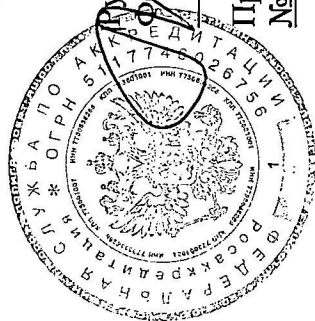


РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

З.Н. БАК

инициалы, фамилия

ПОДПИСЬ

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU. 516360

12 АВГ 2019

на 19 листах, лист 1

Область аккредитации испытательного лабораторного центра Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

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

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
16. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.						
1.	ГОСТ 4011-72, п2.	Вода питьевая	36.00		Массовая концентрация общего железа/Железо	0,1-2,0 мг/дм ³
2.	ГОСТ 4011-72, п. 3.				Массовая концентрация общего железа/Железо	0,05-2,0 мг/дм ³
3.	ГОСТ 4245-72, 2.	Вода питьевая	36.00		Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 10 -500 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
4.	ГОСТ 4245-72, 3.				Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	0,5 – 10 мг/дм ³
5.	ГОСТ 4386-89 Вариант А	Вода питьевая	36.00		Фториды (F ⁻)	0,05-5,0 мг/дм ³
6.	ГОСТ 4974-2014, п.6	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и воду подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	36.00 11.07.11.120		Массовая концентрация марганца/ Марганец	0,01-5,0 мг/дм ³
7.	ГОСТ 6709-72 п.3.5	Дистиллированная вода	20.13.52.120		Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
8.	ГОСТ 6709-72 п 3.6.				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
9.	ГОСТ 6709-72 п 3.7				Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
10.	ГОСТ 6709-72 п 3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
11.	ГОСТ 6709-72 п 3.9а				Алюминий (Al)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
12.	ГОСТ 6709-72 п 3.10				Железо (Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
13.	ГОСТ 6709-72 п 3.11				Кальций (Ca)	менее 0,8 мг/дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
14.	ГОСТ 6709-72 п 3.12				Медь (Cu)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
15.	ГОСТ 6709-72 п 3.13				Свинец (Pb)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,0 мг/дм ³
16.	ГОСТ 6709-72 п 3.14				Цинк (Zn)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
17.	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
18.	ГОСТ 6709-72 п 3.16				Водородный показатель	+1 -14 ед. pH
19.	ГОСТ 6709-72 п 3.17				Удельная электрическая электропроводимость при t-20°C	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/м

1	2	3	4	5	6	7
20.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	36.00		Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
21.	ГОСТ 18165-2014 Метод Б	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная	36.00 11.07.11.120		Алюминий (Al ³⁺)	0,04-0,56 мг/дм ³
22.	ГОСТ 18190-72, п.3	Вода питьевая	36.00		Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
23.	ГОСТ 18309-2014 Метод А.	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Ортофосфаты (Полифосфаты (PO ₄ ³⁻))	0,01-0,4 мг/дм ³
24.	ГОСТ 23268.5-78, 2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.11.112	2201	Ионов -- кальция (Ca)	0,001-1000,0 мг/дм ³
25.	ГОСТ 23268.5-78, 3				Ионов магния (Mg)	0,005 -- 5000,0 мг/дм ³
26.	ГОСТ 31866-2012	Вода питьевая, минеральная, воды поверхностных и подземных источников	36.00 11.07.11.112	2201	Массовая концентрация кадмия/ Кадмий	0,0001-1,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация меди/ Медь	0,0005-5,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация свинца/ Свинец	0,0001-1,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация цинка/ Цинк	0,0005-10,0 мг/дм ³
27.	ГОСТ 31868-2012 Метод А	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости	36.00 11.07.11.120		Цветность	1-70градус
28.	ГОСТ 31868-2012 Метод Б				Цветность	1-70 градуса
29.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая ,в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Сульфат-ион (сульфаты)	25-500 мг/дм ³
30.	ГОСТ 31940-2012 Метод 3				Сульфат-ион (сульфаты)	2 -50 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
31.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Воды природные (поверхностные и подземные), а так же питьевую воду, в том числе расфасованную в емкости	36.00 11.07.11.120		Жесткость общая	0,1 -20,0 °Ж
32.	ГОСТ 31957-2012 Метод А 5.4.2 способ 1	Вода питьевая и природная (подземная и поверхностная), в том числе воды источников питьевого водоснабжения	36.00		Щелочность	0,1-100 ммоль/дм³
33.	ГОСТ 31957-2012 Метод А 5.5.5				Гидрокарбонаты	6,1-6100,0 мг/дм³
34.	ГОСТ 33045-2014 Метод А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная	36.00 11.07.11.120		Аммиак и ионов аммония	0,1-300,0 мг/дм³
35.	ГОСТ 33045-2014 Метод Б				Нитриты	0,003-3,0 мг/дм³
36.	ГОСТ 33045-2014 Метод Д				Нитраты	0,1-200,0 мг/дм³
37.	ГОСТ Р 55684- 2013 (ИСО 8467:1993) Способ Б	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Окисляемость перманганатная	0,25 - 100,0 мгО/дм³
38.	ГОСТ Р 57164-2016, п.4	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости	36.00 11.07.11.120		Отбор проб	-
39.	ГОСТ Р 57164-2016, 5.8.1.				Запах	0-5 балл
40.	ГОСТ Р 57164-2016, 5.8.2.				Вкус и привкус	0-5 балл
41.	ГОСТ Р 57164-2016, 6.				Мутность	1-8 ЕМФ 1-20,0 ЕМФ
42.	РД 52.24.381-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Нитриты (по NO ₂)	0,010 -0,250 мг/дм³
43.	РД 52.24.382-2006	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Полифосфаты и фосфаты (PO ₄ ³⁻)	0,010-0,200мг/дм³
44.	РД 52.24.403-2018	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Кальций (Ca)	1,0-2000 мг/дм³
45.	РД 52.24.405-2005	Вода природная, очищенная	36.00		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2-40 мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
		сточная				
46.	РД 52.24.407-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-20000 мг/дм ³
47.	РД 52.24.419-2005	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
48.	РД 52.24.420-2006	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Биохимическое потребление кислорода	1,0-11,0)мг/дм ³
49.	РД 52.24.468-2005	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Взвешенные вещества	5,0-50,0 мг/дм ³ 50,0-200,0 мг/дм ³
50.	РД 52.24.486-2009	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,00 мг/дм ³
51.	РД 52.24.493-2006	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Щелочность	0,17-8,20 ммоль/дм ³
52.	РД 52.24.495-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Водородный показатель (рН)	+1 -14 ед. рН
53.	РД 52.24.496-2005, 9.1	Вода природная, очищенная	36.00		Температура	0-100 °С
54.	РД 52.24.496-2005, 9.2	сточная			Запах	0-5 балл
55.	РД 52.24.496-2005, 9.4				прозрачность	0-10 см
56.	РД 52.24.497-2005 Вариант 1	Вода поверхностная	36.00		Цветность	5-500 градус
57.	РД 52.24.497-2005 Вариант 2				Цветность	5-500 градус визуальный
58.	ПНД Ф 14.1.2.4.3-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00		Нитриты (по NO ₂)	0,02-3 мг/дм ³
59.	ПНД Ф 14.1.2.4.4-95 (издание 2011г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00		Нитраты (по NO ₃)	0,1-100 мг/дм ³
60.	ПНД Ф 14.1.2.4.50-96 (издание 2011г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00		Массовая концентрация железа	0,05-10,0 мг/дм ³
61.	ПНД Ф 14.1.2.61-96 (издание 2013 г.)	Вода природная	36.00		Массовая концентрация марганца	0,005-10,0 мг/дм ³
62.	ПНД Ф 14.1.2.3.100-97 (издание 2016 г.)	Вода природная , очищенная сточная	36.00		Химическое потребление кислорода	4,0-2000 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
63.	ПНД Ф 14.1:2.101-97 (издание 2017г.)	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
64.	ПНД Ф 14.1:2.110-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00		Взвешенные вещества	3,0-5000 мг/дм ³
65.	ПНД Ф 14.1:2.4.112-97 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00		Фосфат-ион (фосфаты) (PO ₄ ³⁻)	0,05-80 мг/дм ³
66.	ПНД Ф 14.1:2.4.114-97 (издание 2011 г.)	Вода природная, питьевая	36.00		Общая минерализация (сухой остаток)	50-25000 мг/дм ³
67.	ПНД Ф 14.1:2.3:4.121-97 (издание 2018г.)	Вода природная, питьевая	36.00		Водородный показатель (рН)	-1 +14,0 ед.рН
68.	ПНД Ф 14.1:2.3:4.123-97 (издание 2004 г.)	Воды поверхностных, подземных (грунтовых), питьевых, очищенных сточных	36.00		Биохимическое потребление кислорода	0,5-1000,0 мг O ₂ /дм ³
69.	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 очищенных. Воды бассейнов и аквапарков, а так же вода горячего водоснабжения	36.00 11.07.11.120 32.30.15.240		Окисляемость перманганатная	0,25-100,00 мг/дм ³
70.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.179-2002 (издание 2012 г.)	Воды питьевые, поверхностные, подземные	36.00		Фторид-ион (F ⁻)	0,1-5,0 мг/дм ³
71.	МУ 31-03/04	Вода питьевая, природная	36.00		Массовая концентрация кадмия/ Кадмий	0,0002-0,005 мг/дм ³
					Массовая концентрация меди/ Медь	0,0006-1,0 мг/дм ³
					Массовая концентрация свинца/ Свинец	0,0002-0,05 мг/дм ³
					Массовая концентрация цинка/ Цинк	0,0005-0,1 мг/дм ³
72.	ГОСТ 26483-85	Почвы	71.20.11		Водородный показатель (рН)	1,0-14,0 рН
73.	ГОСТ 26951-86	Почвы	71.20.11		Азот нитратный	2,8-109,0 мг/кг
74.	МУ 08-47/152	Почвы	71.20.11		Массовая концентрация кадмия/ кадмий	0,01-100 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация меди/медь	1-500 мг/кг
					Массовая концентрация свинца/свинец	0,01-100 мг/кг
					Массовая концентрация цинка/цинк	1-500 мг/кг
75.	ГОСТ 4288-76, п.2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса	10.13	0210	Отбор проб	-
76.	ГОСТ 4288-76, п.2.2				Масса	1-500,00 г
77.	ГОСТ 4288-76, п.2.3				Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	Описание
78.	ГОСТ 4288-76, п.2.4				Подготовка проб к определению химических показателей	-
79.	ГОСТ 4288-76, п.2.5				Массовая доля влаги	0,7-80 %
80.	ГОСТ 4288-76, п.2.6				Кислотность	4-25 ° Т
81.	ГОСТ 8558.1-2015 п.7	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты, посолочные смеси, рассолы	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012 %
82.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85,0 %
83.	ГОСТ 9957-2015, п.6.2	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Подготовка проб	-
84.	ГОСТ 9957-2015, п.7				Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
85.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Внешний вид. Цвет. Состояние поверхности. Запах. Консистенция. Вкус	Описание
86.	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 %
87.	ГОСТ 23042-2015, п.8	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11., 10.13.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля жира	0,2-50 %
88.	ГОСТ 26186-84, п.3	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Массовая доля хлоридов	0,2-30 %

1	2	3	4	5	6	7
89.	ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Подготовка проб для лабораторных анализов	-
90.	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 %
91.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Отбор проб Подготовка проб к испытаниям	-
92.	ГОСТ 31470-2012, п. 4.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Внешний вид и цвет	Описание
93.	ГОСТ 31470-2012, п. 4.3				Консистенция	Описание
94.	ГОСТ 31470-2012, п. 4.4				Запах	Описание
95.	ГОСТ 31470-2012, п. 5	Замороженное мясо птицы.	10.12.	0207	Общая кислотность	0,3-10 °Т
96.	ГОСТ 31930-2012, п.4				Массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании мяса птицы	0-80,0 %
97.	ГОСТ 33741-2015, п.7	Консервы мясные и мясорастительные, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	10.11	1602	Внешний вид, цвет, запах Консистенция, вкус	Описание
98.	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.1	Мясо птицы	10.12.	0207	Запах	Описание
99.	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.2				Прозрачность и аромат бульона	Описание
100.	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.3				Консистенция и состояние мышц на разрезе	Описание
101.	ГОСТ Р 51944-2002, п.6.5				Внешний вид и цвет	Описание
102.	ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые	01.11-01.13, 01.21-01.27, 01.41.2,01.45. 2, 01.47.11, 01.47.2, 01.49.2, 03.11.20, 02.30.40, 03.11.30,	0201-0210. 0302-0309, 0401-0410, 0701-0714, 0801-0814, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1206, 1501-1518, 1601-	Массовая концентрация железа/ Железо	1-20 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
103.	ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые	01.11.4, 03.11.63, 03.12.2, 03.12.3, 03.21.2- 03.21.5, 03.22.2- 03.22.4, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71, 10.72, 10.73, 10.81, 10.82- 10.86, 10.89, 11.01- 11.07	1605, 1701-1702, 1704, 1803-1806, 1901-1905, 2001- 2009, 2101-2106, 2201-2208	Подготовка проб. Минерализация проб	-
104.	ГОСТ 33824-2016	Продукты пищевые и продовольственное сырье и продукты их переработки			Массовая концентрация свинца/ Свинец Массовая концентрация кадмия/ Кадмий Массовая концентрация меди/ Медь Массовая концентрация цинка/ Цинк	0,004-5,0 мг/кг 0,002-5,0 мг/кг 0,04-100 мг/кг 0,5-250,0 мг/кг
105.	МУ 31-04/04	Продукты пищевые и продовольственное сырье и продукты их переработки			Массовая концентрация свинца/ Свинец Массовая концентрация кадмия/ Кадмий Массовая концентрация меди/ Медь Массовая концентрация цинка/ Цинк	0,01-6,0 мг/кг 0,0015-1,0 мг/кг 0,05-30,0 мг/кг 0,5-100,0 мг/кг
106.	ГОСТ 3623-2015 п.7.	Пастеризованное молоко, сливок, пахту, творог, сметана, кисломолочные продукты, сливочное масло	10.51	0401-0406	Фосфатаза	Обнаружено / не обнаружено
107.	ГОСТ 5867-90, п.2	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
108.	ГОСТ 13928-84	Заготавливаемое молоко и сливка	10.53	0401	Отбор проб Подготовка проб к анализу	-
109.	ГОСТ 24065-80	Молоко.	10.53.	0401	Сода	Присутствует/ отсутствует
110.	ГОСТ 24066-80	Молоко сырое	10.53.	0401	Аммиак	Присутствует/ отсутствует
111.	ГОСТ 24067-80	Молоко.	10.53.	0401	Перекись водорода	Присутствует/ отсутствует
112.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
					Подготовка проб к анализу	
113.	ГОСТ 26809-2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51.3.	0405	Отбор проб	-
114.	ГОСТ 29245-91, п.3	Молочные консервы	10.51.	0401-0404	Подготовка проб к анализу	
115.	ГОСТ 29247-91	Стушенные и сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Вкус и запах, консистенция, цвет	Описание
116.	ГОСТ 30305.1-95, п. 4.	Стушенные молочные консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля жира	1,0-40,0 %
117.	ГОСТ 30305.3-95, п. 5.	Стушенные молочные консервы, сухие молочные продукты	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги	2,0-50 %
118.	ГОСТ 30627.2-98, п.5.	Молочные продукты для детского питания	10.86.	0401-0404	Кислотность	1,0-150,0 °Г
119.	ГОСТ Р 54668-2011, п.8	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	0,5-200 мг/л
120.	ГОСТ Р 54669-2011, п.7.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
121.	ГОСТ Р 54758-2011, п.6	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Кислотность	2-250 °Г
122.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты.	10.51.	0401-0404	Плотность	1015-1040 кг/м³
123.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 5	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4.	0406	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0,5-99,0 %
124.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.6				Отбор проб и подготовка проб	-
125.	ГОСТ Р 55063-2012, п. 7.8				Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0 %
126.	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.10				Массовая доля жира	7,0-39,0 %
					Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0-8,0 %
127.	ГОСТ Р 55361-2012, п.5	Молочный жир, масло и масляную пасту из коровьего молока.	10.51.3.	0405	Отбор проб и подготовка проб	-
128.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4, 7.5				Массовая доля жира	50-75 %
129.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.6, п.7.7				Массовая доля влаги	0,5-60,0 %
130.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.14				Титруемая кислотность	1,0-6,0 °К

1	2	3	4	5	6	7
131.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0 °К
132.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0 °Т
133.	ГОСТ 7636-85, п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20	0302-0308 1604, 1605	Подготовка к анализу средней пробы	-
134.	ГОСТ 7636-85, п.3.3.1, п.3.3.2				Массовая доля воды	1,0-90 %
135.	ГОСТ 7636-85, п.3.5.1				Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8 %
136.	ГОСТ 7636-85, п.7.9	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604, 1605	Кислотное число	0,14-28 мг КОН/г
137.	ГОСТ 26664-85, п.2				Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	Описание
138.	ГОСТ 27082-2014, п.4				Общая кислотность	0,3-0,7 %
139.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604, 1605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0 %
140.	ГОСТ 31339-2006, п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.	0303-0308	Отбор проб	-
141.	ГОСТ 31339-2006, п.4.3.1.2а				Массовая доля глазури	0-5,0 %
142.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Влажность	1-30 %
143.	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Металломагнитная примесь	0,001-10,000 мг/кг
144.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.1	Крупа	10.61	1103	Цвет	Описание
145.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.2				Запах	Описание
146.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.3				Вкус	Описание
147.	ГОСТ 26312.2-84, п.3.5				Развариваемость	1-60 мин
148.	ГОСТ 26312.4-84	Крупа	10.61	1103	Примеси	0,05-50,0 %
149.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61	1103	Доброкачественное ядро	1-100 %
150.	ГОСТ 26312.7-84				Кислотность	0,2-50 градус кислотности
151.	ГОСТ 27558-87				Влажность	0,5-50 %
152.	ГОСТ 27839-2013	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Цвет, Запах, Вкус	Описание
		Мука пшеничная	10.61.	1101-1103, 1105-	Хруст	1-50 %

1	2	3	4	5	6	7
				1106	клейковины	
153.	ГОСТ 31964-2012, п.5	Макаронные изделия	10.73	1902	Отбор проб	-
154.	ГОСТ 31964-2012, п.6				Подготовка проб	-
155.	ГОСТ 31964-2012, п.7.1				Цвет и форма	Описание
156.	ГОСТ 31964-2012, п.7.2				Запах и вкус	Описание
157.	ГОСТ 31964-2012, п.7.3.1, 7.3.2				Массовая доля влаги	0,2 - 50,0 %
158.	ГОСТ 31964-2012, п.7.4				Кислотность	0,2 - 50 град.
159.	ГОСТ 31964-2012, п.7.9				Металломагнитные примеси	0,001-10,000 мг/кг
160.	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.1	Дрожжи хлебопекарные	10.89	2102	Отбор проб	-
161.	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.2	прессованные			Внешний вид и цвет	Описание
162.	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.3				Запах и вкус	Описание
163.	ГОСТ Р 54731-2011, п.6.9				Кислотность	От 0,6 мг
164.	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.1	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89	2102	Отбор проб	-
165.	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.2				Внешний вид и цвет	Описание
166.	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.3				Запах и вкус	Описание
167.	ГОСТ Р 54845-2011, п.7.4				Массовая доля влаги	1 - 30 %
168.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71	1901, 1905	Отбор проб	-
					Форма	Описание
					Поверхность	Описание
					Цвет	Описание
					Вкус и запах	Описание
169.	ГОСТ 5668-68, п.5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка	10.71, 10.72	1901, 1905	Массовая доля жира	0,7 - 50 %
170.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71	1901, 1905	Пористость	50,0 - 95,0 %
171.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71	1901, 1905	Кислотность	0,1 - 50 град.
172.	ГОСТ 5672-68, п.3	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71	1901, 1905	Массовая доля сахара	1 - 20 %
173.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71	1901, 1905	Влажность	1,0 - 80,0 %
174.	ГОСТ 5897-90, п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	Описание
175.	ГОСТ 5898-87, п.2, 3	Кондитерские изделия и	10.71	1704	Кислотность	0,2 - 50 градусов
176.	ГОСТ 5898-87, п.4	полуфабрикаты			Щелочность	0,2 - 50 градусов
177.	ГОСТ 5900-2014, п.7	Кондитерские изделия и	10.71	1704	Массовая доля влаги	0,5 - 50,0 %

1	2	3	4	5	6	7
178.	ГОСТ 5900-2014, п.8	полуфабрикаты			Массовая доля сухого вещества.	1,0 - 50,0 %
179.	ГОСТ 5903-89, п 6.2.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Массовая доля сахара	0,2 - 80,0 %
180.	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Отбор и подготовка проб	-
181.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81	1701	Внешний вид и цвет Запах, Чистота раствора Вкус	Описание
182.	ГОСТ 31902-2012, п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Массовая доля жира	0 - 60 %
183.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81	1701	Влага и сухие вещества	0,10 - 1,00 %
184.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008	Отбор проб Подготовка проб	- -
185.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус. Масса нетто Массовая доля составных частей.	Описание 0 - 95,0 % 10,0 - 95,0 %
186.	ГОСТ 24556-89, п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.30	2001-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5 - 200,0 мг/порция
187.	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
188.	ГОСТ 34128-2017	Соки из фруктов и овощей	10.32	2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	2,0 - 80,0 %
189.	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30	2001-2008	Титруемая кислотность	0,1-10,0 %
190.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30, 10.32	2001-2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	2,0-80,0 %
191.	МУ 5048-89	Овощи	10.30	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
192.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1507-1514	Запах, цвет, прозрачность	Описание
193.	ГОСТ 11812-66, п.1	Растительные масла	10.41	1507-1514	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0 %
194.	ГОСТ 26593-85	Растительные масла	10.41	1507-1514	Перекисное число	0,1-40 ммоль активного кислорода на кг масла
195.	ГОСТ 31762-2012, п.4.1	Майонез и майонезные соусы	10.84.12	2103	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
196.	ГОСТ 31762-2012, п. 4.2	Растительные масла Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры	10.41 10.42	1507-1514 2103	Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	Описание
197.	ГОСТ 31762-2012, п.4.3				Массовая доля влаги	1,0 - 95,0 %
198.	ГОСТ 31762-2012, п.4.8				Массовая доля жира	5,0 - 80,0 %
199.	ГОСТ 31762-2012, п. 4.13				Кислотность	0,05-10,0 %
200.	ГОСТ 31933-2012, п.7				Кислое число	0 - 30 мг КОН/г
201.	ГОСТ 32189-2013, п.5.1	Водно-спиртовые растворы	11.01	2207	Отбор проб	-
202.	ГОСТ 32189-2013, п.5.2				Цвет, запах и вкус, консистенция	Описание
203.	ГОСТ 32189-2013, п.5.4 - 5.8				Массовая доля влаги	0 - 50,0 %
204.	ГОСТ 32189-2013, п.5.10				Кислотность	0,5 - 3,0 °К
205.	ГОСТ 32189-2013, п.5.11 - 5.14				Массовая доля жира	0,5 - 85,0 %
206.	ГОСТ 32189-2013, п.5.20	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусли, квас	11.07	2202	Массовая доля поваренной соли	0 - 1,5 %
207.	ГОСТ 3639-79, п.1				Отбор проб	-
208.	ГОСТ 3639-79, п.2				Концентрация спирта	св.10%
209.	ГОСТ 6687.2-90, п.4				Массовая доля сухих веществ	0 - 35 %
210.	ГОСТ 6687.4-86				Кислотность	1,0 - 20,0 кед.
211.	ГОСТ 6687.5-86, п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусли, квас	11.05	2203	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	Описание
212.	ГОСТ 12788-80, п.1				Кислотность	1,3 - 6,0 кед.
213.	ГОСТ 12789-80, п.3				Цвет	0,1 - 4,0 пед
214.	ГОСТ 32035-2013 п.4				Отбор проб	-
215.	ГОСТ 32035-2013 п.5.3.1				Объемная доля этилового спирта	0 - 100 %
216.	ГОСТ 32035-2013 п.5.4.	Спирт этиловый Ликероводочные изделия	11.01	2207	Щелочность	1,5 - 3,5 см³/100 см³
217.	ГОСТ 32036-2013, п.5				Отбор проб	-
218.	ГОСТ 32080-2013 п.4				Отбор проб	-
219.	ГОСТ 32080-2013 п.5.3.1				Крепость	0 - 100 %
220.	ГОСТ 32114-2013	Алкольная продукция	11.01	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,2 - 16,75 г/дм³
221.	ГОСТ 32115-2013	Алкольная продукция	11.01	2204-2208	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	2,0-100 мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
222.	ГОСТ 33770-2016	Соль пищевая	10.84.3	2501	Отбор проб Внешний вид, цвет, вкус и запах	- Описание
223.	ГОСТ Р 51575-2000, п.4.2	Соль пищевая	10.84.3	2501	Йод	20 - 60 мкг/г
224.	ГОСТ 31774-2012	Мед	01.49.21	0409	Массовая доля воды	13,0-25,0 %
225.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85		Отбор и подготовка проб	-
226.	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%
227.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.3	Продукция общественного питания	10.85		Степень термического окисления растительного масла по показателю преломления	Менее 0,001
228.	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
229.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85		Сухие вещества	50 -300 г/порция 100-700 г/суточной порции.
					Жир	1,0 -100,0 г/порция
					Белки+ углеводы	10,0 -150,0г/суточной порции
					Калорийность	-
230.	ГОСТ 10929-76, п.3.2	Перекись водорода	20.20.14	3808 94	Отбор проб	-
					Массовая доля перекиси водорода	0-35,0 %
231.	ГОСТ 14193-78, п.4.4	Технический монохлорамин ХБ			Отбор проб	-
					Массовая доля активного хлора	0 - 30,0 %
232.	ГОСТ 25263-82, п.4.3	Нейтральный гипохлорит кальция			Отбор проб	-
					Массовая доля активного хлора	0 - 60,0 %
233.	ГОСТ Р 54562-2011, п.7.4	Хлорная известь			Отбор проб	-
					Массовая доля активного хлора	0 - 30,0 %
234.	Р 4.2.2643-10, п. 4.2.1	Дезинфекционные средства			Активный хлор	0 - 65,0 %
235.	Р 4.2.2643-10, п.4.2.2.				Определение активного хлора	0 - 40,0 %
					Перекись водорода	0 - 40,0 %
					Массовая доля глутарового альдегида	0 - 10,0 %

1	2	3	4	5	6	7
236.	ГОСТ 17.4.3.01-2017	Почвы	71.20.11			
237.	ГОСТ 6687.0-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты красного сула, квас	11.07	2202	Отбор проб	-
238.	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных	10.13	1601, 1602	Отбор проб	
239.	ГОСТ 12569-2016	Белый сахар	10.81	1701	Отбор проб	-
240.	ГОСТ 12786-80	Пиво	11.05	2203	Отбор проб	-
241.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	10.61.3	1103	Отбор проб	-
242.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержавные напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы, и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы	10.3	2001-2002, 2004-2008	Отбор проб	-
243.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61	1101	Отбор проб	-
244.	ГОСТ 31730-2012	Винодельческая продукция	11.02, 11.03	2204, 2205	Отбор проб	-
245.	ГОСТ 31861-2012	Любые типы вод	36.00.1 36.00.11 36.00.12 11.07.11.112 20.13.52.120		Отбор проб	-
246.	ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты	10.11, 10.13	0201-0208 0210 1601-1602	Отбор проб	-
247.	ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5664-5:2006)	Вода питьевая централизованых систем питьевого (непрерывного) водоснабжения, включая точку фактического потребления в распределительной сети; домовых	36.00.11		Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		распределительных сетей централизованного водоснабжения (в больших зданиях и сооружениях)				
248.	ГОСТ 4212-2016	-	-	-	Применяемые вещества	-
249.	ГОСТ 4517-2016	-	-	-	Применяемые вещества	-
250.	ГОСТ 4919.1-2016	-	-	-	Применяемые вещества	-
251.	ГОСТ 4919.2-2016	-	-	-	Применяемые вещества	-
252.	ГОСТ 25794.1-83	-	-	-	Применяемые вещества	-
253.	ГОСТ 25794.2-83	-	-	-	Применяемые вещества	-
254.	ГОСТ 25794.3-83	-	-	-	Применяемые вещества	-
255.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	"_"	"_"	уровни естественной и искусственной освещенности уровни яркости	(10-200000) лк (10-200000) кд/м²
256.	МУК 4.3.2756-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	"_"	"_"	Температура воздуха относительная влажность воздуха скорость движения воздуха	(от 0 до 50)°C (10-98)% (0,1-20)м/с
257.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки	"_"	"_"	уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
258.	ГОСТ Р 24940-2016	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические			уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк

1	2	3	4	5	6	7
259.	ГОСТ 30494-2011	учреждения и аптеки. Территория жилой застройки. Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	"_"	"_"	относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность воздуха, Температура воздух	(3-98)% (0,1-30)м/с (3-98)% (от 0 до 50)°C
260.	Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА-ПКМ модель 61»	промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	"_"	"_"	относительная влажность воздуха скорость движения воздуха, уровни искусственной освещенности яркость	(10-98)% (0,1-20)м/с (10-200000) лк (10-200000) кд/м²
261.	Руководство по эксплуатации «Измеритель параметров электрического и магнитного полей ВЕ-МЕТР-АТ-002»	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	"_"	"_"	- напряженность электрического поля 5 Гц – 2 кГц 2 кГц – 400 кГц - напряженность магнитного поля 5 Гц – 2 кГц 2 кГц – 400 кГц	8 В/м – 100 В/м 0,8 В/м – 10 В/м 0,08 мкТл – 1 мкТл 8 нТл – 100 нТл
262.	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 – 9,999 мР/ч 0,010 – 9,999 Р/ч 0,10 – 99,99 мР/ч 0,10 – 99,99 Р/ч
263.	Инструкция по	Жилые, общественные и	-	-	мощность экспозиционной дозы	0,010 – 9,999 мР/ч

1	2	3	4	5	6	7
	эксплуатации дозиметр ДРГ-01Т1	производственные здания и сооружения			гамма-излучения	
264.	МУ 2.6.1.2398-08	Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	мощность амбиентного эквивалента гамма-фона мощность амбиентного эквивалента дозы гамма- излучения	50 нЗв/ч-10 Зв/ч 50 нЗв/ч-10 Зв/ч

Главный врач



К.В. Булутов

М.П.

Пропито, пронумеровано
49 ведомств
) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшопова

Технический эксперт:

С.В. Кияшко