

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Испытательная лаборатория пищевой продукции и продовольственного сырья Акционерного общества «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» (ИЛ АО «Департамент продовольствия»)

420054, Республика Татарстан, город Казань, улица Тульская, дом 56, помещение 1021 (помещения №№ 42, 43, 53, 53/2-53/34, 54, 54/1, 54/2).

Номер записи в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.22ПК41 от 21.09.2017 г.

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе документы, устанавливающие правила и методы отбора (проб)	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ Р 54645 п. 7	Хлебобулочные, макаронные, бараночные и сухарные изделия: хлеб, булочные, макаронные изделия, дрожжи хлебопекарные, дрожжи прессованные, дрожжи сушеные, хлебные палочки, соломка, сухари панировочные, концентраты пищевые, хрустящие хлебцы	10.72.19	1905	Правила приемки.	-
2	ГОСТ Р 54645 п. 8.2				Отбор проб	-
3	ГОСТ Р 54645 п. 5.2				Органолептические показатели.	описание
4	ГОСТ Р 54645 п. 8.6				Масса нетто	(2-6000) г
5	ГОСТ Р 54645 п. 8.7				Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг.	(0,01-99,9) %
6	ГОСТ Р 54645 п. 8.9				Количество лома, горбушек, сухарей меньшего размера.	(0,01-99,9) %
7	ГОСТ Р 54645 п. 8.10				Набухаемость	(0,1-6,0) минут
8	ГОСТ Р 54645 п. 8.11				Влажность	(0,5-61,0) %
9	ГОСТ Р 54731 п. 6.1		10.83.19	2102	Отбор проб	-
10	ГОСТ Р 54731 п. 6.2				Внешний вид и цвет	описание
11	ГОСТ Р 54731 п. 6.3				Запах и вкус	описание
12	ГОСТ Р 54731 п. 6.4				Массовая доля сухого вещества дрожжей	(0,1-80,0) %
13	ГОСТ Р 54731 п. 6.5				Массовая доля сухого вещества дрожжей методом Чижовой	(0,1-80,0) %
14	ГОСТ Р 54731 п. 6.6				Массовая доля сухого вещества дрожжей ускоренным методом	(0,1-80,0) %
15	ГОСТ Р 54731 п. 6.7				Подъемная сила дрожжей	(20-70) минут
16	ГОСТ Р 54731 п. 6.9				Кислотность	(0,06- 40,0) град
17	ГОСТ Р 54845 п. 6				10.89.13	2102

1	2	3	4	5	6	7
18	ГОСТ Р 54845 п. 7.1				Отбор проб.	-
19	ГОСТ Р 54845 п. 7.4				Массовая доля влаги арбитражным методом	(0,0-40,0) %
20	ГОСТ Р 54845 п. 7.6				Подъемная сила дрожжей	(20-70) минут
21	ГОСТ Р 54845 п. 7.5				Массовая доля влаги ускоренным методом	(0,1-40,0) %
22	ГОСТ 686 п.2.1		10.71	1905	Правила приемки.	-
23	ГОСТ 686 п.3.1				Отбор проб.	-
24	ГОСТ 686 п.3.4				Размеры сухаря по корке	(0,1-20,0) см
25	ГОСТ 686 п.3.5				Количество лома, горбушек, крошек	(0,001-8,0) %
26	ГОСТ 686 п.3.7				Кислотность	(0,06-40,0) град
27	ГОСТ 686 п.3.8				Намокаемость	Соответствует/ не соответствует
28	ГОСТ 15113.0		10.84.1	2103	Отбор проб.	-
29	ГОСТ 27668		10.71	1905	Отбор проб.	-
30	ГОСТ 31749 п.6		10.73.11	190230	Правила приемки.	-
31	ГОСТ 31749 п.6.2				Отбор проб.	-
32	ГОСТ 31749 п.8.1				Органолептические показатели.	описание
33	ГОСТ 31752 п 7.1		10.71, 10.72.19	1905	Отбор проб.	-
34	ГОСТ 31807 п.7, 8		10.71	1905	Отбор проб.	-
35	ГОСТ 31808 п.6		10.73	1902	Правила приемки.	-
36	ГОСТ 31808 п. 6, 7				Отбор проб.	-
37	ГОСТ 7128 п 3.10		10.71	1905	Набухаемость	(0,05-20) минут
38	ГОСТ 7128 п 3.6				Влажность	(5,0-61,0) %
39	ГОСТ 31964 п. 5		10.73.11	190230	Отбор проб	-
40	ГОСТ 31964 п 7.3				Массовая доля влаги (Влажность)	(0,2-26,0) %
41	ГОСТ 31964 п 7.1, 7.2				Органолептические показатели	описание
42	ГОСТ 31964 п 7.4				Кислотность	(0,06-20,0) град.
43	ГОСТ 31964 п 7.5				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты на сухую массу	(0,005-0,40) %
44	ГОСТ 31964 п 7.7				Сохранность формы макаронных изделий	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
45	ГОСТ 31964 п 7.8				Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду	(0,2-18,0) %
46	ГОСТ 31964 п 7.9				Содержание металломагнитной примеси	(0,0002-6,0) мг/кг
47	ГОСТ 31964 п 7.10				Зараженность и загрязненность вредителями	Обнаружено/ не обнаружено
48	ГОСТ 31964 п 7.11				Содержание белка	(10,0-20,0) %
49	ГОСТ 31964 п 7.6				Массовая доля общей золы (зольность)	(1,1-2,4) %
50	ГОСТ 32124 п. 8.1		10.72.19	1905	Отбор проб.	-
51	ГОСТ 32124 п 5.2.1				Органолептические показатели.	описание
52	ГОСТ 32124 п 8.7.8				Коэффициент набухаемости	(1-10,0)
53	Инструкция по предотвращению картофельной болезни хлеба. М.1994		10.71	1905	Признаки болезней и плесени (для хлебобулочных изделий)	Обнаружено/ не обнаружено
54	ГОСТ 8494 п. 3.1		10.71, 10.72.19	1905	Отбор проб	-
55	ГОСТ 8494 п. 3.4				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, хрупкость	описание
56	ГОСТ 8494 п. 3.6				Количество сухарей -лома, горбушек, сухарей уменьшенного размера	(0,001-16,0) %
57	ГОСТ 8494 п. 3.7				Влажность	(0,5-24,0) %
58	ГОСТ 8494 п. 3.11				Набухаемость	Соответствует/ не соответствует
59	ГОСТ 27558		1061	1101, 1108, 194, 2302	Органолептические показатели: цвет, вкус, запах, хруст	описание
60	ГОСТ 27560		1061	1101 2302	Крупность помола	(0,0001-16,0) %
61	ГОСТ 24557		10.71, 10.72.19	1905	Массовая доля начинки	(0,1-60,0) %
62	ГОСТ 20239 п. 1		10.71	1101 1103	Отбор проб	-
63	ГОСТ 20239 п. 3.1.2, 3.2.				Металломагнитная примесь	(0,0001-6,0) %
64	ГОСТ 15113.1 п.3		10.71	2103 2106	Масса нетто	(2-6000) г

1	2	3	4	5	6	7		
65	ГОСТ 15113.1 п.4				Объемная масса воздушных зерен	(0,1-1,0) дм ³		
66	ГОСТ 15113.1 п.5				Массовая доля отдельных компонентов	(0-100) %		
67	ГОСТ 15113.1 п.6				Массовая доля продукта, не соответствующая требованиям нормативной документации	(0-100) %		
68	ГОСТ 15113.1 п.7				Крупность помола	(0-100) %		
69	ГОСТ 15113.2 п.2				10.71	2103, 2106	Массовая доля минеральных примесей	(0,0001-0,02) %
70	ГОСТ 15113.2 п.3						Массовая доля посторонних примесей	наличие/отсутствие
71	ГОСТ 15113.2 п.4						Массовая доля металлических примесей	(0,0001-0,0006) %
72	ГОСТ 15113.2 п.5						Зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/отсутствие
73	ГОСТ 10846				10.61.3	11	Содержание белка	(10,- 20,0) %
74	ГОСТ 5667 п.2				10.71, 10.72.19	1905	Отбор проб	-
75	ГОСТ 5667 п.5а						Органолептические показатели: вкус, цвет, запах, хрупкость, форма, посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	описание
76	ГОСТ 21094				10.71, 10.72.19	1905	Влажность	(5,0-61,0) %
77	ГОСТ 5669				10.71, 10.72.19	1905	Пористость	(4,0-75,0) %
78	ГОСТ 5670				10.71, 10.72.19	1905	Кислотность	(0,0-10,0) град.
79	ГОСТ 5898 п. 2, 3	10.71, 10.72-10.82	1905, 1704, 1803, 1805, 1806	Кислотность	(0,0-10,0) град.			
80	ГОСТ 5672 п. 3, 4	10.71, 10.72.19	1905	Массовая доля сахара	(2,0-21) %			
81	ГОСТ 5698 п. 2	10.71, 10.72.19	1905	Массовая доля поваренной соли	(0-20,0) %			
82	ГОСТ 5668 п. 2, 5	10.71, 10.72.19	1905	Массовая доля жира	(1,0-20,0) %			
83	ГОСТ 27559	10.61	1101-1106	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружено /не обнаружено			
84	ГОСТ 7698 п.2.1	Продукция сахарной промышленности, в том числе крахмал и крахмалосодержащие	10.62	1108	Отбор проб	-		
85	ГОСТ 7698 п.2.2				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	описание		

1	2	3	4	5	6	7		
86	ГОСТ 7698 п.2.4	продукты.			Массовая доля влаги	(0,01-84) %		
87	ГОСТ 7698 п.2.5				Массовая доля общей золы	(0,01-1,6) %		
88	ГОСТ 7698 п.2.6				Массовая доля золы, не растворимой в 10 % растворе соляной кислоты	(0,0006-2,0) %		
89	ГОСТ 7698 п.2.7				Кислотность	(0,06 - 40,0) мл NaOH на 100 г сухого вещества		
90	ГОСТ 7698 п. 2.9				Массовая доля сернистого ангидрида	(0-0,2) %		
91	ГОСТ 31896 п.7.1				10.81	1701	Отбор проб	-
92	ГОСТ 31896 п.7.2				10.81	1701	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус	описание
93	ГОСТ 31896 п 7.3						Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-75,0) %
94	ГОСТ 31896 п.7.7						Массовая доля золы	(0,001-0,1) %
95	ГОСТ 31896 п.7.8						pH	(6,5-8,0) pH
96	ГОСТ Р 54642	10.81	1701	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-99,9) %			
97	ГОСТ 12574 п.7	10.81	1701	Массовая доля золы	(0,001-0,1) %			
98	ГОСТ 12575 п. 5	10.81	1701	Массовая доля сахарозы	(90,0-99,0) %			
99	ГОСТ 12575 п.5	10.71, 10.72, 10.81, 10.82	1701, 1704, 1803, 1805, 1905	Массовая доля редуцирующих веществ	(0,01-5,0) %			
100	ГОСТ 5904			Отбор проб	-			
101	ГОСТ 12569	10.81	1701	Отбор проб	-			
102	ГОСТ 5897 п. 2, 3, 4, 5.1, 5.2, 5.4	10.71, 10.72, 10.81, 10.82	1701, 1704, 1803, 1805, 1905	Органолептические показатели	описание			
				Размер	(0,05-9000) мм			
				Количество изделий в 1 кг	(1-10000) штук			
				Масса нетто	(2-6000) г			
103	ГОСТ 5898 п. 2, 3, 5	10.71, 10.72, 10.82	1704, 1803, 1805, 1806	Массовая доля составных частей	(0,01-99,99) %			
104	ГОСТ 5898 п. 4, 5			Кислотность	(0,0-41,8) град.			
105	ГОСТ 7698 п.2.9	10.62	1108	Щелочность	(0,0-41,8) град.			
					Массовая доля сернистого ангидрида	(0-0,2) %		

1	2	3	4	5	6	7
106	ГОСТ 12576 п.8		10.81	1701	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, чистота раствора, вкус	описание
107	ГОСТ 31902 п. 7, 8		10.72.19	1905	Массовая доля жира	(0,0-60,0) %
108	ГОСТ 5900 п. 7		10.71, 10.72, 10.81, 10.82	1701, 1704, 1803, 1805, 19,5	Массовая доля влаги	(0,5-50,0) %
109	ГОСТ 5900 п. 8				Массовая доля сухих веществ	(1,0-50,0) %
110	ГОСТ 5901 п.8		10.71, 10.72, 10.82	1704, 1803, 1805, 1806, 1905	Массовая доля золы	(0,0001-2,00) %
111	ГОСТ 12573		10.81	1701	Массовая доля ферропримесей	(0,1-5,0) мг/кг
112	ГОСТ 5903 п.5		10.72.19	1905	Массовая доля сахара и редуцирующих веществ	(90,0-99,0) %
113	ГОСТ 31986 п.4.4	Изделия кондитерские сахаристые, изделия кондитерские мучные, какао - порошок	10.81	-	Отбор проб	-
114	ГОСТ 5897 п. 2		10.71, 10.72, 10.81, 10.82	1701, 1704, 1803, 1805, 1905	Органолептические показатели	описание
115	ГОСТ 5897 п. 3				Размер изделия	(0,1-100,0) см
116	ГОСТ 5897 п. 3				Количество изделий в 1 кг.	(1-1000) штук
117	ГОСТ 5897 п.4				Масса нетто	(0,01-6) кг.
118	ГОСТ 5897 п.5.1, 5.2, 5.4				Массовая доля составных частей	(0,1-99,0) %
119	ГОСТ 5898		10.71, 10.72, 10.81	1905, 1704, 1803, 1805, 1806	Кислотность и щелочность	(0,06-45,0) град
120	ГОСТ 5902 п. 4		10.81	1905	Степень измельчения	(0-100) %
121	ГОСТ 5901 п.8		10.71, 10.72, 10.81, 10.82	1905, 1704, 1803, 1805, 1806	Массовая доля общей золы	(0,020-0,200) %
122	ГОСТ 5901 п.9				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% HCl	(0,020-0,100) %
123	ГОСТ 5901 п. 10			Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003-0,00010) %	
124	ГОСТ 32169 п.10.2	Продукция пчеловодства	01.49	0409	рН	(3,0-9,0)ед. рН
125	ГОСТ 32169 п.10.3				Свободная кислотность	(5,0-80,0) м-экв/кг
126	ГОСТ 31766 п.6.3				Концентрация водородных ионов (рН)	(3,0-12,0) ед. рН
127	ГОСТ 31766 п.6.4				Органолептические показатели: цвет	описание

1	2	3	4	5	6	7			
128	ГОСТ 31766 п.6.5				Массовая доля золы	(0,002-0,9) %			
129	ГОСТ 31774				Массовая доля воды	(13,0 – 25,0) %			
130	ГОСТ 32167 п 6				Массовая доля редуцирующих сахаров	(70,0-96,0) %			
131	ГОСТ 32167 п.6				Массовая доля сахарозы	(1,0-26,0) %			
132	ГОСТ 34232 п.7				Диастазное число	(3 – 40) ед. Готе			
133	ГОСТ 34232 п.10				Массовая доля нерастворимых в воде примесей	(0 – 0,500) %			
134	ГОСТ 19792 п.7.1				Отбор проб	-			
135	ГОСТ 19792 п.7.3				Внешний вид, аромат, вкус, признаки брожения	описание			
136	ГОСТ 19792 п.7.5				Массовая доля воды	(17-22) %			
137	ГОСТ 19792 п.7.6				Массовая доля редуцирующих сахаров	(75-88) %			
138	ГОСТ 19792 п.7.6				Массовая доля сахарозы	(4-11) %			
139	ГОСТ 19792 п.7.13				Механическая примесь	Обнаружено /не обнаружено.			
140	ГОСТ 13586.6				Продукты переработки зерна (мука, крупа, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности)	10.81	10, 1104	Зараженность вредителями	экз./кг
141	ГОСТ 27839 п. 9.2					10.81	1101	Количество клейковины в муке	(10,0-35,0) %
142	ГОСТ 27839 п.9.4			Качество клейковины		(0-150) ед. ИДК			
143	ГОСТ 31491 п.7.6	10.61	1101	Качество сырой клейковины		(0-150) ед. ИДК			
144	ГОСТ 31491 п.7.6			Массовая доля сырой клейковины		(10,0-50,0) %			
145	ГОСТ 31749 п. 8.14.3	10.73	1902	Качество сырой клейковины		(0-150) ед. ИДК			
146	ГОСТ 28797	10.61	1101	Содержание сухой клейковины		(0,0-30,0) %			
147	ГОСТ 28796	10.61	1101	Содержание сырой клейковины		(10,0-50,0) %			
148	ГОСТ Р 51411	01.11	1104	Зольность		(0,01-5,00) %			
149	ГОСТ 26312.3	10.61	1102, 1103, 1108, 1904	Зараженность вредителями хлебных запасов		Экз/кг			
150	ГОСТ 27560	10.61	1101	Крупность		(10,0-97,0) %			
151	ГОСТ 26312.4 п.3.3	10.61	1102, 1103, 1108, 1904	Крупность (или номер)		(10,0-97,0) %			

1	2	3	4	5	6	7
152	ГОСТ 26312.4 п. 3.4				Примеси (сорная, цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, пожелтевшие, меловые, красные и с красными полосками и глистинозные ядра риса)	(0,01-100,0) %
153	ГОСТ 26312.4 п. 3.5				Вредная примесь	(0,01-100,0) %
154	ГОСТ 26312.4 п. 3.6				Минеральная примесь	(0,01-10,0) %
155	ГОСТ 26312.4 п. 3.7				Недодир	(0,01-10,0) %
156	ГОСТ 26312.4 п. 3.8				Доброкачественное ядро	(0,1-99,9) %
157	ГОСТ 10846		10.61	1001-1008, 1101-1106	Содержание белка	(1,0-30,0) %
158	Инструкция по предотвращению «картофельной болезни хлеба», М.-1994 г.		10.71	1905	Наличие болезней и плесеней	Обнаружено/не обнаружено
159	ГОСТ 15113.0		10.61	2104	Отбор проб	-
160	ГОСТ 26312.1		10.61	1102, 1103, 1108, 1904	Отбор проб	-
161	ГОСТ 27668		10.61	1102, 1103, 1108, 1904	Отбор проб	-
162	ГОСТ 27558		10.61	1102, 1108, 1904	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус и хруст	описание
163	ГОСТ 20239		10.61	1102, 1108, 1904	Металломагнитная примесь	(0,1-5,0) мг/кг
164	ГОСТ 9404		10.61	1102, 1108, 1904	Влажность	(5,0-30,0) %
165	ГОСТ 26312.7		10.61	1102, 1103, 1108, 1904	Влажность	(5,0-30,0) %
166	ГОСТ 15113.4 п.2, 3		10.61	2104	Массовая доля влаги	(5,0-30,0) %
167	ГОСТ 26312.5		10.61	1102, 1103, 1108, 1904	Зольность	(0,01-5,00) %
168	ГОСТ 27494		10.61	1102, 1108, 1904	Зольность	(0,01-5,00) %
169	ГОСТ 15113.8 п.2		10.61	2104	Массовая доля золы	(0,01-5,00) %
170	ГОСТ 15113.5 п.2		10.61	2104	Общая кислотность	(0,1-1,0) %
171	ГОСТ 15113.5 п.3				Кислотность	(0,1-6,0) градус
172	ГОСТ 15113.5 п.4				Общая кислотность	(0,1-30,0) миллиэквиваленты

1	2	3	4	5	6	7		
173	ГОСТ 26971		10.61	1001-1008, 1101-1106	Кислотность	(0,1-6,0) градус		
174	ГОСТ 27493		10.61	1102, 1103, 1108, 1904	Кислотность по болтушке	(0,1-6,0) градус		
175	ГОСТ 26312.6		10.61	1102, 1103, 1108, 1904	Кислотность по болтушке	(0,1-6,0) градус		
176	ГОСТ 31413 п.5	Продукция рыбная пищевая товарная (без рыбных консервов), полуфабрикаты из рыбы и кулинарные изделия. Улов рыбы (без китов, морского зверя, морепродуктов, ракообразных). Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли морские, и продукты их переработки). Икра. Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих	03.21	1212	Отбор проб	-		
177	ГОСТ 31413 п.4.2				Массовая доля воды	(0,01-90,0) %		
178	ГОСТ 31413 п.4.2				Массовая доля снега, льда	(0,01-90,0) %		
179	ГОСТ 31413 п.4.2				Массовая доля посторонних примесей	(0,01-90,0) %		
180	ГОСТ 31413 п.4.2				Масса нетто	(2-6000) г		
181	ГОСТ 31413 п.4.2.1				Минеральные, металлические, посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено		
182	ГОСТ 31339 п. 4.3.1.2, 4.3.1.3				03.21, 10.20	0301-0308, 1604, 1605	Масса нетто	(2-6000) г
183	ГОСТ 31339 п. 4.3.1.2						Массовая доля снега	(0,1-30) %
184	ГОСТ 31339 п. 4.3.1.2а						Массовая доля глазури	(0,1-30) %
185	ГОСТ 31339 п. 5						Отбор проб	-
186	ГОСТ 31412 п.6.1	03.21, 03.11	1212	Органолептические показатели (внешний вид, цвет и наличие плесени)	описание			
187	ГОСТ 31412 п. 6.2			Наличие посторонних примесей	Обнаружено/не обнаружено			
188	ГОСТ 31412 п. 6.3			Консистенция	описание			
189	ГОСТ 31412 п. 6.4			Запах	описание			
190	ГОСТ 31412 п. 6.5			Вкус	описание			
191	ГОСТ 31412 п. 7.1			Температура	[(-30) -150] °С			
192	ГОСТ 31412 п. 7.2			Длина, размер	(5,0-100,0) см			
193	ГОСТ 31412 п. 7.4			Активная кислотность (рН)	(0-12,0) рН			
194	ГОСТ Р 51497 п.5.3	03.1	0302-0308	Длина, размер	(5,0-100,0) см			
195	ГОСТ Р 51497 п. 5.2			Масса рыбы	(0,05-6,0) кг			

1	2	3	4	5	6	7
196	ГОСТ 7631 п.6		03.1, 10.20.1	0305, 1604, 1605	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, наличие посторонних примесей, консистенция, запах, вкус, состояние внутренней поверхности металлических банок	описание
197	ГОСТ 7631 п.7.1				Температура	[(-30) -150] °С
198	ГОСТ 7631 п.7.2				Длина, размер	(5,0-100,0) см
199	ГОСТ 7631 п.7.2				Масса рыбы	(0,05-6,0) кг
200	ГОСТ 7631 п.7.4				Срывы, порезы и трещины кожи	описание
201	ГОСТ 26185 п.3.4		03.21	0302-0308	Содержание белка, общего азота	(0,1-25,0)%
202	ГОСТ 26185 п. 3.6				Посторонние примеси	(0,01-50,0)%
203	ГОСТ 26185 п. 5.3				Массовая доля поваренной соли	(0,5-40,0) %
204	ГОСТ 26185 п.3.14				Массовая доля йода	(10-300,0 *10 ⁻⁶)%
205	ГОСТ 7636 п. 3.5.1, 3.5.2		03.1, 10.20.1	0301-0308, 1604, 1605	Массовая доля поваренной соли	(0,5-40,0) %
206	ГОСТ 7636 п. 3.7.1, 3.7.2				Массовая доля жира	(1,0- 40,0) %
207	ГОСТ 7636 п. 3.3.1, 3.3.2				Массовая доля влаги	(10-80) %
208	ГОСТ 7636 п. 7.9				Кислотное число	(1-6) мг КОН/ г
209	ГОСТ 7636 п. 7.12				Перекисное число	(1-15) % йода
210	ГОСТ 7636 п. 8.9.1				Содержание белка, общего азота	(0,1-25,0)%
211	ГОСТ 7636 п. 11.8				Минеральные, металлические, посторонние примеси	(0,01-50,0)%
212	ГОСТ 28972		03.1, 10.20.1	0301-0308, 1604, 1605	Активная кислотность (рН)	(0-12,0) рН
213	ГОСТ 1368		03.1, 03.2	0302-0308	Длина рыбы	(5-100) см
214	ГОСТ 31339	Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла.	10.20.25	1604, 1605	Отбор проб	-
215	ГОСТ 8756.1 п.5		10.20.25	16	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус)	описание
216	ГОСТ 8756.1 п.6				Масса нетто	(0,002-6,000) кг.
217	ГОСТ 26829 п.2		10.20.25	1604, 1605	Массовая доля жира	(1,0-40,0) %
218	ГОСТ 8756.0		10.20	1604, 1605	Отбор проб	-
219	ГОСТ 8756.18 п. 6		10.20	1604, 1605	Внешний вид упаковки	-

1	2	3	4	5	6	7	
220	ГОСТ 8756.18 п.8				Внутренняя поверхность потребительской упаковки	-	
221	ГОСТ 26664 п.2		10.20.1	1604, 1605	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус	описание	
222	ГОСТ 26664 п.4				Массовая доля составных частей	(30-90) %	
223	ГОСТ 7636 п. 5.9, 8.13, 11.7		10.20	1604, 1605	Массовая доля песка	(0-20,0) %	
224	ГОСТ 7636 п.8.14				Посторонние примеси	Отсутствуют/ присутствуют	
225	ГОСТ 7636 п.11.8				Массовая доля минеральных примесей	(0-20,0) %	
226	ГОСТ 7636 п. 11.6				Массовая доля золы	(0,2-3,0) %	
227	ГОСТ 8756.4		10.20	1604, 1605	Содержание минеральных примесей	(0-20,0) %	
228	ГОСТ 28972				Активная кислотность	(0-12,0) рН	
229	ГОСТ 26808		10.20.1	1604, 1605	Массовая доля сухих веществ	(0- 50) %	
230	ГОСТ 27082		10.20.1	1604, 1605	Общая кислотность	(0,3-0,7) %	
231	ГОСТ 27207		10.20.1	1604, 1605	Массовая доля поваренной соли	(0,2-10,0) %	
232	ГОСТ 20221		10.20.1	1604, 1605	Массовая доля отстоя в масле	(0,5-25) %	
233	ГОСТ 1721 п. 2.3, 3.1		Плодовоовощная продукция, продукция переработки плодов, овощей и фруктов (в том числе сушеная и консервированная), в том числе соки, морсы, нектары, напитки, пюре. Свежие овощи, картофель, бахчевые культуры, фрукты, грибы и орехи (кроме семенного и посадочного материала).	01.13	0706	Отбор проб	-
234	ГОСТ 1721 п. 3.2					Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов, размер	описание
235	ГОСТ 33884 п.7	01.13		0706	Отбор проб	-	
236	ГОСТ 34130 п.5	10.39.13		0712, 0804, 0805, 0813	Масса нетто	(2-6000) г	
237	ГОСТ 34130 п.6				Массовая доля компонентов	(0,01-90) %	
238	ГОСТ 34130 п.7				Форма и размеры	-	
239	ГОСТ 34130 п.8				Крупность помола	-	
240	ГОСТ 34130 п.9				Дефекты внешнего вида и посторонние примеси	(0,01-90) %	
241	ГОСТ 34130 п.10				Органолептические показатели	описание	
242	ГОСТ 34130 п.11				Развариваемость сушеных овощей	от 1 мин	

1	2	3	4	5	6	7
243	ГОСТ 34130 п.12				Металлические примеси	от 0,00005%; от 0,5 мг/кг
244	ГОСТ 34130 п.13				Зараженность вредителями хлебных запасов, наличие загнивших и заплесневевших продуктов	Обнаружено/ не обнаружено
245	ГОСТ 34130 п.14				Массовая доля минеральных примесей	(0,01-90) %
246	ГОСТ 28741 п.3.2		10.3	0701	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	описание
247	ГОСТ Р 53036 п. 4.1- 4.7		01.13	0706	Содержание зеленой массы; содержание цветущих корнеплодов; содержание увядших корнеплодов; содержание мумифицированных корнеплодов; корнеплоды с сильными механическими повреждениями; содержание загнивших корнеплодов; загрязненные корнеплоды	(0-100) %
248	ГОСТ 13340.2 п.4		01.13, 10.39.13	0712, 20	Зараженность вредителями	Обнаружено/ не обнаружено
249	ГОСТ 13340.2 п.3				Металломагнитные примеси	(0-10) мг/кг
250	ГОСТ Р 51436		10.3	2009	Общая щелочность золы	(5-80)ммоль NaOH/л
251	ГОСТ Р 51434		10.3	2009	Титруемая кислотность	(0,2-2,1)%
252	ГОСТ 33946		10.3	2009	Массовая доля золы	(0,1-1,5)%
253	ГОСТ 27198		01.21	0806	Массовая концентрация сахаров	(1,0-40,0) г/100 мл
254	ГОСТ 34128		10.3	2009	Растворимые сухие вещества	(2,0-80,0)%
255	ГОСТ Р 51430		10.3	2009	Общий фосфор	(20-350) мг/дм ³
256	ГОСТ 26188		10	20, 16	pH	(2-12) ед. pH
257	MP 2655-82 МЗ СССР		01.1, 01.2	20	Нитраты	(9,1-8000,0) мг/кг
258	МУ 5161-89 МЗ СССР		01.1, 01.2	20	Нитраты	(9,1-8000,0) мг/кг
259	ГОСТ 8756.0		10.3	20	Отбор проб	-
260	ГОСТ 12231 п.4		10.3	2001-2009	Соотношение составных частей	(0,1-99,9)%
261	ГОСТ 34129		10.39	0711	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
262	ГОСТ 34125		10.39	0712, 0804, 0805, 0812	Отбор проб	-
263	ГОСТ 26313		10.3	2001-2009	Отбор проб	-
264	ГОСТ 28876		10.84	0901-0910, 2103	Отбор проб	-
265	ГОСТ 8756.18 п.6		10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	2001-2009	Внешний вид упаковки	-
266	ГОСТ 8756.18 п.8				Внутренняя поверхность упаковки	-
267	ГОСТ 1936 п.2.4		10.83.13	0902	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, оттенок и прозрачность настоя, вкус, аромат.	описание
268	ГОСТ 8756.1 п.5		10.3	20	Органолептические показатели	описание
269	ГОСТ 8756.1 п.6				Масса нетто или объем	(0,01-6000) г (0,01-1000) мл
270	ГОСТ 8756.1 п.7				Массовая доля составных частей	(0,1-99,9)%
271	ГОСТ 28875 п.3.3		01.28	0910	Органолептические показатели	описание
272	ГОСТ 8756.4		10.3	20	Минеральные примеси	(0-2) %
273	ГОСТ 25555.3 п. 2.		10.3	2001-2009	Минеральные примеси	(0-2) %
274	ГОСТ ISO 750		10.3	2001-2009	Массовая доля титруемых кислот	(0,5-5,0) ммоль Н ⁺ на 100 см
275	ГОСТ ISO 750				Титруемая кислотность	(40-300) миллимоль Н ⁺ /дм ³
276	ГОСТ 26186 п.3		10.3	2001-2009	Массовая доля хлоридов	(0,5-5,0) %
277	ГОСТ 26323		10.3	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Отсутствуют/ присутствуют; (0- 90)%
278	ГОСТ 28880		10.84	0901-0910	Массовая доля посторонних примесей	(0,01 – 10,0) %
279	ГОСТ ISO 1572		10.83	0902	Массовая доля сухого вещества	(0,2-90,0) %
280	ГОСТ ISO 2173		10.3	2001-2009	Массовая доля сухого вещества; массовая доля растворимых сухих веществ	(0,2-90,0) %
281	ГОСТ 33977 п.5		10.3	2001-2009	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,2-90,0) %
282	ГОСТ 8756.13 п.2		10.3	2001-2009	Массовая доля сахара	(0,1-80) %

1	2	3	4	5	6	7
283	ГОСТ 8756.21 п.2		10.3	2001-2009	Массовая доля жира	(1,0-15,0) %
284	ГОСТ 26183		10.3	2001-2009	Массовая доля жира	(1,0-15,0) %
285	ГОСТ 25555.4 п.2		10.3	2001-2009	Массовая доля золы	(1,0-15,0) %
286	ГОСТ 25555.5 п.7		10.3	2001-2009	Массовая доля диоксида серы	(100-20000) мг/кг; (0,01-2,0)%
287	ГОСТ 29030		10.3	2001-2009	Относительная плотность	(0,5-1,5)
288	ГОСТ 29030		10.3	2001-2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(6,0-30,0) %
289	ГОСТ 26889		10.3	2001-2009	Массовая доля азота по Кьельдалю	(300,0-2000,0) мг/кг
290	ГОСТ Р 53137		10.32	2001-2009	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах	описание
291	ГОСТ 34127		10.32	2001-2009	Массовая доля титруемых кислот	(0,2-2,1) %
292	ГОСТ 8756.11 п. 6		10.3	2001-2009	Прозрачность соков	Прозрачный/непрозрачный
293	ГОСТ 29270 п.5		10.39	2001-2009	Нитраты	(9,1-9188) мг/кг
294	ГОСТ 33276		10.32	2001-2009	Относительная плотность	(0,5-1,5)
295	ГОСТ 34111		10.32	2001-2009	Массовая доля азота	(300-2000) мг/кг
296	ГОСТ 33437		10.32	2001-2009	Массовая концентрация хлоридов	(0,01-10,0) г/дм ³
297	ГОСТ 33437				Массовая доля хлоридов	(0,001-10,0) %
298	ГОСТ 8756.9		10.3	2001-2009	Массовая доля осадка	(0,2-10,0)%
299	ГОСТ 1722 п.3.1		01.13	0706	Отбор проб	-
300	ГОСТ 1722 п. 3.2				Органолептические показатели Внешний вид, вкус, запах, спелость, цвет	описание
301	ГОСТ 1723 п.5,6		01.13	0703	Отбор проб, органолептические показатели	описание
302	ГОСТ 1724 п.3.1		01.13	0704	Отбор проб	-
303	ГОСТ 1724 п.3.2				Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов	описание
304	ГОСТ 7194 п.2.1		01.13	0701	Отбор проб	-
305	ГОСТ 7194 п.2.3				Наличие земли и примеси	(0,1-99,0)%

1	2	3	4	5	6	7			
306	ГОСТ 7194 п.2.4				Размер клубней	(1-30,0) см (1,0-99,0)%			
307	ГОСТ 7194 п.2.5				Внешний вид, клубни с нарастаниями, наростами, позеленевшие, с легкой морщинистостью, увядшие, с механическими повреждениями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, пораженные болезнями.	описание			
308	ГОСТ 32284 п.8				01.13	0706	Отбор проб	-	
309	ГОСТ 32284 п.9.2, 9.3						Органолептические показатели Внешний вид, вкус, запах, спелость, цвет	описание	
310	МУ 5048-89 МЗ СССР				01.2, 01.13, 10.3	07, 08	Нитраты	(9,1-8000,0) мг/кг	
311	ГОСТ 31861				Вода питьевая, минеральная, расфасованная в емкости (бутилированная вода); централизованного и нецентрализованного систем водоснабжения, очищенная (в том числе из кулеров, автоматов розлива), природная, вода поверхностных вод, пищевой лед	36.00	2201	Отбор проб	-
312	ГОСТ Р 56237							Отбор проб	-
313	ГОСТ 3351							Органолептические показатели: запах, вкус и привкус	(0-5) баллов
314	ГОСТ 4245 п.2							Содержание хлор-иона	(10-150) мг/дм ³
315	ГОСТ 31940 п.4	Массовая концентрация сульфатов	(25-500) мг/дм ³						
316	ГОСТ 18164	Сухой остаток	(0,5-1000) мг/дм ³						
317	ГОСТ 31954 п. 4	Жесткость	(0,1-20,0) °Ж						
318	ГОСТ 31957 п.5	Щелочность	(0,1-100) Ммоль/л						
319	ГОСТ 31957 п.5	Массовая концентрация карбонатов	(6,0-6000) мг/дм ³						
320	ГОСТ 31957 п.5	Массовая концентрация гидрокарбонатов	(6,1-6100,0) мг/дм ³						
321	ГОСТ 6687.8 п. 5	Массовая доля бикарбоната натрия	(0,1-400) мг/ дм ³						
322	ГОСТ 23268.0	Отбор проб	-						
323	ГОСТ 23268.1 п.3	Объем воды в бутылках	(80-100) %						
324	ГОСТ 23268.1 п.2	Органолептические показатели: Прозрачность, Цвет, Запах, вкус	описание						

1	2	3	4	5	6	7			
325	ГОСТ 23268.5 п.2				Массовая концентрация ионов кальция	(1-350) мг/дм ³			
326	ГОСТ 23268.5 п.3				Массовая концентрация ионов магния	(1-200) мг/дм ³			
327	ГОСТ 23268.3 п.2а				Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	(5-4000) мг/дм ³			
328	ГОСТ 4389 п.4				Массовая концентрация сульфат-ионов	(2-3500) мг/дм ³			
329	ГОСТ 23268.12				Перманганатная окисляемость	(0,1-12,0) мг/дм ³ ;			
330	ПНДФ 14.1:2:3:4.213				Мутность	(1,0-100,0) ЕМФ			
331	ГОСТ 31868 п.5				Цветность	(1,0-70,0) град			
332	ПНДФ 14.1:2: 4.207				Водородный показатель	(1,0-14,0) ед. рН			
333	ПНДФ 14.1.2.3.4.121				Перманганатная окисляемость	(0,5-100,0) мгО/дм ³			
334	ГОСТ Р 55684								
335	ГОСТ 31762 п.3, 4.1				Пищевая масложировая продукция	10.84	2103	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
336	ГОСТ 31762 п.4.2							Органолептические показатели: цвет, консистенция, вкус внешний вид, запах	описание
337	ГОСТ 31762 п.4.3							Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
338	ГОСТ 31762 п.4.6, 4.7, 4.8							Массовая доля жира	(5,0 – 95,0) %
339	ГОСТ 31762 п.4.13	Кислотность (Кислотность, в пересчете на уксусную кислоту)	(0,05 -10,0) %						
340	ГОСТ 31762 п.4.18	Массовая доля белковых веществ	(0,1-10,0) %						
341	ГОСТ 31762 п.4.21	Концентрация водородных ионов(рН)	(0-12) ед. рН						
342	ГОСТ 8285 п. 2.1	10.84		1501-1506	Отбор проб	-			
343	ГОСТ 8285 п. 2.2				Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность	описание			
344	ГОСТ 8285 п. 2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1-10,0) %			
345	ГОСТ 8285 п. 2.5				Массовая доля свободных жирных кислот	(0,1-20,0) %			

1	2	3	4	5	6	7
346	ГОСТ 8285 п. 2.4.3				Кислотное число	(1,0-20,0) мг КОН/г
347	ГОСТ 8285 п. 2.4.2				Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль O ₂ /кг
348	ГОСТ 32189 п.5.1		10.41, 10.24	1517	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
349	ГОСТ 32189 п.5.2				Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция	описание
350	ГОСТ 32189 п.5.4-5.9				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,5-95,0) %
351	ГОСТ 32189 п.5.10				Кислотность продукта	(0,5-3,0) °К
352	ГОСТ 32189 п.5.11, 5.12, п.5.14				Массовая доля жира	(5,0-100,0) %
353	ГОСТ 32189 п.5.20, 5.21				Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,1 - 1,5) %
354	ГОСТ 32189 п.5.30				pH	(0-12) ед. pH
355	ГОСТ 32190 п.4,5,6		10.41.59	1516	Отбор проб	-
356	ГОСТ 1129		10.41	1512	Органолептические показатели	описание
357	ГОСТ Р 50456		10.4	1501-1518	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10-95,00) %
358	ГОСТ Р 50457 п.4		10.4	1501-1518	Кислотное число	(1,0-20,0) мг КОН/г
359	ГОСТ Р 51487		10.41	1501-1518	Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль активного кислорода/кг (ммоль(1/2O)/кг)
360	ГОСТ 5472		10.41	1507-1516	Органолептические показатели: запах, цвет, прозрачность	описание
361	ГОСТ 5480		10.4	1501-1518	Содержание мыла	Отсутствуют/ присутствуют
362	ГОСТ 5474		10.41	1507-1516	Массовая доля золы	(0,09-0,2) %
363	ГОСТ 5481 п.5		10.41	1507-1516	Массовая доля нежировых примесей	(0,4-99,0) %
364	ГОСТ 11812 п.1		10.41	1507-1516	Массовая доля влаги	(0,01- 0,3) %
365	ГОСТ 26593		10.41	1507-1516	Перекисное число	(0,1- 40,0) ммоль активного кислорода /кг

1	2	3	4	5	6	7		
366	ГОСТ 31933 п.7		10.41	1507-1516	Кислотное число	(0,1- 40,0) мг КОН/г		
367	ГОСТ Р 54668 п. 5.2	Продукция молочной и маслосыродельной промышленности, в том числе для детского питания, продукция детской молочной кухни. Молоко натуральное сырье. Консервированные молочные продукты, молочные продукты сухие.	10.51, 10.52	0401-0406	Отбор проб	-		
368	ГОСТ Р 54668 п.7, 8.1				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-99,0) %		
369	ГОСТ Р 55063 п. 5		10.51.4	0406	Отбор проб	-		
370	ГОСТ Р 55063 п. 7.4				Температура	(0-150) °С		
371	ГОСТ Р 55063 п. 7.8				Массовая доля жира	(7,0-39,0)%		
372	ГОСТ Р 55063 п. 7.6				Массовая доля влаги	(3,0-70,0)%		
373	ГОСТ Р 55063 п. 7.6				Массовая доля сухого вещества	(3,0-70,0)%		
374	ГОСТ Р 55063 п. 7.10				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-8,0)%		
375	ГОСТ Р 55361 п.5				10.51	0405	Отбор проб	-
376	ГОСТ Р 55361 п.7.2						Масса нетто	(2-6000) г
377	ГОСТ Р 55361 п. 7.3		Температура	(4-10) °С				
378	ГОСТ Р 55361 п.7.4, 7.5		Массовая доля жира	(50,0-85,0) %				
379	ГОСТ Р 55361 п.7.6, 7.7		Массовая доля влаги	(0,5-60,0)%				
380	ГОСТ Р 55361 п. 7.12		Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %				
381	ГОСТ Р 55361 п. 7.9, 7.10		Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %				
382	ГОСТ Р 55361 п.7.11		Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	(0,5-99,0) %				
383	ГОСТ Р 55361 п. 7.14, 7.15, 7.16		Кислотность	(1,0-6,0)°К; (10,0-70,0)°Т				
384	ГОСТ Р 55361 п. 7.13		Массовая доля сахарозы	(3,0-20,0)%				
385	ГОСТ 13928		01.41.20, 01.45.22, 10.51, 10.52	0401-0406	Отбор проб	-		
386	ГОСТ 31981 п.7.1	10.51	0403	Отбор проб	-			
387	ГОСТ 31981 п. 7.2			Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	описание			
388	ГОСТ 31981 п. 7.3			Массовая доля белка	(0,02-30,0) %			
389	ГОСТ 31981 п. 7.9			Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	(0,5-99,0) %			
390	ГОСТ Р 52253 п.7.3	10.51	0401-0106	Органолептические показатели	-			

1	2	3	4	5	6	7
391	ГОСТ 31457 п. 7.2, 7.9		10.52.1	0405	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, структура, внешний вид, цвет, масса порции	описание
392	ГОСТ 26754		10.51	0401	Температура	(0-150) °С
393	ГОСТ Р 51457		10.51	0406	Массовая доля жира	(10,0-90,0) %
394	ГОСТ 30648.1 п.4, 5		10.86	04	Массовая доля жира	(0,5-90,0) %
395	ГОСТ Р 54662		10.51.4	0406	Массовая доля белка	(5,0-55,0)%
396	ГОСТ Р 54662		10.51	0406	Массовая доля общего азота	(0,02-55,0) %
397	ГОСТ 30648.2 п.4		10.51	04	Массовая доля белка	(0,1-30,0) %
398	ГОСТ 3623 п. 6.2		10.51	0401-0406	Наличие пероксидазы	Обнаружено/ не обнаружено
399	ГОСТ 30648.3 п.4		10.86	04	Массовая доля влаги	(0,5-99,0) %
400	ГОСТ 30648.3 п.4		10.86	04	Массовая доля сухого вещества	(0,5-99,0) %
401	ГОСТ Р 54045		10.51	0406	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
402	ГОСТ Р 54761		10.51, 10.52	0401-0406	Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	(0,5-99,0) %
403	ГОСТ Р 54669		10.51, 10.52	0401-0406	Кислотность	(2,0-250,0) °Т
404	ГОСТ 30648.4		10.86	04	Кислотность	(2,0-250,0) °Т
405	ГОСТ 31976		10.51	0403	Кислотность	(2,0-250,0) °Т
406	ГОСТ 34454		10.51	0403, 0404	Массовая доля белка	(0,02-55,0) %
407	ГОСТ 30305.4		10.51	0401-0406	Индекс растворимости	(0,1-1,0) см ³
408	ГОСТ 30648.6		10.86	04	Индекс растворимости	(0,1-1,0) см ³
409	ГОСТ 3622		10.51	0401-0406	Отбор проб	-
410	ГОСТ 26809.1		10.51	0401-0406	Отбор проб	-
411	ГОСТ 28283		01.41.20, 01.45.22, 10.51	0401	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет, герметичность	описание
412	ГОСТ 29245 п.2-6		10.51	0405	металлических банок, состояние внутренней поверхности металлических банок, масса нетто.	(1-5) баллов
413	ГОСТ 5867 п.2, 4		10.51, 10.52	0401-0406	массовая доля жира	(0,1-58) %
414	ГОСТ 29247		10.51	0401	массовая доля жира	(0,1-58) %
415	ГОСТ 23327		10.51	0401-0406	массовая доля белка	(0,02-30,0) %
416	ГОСТ 3626 п. 2-4, 6а, 6		10.51	0401-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-90,0) %

1	2	3	4	5	6	7	
417	ГОСТ 29246 п. 2, 3.1		10.51	0401-0406	Массовая доля влаги	(0,1-90,0) %	
418	ГОСТ 30305.1 п.4		10.51	0401-0406	Массовая доля влаги	(0,1-90,0) %	
419	ГОСТ 3627 п.4, 5		10.51	0405, 0406	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %	
420	ГОСТ Р 54667 п.9		10.51	0401-0406	Массовая доля общего сахара	(2,0-50,0) %	
421	ГОСТ 29248 п.4		10.51	0401	Массовая доля сахарозы	(1,0-50,0) %	
422	ГОСТ 30648.7 п.5		10.86	1904, 1905, 2106	Массовая доля сахарозы	(1,0-50,0) %	
423	ГОСТ Р 54758 п. 6		10.51	0401-0406	Плотность	(1015-1035) кг/м ³	
424	ГОСТ 3624		10.51, 10.52	0401-0406	Кислотность	(2-250) °Т	
425	ГОСТ 30305.3		10.51	0401-0406	Кислотность	(2-250) °Т	
426	ГОСТ 24065 п.2		10.51	0401	Сода	Отсутствуют/ присутствуют	
427	ГОСТ 24066		01.41.20, 01.45.22	0401	Аммиак	Отсутствуют/ присутствуют	
428	ГОСТ 24067		10.51	0401	Перекись водорода	Отсутствуют/ присутствуют	
429	ГОСТ 26671		Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты), в том числе полуфабрикаты. Консервированная мясная продукция.	10.13, 10.39	0201-0210, 1601-1603	Отбор проб	-
430	ГОСТ Р 51447			10.13	0201-0210, 1601-1603	Отбор проб	-
431	ГОСТ Р 51944 п. 3	10.12, 10.13		0207	Отбор проб	-	
432	ГОСТ Р 51944 п.6.1-6.10				Органолептические показатели	описание	
433	ГОСТ Р 51944 п.6.11				Температура	(-35- (+20)) °С	
434	ГОСТ Р 51944 п.6.12				Масса	(0,05-6,0) кг	
435	ГОСТ Р 54349 п. 4.4	10.12, 10.13		0207	Отбор проб	-	
436	ГОСТ Р 54349 п. 4.7				Органолептические показатели: запах, вкус, аромат бульона, упитанность, степень снятия оперения, состояние вида кожи, внешний вид, температура продукта	описание	
437	ГОСТ Р 54356 п.4.4	10.13		0207, 1602	Отбор проб	-	

1	2	3	4	5	6	7
438	ГОСТ Р 54356 п. 4.7				Органолептические показатели: запах, вкус, аромат бульона	описание
439	ГОСТ 4288 п.2.1		10.13, 10.85, 10.89	1602	Отбор проб	-
440	ГОСТ 4288 п. 2.3				Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах	описание
441	ГОСТ 4288 п.2.2				Масса	(0,005-6,0) кг
442	ГОСТ 4288 п.2.6				Кислотность	(1,0-14,0) °Т
443	ГОСТ 4288 п. 2.7				Качественное определение наполнителя	-
444	ГОСТ 4288 п. 2.8, 2.10				Массовая доля углеводов, хлеба	(0,0-99,0) %
445	ГОСТ 4288 п. 2.5				Массовая доля влаги	(30,0-80,0) %
446	ГОСТ 8285 п. 2.1		10.41	1501-1517	Отбор проб	-
447	ГОСТ 8285 п.2.2				Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, прозрачность	описание
448	ГОСТ 8285 п. 2.3				Массовая доля влаги	(0,1-90)%
449	ГОСТ 8285 п. 2.4				Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль активного кислорода/кг (ммоль(1/2O)/кг)
450	ГОСТ 8285 п.2.4				Кислотное число	(0,5-30,0) мг КОН/г
451	ГОСТ 11293 п.4.1		20.59	3503001	Отбор проб	-
452	ГОСТ 11293 п. 4.3, 4.8				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус	описание
453	ГОСТ 11293 п.4.2				Масса	(0,05-6,0) кг
454	ГОСТ 11293 п. 4.10				Массовая доля влаги	(0,1-99)%
455	ГОСТ 11293 п. 4.11				Массовая доля золы	(0,0-20,0) %
456	ГОСТ 11293 п. 4.16				Посторонние примеси	обнаружено/не обнаружено
457	ГОСТ 31467		10.1	0207	Отбор проб	-
458	ГОСТ 31469 п.3		01.47	0407, 0408	Отбор проб	-
459	ГОСТ 31469 п.4, 5				Массовая доля жира	(1,0-70,0) %
460	ГОСТ 31469 п.8				Массовая доля белка, содержания азота	(4,0-98,0) %
461	ГОСТ 31469 п.6				Массовая доля сухого вещества	(3,0-99,5) %
462	ГОСТ 31469 п.14				pH раствора	(1,0-14,0) ед. pH

1	2	3	4	5	6	7
463	ГОСТ 31469 п.12				Массовая доля хлористого натрия	(1,0-25,0) %
464	ГОСТ 31469 п.10				Посторонние примеси	обнаружено/не обнаружено
465	ГОСТ 31654 п.7.1		01.47	0407	Отбор проб	-
466	ГОСТ 31657 п.6.1, 6.2		10.12, 10.13	0207, 1602	Отбор проб	-
467	ГОСТ 31657 п.6.3				Температура	(-30-+150) °С
468	ГОСТ 31720 п.4		10.89	0408	Отбор проб	-
469	ГОСТ 31936 п.7.1, 7.2		10.12	0207	Отбор проб	-
470	ГОСТ 31936 п. 7.3				Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет	описание
471	ГОСТ 7269 п.4		10.1	0201-0210, 1601-1602	Отбор проб	-
472	ГОСТ 7269 п.5				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона.	описание
473	ГОСТ 7269 п.5				Свежесть	свежее/ сомнительной свежести/ несвежее
474	ГОСТ 20235.0 п.1		10.11	1602	Отбор проб	-
475	ГОСТ 20235.0 п.2				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, состояние мышц на разрезе, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона	описание
476	ГОСТ 31470 п.4		10.1	0207	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах	описание
477	ГОСТ 31470 п.5				Кислотность	(0,3-10,0) °Т
478	ГОСТ 31470 п.6				Качественное определение свежести	-

1	2	3	4	5	6	7
479	ГОСТ 31470 п.9				Перекисное число	(0,0-40,0) ммоль активного кислорода/кг (ммоль(1/2O ₂)/кг)
480	ГОСТ 31470 п.8				Кислотное число	(0,5-30,0) мг КОН/г
481	ГОСТ 31470 п.8				Общая кислотность	(1,0-7,0) °Т
482	ГОСТ 31470 п.10				Активность пероксидазы	соответствует/не соответствует
483	ГОСТ 31470 п.11				Наличие крахмала	Обнаружено/не обнаружено
484	ГОСТ 31470 п.12				Массовая доля углеводов, хлеба, крахмала	(0,1-99,0) %
485	ГОСТ 31490 п.6.2		10.12	0207	Органолептические показатели	описание
486	ГОСТ 31490 п.6.2.1				Температура	(-30-+150) °С
487	ГОСТ 32951 п. 7.12		10.11, 10.13	0201-0206, 0208- 0210, 1601, 1602	Температура	(-30-+150) °С
488	ГОСТ 32951 п.7.13				Массовая доля составных частей	(0,1-99) %
489	ГОСТ 8756.1 п.5		10.1, 10.32, 10.39	0701-0711, 0801- 0814	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	описание (0-5) баллов
490	ГОСТ 8756.1 п.6				Масса	(0,05-6,0) кг
491	ГОСТ 8756.1 п.7				Массовая доля составных частей	(0,1-99) %
492	ГОСТ 31466 п.6		10.12	0207	Массовая доля костных включений	(0,1-20,0) %
493	ГОСТ Р 51478		10.11-10.13	0208-0210, 0504, 1601, 1602	рН раствора	(1,0-12,0) ед.рН
494	ГОСТ 20235.1 п.1.1, 1.3		10.11	1602	Свежесть	-
495	ГОСТ 26186 п.3		10.1	1602	Массовая доля хлористого натрия	(1,0-8,0) %
496	МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах, МУ 4237-86		10.85, 10.89	1601, 1602	Массовая доля жира	(1,0-70,0) %
497	ГОСТ 32008		10.11-10.13	0208-0210, 0504, 1601, 1602	Массовая доля белка, содержания азота	(0,02-60,0) %
498	ГОСТ Р 50456 п.6		10.4	1601, 1602	Массовая доля влаги	(0,1-80,0) %

1	2	3	4	5	6	7
499	ГОСТ 31930 п.4		10.12, 10.13	0207	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании	(1,0-80,0) %
500	ГОСТ 31727		10.11-10.13	0208-0210, 0504, 1601, 1602	Массовая доля золы	(0,0-20,0) %
501	ГОСТ 9794 п.8		10.1	0201-0210, 1601-1602	Общий фосфор	(0,10-1,0) %
502	ГОСТ Р 50457 п.4		10.4	0201-0210, 1601-1602	Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
503	ГОСТ Р 55480		10.11, 10.13	0201-0208	Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
504	ГОСТ 3739		10.11	0201-0210, 1601-1602	Масса порции	(2-6000) г
505	ГОСТ 8756.0		10.32, 10.39	0701-0711, 0801-0814	Отбор проб	-
506	ГОСТ 9792		10.11	1601, 1602		-
507	ГОСТ 23392 п.6.2		10.11	0201-0210, 1601-1602	Свежесть	свежее/ сомнительной свежести/ несвежее
508	ГОСТ 33741 п. 7, 8, 9		10.13, 10.86	0201-0205	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	описание (0-5) баллов
					Масса нетто	(2-6000) г
					Массовая доля составных частей	(0-99)%
509	ГОСТ 8756.18 п.6		10.32, 10.39	0701-0711, 0801-0814	Внешний вид упаковки	описание
510	ГОСТ 8756.18 п.8				Внутренняя поверхность упаковки	описание
511	ГОСТ 9959		10.11-10.13	0201-0206, 0208-0210, 1601, 1602	Органолептические показатели: внешний вид, цвет на разрезе, запах, вкус, консистенция, сочность, наваристость	описание (1-5) баллов
512	ГОСТ 25011 п.6		10.11-10.13	0201-0206, 0208-0210, 1601, 1602	Массовая доля белка	(1,0-60,0) %
513	ГОСТ 9793		10.11-10.13	0201-0206, 0208-0210, 1601, 1602	Массовая доля влаги	(1,0-85,0)%

1	2	3	4	5	6	7	
514	ГОСТ 8558.1		10.11-10.13	0201-0206, 0208-0210, 1601, 1602	Массовая доля нитрита	(0,0002-0,010) %	
515	ГОСТ 29299		10.11-10.13	0201-0206, 0208-0210, 1601, 1602	Массовая доля нитрита	(1,0-200,0) мг/кг	
516	ГОСТ 9957 п.7		10.11-10.13	0201-0206, 0208-0210, 1601, 1602	Массовая доля хлористого натрия	(0,5-8,0) %	
517	ГОСТ 10574 п.6		10.11-10.13	0201-0206, 0208-0210, 1601, 1602	Наличие крахмала	отсутствует/присутствует	
518	ГОСТ 10574 п.7				Массовая доля крахмала	(0,03- 15,4) %	
519	ГОСТ 32009		10.13	1602	Массовая доля фосфора	(0,01-1,5)%; (0,1-15)г/кг	
520	ГОСТ 25555.3 п. 2			1601, 1602	Массовая доля минеральных примесей	(0,1-10,0) %	
521	ГОСТ 25555.3 п. 4				Массовая доля минеральных примесей нерастворимых в соляной кислоте	(0,1-10,0) %	
522	ГОСТ 23042		10.13	1602	Массовая доля жира	(0,2-50,0) %	
523	ГОСТ 26183		10.13	1602	Массовая доля жира	(0,1-50,0) %	
524	ГОСТ 22567.5 Приложение А		Дезинфицирующие средства: хлорамин, гипохлорит кальция, хлорная известь, перекись водорода и другие дез. средства, в том числе нехлорсодержащие	20.20	3808	Показатель активности ионов водорода (рН) при 20°С	(5,5-10,5)
525	ГОСТ 32385			20.20	3808		(0-12) ед. рН
526	ГОСТ 18995.1			20.20	3808	Плотность при 20° С	(1,1-1,2) г/см ³
527	ГОСТ 25263 п.4.1	20.20		3808	Отбор проб	-	
528	ГОСТ 25263 п.4.2	20.20		3808	Внешний вид и запах	описание	
529	ГОСТ 25263 п.4.3	20.20		3808	Содержание активного вещества	(0,001-99,9)%	
530	ГОСТ Р 54562 п.7.1	20.20		3808	Отбор проб	-	
531	ГОСТ Р 54562 п.7.3	20.20		3808	Внешний вид и запах	описание	
532	ГОСТ Р 54562 п.7.4	20.20		3808	Содержание активного вещества	(15,0-30,0) %	
533	ГОСТ 11086 п.3.1	20.20		3808	Отбор проб	-	
534	ГОСТ 11086 п. 3.2	20.20		3808	Внешний вид и запах	описание	
535	ГОСТ 11086 п. 3.4	20.20		3808	Содержание активного вещества	(5,0-190,0) г/дм ³	
536	ГОСТ 11086 п.3.5	20.20		3808	Массовая концентрация щелочи	(5-99,0) г/дм ³	
537	ГОСТ 14193 п. 4.1	20.20		3808	Отбор проб	-	
538	ГОСТ 14193 п.4.3	20.20		3808	Внешний вид и запах	описание	
539	ГОСТ 14193 п.4.4	20.20		3808	Содержание активного вещества	от 25%	

1	2	3	4	5	6	7
540	ГОСТ Р 57474 п.4.2, 4.3		20.20	3808	Содержание активного вещества	(0,1-80,0) %
541	ГОСТ 32386		20.20	3808	Массовая доля активного хлора	(0,2-8,0)% или (3,0-200)г/дм ³
542	Инструкции по применению средства		20.20	3808	Содержание активного вещества	(0,03-99,0) %
543	Инструкции по применению средства		20.20	3808	Массовая доля активного кислорода	(0,3-14,0) %
544	ГОСТ 32387		20.20	3808	Массовая доля активного кислорода	(0,3-14,0) %
545	Инструкции по применению средства		20.20	3808		
546	Инструкции на средства		20.20	3808	Массовая концентрация щелочи	(0,2-20,0) г/дм ³
547	ГОСТ 28876	Пищевкусовые вещества: чай, кофейный напиток, концентраты пищевые, пряности, приправы, соль	10.84	0904-0910	Отбор проб	-
548	ГОСТ 33770 п. 3		10.84	2501	Отбор проб	-
549	ГОСТ 33770 п. 4				Органолептические показатели: запах, цвет, внешний вид, вкус	описание
550	ГОСТ Р 51575 п. 4.1, 4.2		10.84	2501	Массовая доля йода	(20-60)·10 ⁻⁴ %
551	ГОСТ Р 51575 п. 4.3				Массовая доля тиосульфата натрия	(15-40)·10 ⁻³ %.
552	ГОСТ 13685 п. 2.2		10.84.3	2501	Массовая доля влаги	(0,1- 10,0) %
553	ГОСТ 13685 п. 2.3				Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,01- 9,0) %
554	ГОСТ 13685 п. 2.12				Количество йодистого калия	(0,01-1000) г/тонна
555	ГОСТ 1936 п.2.5		10.83	0902, 0903	Массовая доля влаги, сухого вещества	(0,1-0,7) %
556	ГОСТ 1936 п.2.6.1				Массовая доля мелочи	(0-7,0) %

1	2	3	4	5	6	7
557	ГОСТ 28875 п. 3.1, 3.2, 3.3		10.84	09, 2101	Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, качество упаковки и маркировки, размер отдельных видов продукта	описание
					Масса нетто, масса нетто отдельных компонентов	(0,0001-6000) г
					Дефекты внешнего вида, пораженность плесенью, примеси растительного происхождения.	(0,01-90,0)%
					Металлические примеси	(0,0001-90,0000) г
558	ГОСТ 28875 п. 3.4				Зараженность вредителями хлебных запасов.	обнаружено/не обнаружено.
559	ГОСТ 15113.1 п. 2-7		10.89	1901, 21	Качество упаковки	описание
					Масса нетто, объемная масса воздушных зерен	(0,0001-6000) г
					Массовая доля отдельных компонентов	(0,01-99,99) %
					Размер отдельных видов продукта	(0,05-200,0) мм (0,1-99,9)%
					Крупность помола	(0,01-99,99) %
560	ГОСТ Р 50364 п.3.5		10.8	21	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, аромат, вкус	описание
561	ГОСТ 32572		10.83	0902, 0903	Внешний вид, цвет настоя, аромат, вкус	описание
562	ГОСТ Р 54345		10.84.3	2501	Нерастворимый в воде остаток	(0,01-0,9) %
563	ГОСТ 33769		10.84.3	2501	Массовая доля хлор- иона	(58,0-61,0) %
564	ГОСТ Р 54352		10.84.3	2501	Массовая доля магний- иона	(0,005-0,3) %
565	ГОСТ Р 54352				Массовая доля кальций- иона	(0,01-0,7) %
566	ГОСТ Р 54353		10.84.3	2501	Массовая доля сульфат- иона	(0,1-1,6) %
567	ГОСТ ИСО 1572		10.83	0902, 0903	Массовая доля влаги, сухого вещества	(0,1-0,7) %

1	2	3	4	5	6	7
568	ГОСТ Р 54729		10.84.3	2501	Массовая доля влаги, сухого вещества	(0,05-5,00) %
569	ГОСТ 15113.4 п. 2, 3		10.89	1901, 21	Массовая доля влаги, сухого вещества	(0,5-50,0) %
570	ГОСТ 15113.6 п.2, 3		10.89	1901, 21	Сахароза	(0,1-99,0) %
571	ГОСТ Р ИСО 9768		10.83	0902, 0903	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	(1,0-100,0) %
572	ГОСТ 15113.5		10.89	1901, 21	Кислотность	(0,01-40,0) %; (1,0-200,0) мл-экв.; (0,01-50,0) млNaOH/100 г
573	ГОСТ ИСО 928		10.84	0904-0910	Массовая доля золы	(0,01-100,0) %
574	ГОСТ 15113.8		10.89	1901, 21	Массовая доля золы, массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	(0-10,0) %
575	ГОСТ 15113.2 п. 5		10.89	1901, 21	Зараженность вредителями хлебных запасов.	обнаружено/не обнаружено.
576	ГОСТ 15113.2 п. 3, 4				Примеси растительные, минеральные, посторонние, металломагнитные	(1*10 ⁻⁴ -3,0) %
577	ГОСТ ISO 927		10.84	0904-0910	Примеси растительные, минеральные, металломагнитные	(1*10 ⁻⁴ -3,0) %
578	ГОСТ 6709 п. 3.3		Вода дистиллированная	20.13.52	2853901000	Массовая концентрация остатка после выпаривания
579	ГОСТ 6709 п.3.5	Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей				Соответствует/не соответствует
580	ГОСТ 6709 п. 3.6	Массовая концентрация нитратов				Соответствует/не соответствует
581	ГОСТ 6709 п. 3.7	Массовая концентрация сульфатов				Соответствует/не соответствует
582	ГОСТ 6709 п.3.8	Массовая концентрация хлоридов				Соответствует/не соответствует
583	ГОСТ 6709 п.3.15	Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄				Соответствует/не соответствует
584	ГОСТ 6709 п. 3.17	Удельная электрическая проводимость при 20 °С				(0,01-19,99)×10 ⁻⁴ См/м

1	2	3	4	5	6	7
585	ГОСТ 6709 п. 3.16				рН воды	(0,0-12,0)
586	ГОСТ 27026				Массовая концентрация остатка после выпаривания	(1,0-200,0) мг/дм ³
587	МУК 4.2.1018-01				Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22 °С	(0-20) КОЕ /см ³
588	ГОСТ Р 54607.1	Пищевая продукция и продовольственное сырье: Продукция хлебопекарной промышленности, продукция сахарной промышленности, кондитерские изделия, плодоовощная продукция, зерновые и зернобобовые культуры, масличные культуры, продукция мукомольно-крупяной промышленности, продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты), продукты молочной и маслосыродельной промышленности, продукция рыбная пищевая товарная, консервы и пресервы, рыбные и нерыбных объектов промысла, масложировая продукция,	10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Отбор проб	-
589	МУ № 1-40/3805 раздел 1		10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Отбор проб	-
590	МУ № 4237-86		10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Отбор проб	-
591	ГОСТ 3626 п. 2-4		10.85, 10.89	2104, 2106, 0401-0406, 2103	Массовая доля сухого вещества	(0,2-70,0) %
592	ГОСТ 3626 п. 2-4, 6а, 6		10.85, 10.89	2104, 2106, 0401-0406, 2103	Массовая доля влаги	(0,2-90,0) %
593	ГОСТ 4288 п.2.5		10.85, 10.89	2104, 2106, 1602, 2103	Массовая доля влаги	(0,2-90,0) %
594	ГОСТ 4288 п. 2.6				Общая титруемая кислотность	(0,1-150) °Т
595	ГОСТ 15113.4 п.2, 3		10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Массовая доля влаги	(0,2-90,0) %
596	ГОСТ 7636 п.3.3.1, 3.3.2		10.85, 10.89	2104, 2106, 1604, 1605, 2103	Массовая доля воды	(10,0-90,0) %
597	ГОСТ 7636 п. 3.5.1, 3.5.2				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
598	ГОСТ 21094	10.85, 10.89	1905, 2104, 2106, 2103	Влажность	(5,0-61,0) %	

1	2	3	4	5	6	7
599	ГОСТ 5668 п. 2, 5	продукция пчеловодства, в том числе продукция общественного питания	10.85, 10.89	1905, 2104, 2106, 2103	Массовая доля жира	(1,0-20,0) %
600	ГОСТ 5867 п. 2, 4		10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Массовая доля жира	(0,1-58,0) %
601	ГОСТ 23042		10.85, 10.89	1602, 2104, 2106, 2103	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
602	ГОСТ 31902 п.7, 8		10.85, 10.89	1905, 2104, 2106, 2103	Массовая доля жира	(0-60,0) %
603	ГОСТ 3627 п.4, 5		10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
604	ГОСТ 9957 п.7		10.85, 10.89	1601, 1602, 2104, 2106, 2103	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-7,0) %
605	ГОСТ 27207		10.85, 10.89	1604, 1605, 2104, 2106, 2103	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-10,0) %
606	ГОСТ 5672 п.3, 4		10.85, 10.89	1905, 2104, 2106, 2103	Массовая доля сахара (сахарозы)	(0,1-27) %
607	ГОСТ 5903 п.5		10.85, 10.89	1905, 2104, 2106, 2103	Массовая доля сахара (сахарозы)	(0,1-27) %
608	ГОСТ 3624		10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Общая титруемая кислотность	(2-250) °Т
609	ГОСТ 5670		10.85, 10.89	1905, 2104, 2106, 2103	Общая титруемая кислотность	(0-10) град
610	ГОСТ 27082		10.85, 10.89	1604, 1605, 2104, 2106, 2103	Общая титруемая кислотность	(0,3-0,7) %
611	ГОСТ 28972	10.85, 10.89	1604, 1605, 2104, 2106, 2103	Активная кислотность	(0-12,0) рН	
612	ГОСТ Р 55361 п.7.26	10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Калорийность/ энергетическая ценность (расчетный метод)	(20-10000) ккал в 100 г; (84-420000) кДж в 100 г	

1	2	3	4	5	6	7
613	Справочник «Химический состав и калорийности российских продуктов питания» под редакцией Могильного М.П. и Тутельяна В.А., издательство ООО «ДеЛи плюс» 2015 г.		10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Калорийность/ энергетическая ценность (расчетный метод)	(1-10000) ккал в 100 г; (4,2-420000) кДж в 100 г
614	МУ 1-40/3805-91 (данные для подсчета берутся из п. 1.2- 1.12)		10.85, 10.89	2104, 2106, 2103	Калорийность/ энергетическая ценность (расчетный метод)	(1-10000) ккал в 100 г; (4,2-420000) кДж в 100 г
615	ГОСТ 7702.2.0	Пищевая продукция и продовольственное сырье: Сдобные, бараночные, сухарные изделия, макаронные изделия, дрожжи хлебопекарные Дрожжи прессованные, Дрожжи сушеные, изделия булочные, Изделия макаронные, Сахар, кондитерские, мучные и сахаристые изделия, крахмал, крахмалосодержащие продукты (в том числе патока), Крупа, хлопья, толокно, мука, отруби, Рыба живая, свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих, рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная, рыбная кулинария и др. рыбная продукция, готовая к употреблению. Рыба соленая, Консервы и пресервы рыбные, в т.ч. для детского питания,	56.2 56.21.1 10.71.11 10.72.11 10.72.19 10.73.11 10.73.12 10.85.1 10.85.14 10.85.19 10.89.13 10.81.1 10.81.2 10.82 10.82.13 10.82.14 10.85.19 01.49.21 01.49.24.130 01.49.24.170 01.49.26.119 10.84.12.140	2103 2104 2106 25010091 2501009110 2501009190 2201 2202 2009 1501 1502 1504-1507 1509 151000 1512 1514 1516 1517 1806 2103 0401 0402	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
616	ГОСТ Р ИСО 707				Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
617	ГОСТ ISO 7218				Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей	-
618	ГОСТ 26669				Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей	-
619	ГОСТ 26670				Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей	-

1	2	3	4	5	6	7
620	ГОСТ 31861	Продукты переработки плодов и овощей, консервы плодовые, ягодные, овощные, грибные, плоды, ягоды, чай, пряности, приправы, Продукция общественного питания: готовые кулинарные изделия, в т.ч. упакованные под вакуумом; сладкие блюда и напитки, мучные изделия, кондитерские, в ч. торты и пирожные, Минеральные воды промышленного розлива (в т.ч., искусственно минерализованные), Вкусовые вещества (соль пищевая), Соки, в т. числе концентрированные соки, фруктовые и овощные нектары, морсы, фруктовые и овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные пюре, в том числе концентрированные.	10.84.12.190	0403	Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей	-
621	ГОСТ 31904		10.86.10.642	0404		
622	ГОСТ Р 51448		10.86.10.643	0405	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
			10.86.10.650	0406		
623	ГОСТ 23268.0		10.86.10.653	2105	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
			10.86.10.660	2106		
624	ГОСТ 26809.1		10.86.10.661	0201	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
			10.86.10.662	0202		
625	ГОСТ 26809.2		10.86.10.663	0203	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
			10.86.10.669	0204		
626	ГОСТ 31942	10.86.10.670	0205	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.86.10.671	0206			
627	ГОСТ 30425	10.86.10.672	0207	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.11.1	0208			
627	ГОСТ 30425	10.11.2	0209	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.11.3	02.10			
627	ГОСТ 30425	10.11.5	1501	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.11.6	1502			
627	ГОСТ 30425	11.07.11	160100	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		11.07.19	1602			
627	ГОСТ 30425	11.07.19.190	160300	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.51.30.500	2104			
627	ГОСТ 30425	10.51.30.	2106	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		510	0407			
627	ГОСТ 30425	10.51.30.520	0408	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.86	0410			
627	ГОСТ 30425	10.89	2201	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.51.1-	2202			
627	ГОСТ 30425	10.51.5	2201900000	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.52.1	1901 1902			
627	ГОСТ 30425	10.85.1	1903000000	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.86.10.100	1904 1905			
627	ГОСТ 30425	10.86.10.600	2102	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.86.10.610	2103			
627	ГОСТ 30425	10.86.10.614	210690 1701-	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-	
		10.86.10.618	1701			

1	2	3	4	5	6	7
628	ГОСТ 30425		10.86.10.619 10.86.10.620 10.86.10.630 10.86.10.631 10.86.10.632 10.86.10.640 10.86.10.641 10.61 10.62 10.85.1 10.89.19.110 10.89.19.130 10.89.19.160 10.89.19.230 10.20.1 10.20.2 10.20.3 10.20.25 10.31 10.39.1 10.39.2 10.85.11-10.85.14 10.85.19 10.86 10.89.1 11.07.11 10.84.3 10.32.1 10.32.2 10.13.15.170 10.13.15.180 10.41 10.42 10.84.12.130	1704 1805000000 1806 180610 1806101500 1806102000 1806103000 1806109000 1904 1905 2105 21042000 210500 2106 210690 0409000000 110100 1102-1108 1208 2302 0301- 0308 0410 1504 160300 1604 1605 2104 2106 2001- 2005 200600 2007-2009 2103 2104 1602 1604	Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микро-организмы группы <i>B.subtilis</i> ; спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.cereus</i> и (или) <i>B.polymixa</i> ; Мезофильные клостридии; <i>Cl. Botulinum</i> , <i>Cl. perfringens</i> ; Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи; молочнокислые микроорганизмы; Спорообразующие термофильные анаэробные и факультативно-анаэробные	Выдерживает требования/не выдерживает требования
629	МУК 4.2.762-99				Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей	
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					<i>Staphylococcus aureus</i> в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Плесени, дрожжи в X г(см ³)	(1,0 -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
					Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
630	ГОСТ 7702.2.1				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
631	ГОСТ Р 52711			1604	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
				1605		
				1704		
				170490		
				180620		
632	ГОСТ 10444.15			180690	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
				1902	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
				1904		
				1905		
				2001-2005		
200600						
633	ГОСТ 30705			2007-2009	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
				634	ГОСТ 32901	
634	ГОСТ 32901				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Промышленная стерильность	Выдерживает требования/не выдерживает требования
635	МУК 4.2.577-96				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует

1	2	3	4	5	6	7
					Staphylococcus aureus в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Бифидобактерии в X г(см ³)	(1,0-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³
					Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микро-организмы группы B.subtilis; спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymixa; Мезофильные клостридии; Cl. Botulinum, Cl. perfringens; Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи; молочнокислые микроорганизмы; Спорообразующие термофильные	Выдерживает требования/не выдерживает требования
	МУК 4.2.1018-01				Общее микробное число (ОМЧ)	до 1,0*10 ⁿ КОЕ/см ³
636					Общие колиформные бактерии (ОКБ)/ термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Отсутствует/присутствует
					Сульфитредуцирующие клостридии (споры)	Отсутствует/присутствует
					Колифаги	Отсутствует/присутствует
637	ГОСТ Р 54374				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
638	ГОСТ 31747				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
639	ГОСТ 31746				Staphylococcus aureus в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует
640	ГОСТ Р 54674				Staphylococcus aureus в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует

1	2	3	4	5	6	7
641	ГОСТ 10444.12				Плесени, дрожжи в X г (см ³)	(1,0-1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
642	ГОСТ 30706				Плесени, дрожжи в X г (см ³)	(1,0-1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
643	ГОСТ 33566				Плесени, дрожжи в X г (см ³)	(1 – 1,0 *10 ⁿ) КОЕ/г
644	ГОСТ 31468				Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
645	ГОСТ 31659				Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
646	ГОСТ 10444.8				Bacillus cereus в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует
647	ГОСТ 28566				Бактерии семейства Enterobacteriaceae в X г (см ³)	(1,0-1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
648	ГОСТ 32064				Бактерии семейства Enterobacteriaceae в X г (см ³)	(1,0-1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
649	ГОСТ 32031				Listeria monocytogenes в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
650	МУК 4.2.1122				Listeria monocytogenes в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
651	ГОСТ 7702.2.6				Сульфитредуцирующие клостридии (споры) в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует
652	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие клостридии (споры) в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует
653	МУК 4.2.2046-2006				Vibrio parahaemoliticus в X г (см ³)	(1,0-1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
654	ГОСТ 30726				Escherichia coli в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует

1	2	3	4	5	6	7
655	ГОСТ 31708				Escherichia coli в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
656	ГОСТ 31955				Escherichia coli, в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
657	ГОСТ 7702.2.7				Бактерии рода Proteus, в X г (см ³)	Отсутствует/присутст вует
658	ГОСТ Р 50396.7				Бактерии рода Proteus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
659	ГОСТ 28560				Бактерии рода Proteus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
660	ГОСТ Р 54755				Бактерии вида Pseudomonas aeruginosa	Отсутствует/ присутствует
661	МУ 2.1.4.1184-03				Бактерии вида Pseudomonas aeruginosa, в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					ОМЧ при 22°С °С	до 1,0*10 ⁿ КОЕ/см ³
					ОМЧ при 37 °С	до 1,0*10 ⁿ КОЕ/см ³
					ОКБ (БГКП колиформы), ГКБ, в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					ТКБ в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					Колифаги в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
662	ГОСТ 10444.11				Молочнокислые, ацидофильные микроорганизмы в X г (см ³)	до 1,0*10 ⁿ КОЕ/см ³
663	ГОСТ 33951				Молочнокислые, ацидофильные микроорганизмы	(1*10 ¹ -1*10 ⁿ) КОЕ/см ³
664	ГОСТ Р 56139-2014				Пропионовокислые микроорганизмы в X г (см ³)	(1*10 ¹ -1*10 ⁿ) КОЕ/г
665	МР 2.3.2.2327-08				Пропионовокислые микроорганизмы в X г (см ³)	(1*10 ¹ -1*10 ⁿ) КОЕ/г
666	МУК 4.2.999-00				Бифидобактерии в X г (см ³)	до 1,0*10 ⁿ КОЕ/см ³
667	ГОСТ 33491				Бифидобактерии	(10-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
668	ГОСТ 33924				Бифидобактерии	(10-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
669	ГОСТ 32149				Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	Отсутствует/присутст вует
					Staphylococcus aureus в X г (см ³)	Отсутствует/присутст вует
					Патогенные микро-организмы в т.ч. сальмонеллы, в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					Бактерии рода Proteus, не допускается в массе продукта, (г)	Отсутствует/присутст вует
670	ГОСТ Р 54354				Иерсинии	(1 – 1,0 * 10 ⁿ) КОЕ/г
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Отсутствует/присутст вует
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	Отсутствует/присутст вует
					Staphylococcus aureus, в X г (см ³)	(1 – 1,0 * 10 ⁿ) КОЕ/г
					Плесени, дрожжи	Отсутствует/ присутствует
					Bacillus cereus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					Listeria monocytogenes, в X г.	Отсутствует/присутст вует

1	2	3	4	5	6	7
					Сульфитредуцирующие клостридии в X г	Отсутствует/ присутствует
					Escherichia coli, не допускается в массе продукта, г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					Бактерии рода Proteus, в X г.	(1-1*10 ⁿ) КОЕ/см ³
					Молочнокислые, ацидофильные микроорганизмы	Отсутствует/ присутствует
					Споры сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует
671	ГОСТ ISO 21871				Bacillus cereus в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
672	ГОСТ 10444.7				Сульфитредуцирующие клостридии в X г	Отсутствует/присутствует
					Споры сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует
673	ГОСТ 10444.9				Сульфитредуцирующие клостридии в X г	Отсутствует/ присутствует
					Споры сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует
674	ГОСТ 7702.2.6				Сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует
675	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует
676	MP 4.2.0220-20	Смывы с объектов окружающей среды			Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Отсутствует/присутствует
					ОМЧ (КМАФАнМ)	до 1*10 ⁿ КОЕ/(см ³)
					Staphylococcus aureus	Отсутствует/присутствует
		Смывы с объектов окружающей среды, воздух помещений, изделия			Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-

1	2	3	4	5	6	7
677	МУК 4.2.2942-11	медицинского назначения			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы); не допускается в массе продукта, г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Staphylococcus aureus, не допускается в массе продукта, г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1*1*10 ⁿ) КОЕ
					Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	(1*1*10 ⁿ) КОЕ
					Контроль стерильности изделий медицинского назначения	стерильно/ не стерильно
678	MP 2.3.2.2327-08	Смывы с объектов окружающей среды			Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1*1*10 ⁿ) КОЕ
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы); не допускается в массе продукта, г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	(1-1*10 ⁿ) КОЕ
679	МУК 4.2.2884-11	Смывы с объектов окружающей среды			Listeria monocytogenes, не допускается в массе продукта, г(см ³)	Отсутствует/присутствует
680	СП 4695-88	Воздух холодильных камер Смывы с объектов окружающей среды			Плесени, КОЕ/г, не более	(1-1*10 ⁿ) КОЕ
					Дрожжи, КОЕ/г, не более	(1-1*10 ⁿ) КОЕ

1	2	3	4	5	6	7
681	МУ 3.1.1.2438-09	Смывы с объектов окружающей среды			Иерсинии, в Х г	Отсутствует/присутствует

Генеральный директор
АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»

Р.Ж.Мухамедшина

Заведующий испытательной лабораторией пищевой продукции
и продовольственного сырья
АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»

О.Н. Артамонова

М.П.