

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



М.п. Заместитель Руководителя  
Федеральной службы по аккредитации

Приложение  
к заявлению о сокращении области  
аккредитации

№ RA. RU. 21ПО72

от «    »    20    г.

на 20 листах, лист 1

### ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ (сокращение)

Испытательной лаборатории Государственного бюджетного учреждения  
«Оренбургская областная ветеринарная лаборатория»

Юридический адрес: Оренбургская область, 460001, г. Оренбург, ул. Пикетная, д.45

Адреса мест осуществления деятельности: Оренбургская область, 460001, г. Оренбург, ул. Пикетная/Кима/Потехина, д. № 45/2/26  
Оренбургская область, 460001, г. Оренбург, ул. Уральская, д. 2а

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
<b>1. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ</b>						
<b>Органолептические методы</b>						
1	ГОСТ 608				Крахмалистость, внешний вид, запах, цвет, вкус, размер, содержание сахаров, степень зрелости, масса нетто, массовая доля составных частей, консистенция, прозрачность твердого жира, температура,	-
2	ГОСТ 29128					-
3	ГОСТ 1368					-
4	ГОСТ 26754					-
5	ГОСТ Р 55063					-
6	ГОСТ 31743					-
7	ГОСТ 32124					-
8	ГОСТ 5904					-

1	2	3	4	5	6	7
9	ГОСТ 17111				посторонние запахи и привкусы, герметичность и аромат бульона, химический и микробиологический анализ свежести и т.д. в зависимости от вида продукции	-
10	ГОСТ 12231					-
11	МУ 1-40/3805					-
12	ГОСТ ISO 3972					-
13	ГОСТ Р 53161 (ИСО 5495:2005)					-
14	ГОСТ 13833					-
15	ГОСТ 19792					-
16	ГОСТ 25896					-
17	ГОСТ Р 53884 (ЕЭК ООН FFV-35:2002)					-
18	ГОСТ Р 54752 (ЕЭК ООН FFV-15:2010)				-	
<b>Физико-химические методы</b>						
19	СТ СЭВ 4299 (п. 5)				Определение качества картофеля	-
20	ГОСТ 8756.8 (п. 2, п. 3)				Цвет томатопродуктов	-
21	ГОСТ 1368				Длина и масса рыбы	(1,0-5000) см
						(0,1-100) кг
22	ГОСТ ISO 11050 (п. 7)				Загрязненность животного происхождения	-
23	ГОСТ ИСО 11050 (п. 8)				Загрязненность животного происхождения	-
24	ГОСТ 26323 (п. 1, п. 2, п. 3)				Примеси растительного происхождения	(0,001-5,0) %
25	ГОСТ Р 52377 (п. 7.9)				Крупность, металломагнитная примесь,	(0,01-70) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					доброкачественное ядро	
26	ГОСТ 27560 (п. 3)				Крупность, металломагнитная примесь, доброкачественное ядро	(0,01-50) %
27	ГОСТ 13340.2 (п. 3, п. 4)				Металлическая примесь и зараженность вредителями	(0,0001-0,05) %
28	ГОСТ 1750 (п. 2.5)					(0,0001-0,05) %
29	ГОСТ 7631 (п. 7.2)				Масса нетто	(0,1-10000) кг
30	ГОСТ 26664 (п. 3)					(0,1-10000) кг
31	ГОСТ 10855				Лузжистость	(10-40) %
32	ГОСТ 8756.4				Массовая доля минеральных примесей (песка), механических примесей	(0,01-10) %
33	ГОСТ 25555.3 (п. 2, п. 3, п. 4)					(0,01-10) %
34	ГОСТ ISO 762					(0,01-10) %
35	ГОСТ 28887 (п. 3.4, п. 3.8.3.3)					(0,01-10) %
36	ГОСТ 1750 (п. 2.5)					(0,01-10) %
37	ГОСТ 26185 (п. 3.5, п. 3.6, п. 3.7)					(0,01-10) %
38	ГОСТ Р 51462				Плотность	(0,1-50) г/см <sup>3</sup>
39	ГОСТ Р 51331				Фосфатаза, кислая	-
40	ГОСТ Р 52996 (ИСО 11816- 1:2006)				фосфатаза, щелочная фосфатаза, пероксидаза (пастеризация)	(20-500) МЕ/л
41	ГОСТ 25228				Термоустойчивость к алкогольной пробе, термоустойчивость	(1-5) группа
42	ГОСТ Р 55361 (п. 7.3)					(0,1-8,0)
43	ГОСТ Р 51455				Кислотность, кислотность жировой фазы, кислотность	(0,1-10) ммоль/100 г
44	ГОСТ Р 51456					(1,0-10) рН

1	2	3	4	5	6	7
45	ГОСТ Р 51468				титруемая, активная кислотность, титруемая кислотность молочной плазмы, кислотное число	(0,1-3) см <sup>3</sup> /г
46	ГОСТ 25555.0 (п. 3, п. 4)					(0,1-45) %
47	ГОСТ 30648.4 (п. 4, п. 5)					(5,0-70) °Т
48	ГОСТ Р 51331 (п. 7.12)					(50-200) °Т
49	ГОСТ Р 51467					(1,0-14) рН
50	ГОСТ 31978					(3,0-8,0) рН
51	ГОСТ ISO 750 (п. 7.1, п. 7.2)					(0,1-5,0) %, ммоль Н/100 см <sup>3</sup>
52	ГОСТ Р 52110 (п. 7, п. 8, п. 9, п. 10)					(0,1-30) мгКОН/г
53	ГОСТ Р 52179 (п. 5.10)					(0,1-30) мгКОН/г (0,5-6,0) °К
54	ГОСТ Р 53595 (п. 4.13)					(0,05-10) %
55	ГОСТ Р 52377 (п. 7.5)					(0,5-20) градусы
56	ГОСТ 31964 (п. 7.4)					(0,5-20) градусы
57	ГОСТ 15113.5 (п. 2, п. 3, п. 4)					(0,07-40) %
58	ГОСТ 26312.6				(0,5-50) градусы	
59	ГОСТ Р 51410				(0,1-10) мгКОН/г	

1	2	3	4	5	6	7
	(ИСО 729-88)					
60	ГОСТ 26185 (п. 3.2, п. 3.3, п. 3.4, п. 3.7)					(0,1-20) %
61	ГОСТ Р 53877 (п. 10.2, п. 10.3)				Концентрация водородных ионов (рН) и свободной кислотности	(3,0-9,0) рН 1,0-80) мэкв/кг
62	ГОСТ 26185 (п. 3.2, п. 3.3, п. 3.4, п. 3.7)				Кислотность, массовая доля поваренной соли, воды (влаги), сероводорода, жира, уксусной кислоты, песка, аммиака, азота летучих оснований, белковых веществ, перекиси водорода, неомыляемых веществ, золы, витамины А, Д, Е, кислотное и перекисное число	(1,0-80) %
63	ГОСТ Р 51479 (ИСО 1442-97)				Массовая доля влаги (воды) и сухого вещества, сухих обезжиренных веществ, растворимых сухих веществ, летучих веществ	(0,5-80) %
64	ГОСТ Р 54042 (п. 4, п. 5)			(0,1-10) %		
65	ГОСТ Р 53746 (п. 6, п. 7)			(8,0-99,8) %		
66	ГОСТ Р 52702 (Приложение Б)			(0,1-10) %		
67	ГОСТ 3626 (п. 2, п. 3, п. 4, п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 9)			(1,0-90) %		
68	ГОСТ 30648.3 (п. 4, п. 5)			(0,5-25) %		
69	ГОСТ Р 51331 (п. 7.13.1, п. 7.13.2)			(0,5-25) %		

1	2	3	4	5	6	7
70	ГОСТ Р 53126					(1,0-50) %
71	ГОСТ Р 52179 (п. 5.4, п. 5.5, п. 5.6, п. 5.7, п. 5.8)					(1,0-80) %
72	ГОСТ Р 53595 (п. 4.3, п. 4.4)					(1,0-95) %
73	ГОСТ Р 54031 (ЕЭК ООН DDP- 04:2009) (п. 9.5)					(0,1-10) %
74	ГОСТ 32287 (UNECE STANDARD DDP- 04:2010) (п.9.5)					(0,1-10) %
75	ГОСТ 28562					(0,1-100) %
76	ГОСТ ISO 2173					(0,1-100) %
77	ГОСТ Р 51464					(0,1-20) %
78	ГОСТ Р 52993 (ИСО 5550:2006)					(1,0-30) %
79	ГОСТ Р 52377 (п. 7.4)					(1,0-20) %
80	ГОСТ 31964 (п. 7.3)					(1,0-20) %
81	ГОСТ 15113.4 (п. 3)					(1,0-50) %
82	ГОСТ Р 51865					(1,0-20) %
83	ГОСТ Р 52378 (п. 8.3)					(0,1-10) %
84	ГОСТ 686					(1,0-30) %
85	ГОСТ 19792 (п. 6.9)					(1,0-30) %
86	ГОСТ 24066				Массовая доля аммиака, азота, летучих оснований	$((6-9) \cdot 10^{-3} - 1,0) \%$
87	ГОСТ 26186 (п. 2, п. 3, п. 4)				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,2-10) %
88	ГОСТ Р 51444					(0,6-3,5) %

1	2	3	4	5	6	7
	(ИСО 1841-2-96)					
89	ГОСТ Р 52179 (п. 5.20, п. 5.21)					(0,01-1,5) %
90	ГОСТ Р 52688 (п. 8.11)					(60-100) %
91	ГОСТ Р 54076					(0,1-7,0) %
92	ГОСТ Р 53746 (п. 12)					(1,0-25) %
93	ГОСТ Р 52179 (п. 5.21)				Массовая доля поваренной соли, температура плавления жиров, выделенного из маргарина, температура застывания, твердость жира	(0,01-1,5) % (20-50) °С
94	ГОСТ Р 52675				Массовая доля начинки или покрытия, фарша	(0,1-90) %
95	ГОСТ Р 53008					(0,1-90) %
96	ГОСТ 24067				Перекись водорода	(0,001-10) %
97	ГОСТ 30648.2 (п. 4, п. 5)				Массовая доля белка, белковых веществ, азота	(0,1-50) %
98	ГОСТ 26889					(0,1-100) %
99	ГОСТ Р 51470					(0,1-15) %
100	ГОСТ Р 51331					(0,1-15) %
101	ГОСТ Р 53746 (п. 8)					(4,0-98) %
102	ГОСТ Р 50453 (ИСО 937-78)					(0,5-40) %
103	ГОСТ 27670				Массовая доля жира, жира в фарше, эффективность вязкости, стойкость эмульсии	(1,0-25) %
104	ГОСТ Р 53595 (п. 4.6, п. 4.7, п. 4.8,					(1,0-90) %

1	2	3	4	5	6	7
	п. 4.9 п. 4.15, п. 4.20)					
105	ГОСТ 8756.21 (п. 2, п. 3, п. 4)					(0,1-90) %
106	ГОСТ 30648.1 (п. 4, п. 5)					(0,5-40) %
107	ГОСТ Р 51331 (п. 7.10)					(0,05-10) %
108	ГОСТ Р 53667 (п. 7.10, п. 7.11)					(0,5-3,5) %
109	ГОСТ 31689 (п. 7.10, п. 7.11)					(0,5-3,5) %
110	ГОСТ Р 52179 (п. 5.11, п. 5.12, п. 5.13, п. 5.14)					(40-100) %
111	ГОСТ Р 54053 (п. 7, п. 8, п. 9, п. 10)					(0,1-60) %
112	ГОСТ Р 53746 (п. 4, п. 5)					(0,01-80) %
113	ГОСТ 8558.2					
114	ГОСТ 29300 (ИСО 3091-75)				Нитраты, нитриты	(0,1-100) % (0,1-500) мгKNO <sub>3</sub> /кг
115	ГОСТ Р 51454					(0,1-100) мгKNO <sub>3</sub> /кг (0,1-100) мгKNO <sub>2</sub> /кг
116	ГОСТ 686 (п. 3.8)				Намокаемость	(0,5-10) минут
117	ГОСТ 26312.2 (п. 3.5)				Развариваемость	(0,5-60) минут
118	ГОСТ Р 54759 (п. 7)				Массовая доля крахмала	(1,0-10) %
119	ГОСТ 8756.22				Массовая доля каротина	(1,0-50) %
120	ГОСТ Р 53641				Остаточная активность	(0,001-0,012) %

1	2	3	4	5	6	7
					кислой фосфатазы	
121	ГОСТ Р 51482 (ИСО 13730-96)				Фосфор	(0,09-2,0) %
122	ГОСТ Р 52676 (п. 4)				Массовая доля фосфорсодержащих веществ	(2,0-2300) мг/кг (0,0005-0,53) %
123	ГОСТ Р 51482 (ИСО 13730-96)				Массовая доля общего фосфора	(0,01-2,0) %
124	ГОСТ Р 52675				Масса полуфабриката и др. физико-химические показатели	(1,0-90) %
125	ГОСТ Р 52377 (п. 7.1)				Массовая доля деформированных изделий и крошки в макаронах	(1,0-100) %
126	ГОСТ 31964 (п. 7.1)					(1,0-100) %
127	ГОСТ Р 52465 (Приложение Д)				Холодный тест	-
128	ГОСТ 5487				Качественная реакция на хлопковое масло	-
129	ГОСТ 5488				Качественная реакция на кунжутное масло	-
130	ГОСТ Р 53099 (ИСО 6885:2006)				Определение анизидинового числа	(0,1-5,0)
131	ГОСТ Р 53120 (п. 4, п. 5)				Электропроводность	(0,1-3,0) мСм*см <sup>-1</sup>
132	ГОСТ 31771				Цветность	(0-150) мм

1	2	3	4	5	6	7	
133	ГОСТ Р 53121					(0-150) мм	
134	ГОСТ Р 52466				Кислотное число, кислотное число масла, кислотное число жира	(2,0-200) мгКОН/г	
135	ГОСТ ISO 6320				Показатель преломления (рефракция)	(1,300-1,700) прелом.	
136	ГОСТ Р 51453				Перекисное число	(0,1-1,0) мЭкв/кг	
137	ГОСТ Р 52179					(0,1-40) ммоль/кг	
138	ГОСТ Р 52994 (ИСО 3976:2006)					(0,1-1,3) ммольО <sub>2</sub> /кг	
139	ГОСТ Р 53595 (п. 4.16)					(0,1-45) ммольО <sub>2</sub> /кг	
140	ГОСТ 29248 (п. 4, п. 5)				Массовая концентрация сахара, сахаров, сахарозы	(1,0-90) %	
141	ГОСТ 19792 (п. 6.10)					(0,1-20) %	
142	ГОСТ Р 53883 (п. 6, п. 7)					(1,0-26) %	
143	ГОСТ 27198 (СТ СЭВ 5622-86) (п. 1, п. 2)					(6,0-35) г/100 см <sup>3</sup>	
144	ГОСТ 8756.13 (п. 2, п. 3)					(0,1-10) %	
145	ГОСТ 30648.7 (п. 5)					(0,1-20) %	
146	ГОСТ Р 51258 (ДИН 10326-86)					Массовая доля лактозы, галактозы	(0,1-15) г/100 г
147	ГОСТ Р 55361 (п. 7.13)						(3,0-20) %
148	ГОСТ 24065 (п. 2, п. 3)				Массовая доля соды	(0,05-10) %	
149	ГОСТ 28887 (п. 3.11)				Ядовитые примеси	-	

1	2	3	4	5	6	7
150	ГОСТ 31920				Число омыления	-
151	ГОСТ 19792 (п. 6.11)				Диастазное число	(3,0-60) ед.Готе
152	ГОСТ Р 53878				Определение падевого меда	(1,0-3,0)
153	ГОСТ Р 53883 (п. 6)				Массовая доля редуцирующих сахаров	(70-96) %
154	ГОСТ 19792 (п. 6.10)					(60-95) %
155	ГОСТ Р 52451				Признаки брожения	-
156	ГОСТ Р 52940				Отношение числа падевых элементов к числу пыльцевых зерен, частота встречаемости пыльцевых зерен	(1,0-3,0)
157	ГОСТ 31920				Плотность (для воска)	(0,5-1,0) г/см <sup>3</sup>
158	ГОСТ 31920				Температура плавления (для воска)	(10-90) °С
159	ГОСТ 19792				Массовая доля восстанавливающих сахаров	(0,1-70) %
160	ГОСТ Р 53746 (п. 14)				Процент не разрушенной эмульсии, активная кислотность, рН	(4,5-9,5) рН
161	ГОСТ Р 53359					(3,0-8,0) рН
162	ГОСТ 26188					(0,1-60) %
163	ГОСТ 30648.6				Индекс растворимости	(0,01-2,0) см <sup>3</sup>
164	ГОСТ 30305.4					(0,01-2,0) см <sup>3</sup>
165	ГОСТ 26312.5				Зольность	(0,5-3,0) %
166	ГОСТ 10847					(0,5-3,0) %
167	ГОСТ 31727 (ISO 936:1998) (п. 8.3, п. 8.4)				Общая зола	(0,1-20) %
168	ГОСТ Р 53642 (ISO 936:1998)					(0,1-20) %

1	2	3	4	5	6	7
169	ГОСТ 5480 (п. 1, п. 2, п. 3, п. 4)				Массовая доля мыла	(0,1-90) %
170	ГОСТ 25555.5 (п. 2, п. 3, п. 4)				Массовая доля диоксида серы	(0,001-1,0) %
171	ГОСТ 26664 (п. 4)				Массовая доля составных частей	(1,0-80) %
172	ГОСТ 25555.4 (п. 2, п. 3, п. 4)				Массовая доля золы и щелочности общей	(0,1-5,0) %
173	ГОСТ 12574					(0,007-2,0) %
174	ГОСТ 25555.1				Массовая доля летучих кислот	(0,01-2,0) %
175	ГОСТ Р 51492				Массовая доля отстоя в масле	(1,0-20) %
176	ГОСТ 25555.2 (п. 2)				Массовая доля этилового спирта	(0,01-7,0) %
177	ГОСТ ISO 2448					(0,01-7,0) %
178	ГОСТ 31920				Отношение эфирного числа к кислотному числу	-
179	ГОСТ 19792 (п. 6.19)				Общая кислотность	(0,1-10) см <sup>3</sup>
180	ГОСТ 3624 (п. 2, п. 3, п. 4)				Общая кислотность фарша	(1,0-150) °Т
181	ГОСТ Р 54669 (п. 6, п. 7)					(2,0-250) °Т
182	ГОСТ 25555.0 (п. 3, п. 4)					(0,3-20) %
183	ГОСТ ISO 750					(0,1-45) %
184	ГОСТ 21094				Влажность теста	(1,0-8,0) %
185	по НД на продукцию					(1,0-8,0) %
186	ГОСТ Р 51196 (ИСО 8069:2005)				Массовая доля молочной кислоты и лактатов	(0,1-90) %, мг/100 г
187	ГОСТ 31716					(0,1-90) %, мг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
	(ISO 8069:2005)					
188	ГОСТ Р 51257 (ДИН 10325-86)				Массовая доля лимонной кислоты	(0,001-2,0) %, г/100 г
189	ГОСТ Р 51459					(0,001-3,0) %
190	ГОСТ 19792 (п. 6.12, п. 6.13)				Оксиметилфурфурол	(0,1-30) мг/кг
191	ГОСТ Р 52834				Гидроксиметилфурфураль	(1,0-85) мг/кг
192	ГОСТ 27001 (п. 2, п. 3)				Консерванты: Бензойная кислота	(0,005-2,5) %
193	ГОСТ Р 52179 (п. 5.25)				Сорбиновая кислота	(0,005-0,2) %
194	ГОСТ Р 50476					(0,005-0,1) %
195	ГОСТ 26181					(0,005-2,5) %
196	ГОСТ 28467					(0,005-2,5) %
197	ГОСТ 7047				Витамины:	(0,1-100) г/кг
198	ГОСТ 29138				В1, В2, РР, В6	(0,1-1000) мг/100 г
199	ГОСТ 29139					(0,1-1000) мг/100 г
200	ГОСТ Р 50479					(0,1-100) %
201	ГОСТ 29140					(0,1-1000) мг/100 г
<b>Атомно-абсорбционный метод</b>						
202	МУ 01-19/47-11				Хром	(0,01-1,0) мг/кг
203	МУ 01-19/47-11				Никель	(0,02-10) мг/кг
<b>Фотометрический, спектрофотометрический методы</b>						
204	ГОСТ 26935				Олово	(5,0-250) мг/кг
205	ГОСТ 28414 (Приложение 3)				Никель	(0,5-20) мг/кг
<b>Хроматографические методы (высокоэффективная жидкостная, газожидкостная, тонкослойная хроматография)</b>						
206	ГОСТ Р 52834 (п. 3.1)				Гидроксиметилфурфураль	(1,0-85) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
207	ГОСТ Р 53911				ГХЦГ (альфа, бета, гамма изомеры) ДДД и его метаболиты Гексахлорбензол	(0,01-0,2) мг/кг
208	ГОСТ 30710				Фосфорорганические пестициды	(0,002-0,5) мг/кг
209	ГОСТ Р 53991				ПХБ	(2,0-2500) нг/кг
210	ГОСТ 32258				Бенз(а)пирен	(0,0001-0,005) мг/кг
211	ГОСТ Р 53955 (ИСО 15302:2007)					(0,1-50) мкг/кг
212	ГОСТ 32123 (ISO 15302:2007)					(0,1-50) мкг/кг
213	ГОСТ Р 52831 (ИСО 14674:2005)				Афлатоксин М1	(0,0001-0,01) мг/кг
214	ГОСТ 31709 (ISO 14674:2005)					(0,0001-0,01) мг/кг
215	МУ 4082				Афлатоксин В1	(0,0001-0,2) мг/кг
216	МУ 2273					(0,0001-0,2) мг/кг
217	МУ 5177				Зеараленон	(0,005-3,0) мг/кг
218	ГОСТ Р 53093					(0,1-10) мг/кг
219	М 3184				Т-2 токсин	(0,05-0,3) мг/кг
220	МР 3245				Охратоксин А	(0,001-1,0) мг/кг
<b>Метод иммуноферментного анализа</b>						
221	ГОСТ Р 53774				Тетрациклиновая группа Левомецетин (хлорамфеникол) Стрептомицин	(0,00001-1,0) мг/кг
<b>Санитарно-микологические методы</b>						
222	ГОСТ 31646				Фузариозные зерна Розовоокрашенные зерна	-

1	2	3	4	5	6	7
<b>Санитарно-паразитологические методы</b>						
223	СанПиН 3.2.1333				Паразитологическая чистота, жизнеспособность личинок гельминтов	-
<b>Микробиологические методы</b>						
224	ГОСТ Р 53430				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КАМАФАНМ	
225	ГОСТ Р 53944					
226	ГОСТ 26669					
227	ГОСТ Р 52816					
228	ГОСТ Р 53430					
229	ГОСТ Р 53944					
230	ГОСТ Р ИСО 6887-2					
231	ГОСТ Р 52814 (ИСО 6579:2002)					
232	ГОСТ Р 53665					
233	ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565-75)					
234	ГОСТ Р 52830 (ИСО 7251:2005) (п. 4.1, п. 4.2, п. 9.1, п. 9.2, п. 10.1, п. 10.2)					
235	ГОСТ Р 53913					
					Патогенные микроорганизмы, Бактерии рода Salmonella	
					E. coli	

1	2	3	4	5	6	7
	(ИСО 16654:2001)					
236	ГОСТ Р 52815				Коагулазоположительный стафилакокк и <i>Staphylococcus aureus</i>	
237	ГОСТ Р 53430					
238	ГОСТ Р 53944				<i>L. monocetogenes</i>	
239	ГОСТ Р 51921					
240	ГОСТ 10444.7				Сульфитредуцирующие клостридии	
241	ГОСТ Р 54005					
242	ГОСТ 30425				Бактерии рода <i>Enterobacteriaceae</i> ( <i>Enterococcus</i> )	
243	ГОСТ Р ИСО 21871					
244	ГОСТ ISO 21871				Промышленная стерильность	
245	ГОСТ Р 51600					
246	ГОСТ 31903				Антибиотики: бацитрацин, стрептомицин, пенициллин, тетрациклин, левомицетин	
247	МУ 3049					
248	МР 4-18/1890					
<b>Спектрометрические методы</b>						
249	МУК 2.6.1.1194 (п. 5)				Удельная активность Цезия Cs-137	(3,0-5x10 <sup>4</sup> ) Бк/кг
250	МУК 4.3.2504					(3,0-5x10 <sup>4</sup> ) Бк/кг
251	ГОСТ Р 54016					(3,0-5x10 <sup>4</sup> ) Бк/кг
252	МУК 2.6.1.1194 (п. 5)				Удельная активность Стронция Sr-90	(1,4-10 <sup>6</sup> ) Бк/кг
253	МУК 4.3.2503					(1,4-10 <sup>6</sup> ) Бк/кг
254	ГОСТ Р 54017					(1,4-10 <sup>6</sup> ) Бк/кг
<b>2. КОРМА</b>						
<b>Физико-химические методы</b>						
255	ГОСТ 27978				Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, наличие	-
256	ГОСТ 18691					-
257	ГОСТ 23638					-

1	2	3	4	5	6	7
258	ГОСТ 10967				(количество) темных включений и мелочи в зависимости от вида	-
259	ГОСТ 28178					-
260	ГОСТ Р 55301					-
261	ГОСТ 13586.4				Зараженность и поврежденность вредителями, зараженность вредителями хлебных запасов	-
262	ГОСТ 13496.13					-
263	ГОСТ 27559					-
264	ГОСТ 13456 Э (п. 3.6)				Механические примеси	-
265	ГОСТ 13456 Э (п. 3.7)				Металломагнитная примесь	(0,1-20) мг/кг
266	ГОСТ 28189 (п. 3.2)				Посторонние примеси	-
267	ГОСТ 17536					-
268	ГОСТ 27560				Крупность, размер гранул, брикетов	(0,1-10) %
269	ГОСТ 26573.3					(0,1-10) %
270	ГОСТ 30483				Содержание вредных и ядовитых растений, вредных примесей	(0,01-5,0) %
271	ГОСТ 30483					
272	ГОСТ 29305 (ИСО 6540-80)				Массовая доля влаги, летучих и сухих веществ	(1,0-20) %
273	ГОСТ 28178 (п. 4)					(1,0-95) %
274	ГОСТ 28189 (п. 3.5)				Массовая доля фосфора	(1,0-30) %
275	ГОСТ 27998				Массовая доля железа	(2,5-500) мг/кг
276	ГОСТ 17681 (п. 2.10)				Массовая доля азота и сырого протеина	(0,5-85) %
277	ГОСТ 13456 Э (п. 3.5)					(0,5-85) %
278	ГОСТ 28178 (п. 6)					(0,5-85) %
279	ГОСТ 28178 (п. 5)				Массовая доля сырой золы	(0,1-10) %

1	2	3	4	5	6	7
280	ГОСТ 17681 (п. 2.5)				Массовая доля сырого жира и экстрактивных веществ	(1,0-50) %
281	ГОСТ 28178					(1,0-50) %
282	ГОСТ 7636 (п. 3.7.1, п. 3.7.2, п. 3.7.4)					(1,0-50) %
283	ГОСТ 28189 (п. 3.7)					(1,0-50) %
284	ГОСТ Р 52839 (п. 5, п. 6, п. 7)				Массовая доля сырой клетчатки	(2,0-50) %
285	ГОСТ Р 50032 (п. 1)				Массовая доля мочевины (карбамида)	(0,1-10) %
286	ГОСТ 10199 (п. 3.12.1, п. 3.12.2)					(0,1-10) %
287	ГОСТ Р 51424 (ИСО 6866-85)				Массовая доля свободного и общего госсипола	1,0-100) мг/кг
288	ГОСТ 13979.11					(0,003-0,1) %
289	ГОСТ 26176 (п. 2, п. 3)				Массовая доля растворимых и легкогидролизуемых углеводов	(1,0-90) %
290	ГОСТ Р 51636 (п. 5, п. 6)				Массовая доля водорастворимых углеводов	(1,0-50) %
291	ГОСТ 23638 (п. 3.10)				Массовая доля органических кислот (молочная, уксусная, масляная)	(0,01-100) %
292	ГОСТ 27493				Кислотность по болтушке	(0,1-50) градусы
293	ГОСТ 7636 (п. 7.12)				Перекисное число	(0,5-300) O <sub>2</sub> ммоль/кг (0,01-5,0) °Т
294	ГОСТ 13979.8				Синильная кислота	(0,001-5,0) %
295	ГОСТ 27997 (п. 3)				Марганец	(0,1-200) мг/кг
296	ГОСТ 28178 (п. 22)				Нитраты и нитриты	(0,5-4000) мг/кг
297	МУ 5310					(0,5-4000) мг/кг

Фотометрический, спектрофотометрический методы

1	2	3	4	5	6	7
298	ГОСТ 27997 (п. 3)				Марганец	(0,1-200) мг/кг
<b>Хроматографические методы (высокоэффективная жидкостная, газожидкостная, тонкослойная хроматография)</b>						
299	МУ 4334 от 21.06.87 г.				ТМТД	(0,0007-0,5) мг/кг
300	МУ 5044 от 08.06.89 г.					(0,01-0,5) мг/кг
301	МУ 4082				Афлатоксин В1	(0,0001-0,2) мг/кг
302	МУ 2273					(0,001-1,0) мг/кг
303	МУ 5177				Зеараленон	(0,005-3,0) мг/кг
304	ГОСТ Р 51425 (ИСО 6870-85)					(0,05-10) мг/кг
305	ГОСТ Р 53093					(0,1-10) мг/кг
306	ГОСТ Р 55448				Охратоксин А	(0,0025-1,0) мг/кг
307	ГОСТ 26573.1 (п. 2, п. 3, п. 4)				Витамин А	(20-10000) МЕ/г
<b>Санитарно-микологические методы</b>						
308	ГОСТ Р 52337 (п. 5, п. 6)				Общая токсичность	-
309	ГОСТ 28178 (п. 20, п. 21)					-
310	ГОСТ 31646				Зерна с признаками фузариоза	-
311	ГОСТ 13496.11				Головня, споры головневых грибов	-
312	ГОСТ 13496.10					-
313	ГОСТ 13496.5				Спорынья	-
314	Методические рекомендации по выделению из силоса микроскопических грибов, имеющих значение в				Микроскопические грибы	-

1	2	3	4	5	6	7
	санитарно-микологической оценке его качества от 26.06.2001 г., РАСХН					
<b>Спектрометрические методы</b>						
315	МУК 2.6.1.1194 (п.5)				Удельная активность Цезия-137	(3-5*10 <sup>4</sup> ) Бк/кг
316	МУК 2.6.1.1194 (п. 5)				Удельная активность Стронция-90	(1,4-10 <sup>6</sup> ) Бк/кг
<b>3. ВОДА</b>						
<b>Физико-химические методы</b>						
317	ГОСТ Р 52407 (п. 4, п. 5)				Жесткость общая	(0,1-15) °Ж
318	ГОСТ Р 52964 (п. 4, п. 5, п. 6)				Сульфат-ион	(2,0-500) мг/дм <sup>3</sup>

Директор ГБУ «Оренбургская облветлаборатория»

Руководитель Испытательной лаборатории  
ГБУ «Оренбургская облветлаборатория»



*[Handwritten signature]*

Д.А. Бреус

*[Handwritten signature]*

М.В. Краснова