2	3	4	5	6	7
151.	ГОСТ Р 54607.1 п. 5	Продукция общественного питания	Из 10.85	-	Подготовка проб к физико-химическим испытаниям	-
152.	ГОСТ Р 54607.2 п. 8.1	Продукция общественного питания			Средняя масса и выход отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и булочных изделий	(0,5-3000) г
153.	ГОСТ Р 54607.3 п. 7	Продукция общественного питания			Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу, фосфатазу)	Достаточная/ недостаточная
154.	ГОСТ Р 54607.4				Массовая доля сухих веществ/Массовая доля влаги	(0,5-95,0) %
155.	ГОСТ Р 54607.5 п.7.1, 7.3				Массовая доля жира	(0,5-90,0) %
156.	ГОСТ Р 54607.6				Массовая доля сахаров (лактозы, общего сахара, сахарозы)	(0,3-30,0) %
157.	ГОСТ Р 54607.7				Массовая доля белка	(0,5-95,0) %
158.	ГОСТ Р 54607.8 п. 7.1 п. 7.2				Массовая доля сухих веществ	(0,5-95,0) %
159.	ГОСТ Р 54607.10				Массовая доля жира	(0,5-95,0) %
160.	Справочник «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тютельян В.А.	Продукты пищевые, продукция общественного питания			Массовая доля общей золы	(0,01-30,0) %
161.	Методическое указание по контролю норм вложения сырья и калорийности кулинарных изделий в предприятиях общественного питания. Приказ №661 от 16.08.1950	Кулинарные изделия			Энергетическая ценность (Расчет по содержанию жира, белка, влаги, углеводов)	-
162.	МУК 4.2.762-99 п. 3.3, р. 6				Подготовка проб к анализу	-
163.	п. 4.1	Готовые изделия с кремом			Содержание жира	(0,5-95,0) %
					Содержание сухих веществ	(0,5-95,0) %
					Калорийность (Расчет по содержанию жира, белка, углеводов)	-
162.	МУК 4.2.762-99 п. 3.3, р. 6	Готовые изделия с кремом			Подготовка к анализу	-
163.	п. 4.1				Количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0-9,9·10 ⁵) КОЕ/г
164.	п. 4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) в Х г	не обнаружено/ обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
165.	МУК 4.2.762-99 п. 4.3 кроме п. 4.3.3.7	Готовые изделия с кремом			Бактерии рода <i>Salmonella</i> в Х г	не обнаружено/ обнаружено
166.	п. 4.4				Коагулазоположительные стафилококки (<i>Staphylococcus aureus</i>) в Х г	не обнаружено/ обнаружено
167.	п. 4.5				Дрожжи и плесневые грибы в Х г	не обнаружено/ обнаружено от 1,0-1,0·10 ⁶ КОЕ/г
168.	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания			Органолептические показатели: внешний вид, текстура / консистенция, запах, вкус	–
					Подготовка проб к физико-химическим испытаниям	–
169.	МУК 4.2.577-96 п. 7.1	Продукты детского и лечебного питания	Из 10.85		Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в Х г	(1,0-9,9·10 ⁵) КОЕ/г
	п. 7.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) в Х г	не обнаружено/ обнаружено
	п. 7.3				<i>E. coli</i> в Х г	не обнаружено/ обнаружено
	п. 7.4				Сальмонеллы в Х г	не обнаружено/ обнаружено
	п. 7.5				Коагулазоположительные стафилококки (<i>S. aureus</i>) в Х г	не обнаружено/ обнаружено
	п. 7.6				Энтерококки в Х г	не обнаружено/ обнаружено
	п. 7.7				<i>B. cereus</i> в Х г	не обнаружено/ обнаружено
	п. 7.8				Дрожжи и плесневые грибы в Х г	не обнаружено/ обнаружено
	п. 7.9				Ацидофильные бактерии в Х г	(1,0-1,0·10 ⁵) КОЕ/г
	п. 7.10				Бифидобактерии в Х г	(1,0-1,0·10 ⁵) КОЕ/г
170.	п. 7.11				Состав микрофлоры/ микроскопия	Соответствует/не соответствует
171.	п. 7.12				Промышленная стерильность: Клетки бактерий Общее количество бактерий в 1 см ³	Отсутствуют/присутствуют Не превышает/превышает 10
						Отвечает/не отвечает требованиям промышленности
172.	п. 7.13				Сульфитредуцирующие клостридии в Х г	не обнаружено/ обнаружено
173.	ГОСТ 32064	Продукты пищевые	Из 10.85	–	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	(1,0-1,0·10 ⁵) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
174.	МУК 4.2.026-95, кроме п. 3.1.2, 3.4, 3.5	Продукты пищевые	Из 10.85		Тетрациклиновая группа	не обнаружено/ обнаружено
					Пенициллины (суммарно)	не обнаружено/ обнаружено
					Стрептомицин	не обнаружено/ обнаружено
175.	ГОСТ 33977	Продукты переработки фруктов и овощей	Из 10.30	Из 2001-2009 0711	Массовая доля сухих веществ	(0,2-95,0) %
176.	ГОСТ ISO 2448		10.32, 10.39		Массовая доля этанола	(0,1-5,0) % (г/100 см ³)
177.	ГОСТ 29031				Массовая доля сухих веществ, не растворимых в воде	(0,5-95,0) %
178.	ГОСТ 29030				Относительная плотность	(1,0100-1,1100)
179.	ГОСТ 34130 п. 5	Фрукты и овощи сушеные	Из 10.30	Из 2001-2009	Масса нетто	(0,5-3000) г
	п. 6				Массовая доля компонентов в смесях	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
	п. 7				Форма, размер	-
	п. 8				Крупность помола/ массовая доля прохода через сито с диаметром отверстий от 1 до 8 мм)	(0,1-95,0) %
	п. 9				Дефекты внешнего вида, посторонние примеси	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
	п. 16				Массовая доля влаги	(0,5-95,0) %
180.	ГОСТ 34306	Лук репчатый свежий	Из 01.13	Из 0703	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, степень зрелости и состояние лукович, наличие лукович проросших, гнилых, испорченных, со следами плесени, подмороженных, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей	-
					Длина шейки, размер лукович	(1-100) мм
					Массовая доля каждой фракции с отклонениями по качеству	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
181.	ГОСТ 7176	Картофель продовольственный	Из 01.13	Из 0701	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, вид внутренней части клубня, наличие клубней, пораженных паршой или ооспорозом, клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйствен-	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 7176	Картофель продовольственный			ными вредителями (проволочником), с израстаниями, наростами, позеленевших, клубней раздавленных, половин и частей, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», пораженных сухой или мокрой гнилью, фитофторой	
					Размер клубней	(1-250) мм
182.	ГОСТ 7194	Картофель свежий	Из 01.13.1	Из 0701	Массовая доля каждой фракции с отклонениями по качеству	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
					Органолептические показатели: внешний вид клубней, наличие клубней с наростаниями, наростами, позеленевших, с лёгкой морщиностью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозаственными вредителями, пораженных болезнями	–
					Наличие земли и примеси	не обнаружено/ обнаружено от 0,01 до 90,0 %
					Размер клубней	(1-250) мм
					Массовая доля каждой фракции с отклонениями по качеству	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
183.	ГОСТ 31821	Баклажаны свежие	Из 01.13.1	Из 0701	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, внутреннее строение	–
					Размер	(5-70) см
					Масса	(0,5-1000) г
					Массовая доля плодов с отклонениями по качеству	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
					Массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
					Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами площадью более 3 см ²	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %

1	2	3	4	5	6	7
183	ГОСТ 31821	Баклажаны свежие			Плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см² Плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с избыточной внешней влажностью	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) % не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) % не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
184.	ГОСТ 31788	Орехи фисташковые неочищенные	Из 01.25	0802	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, зараженность насекомыми вредителями и клещами Массовая доля посторонних компонентов Массовая доля орехов с дефектами Массовая доля влаги	– не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) % не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) % не обнаружено/ обнаружено (0,5-95,0) %
185.	ГОСТ 32288	Орехи лещины	Из 01.25	Из 08	Массовая доля орехов с отклонениями Органолептические показатели: внешний вид и цвет ядер орехов, наличие недостаточно развитых и/или пустых орехов, орехов с плесенью, прогорклых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, со следами гниения или порчи, прогорклых ядер Массовая доля влаги	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) % – (0,5-95,0) %
186.	ГОСТ 32287	Ядра орехов лещины	Из 01.25	Из 08	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет, наличие орехов с дефектами, ядер, поврежденных вредителями, со следами гниения или порчи, прогорклых ядер Массовая доля влаги	– (0,5-95,0) %
187.	ГОСТ 16833	Ядра грецкого ореха	Из 01.25	Из 08	Массовая доля влаги Внешний вид ядра, вкус, запах, состояние, зараженность сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонних примесей, ядер с царапинами, не сортовых	– (0,5-95,0) %

1	2	3	4	5	6	7
187	ГОСТ 16833	Ядра грецкого ореха	Из 01.25	Из 08	Массовая доля ядер с отклонениями по качеству и виду по каждой фракции Гнилые, заплесневелые, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и прогорклые ядра Массовая доля посторонних примесей или частиц скорлупы	не обнаружено/ обнаружено от 0,01-90,0 % не обнаружено/ обнаружено от 0,01-90,0 % не обнаружено/ обнаружено от 0,01-90,0 %
188.	ГОСТ 32874	Орехи грецкие	Из 01.25		Органолептические показатели: внешний вид скорлупы и ядер орехов; степень зрелости, наличие живых сельскохозяйственных вредителей; наличие орехов других сортов; посторонние примеси, дефекты скорлупы, наличие орехов с плесенью Массовая доля влаги Массовая доля орехов с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции	— (0,5-95,0) % не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
189.	ГОСТ 32857	Ядра миндаля сладкого	Из 01.25		Органолептические показатели: внешний вид ядер миндаля, вкус, запах, состояние ядер, зараженность сельскохозяйственными вредителями, наличие ядер с дефектами, наличие гнилых, заплесневелых, и прогорклых ядер Массовая доля ядер миндаля с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции Массовая доля влаги	— не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) % (0,5-95,0) %
190.	ГОСТ 32811	Орехи миндаля сладкого в скорлупе	Из 01.25		Органолептические показатели: внешний вид орехов миндаля, состояние орехов, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, наличие орехов других помологических сортов, горького миндаля, с плесенью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поврежденных гниению или порчи, посторонних примесей	—

1	2	3	4	5	6	7
190	ГОСТ 32811	Орехи миндаля сладкого в скорлупе	Из 01.25		Массовая доля орехов миндаля с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
191.	ГОСТ 16834	Орехи фундука	Из 01.25		Массовая доля влаги	(0,5-95,0) %
					Органолептические показатели: внешний вид орехов фундука, плотность, цвет, запах и вкус, повреждения, поражения болезнями, засоренность, наличие живых вредителей	-
					Содержание орехов недоразвитых, незрелых, со ссохшимся, сморщенным ядром, поврежденных вредителями и с прогорклым, плесневелым и пожелтевшим сердцевинным ядром	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
					Средняя масса ореха	(0,01-200) г
					Выход ядра	(0,01-90,0) %
					Влажность орехов	(0,5-95,0) %
192.	ГОСТ 33932	Огурцы свежие	Из 01.13	Из 07	Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние огурцов, наличие минеральной и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой	-
					Длина, диаметр	(1,0-100) см
193.	ГОСТ 1726	Огурцы свежие	Из 01.13	Из 07	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами и поврежденных плодов, внутреннее состояние	-
					Размер плодов	(1,0-100) см

1	2	3	4	5	6	7
194.	ГОСТ 33952	Капуста цветная свежая	Из 01.13	Из 07	Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, состояние головок капусты, наличие минеральной и посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей и головок капусты, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых или испорченных	—
195.	ГОСТ 33823	Фрукты быстрозамороженные	Из 01.13	Из 0801-0814	Размер Органолептические показатели: внешний вид, форма, размер, цвет, вкус, запах, консистенция Посторонние примеси	(1,0-100) см — не обнаружено/ обнаружено (0,01-70,0) %
196.	ГОСТ 33953	Земляника	01.25	08	Органолептические показатели: внешний вид, степень зрелости, запах и вкус ягод, наличие ягод больших, с повреждениями, с излишней внешней влажностью, посторонней примеси Массовая доля фракций ягод с различными дефектами	— не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
197.	ГОСТ 6828	Земляника свежая	01.25	08	Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах, окраска ягод, зрелость, наличие больших и поврежденных ягод Размер	— (1-150) мм
198.	ГОСТ 6830	Крыжовник свежий	01.25	08	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, окраска, наличие больших и поврежденных ягод, примесей растительного происхождения	—
199.	ГОСТ 33485	Крыжовник свежий			Органолептические показатели: внешний вид, запах, привкус, степень зрелости, наличие ягод с повреждениями и больших, с излишней внешней влажностью, с признаками плесени, загнивших, запаренных, забродивших, со	—

1	2	3	4	5	6	7
					следами химических средств защиты, наличие минеральной примеси (песок, пыль и др.), сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	
200.	ГОСТ 33801	Вишня и черешня свежие	01.24	08	Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, степень зрелости плодов, наличие больных, поврежденных, загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых свежих плодов вишни и черешни, плодов с дефектами формы, окраски	—
201.	ГОСТ 21713	Груши свежие поздних сроков созревания	01.24	08	Органолептические показатели: внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода, загнившие плоды	—
					Размер	(1-250) мм
					Механические повреждения, повреждения вредителями и болезнями	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
202.	ГОСТ 21714	Груши свежие ранних сроков созревания	01.24	08	Органолептические показатели: внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода, загнившие плоды	—
					Размер	—
					Механические повреждения, повреждения вредителями и болезнями	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
203.	ГОСТ 33499	Груши свежие	01.24	08	Органолептические показатели: внешний вид, запах, привкус, спелость свежих груш, наличие плодов с повреждениями, с излишней внешней влажностью, посторонняя примесь, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	—
					Размер	(1-250) мм

1	2	3	4	5	6	7
204. ГОСТ 19215	Клюква свежая	01.24	08	Внешний вид, минеральные примеси, запах, повреждения	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %	—
205. ГОСТ 33309	Клюква свежая	01.24	08	Массовая доля органической примеси (по каждому виду) Органолептические показатели: внешний вид, запах, привкус, спелость ягод, наличие ягод с повреждениями и высохших, ягод с излишней внешней влажностью, несъедобных и ядовитых ягод других видов растений (крушина ломкая, пастен сладко-горький и др.), минеральная примесь (песок, пыль и др.)	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %	—
206. ГОСТ 16270	Яблоки свежие ранних сортов созревания	01.24	08	Массовая доля ягод с повреждениями, механически поврежденных и высохших, незрелых, заплесневелых и загнивших, не соответствующих товарному сорту	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %	—
207. ГОСТ 27572	Яблоки свежие	01.24	08	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных плодов Размер (30-250) мм	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %	—
208. ГОСТ 7178	Дыня свежая	01.13	08	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, степень зрелости, наличие плодов со свежими проколами, с повреждениями плодовой кожурой, загнивших, заплесневевших, раздавленных, подмороженных Размер плодов (30-250) мм	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %	—

1	2	3	4	5	6	7
					вредителями, плодов гнилых и исторченных, раздавленных, треснувших, помятых, незрелых и перезрелых, пораженных антракнозом	
208.	ГОСТ 7178	Дыня свежая			Размер	(10-100) см
209.	ГОСТ 3525	Плоды малины	01.25	08	Внешний вид, цвет, вкус, запах	-
210.	ГОСТ 6714	Плоды рябины	01.21-01.25	Из 08	Органолептические показатели: внешний вид, размер, строение плода, цвет, запах, вкус	-
211.	ГОСТ 7977	Чеснок свежий	Из 01.13.2	Из 07	Внешний вид, наличие поврежденных болезнями и вредителями и загрязненных лукович, приреси, содержание земли, прилипшей к луковичам	-
212.	ГОСТ Р 55909				Размер лукович	(5-150) мм
					Органолептические показатели: внешний вид, состояние лукович свежего чеснока, наличие лукович гнилых, подмороженных, запаренных, проросших, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие земли, прилипшей к луковичам, сельскохозяйственных вредителей, запах и вкус	-
					Длина стрелки, листьев и ростков, размер лукович	(1-150) мм
213.	ГОСТ 33562	Чеснок свежий			Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, состояние лукович чеснока, наличие лукович, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и исторченных, с солнечными ожогами,	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 33562	Чеснок свежий			наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, земли, прилипшей к луковичам, лукович с отпавшими зубками, здоровых зубков, отпавших от общего донца	
214.	ГОСТ 7968	Цветная капуста	Из 01.13	Из 07	Длина стрелки, размер луковиц Внешний вид, вкус, запах, наличие загнивших, менее плотных, с незначительными проросшими внутренними листочками, с потерями, загрязненные головки	(1-150) мм —
215.	ГОСТ 33952				Размер головок Внешний вид, запах и вкус, состояние головок капусты, наличие минеральной и посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей и головок капусты, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых или исторченных	(10-250) мм —
216.	ГОСТ 8756.8 р. 3	Томатопродукты	01.13	Из 07	Размер головок Цвет томатопродуктов	(10-250) мм —
217.	ГОСТ 8756.11 р. 6	Продукты переработки			Прозрачность	—
218.	ГОСТ 25555.1	Фруктов и овощей			Массовая доля летучих кислот	(4·10 ⁻² -1) %
219.	ГОСТ ISO 762-2013				Массовая доля минеральных примесей	не обнаружено/ обнаружено (0,05-50,0) %
220.	ГОСТ 32285	Свекла столовая свежая	01.13	Из 07	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие корнеплодов с порезами головок, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2-0,3 см) природными трещинами в корковой части, об-	—

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 32285	Свекла столовая свежая			разовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями (на глубину не более 0,3 см), образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, с поломанным стержневым корнем; с зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см; загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных	
221.	ГОСТ 33276 р. 6,	Продукция соковая	Из 10.32	Из 209	Размер	(30-250) мм
222.	приложение А				Относительная плотность	1,0000-1,4000
					Массовая доля растворимых сухих веществ (сахарозы)	(0,0-80,0) %
223.	ГОСТ 32286	Сливы свежие	01.24	0801-0814	Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, форму и цвет слив, наличие плодов, пораженных гнилью, перезревших или зеленых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонних примесей и сельскохозяйственных вредителей	-
224.					Размер	(20-250) мм
225.	ГОСТ 32284	Морковь столовая свежая	Из 01.13	Из 0701-0711 0801-0814	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися трещинами глубиной 2-3 мм, покрытыми эпидермисом, образовавшимися в процессе формирования корне-	-

1	2	3	4	5	6	7
		Морковь столовая свежая			плода; с зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевины; зеленоватыми или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; поломанными осевыми корешками; корнеплодов полуманной длиной не менее 70 мм и менее 70 мм; лишенных кончиков, разветвленных, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной	
226. ГОСТ 33494	Капуста белокочанная свежая	Из 01.13	Из 0701-0711 0801-0814	Размер (длина, диаметр)	(1-100) см	-

1	2	3	4	5	6	7
		Капуста белокочанная све- жая	Из 01.13		ных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), гни- лых, запаренных, треснувших, наличие посторонних примесей	
227. ГОСТ 7967		Капуста краснокочанная свежая	Из 01.13	Из 0701- 0711 0801- 0814	Длина кочерыжки над кочаном	(5-250) мм
228.					Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, плот- ность кочана, наличие кочанов, поврежденных сельскохозай- ственными вредителями, подмо- роженных, проросших, подверг- шихся гниению и испорченных, пораженных болезнями, запарен- ных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), нали- чие посторонней примеси, сель- скохозяйственных вредителей	—
229.					Длина кочерыжки над кочаном	(5-250) мм
230. ГОСТ 34298		Томаты свежие	Из 01.13	Из 0701- 0711 0801- 0814	Масса кочана	(0,5-3000) г
					Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, состоя- ние плодов, наличие плодов, от- павших от стебля, зеленых, за- гнивших, увядших, заплесневев- ших, подмороженных, мятых, пе- резревших, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей	—
231. ГОСТ 1725		Томаты свежие	Из 01.13	Из 0701- 0711 0801- 0814	Размер, масса	—
232.					Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, нали- чие плодов, поврежденных вреди- телями и болезнями, земли, при- липшей к плодам	—
					Размер	(10-250) мм

1	2	3	4	5	6	7
233. ГОСТ 33916		Капуста кольраби свежая	Из 01.13	Из 0701-0711 0801-0814	Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, внутреннее строение, наличие стеблей плодов, поврежденных сельскохозвредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и исторченных, пораженных болезнями, наличие посторонней примеси, сельскохозвредителей	—
					Внутреннее строение	—
					Длина черешков, длина кочерыжки (1-250) мм	—
					Размер стеблей плодов, разница наибольших поперечных диаметров наибольшего и наименьшего стеблей плодов	—
234. ГОСТ 34323		Капуста китайская и капуста пекинская свежие	Из 01.13	Из 0701-0711 0801-0814	Массовая доля фракций с отклонениями по качеству и размерам Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние, наличие капусты с повреждениями, загрязненной, проросшей, неплотной, подмороженной, гнилой, нетипичных для помологического сорта формы и окраски, наличие минеральной и посторонней примесей, сельскохозвредителей и продуктов их жизнедеятельности	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
235.					Поперечный диаметр кочана/ розетки капусты длина кочана/розетки Отношение диаметра к длине кочана/розетки	(0,1-60) см (0,1-60) см —

1	2	3	4	5	6	7
236.	ГОСТ 34323	Капуста китайская и капуста пекинская свежие			Масс. доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта, в т.ч. капусты, не соответствующей второму сорту	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
237.	ГОСТ 31822	Кабачки свежие	Из 01.13	Из 0701-0711 0801-0814	Органолептические показатели: внешний вид плодов, запах, вкус	–
					Размеры плодов по длине	(5-70) см
					Внутреннее строение	–
					Масса	(0-3000) г
					Массовая доля плодов с отклонениями по каждой фракции	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
238.	ГОСТ 15113.0 п. 3	Концентраты пищевые	Из 10.61	Из 2104	Подготовка проб	–
239.	ГОСТ 15113.1 п. 3				Масса нетто	(0,5-3000) г
	п. 4				Объемная масса воздушных зёрен	–
	п. 5				Массовая доля отдельных компонентов	(0,01-100,0) %
	п. 6				Массовая доля мелочи	не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) %
240.	ГОСТ 15113.3	Концентраты пищевые	Из 10.61	Из 2104	Размер отдельных видов продукта и их массовая доля	–
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция и др. согласно НД на продукцию	–
					Готовность к употреблению	–
					Оценка дисперсности суспензии	–
241.	ГОСТ 15113.5				Кислотность	(0,07-40,0) %
242.	ГОСТ 15113.6				Массовая доля сахарозы	(1,0-30,0) %
243.	ГОСТ 15113.7				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,3-30,0) %
244.	ГОСТ 15113.8				Массовая доля золы, золы нерастворимой в соляной кислоте	(0,05-20) %
245.	ГОСТ 19327	Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда	Из 10.61	Из 2104	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция и др. согласно НД на продукцию	–
					Восстанавливаемость	(1-30) мин

1	2	3	4	5	6	7
246.	ГОСТ 33741	Консервы мясные и мясосодержащие	Из 10.13 Из 10.86	Из 0201-0205	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус Масса нетто Массовая доля составных частей Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус), размер Масса нетто Массовая доля составных частей Массовая доля сухих веществ Кислотность Органолептические показатели: внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус Объем продукции Растворимость в воде (визуально) Осадок Посторонние примеси в концентрате кислого сула, концентратах и экстрактах квасов, колере Стойкость Массовая доля спирта Массовая доля двуокиси углерода	– (0,5-3000) г (0,1-90,0) % – (0,5-3000) г (0,01-90,0) % (0,1-15) % (0,04-10) мг гидроокиси натрия на 100 см ³ напитка/сиропа – (1-3000) см ³ – Наличие/отсутствие не обнаружено/ обнаружено (0,01-90,0) % – (0,00-7,00) % (0,25-0,87) %
247.	ГОСТ 26664	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	Из 10.20	Из 0301-0308 1604 1605		
248.	ГОСТ 6687.2 п. 3, 4	Продукция безалкогольной промышленности	Из 11.07	Из 2201-2202		
249.	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы				
250.	ГОСТ 6687.5	Продукция безалкогольной промышленности				
243	ГОСТ 6687.5	Продукция безалкогольной промышленности	Из 11.07	Из 2201-2202		
251.	ГОСТ 6687.6	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья				
252.	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы				
253.	ГОСТ 32037					
РОССИЯ, Республика Татарстан, Высокогорский муниципальный район, Высокогорское сельское поселение, здание 16:16:080503:5876						
254.	ГОСТ 34178 п. 9.8, Приложение Б	Среды и масла топленый			Массовая доля молочного жира в жировой фазе	(3,0-85,0) %

1	2	3	4	5	6	7
255.	ГОСТ 31762 п. 4.17	Майонезы и соусы майонезные			Массовые доли бензоата в пересчете на бензойную кислоту	(30-10000) млн ⁻¹ (мг/кг)
256.	ГОСТ 34140	Пищевая продукция, производственное сырье в части зерновых культур, корма, кормовое сырье в части зерновых и масличных культур, комбикорма			Массовая доля сорбата в пересчете на сорбиновую кислоту	(20-4200) млн ⁻¹ (мг/кг)
					Афлатоксин В ₁	(1-200) мкг/кг
					Афлатоксин В ₂	(1-200) мкг/кг
					Афлатоксин G ₁	(1-200) мкг/кг
					Афлатоксин G ₂	(1-200) мкг/кг
					Дезоксиниваленон	(100-10000) мкг/кг
					Зеараленон	(20-4000) мкг/кг
					Охратоксин А	(1-200) мкг/кг
					Патулин	(1000-2000) мкг/кг
					Т-2 токсин	(10-2000) мкг/кг
					Фумонизин В ₁	(100-20000) мкг/кг
257.	ГОСТ Р 55684 способ Б	Природные воды, в т.ч. воды источников питьевого водоснабжения, а также питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости	36.00.12 36.00.11	Из 22	Перманганатная окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³ атомарного кислорода
258.	ГОСТ 31857 метод 3				Массовая концентрация АПАВ - без учёта разбавления - при разбавлении	(0,015-0,25) мг/дм ³ (0,25-25,0) мг/дм ³
259.	ГОСТ 31866	Питьевая вода, включая воду поверхностных и подземных источников	36.00.12 36.00.11	Из 22	Массовая концентрация мышьяка	(0,0010-0,20) мг/дм ³
260.	МУ 31-09/04	Питьевые, природные, сточные воды				(0,00050-0,050) мг/дм ³
261.	ГОСТ 31628	Пищевые продукты, производственное сырье			Массовая концентрация мышьяка	(0,001-10,0) мг/кг (дм ³)
262.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Питьевые воды (в т.ч. расфасованные в ёмкости), природные воды, сточные воды (в т.ч. очищенные и ливневые), вода бассейнов и аквапарков, вода горячего водоснабжения			Перманганатная окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
263.	ГОСТ Р 52501 п. 6.1	Вода для лабораторного анализа (бидистиллированная, деионизированная)	—	—	Удельная электрическая проводимость при 25°C	(0,001-1,99) мСм/м
	п. 6.2				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO_4	менее/более 0,08 мг/дм ³
	п. 6.3				Оптическая плотность при длине волны 254 нм в кювете с толщиной поглощающего свет слоя 1 см	(0,001-3,000) единиц оптической плотности
	п. 6.4				Массовая доля остатка после выпаривания	(0,1-10) млн ⁻¹
	п. 6.5				Массовая концентрация оксида кремния (IV)	Менее/более 0,25 мг/дм ³
264.	ГОСТ Р 58144 п. 8.12	Вода дистиллированная	20.13.52.120	—	Содержание веществ, восстанавливающих марганцовокислый калий	Отсутствие/наличие розовой окраски
	п. 8.14				pH воды	(1-14) ед.рН
	п. 8.15				Удельная электрическая проводимость при 25°C	(0,01·10 ⁻³ -19,99·10 ⁻³) См/м
265.	ГОСТ 23268.1	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07	Из 22	Органолептические показатели: прозрачность, посторонние включения, цвет, запах, вкус	—
266.	ГОСТ 23268.4				Объем воды в бутылках	(250-5100) см ³
					Массовая концентрация сульфат-ионов	(1-2400) мг/дм ³
267.	ГОСТ 23268.5 п. 2, 3				Массовая концентрация ионов кальция	(2-5010) мг/дм ³
					Массовая концентрация ионов магния	(2-1211) мг/дм ³
268.	ГОСТ 23268.8 п. 2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды кроме бромных и йодных			Массовая концентрация нитрит-ионов	менее/более 2,0 мг/дм ³
269.	ГОСТ 23268.9 п. 2				Массовая концентрация нитрат-ионов	(10-500) мг/дм ³
270.	ГОСТ 23268.10				Массовая концентрация ионов аммония	(0,5-20,0) мг/дм ³
271.	ГОСТ 23268.11				Массовая концентрация ионов железа	(0,14-280) мг/дм ³
272.	ГОСТ 23268.17 п. 2				Массовая концентрация хлорид-ионов	(20-4000) мг/дм ³
	п. 3					(100-10000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
273.	РД 52.24.395-2007 приложение Б	Природные и очищенные сточные воды	11.07	Из 22	Расчетный показатель: массовая концентрация магния (для расчета необходимы: жесткость, массовая концентрация кальция)	-
274.	ПНД Ф 14.1.2:4.15-95	Питьевые, поверхностные и сточные воды	11.07	Из 22	Массовая концентрация АГПАВ - без учёта разбавления - при разбавлении	(0,01-10,0) мг/дм ³ (0,25-1000,0) мг/дм ³
275.	ПНД Ф 14.1.2:4.50-96	Питьевые, поверхностные и сточные воды	11.07	Из 22	Массовая концентрация общего железа - без учёта разбавления - при разбавлении	(0,05-10,0) мг/дм ³ (5,0-1000,0) мг/дм ³
276.	ГОСТ 31867 р. 5	Природные (поверхностные и подземные) воды, в т.ч. воды источников питьевого водоснабжения, а также питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости	36.00.12 36.00.11	Из 22	Массовая концентрация хлорид-ионов	(0,5-50,0) мг/дм ³
277.	ГОСТ 31869	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная), сточная			Массовая концентрация кальция	(0,500-5000) мг/дм ³
278.	ГОСТ 31870	Дистиллированная вода			Массовая концентрация магния	(0,25-2500) мг/дм ³
279.	ГОСТ 11086 п. 3.4	Вода дистиллированная			Массовая концентрация кальция	(0,01-50) мг/дм ³
280.	ГОСТ 28038 р. 5	Гипохлорит натрия	-	-	Массовая концентрация активного хлора	(2,0-440) г/дм ³
281.	ГОСТ Р 57221 р. 23	Продукты переработки фруктов и овощей	Из 10.30 10.32 10.39	Из 2001-2009; 0711	Патулин	(10-150) мкг/дм ³ или (10·10 ⁻⁷ -150·10 ⁻⁷) %
281.	ГОСТ Р 57221 р. 23	Дрожжи кормовые и другие белковые кормовые продукты микробного синтеза	10.61	2302-2306 2308-2309 2206	Токсичность (биопробы на мышах)	Токсичен/слабо токсичен/не токсичен

1	2	3	4	5	6	7
282.	ГОСТ 33809	Мясо и мясные продукты	Из 10.12; 10.13; 10.89; 13.15	Из 0207; из 1602	Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей Массовая доля бензойной кислоты и ее солей	(0,01-2,00) % (0,01-2,00) %
283.	ГОСТ 23452 п. 9	Молоко и молочная продукция			ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ ДДЭ ДДД	(0,005-0,5) мг/кг (0,005-0,5) мг/кг (0,005-0,5) мг/кг (0,005-0,5) мг/кг
284.	ГОСТ ISO 3890-1 ГОСТ ISO 3890-2	Молоко и молочная продукция			Экстракция для определения содержания остаточных количеств хлорорганических пестицидов	— —
РОССИЯ, Республика Татарстан, Высокогорский муниципальный район, Высокогорское сельское поселение, здание 16:16:080503:5874						
285.	№К362D Методика измерений массовой концентрации молока сухого в пробах продуктов питания методом иммуноферментного анализа с помощью набора реагентов «Сухое молоко-ИФА» производства ООО «ХЕМА»	Пищевые продукты			Массовая концентрация сухого молока	(0,5-200) мг/см³
286.	№К362D Методика измерений массовой концентрации молока сухого в пробах продуктов питания методом иммуноферментного анализа с помощью набора реагентов «Сухое молоко-ИФА» производства ООО «ХЕМА» Приложение Б				Наличие сухого молока	не обнаружено/ обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
287.	МУК 4.1.2420-08 п. 2.6.5	Молоко и молочные продукты			Меламин	-
288.	ГОСТ Р 54655	Мёд натуральный			Тетрациклин Левомецетин	От 6 мкг/кг От 0,025 мкг/кг

Временно исполняющий обязанности директора ФГБНУ



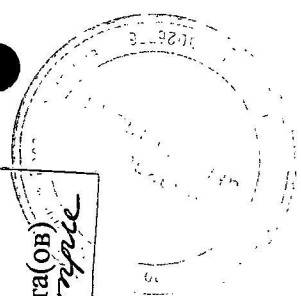
подпись уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

В.В. Уваев

инициалы, фамилия уполномоченного лица

Заван
про. 3
иша(ов)
в тече



8-1-

Руководитель экспертной группы, эксперт по аккредитации

Е.И. Колган

Технический эксперт

Т.И. Суменкова

[Signature]

[Signature]