

Область аккредитации испытательной лаборатории

ООО «Смоленск Тест»

наименование испытательной лаборатории

214025, г. Смоленск, ул. Нарвская, д. 11

адрес места осуществления деятельности

№ 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
1.	ГОСТ Р 51480	Мясо и мясные продукты	10.11	0201 0202 0203 0204 0206 0208 0209 0210 160100 1602 0407	Массовая доля хлоридов	от 1,0 %
2.	ГОСТ ISO 1841-2-2013	Мясо и мясные продукты	10.11.2 10.11.3 10.13 10.13.1		Массовая доля поваренной соли	от 0,25 %
3.	ГОСТ Р 51478 п.8	Мясо и мясные продукты	10.13.14 01.47.21		Показатель pH подготовленного образца	(от -1 до +14) ед. pH
4.	ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты			Массовая доля нитрита натрия	(от 20,0 до 200,0) мг/кг
5.	ГОСТ 29300	Мясо и мясные продукты			Массовая доля нитрата натрия	от 1,0 мг/кг
6.	ГОСТ 29301	Продукты мясные			Массовая доля крахмала	от 0,1 %
7.	ГОСТ 31027	Мясо и мясные продукты			Массовая доля азота	(менее 5,0 от 5,0 и более) %
8.	ГОСТ 31727 п.8.3	Мясо и мясные продукты			Массовая доля общей золы	(от 0 до 20,0) %
9.	ГОСТ 32008	Мясо и мясные продукты			Массовая доля азота	(менее 5,5 от 5,0 и более) %
10.	ГОСТ 32009	Мясо и мясные продукты			Массовая доля общего фосфора	(от 0,01 до 1,5) %
11.	ГОСТ 31936 п.7.15	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы			Массовая доля панировки, мясной начинки, мясного покрытия	(от 0,5 до 1500,0) г

1	2	3	4	5	6	7
12.	ГОСТ Р 52675 п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			Массовая доля начинки или покрытия	(от 30,0 до 1500,0) г
13.	ГОСТ 32951п.7.16	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			Массовая доля мышечной ткани	—
14.	ГОСТ 33673 п.7.16	Изделия колбасные вареные			Массовая доля мышечной ткани	—
15.	ГОСТ 8558.2	Продукты мясные			Массовая доля нитрата натрия	от 0,0001 %
16.	ГОСТ 9959	Мясо и мясные продукты			Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет;  - запах (аромат);  - консистенции;  - вкус и сочность.	Очень приятный/очень неприятный Очень красивый/очень плохой Очень ароматный/очень плохой  Очень нежная/очень жесткая  Очень сочный/ Очень плохой Очень вкусный/очень плохой
17.	ГОСТ 16147 п.3.2; п.3.3	Кость			Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет;  - запах кости	Чистая/грязная, сухая/ослизненная, заветренная, не заветренная Светло-желтый/красно- розовый Без постороннего запаха/с посторонним запахом

1	2	3	4	5	6	7
18.	ГОСТ 20235.0 п.2	Мясо кроликов			<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид;</li> <li>- цвет;</li> <li>- состояние мышц на разрезе;</li> <li>- консистенция;</li> <li>- запах;</li> <li>- прозрачность и аромат бульона</li> </ul>	<p>Влажная/сухая Бледно-розовый/желтовато-белый Влажная/сухая Плотная, упругая/дряблая Специфический/затхлый Прозрачный, ароматный/мутный, с резким запахом</p>
19.	ГОСТ 31470 п.5	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Общая кислотность	(от 0,3 до 10,0) °Т
20.	ГОСТ 31470 п.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Кислотное число жира	(св.0,5 до1,0 вкл.) % (св.1,0 до 4,0 вкл.) % (св.4,0до 10,0 вкл.) %. (св.10,0 до30,0 вкл.) %.
21.	ГОСТ 31470 п.9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Перекисное число жира	(св. 0,2 до 3,0 вкл.) (св.3,0 до 40,0 вкл.) ммоль (1/2 O <sub>2</sub> )/кг
22.	ГОСТ 31470 п.11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Качественный тест на углеводы	"положительный" + "отрицательный" -
23.	ГОСТ 31470 п.12	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Массовая доля углеводов, крахмала и хлеба	(св. 2,0 до 10,0 вкл.) %. (св.10,0 до 20,0 вкл.) %
24.	ГОСТ 31467 п.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.			Подготовка проб к испытанию	—

1	2	3	4	5	6	7
25.	ГОСТ 31469 п.5	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля жира	(от 3,0) %
26.	ГОСТ 31469 п.3.3	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Подготовка проб к испытанию	—
27.	ГОСТ 31469 п.6	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля сухого вещества	от 8,0 %
28.	ГОСТ 31469 п.8	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля белка	от 4,0 %
29.	ГОСТ 31469 п.9	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля свободных жирных кислот	от 2,0 %
30.	ГОСТ 31469 п.10	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Посторонние примеси	(от 0,01 до 220,0) г
31.	ГОСТ 31469 п.12	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля хлористого натрия	от 1,0 %
32.	ГОСТ 31469 п.13	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля сахара и общих углеводов	от 2,0 %

1	2	3	4	5	6	7
33.	ГОСТ 31469 п.14	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Концентрация водородных ионов (рН)	(от 4,5 до 9,5) ед. рН
34.	ГОСТ 31469 п.15	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Растворимость	(от 60 до 78 включ. св. 78 « 100 « от 15 до 30 включ. св. 30 « 60 « от 70 до 85 включ. св. 85 « 100 «) %
35.	ГОСТ 31654 п.7.1.2	Яйца куриные пищевые			Подготовка проб к испытаниям	—
36.	ГОСТ Р 52675 п.7.10	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			Массовая доля составной части	(от 30,0 до 1500,0) г
37.	ГОСТ Р ИСО 2446-2011	Молоко	01.41.2 01.41.20 01.41.20.110	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Содержание жира	(«следы», «часть мениска», от 0 до 6) %
38.	ГОСТ Р ИСО 2446 п.8	Молоко	10.51 10.51.1 10.51.11 10.51.11.110 10.51.3		Массовая доля жира	(от 0 до 6,0) %
39.	ГОСТ Р 55246	Молоко и молочные продукты	10.51.30 10.51.30.100		Массовая доля небелкового азота	(от 0,005 до 0,080) %
40.	ГОСТ Р 51462	Продукты молочные сухие	10.51.4 10.51.40.300 10.51.5		Насыпная плотность	(от 20,0 до 250,0) см <sup>3</sup>
41.	ГОСТ Р 54759 п.7	Продукты переработки молока	10.51.51 10.51.51.110 10.51.51.130		Массовая доля крахмала	(от 2,0 до 10,0) %
42.	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные	10.51.52 10.51.52.110 10.51.52.120		Титруемая кислотность	(от 50 до 180 вкл.) °Т
43.	ГОСТ Р 51457	Сыр и сыр плавленый	10.51.53		Массовая доля жира	до 30,0 включительно более 30,0 %
44.	ГОСТ Р 54045	Сыры и сыры плавленые			Массовая доля хлористого натрия	(от 0,5 до 7,0) %

1	2	3	4	5	6	7
45.	ГОСТ Р 54662	Сыры и сыры плавленые	10.51.54 10.51.54.110 10.52		Массовая доля белка	(от 5,0 до 55,0) %
46.	ГОСТ 31690 п.7.5	Сыры плавленые			Количество воздушных пустот и нерасплавившихся частиц	от 1 шт. на 10 см <sup>2</sup>
47.	ГОСТ Р 52253 п.7.4	Масло и паста масляная из коровьего молока			Термоустойчивость	(от 0,93 до менее 0,7) мм
48.	ГОСТ 31457 п.7.9	Мороженое молочное, сливочное и пломбир			Масса нетто	(от 0,5 до 1500) г
49.	ГОСТ 32256 п.7.11	Мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов			Массовая доля общего сахара в том числе сахарозы	(от 2,0 до 50,0) %
50.	ГОСТ 32256 п.7.13	Мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов			Титруемая кислотность	—
51.	ГОСТ Р 52994	Жир молочный. Определение пероксидного числа			Пероксидное число	до 1,3 ммоль кислорода на миллиграмм
52.	ГОСТ 31689 п.7.2	Казеин	Органолептические показатели: - запах; - внешний вид.	Характерный/неприятный Сухой порошок/пористое зерно		
53.	ГОСТ 31689 п.7.3	Казеин			Цвет	От светло-кремового до светло-желтого
54.	ГОСТ 31689 п.7.4	Казеин			Размер зерна	(от 5,0 до 10,0) мм
55.	ГОСТ 31689 п.7.7	Казеин			Группа чистоты	от 1 до 2
56.	ГОСТ 31689 п.7.8	Казеин			Группа чистоты	от 1 до 2

1	2	3	4	5	6	7
57.	ГОСТ 31689 п.7.10	Казеин			Массовая доля жира	(от 0,5 до 3,5 вкл.) %
58.	ГОСТ 31689 п.7.17	Казеин			Индекс растворимости	(от 0,1 до 3,0 вкл.) см <sup>3</sup>
59.	ГОСТ 31689 п.7.18	Казеин			Индекс растворимости	(от 0,1 до 3,0 вкл.) см <sup>3</sup>
60.	ГОСТ Р 52993 (ИСО 5550:2006)	Казеин и казеинаты			Массовая доля влаги	—
61.	ГОСТ Р 51466	Казеины			Массовая доля «связанной золь»	от 0,1 %
62.	ГОСТ Р 51468	Казеины			Свободная кислотность	от 0,02 см <sup>3</sup> /г
63.	ГОСТ Р 51454	Казеины и казеинат			Массовая доля нитритов	от 0,1 мг/кг
64.	ГОСТ Р 51454	Казеины и казеинаты			Массовая доля нитратов	от 0,1 мг/кг
65.	ГОСТ Р 51463	Казеины и казеинаты			Массовая доля золы	от 0,01 %
66.	ГОСТ Р 51464	Казеины и казеинаты			Массовая доля влаги	от 0,1 %
67.	ГОСТ Р 51465	Казеины и казеинаты			Содержание пригорелых частиц	(7,5 - 32,5) мг
68.	ГОСТ Р 51470	Казеины и казеинаты			Массовая доля белка	от 0,1 %
69.	ГОСТ 31978 п.7	Казеины и казеинаты			Активная кислотность	(от -1,0 до +14,0) ед. рН
70.	ГОСТ 1368 п.6	Рыба	10.20 10.20.1 10.20.12 10.20.13	0301 0302 0303 0304	Подразделение по массе	Более 0,1 кг до 8,0 кг
71.	ГОСТ 1368 п.7	Рыба	10.20.13.110 10.20.13.120	0305 0306	Минимальная длина рыбы	От 10 см

1	2	3	4	5	6	7
72.	ГОСТ 7636 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.13.121 10.20.13.122 10.20.15 10.20.2 10.20.23	0307 0308 1604 1605	Подготовка проб к испытанию	—
73.	ГОСТ 7636 п.11.6	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.24 10.20.25 10.20.25.110 10.20.26 10.20.26.110		Массовая доля золы	—
74.	ГОСТ 7636 п.3.3.3 п.3.3.4 ПОДУМАТЬ !!!	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.3		Массовая доля воды	(от 1,0 до 90,0) %
75.	ГОСТ 7636 п.3.5.3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля поваренной соли	(от 0,3 до 65,0) %
76.	ГОСТ 7636 п.3.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля жира	(от 0 до 100) %
77.	ГОСТ 7636 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Соотношение отдельных частей продукта	(от 0,5 до 510,0) г
78.	ГОСТ 7636 п.5.9 п.8.13	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля песка	(от 0,5 до 510,0) г

1	2	3	4	5	6	7
79.	ГОСТ 7636 п.7.5; п.7.6	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Наличие посторонних примесей	(от 0,5 до 510,0) г
80.	ГОСТ 7636 п.7.9	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Кислотное число	от 0,1 мг КОН.
81.	ГОСТ 7636 п.7.12	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Перекисное число	(от 1,0 до 15,0) ммоль акт.О <sub>2</sub> /кг
82.	ГОСТ 31339 п.4.3.1.2а	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Массовая доля глазури	(от 0,5 до 1500,0) г
83.	ГОСТ 7631 п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
84.	ГОСТ Р 51493 п.6.5.1	Рыба, разделана и неразделанная мороженая			Масса нетто	(от 0,5 до 1500) г
85.	ГОСТ Р 51494 п.6.4.1	Филе из океанических и морских рыб мороженое			Масса нетто	(от 0,5 до 1500) г

1	2	3	4	5	6	7
86.	ГОСТ 26829 п.3	Консервы и пресервы из рыбы			Массовая доля жира	(от 0 до 100,0) %
87.	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Органолептические показатели: - внешний вид; - запах; - цвет; - консистенция; - вкус	Наличие налета белкового происхождения/отсутствия,  Свойственный/посторонний  Характерный/нехарактерный  От однородности до рассыпчатости;  Свойственный/посторонний привкус
88.	ГОСТ 19182 п.5;	Пресервы из рыбы			Буферность и общая кислотность	(от 8,2 до 9,8) ед.рН
89.	ГОСТ 31413 п.4.2.1.1 – п.4.2.1.3	Водоросли, травы морские и продукция из них			Массовая доля воды и посторонних примесей	—
90.	ГОСТ 33331 п.7.1	Водоросли, травы морские и продукция из них			Массовая доля воды	(от 5,0 до 96,0) %.
91.	ГОСТ 33331 п.7.2	Водоросли, травы морские и продукция из них			Массовая доля золы	(от 0,5 до 35,0) %.
92.	ГОСТ 33331 п.7.3	Водоросли, травы морские и продукция из них			Массовая доля посторонних примесей	(от 0,001г до 200,0) г
					Массовая доля песка	(от 0,001г до 200,0) г

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля металлопримесей	(от 0,001г до 200,0) г
93.	ГОСТ 5667 п.5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71 10.72	1905	Органолептические показатели; - форма;  - поверхность;  - цвет;  - наличие посторонних включений; - хруст от минеральной примеси; - признаки болезни и плесени	От четко очерченных до неправильных; От гладкой до шероховатой; Характерный/нехарактерный;  Наличие/отсутствие примесей Наличие/отсутствие примесей Наличие/отсутствие примесей
94.	ГОСТ 5667 п.6	Хлеб и хлебобулочные изделия			Масса изделия	(от 0,5 до 510,0) г
95.	ГОСТ 5698 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия			Массовая доля поваренной соли	(от 0,14 до 5,0) %
96.	ГОСТ 11270 п.3.5	Хлебобулочные изделия			Массовая доля лома и крошки	(от 0,5 до 510,0) г
97.	ГОСТ 32124 п.8.7.8	Изделия хлебобулочные бараночные			Коэффициент набухаемости	—
98.	ГОСТ 7128 п.3.6	Изделия хлебобулочные бараночные			Влажность	—
99.	ГОСТ 7128 п.3.10	Изделия хлебобулочные бараночные			Набухаемость	уплотненные/ набухшие
100.	ГОСТ Р 54645 п.8.9	Изделия хлебобулочные сухарные			Количество лома	(от 0,5 до 510,0) г

1	2	3	4	5	6	7
101.	ГОСТ Р 54645 п.8.10	Изделия хлебобулочные сухарные			Набухаемость	уплотненные/ набухшие
102.	ГОСТ 686 п.3.5	Сухари армейские			Определение лома и горбушек	(от 0,5 до 510,0) г
103.	ГОСТ 686 п.3.7	Сухари армейские			Кислотность	от 0,1 см <sup>3</sup>
104.	ГОСТ 8494 п.3.6	Сухари сдобные пшеничные			Количество сухарей, лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	(от 0,5 до 510,0) г
105.	ГОСТ 8494 3.7	Сухари сдобные пшеничные			Влажность	—
106.	ГОСТ 8494 3.11	Сухари сдобные пшеничные			Набухаемость	уплотненные/ набухшие
107.	ГОСТ 27493	Мука и отруби	10.61	110100	Кислотность по болтушке	(от 0,3 до 50,0) град.
108.	ГОСТ 27494 п.3.4	Мука и отруби	10.73	1102	Зольность	(от 0,1 до 5,0) %
109.	ГОСТ 27558 п.3.1; п.3.2	Мука и отруби		1103	Органолептические показатели: - цвет; - запах; - вкус; - хруст;	Чисто-белый/темно-бурый Приятный, характерный/неприятный, нехарактерный Приятный, свойственный, без посторонних привкусов/горьковатый или острый, или сладковатый Присутствует/отсутствует
110.	ГОСТ 28797	Мука пшеничная		1105	Содержание сухой клейковины	—
111.	ГОСТ 28796 п.8.3.1	Мука пшеничная			Содержание сырой клейковины	—
112.	ГОСТ 27839 п.9.2	Мука пшеничная			Количество и качество клейковины	(от 0 до 150,7) ед. ИДК

1	2	3	4	5	6	7
113.	ГОСТ 31964 п.7.1; п.7.2	Изделия макаронные	10.73	1902	Органолептические показатели: - цвет;  - форма;  - запах;  - вкус	Белый/серый  Рассыпчатые/склеянные  Слабо выраженный, приятный/ запах плесени, затхлости и другие посторонние запахи Чуть сладковатый/кислый, горький и другие посторонние привкусы
114.	ГОСТ 31964 п.7.4	Изделия макаронные			Кислотность	от 0,1 см <sup>3</sup>
115.	ГОСТ 31964 п.7.3.2	Изделия макаронные			Влажность	—
116.	ГОСТ 31964 п.7.6	Изделия макаронные			Массовая доля золы	—
117.	ГОСТ 31964 п.7.7	Изделия макаронные			Сохранность формы	сохранили/ не сохранили
118.	ГОСТ 31964 п.7.8.2	Изделия макаронные			Масса сухого вещества	—
119.	ГОСТ 31964 п.7.9	Изделия макаронные			Металломагнитная примесь	(от 0,01 до 220,0)г

1	2	3	4	5	6	7
120.	ГОСТ 26312.2	Крупа	10.61	1103	Органолептические показатели: - цвет;  - запах;  - вкус;  - развариваемость	Белый/серый  Слабо выраженный, приятный/ запах плесени, затхлости и другие посторонние запахи Пресный или слегка сладковатый / Прогорклый, кисловатый  Не деформированная/деформированная
121.	ГОСТ 26312.4 п.3.3	Крупа			Крупность	—
122.	ГОСТ 26312.4 п.3.4 - п.3.6	Крупа			Примеси	—
123.	ГОСТ 26312.4 п.3.7	Крупа			Недодир	—
124.	ГОСТ 26312.4 п.3.8	Крупа			Доброкачественное ядро	—
125.	ГОСТ 26312.5	Крупа			Зольность	(от 0,1 до 5,0) %
126.	ГОСТ 26312.6	Крупа			Кислотность по болтушке	(от 0,5 до 50,0) град.
127.	ГОСТ 26312.7	Крупа			Массовая доля влаги	(от 0,5 до 50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
128.	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские	10.72	1904 1905	Органолептические показатели: - внешний вид;  - вкус;  - запах;  - цвет;	Форма правильная нерасплывчатая /разнообразная Сладкий свойственный/несвойственный Свойственный/несвойственный Бело-кремовый/ темно-коричневый
129.	ГОСТ 5897 п.3	Изделия кондитерские			Размер и количество изделий в 1кг	—
130.	ГОСТ 5897 п.4	Изделия кондитерские			Масса нетто изделия	(от 0,5 до 510,0) г
131.	ГОСТ 5897 п.5	Изделия кондитерские			Массовая доля составных частей	(от 0,5 до 510,0) г
132.	ГОСТ Р 50365 п.2.2.1 (таблица1)	Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные			Органолептические показатели: - внешний вид;  - цвет; - запах; вкус;  - консистенция	Тонкие/разной формы Желтый/ кремовый Свойственный/несвойственный Хрупкая/жесткая
133.	ГОСТ Р 55289 (приложение А)	Рис	10.61.1	110100	Отношение длины к ширине зерен риса	(0 – 25,0) мм
134.	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки.	01.11 01.12	1001 1002	Кислотное число жира	(от 2 до 200,0) мг КОН/1г жира

1	2	3	4	5	6	7
135.	ГОСТ Р 51413 п.10.2	Продукты переработки зерна		1003 1004 1005 1006 1008 1009 1104	Кислотное число жира	от 0,1 см <sup>3</sup>
136.	ГОСТ 31092	Семена масличные	01.11.99 01.26	1207 99 200 0	Кислотность масел	от 0,1 см <sup>3</sup>
137.	ГОСТ 12570 п.5	Сахар	10.81	1701 1702	Массовая доля влаги	(от 0,02 до 5,0) %
138.	ГОСТ 12570 п.6.	Сахар			Массовая доля сухих веществ	-
139.	ГОСТ 12571	Сахар			Массовая доля сахарозы	(от минус 35 до 105) °Z
140.	ГОСТ 12572	Сахар			Цветность	(от 20 до 200) ед. оптической плотности (единиц ICUMSA).
141.	ГОСТ 12573	Сахар			Массовая доля ферропримесей	(от 0,01 до 220) г
142.	ГОСТ 12574 п.7	Сахар			Массовая доля золы	(от 0,007 до 2,0) %
143.	ГОСТ 12575 п.5	Сахар			Массовая доля редуцирующих веществ	(от 0,01 до 0,1) %
144.	ГОСТ 12576 п.8.3	Сахар			Чистота раствора	прозрачная/ слабая опалесценция

1	2	3	4	5	6	7
145.	ГОСТ 12576 п.8; п.9	Сахар			Органолептические показатели: - внешний вид;  - цвет;  - запах; - чистота раствора;  - вкус	Сыпучий/несыпучий Белый /белый с желтоватым оттенком с Отсутствие/наличие Прозрачный/ слабо опалесцирующий Сладкий/слабо-сладкий
146.	ГОСТ 12578	Сахар			Массовая доля мелочи (осколков и кристаллов)	(От 0,01 до 220) г
147.	ГОСТ Р 54642	Сахар			Массовая доля влаги и сухих веществ	(от 0,10 до 1,00) %
148.	ГОСТ 31774	Мед	01.49.21	0409000000 1702	Массовая доля воды	(от 13,0 до 25,0 вкл) %
149.	ГОСТ 31774	Мед			Массовая доля нерастворимого вещества	(от 0 до 0,5000 вкл) %
150.	ГОСТ 31774	Мед			Диастазное число	(от 3,0 до 40,0) ед.Готе
151.	ГОСТ Р 54386 п.9	Мед			Диастазное число	(от 0 до 40,0) ед Шаде вкл.
152.	ГОСТ Р 54386 п.6	Мед			Массовая доля сахарозы	(от 20.0 до 200,0) ед/кг
153.	ГОСТ Р 54386 п.10	Мед			Нерастворимое вещество	(от 0 до 0.500 вкл) %
154.	ГОСТ 32167 раздел 6	Мед			Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	(от 63,00 до 100,00) %; (от 1,00 до 26,00) %
155.	ГОСТ 32169 п.10.2	Мед			Показатель рН	(от 3,0 до 6,9) ед.рН

1	2	3	4	5	6	7
156.	ГОСТ 32169 п.10.3	Мед			Свободная кислотность	от 10 мэкв/кг
157.	ГОСТ 19792 п.7.3	Мед натуральный			Органолептические показатели: -внешний вид (консистенция);  -аромат; -вкус;	Жидкий/закристализованный Слабый/сильный Сладкий, приятный/слабо сладкий, неприятный
158.	ГОСТ 31768 п.3.4	Мед натуральный			ГМФ	(от 0 до 25,0) мг/кг
159.	ГОСТ 31766 п.6.3	Меды монофлорные			Показатель pH	(от -1 до +14) ед. pH
160.	ГОСТ 32100 п.7.8	Консервы. Продукция соковая	10.32 10.32.1	2009	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
161.	ГОСТ 32101 п.7.9	Консервы. Продукция соковая			Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
162.	ГОСТ 32102 п.7.8	Консервы. Продукция соковая			Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
163.	ГОСТ 32103 п.7.9	Консервы. Продукция соковая			Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
164.	ГОСТ 32104 п.7.10	Консервы. Продукция соковая			Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
165.	ГОСТ 32105 п.7.9	Консервы. Продукция соковая			Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
166.	ГОСТ Р 51938	Соки фруктовые и овощные			Сахароза	от 0,1 г/дм <sup>3</sup>
167.	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля нитрата натрия	(от 6,0 до 3000,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
168.	ГОСТ 12231	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые	01.39 10.31 10.39.1 10.39.11	0711 2001 2002 2003 2004 2005 200600 2007	Соотношения составных частей.	(от 0,5 до 510,0) г
169.	ГОСТ 25555.4 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.39.13 10.39.18.120 10.39.18.130		Массовая доля золы	(от 0,1 до 5,0) %
170.	ГОСТ 25555.4 п.3	Продукты переработки плодов и овощей	10.39.2 10.39.21 10.84.12.120		Щелочность общей золы	от 0,004 см <sup>3</sup> 1М HCl/1 г
171.	ГОСТ 25555.4 п.4	Продукты переработки плодов и овощей			Щелочность водорастворимой золы	от 0,004 см <sup>3</sup> 1 М HCl/1 г
172.	ГОСТ 28561 п.2	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля влаги и сухих веществ	(от 1,0 до 100,0) %
173.	ГОСТ 29030	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сухих веществ, относительная плотность	(4,0-25,0) % (1,0157- 1,1056) кг/м <sup>3</sup>
174.	ГОСТ 29031	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сухих веществ не растворимых в воде	—
175.	ГОСТ 8756.13 п.2	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сахаров	(от 3,0 до 80,0) %
176.	ГОСТ 8756.21 п.3	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля жира	от 0,5 %
177.	ГОСТ 25555.1	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля летучих кислот	(от 4-10 <sup>-2</sup> до 1,0) %
178.	ГОСТ ISO 762	Продукты переработки фруктов и овощей		Массовая доля минеральных примесей	(от 0,01 до 220,0) г	

1	2	3	4	5	6	7
179.	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные			Подготовка лабораторных проб	—
180.	ГОСТ 8756.1 п.5	Продукты переработки фруктов овощей и грибов			Органолептические показатели качества: - внешний вид; - цвет; - запах; - консистенция; - вкус	—
181.	ГОСТ 32786 п. 9.3.4; п. 9.4	Виноград столовый свежий	01.13 01.13.12	0701 070200000	Органолептические показатели качества	—
182.	ГОСТ 33309 п.7.1 - п.7.6	Клюква свежая	01.13.19.000 01.13.29 01.13.32 01.13.33 01.13.39.190 01.13.39.120 01.13.41.110 01.13.41.120 01.13.42.000 01.13.49.110 01.13.49.120 01.13.49.190 01.13.51 01.13.8 01.21 01.24 01.25.19.150	0703 0704 0705 0706 0709 0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	Органолептические показатели: - внешний вид; - спелость; - наличие ягод с повреждениями и высохших;  - наличие ягод с излишней внешней влажностью; - наличие несъедобных и ядовитых ягод других растений; - запах; - вкус	Соответствующие/не соответствующие товарному виду; Целые/с повреждениями; Спелые/не спелые; Высохшие/излишне влажные; Съедобные/ядовитые;  Характерный/посторонний;
183.	ГОСТ 16270 п.2а	Яблоки свежие	0701 10.31 10.39		Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
184.	ГОСТ 27572 п.7.2.3	Яблоки свежие			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—

1	2	3	4	5	6	7
185.	ГОСТ 31821 п.9	Баклажаны свежие			Органолептические показатели: - внешний вид;  - запах; - вкус	С дефектами/ без дефектов; Свойственный/не свойственный
186.	ГОСТ Р 54643 п.7.1 - п.7.4	Грибы белые свежие			Органолептические показатели: - внешний вид; - окраска; - плотность мякоти; - степень зрелости спороносного слоя; - наличие плодовых тел с механическими повреждениями, грязных, мерзлых, заплесневелых, затхлых; - наличие плодовых тел с признаками гнили, дряблых, вялых, мокрых, водянистых, осклизлых.	Целые/повреждения Свойственная/не свойственная; Плотные/осклизлые Зрелые/незрелые  Наличие/отсутствие
187.	ГОСТ 31822 п.9	Кабачки свежие			Органолептические показатели: - внешний вид;  - запах и вкус;  - внутреннее строение	Здоровые/поврежденные  Свойственный/несвойственный  Мякоть сочная, плотная/рыхлая, несочная

1	2	3	4	5	6	7
188.	ГОСТ 1724 п.3.2	Капуста белокочанная свежая			<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид;</li> <li>- запах, вкус;</li> <li>- наличие больных, поврежденных, загрязненных кочанов</li> </ul>	<p>Кочаны свежие, целые, здоровые/поврежденные</p> <p>Свойственные данному ботаническому/несвойственные</p> <p>Наличие/отсутствие</p>
189.	ГОСТ Р 51809 п.7.2.6	Капуста белокочанная свежая			<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид;</li> <li>- запах, вкус;</li> <li>- плотность качана;</li> <li>- содержание кочанов с механическими повреждениями на</li> </ul>	<p>Здоровые/поврежденные;</p> <p>Свойственные данному ботаническому сорту/несвойственные;</p> <p>Плотный/неплотный</p> <p>Не обнаружено/обнаружено</p>
190.	ГОСТ 7194 п.2.5	Картофель свежий			Внешний вид клубней	—
191.	ГОСТ 7194 п.2.4	Картофель свежий			Размер клубней	(от 0,5 до 510,0) г

1	2	3	4	5	6	7
192.	ГОСТ 1723 п. 6.2.5	Лук репчатый свежий			<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид;</li> <li>- запах, вкус;</li> <li>- наличие луковиц с механическими повреждениями</li> </ul>	<p>Вызревший, здоровый/ не вызревший, поврежденный;</p> <p>Свойственный/несвойственный;</p> <p>Обнаружено/не обнаружено</p>
193.	ГОСТ 32284 п.9.2.6	Морковь свежая			<p>Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества</p>	—
194.	ГОСТ 1721 п.3.2	Морковь столовая			<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид;</li> <li>- запах;</li> <li>- вкус;</li> <li>- наличие больных и поврежденных корнеплодов</li> </ul>	<p>Целые/поврежденные;</p> <p>Свойственный/несвойственный;</p> <p>Здоровые/больные</p>

1	2	3	4	5	6	7
195.	ГОСТ 33932 п.7.2	Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле			<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид;</li> <li>- запах;</li> <li>- вкус;</li> <li>- степень зрелости и состояние огурцов;</li> <li>-наличие минеральной и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей;</li> <li>- наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, запаренных, с вырванной плодоножкой;</li> <li>- наличие земли, прилипшей к плодам</li> </ul>	<p>Целые/поврежденные; Свойственный/ Несвойственный; Зрелые/незрелые;</p> <p>Наличие/отсутствие</p> <p>Целые/ поврежденные</p> <p>Наличие/отсутствие</p>

1	2	3	4	5	6	7
196.	ГОСТ Р 55885 п.8.5-п.8.8	Перец сладкий свежий			<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид;</li> <li>- запах;</li> <li>- вкус;</li> <li>- наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями;</li> <li>- наличие посторонней примеси (земли, песка, остатков листьев, стеблей и пр.);</li> <li>-наличие плодов, гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой</li> </ul>	<p>Целые, чистые, здоровые/нездоровые</p> <p>Свойственный/несвойственный;</p> <p>Поврежденные/неповрежденные;</p> <p>Наличие/отсутствие</p> <p>Наличие/отсутствие</p>
197.	ГОСТ 32810 п. 9.3	Редька свежая			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
198.	ГОСТ 32791 п.8.3	Репка столовая молодая свежая			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
199.	ГОСТ 32285 п.9.2.6	Свекла свежая			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—

1	2	3	4	5	6	7
200.	ГОСТ 1722 п.3.2	Свекла столовая			Органолептические показатели - внешний вид; - запах; - вкус;  - наличие больных и поврежденных корнеплодов	Целые, чистые, здоровые/нездоровые; Свойственный/несвойственный;  Наличие/отсутствие
201.	ГОСТ 32856 п.8.5	Укроп свежий			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—

202.	ГОСТ 32877 п.8.5	Чеснок молодой с зеленью			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
203.	ГОСТ Р 55909 п.9.3	Чеснок свежий			Органолептические показатели: - внешний вид;  - запах, вкус;  - состояние луковиц;  -наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших, поврежденных сельскохозяйственными вредителями; -наличие земли, прилипшей к луковицам; - наличие сельскохозяйственных вредителей	Вызревшие/не созревшие; Без постороннего запаха и/или привкуса/ с посторонним запахом и/или привкусом Твердые,плотные/мягкие  Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
204.	ГОСТ ISO 23392	Кукуруза и горошек свежий и быстрозамороженный			Нерастворимые в спирте сухие вещества	—
205.	ГОСТ 32775 п.7.2 (приложение Б)	Кофе жареный	10.83 10.83.1	0901	<p>Органолептические показатели: для сухого продукта: - внешний вид;  - аромат;  -цвет;</p> <p>для напитка:  - аромат;  - вкус</p>	<p>Равномерно/ неравномерно Ярко выраженный/ слабовыраженный Светло-коричневого цвета/ черного цвета</p> <p>Ярко выраженный/ слабовыраженный Насыщенный/ горько- вяжущего</p>
206.	ГОСТ 32776 п.7.2	Кофе натуральный растворимый			<p>Органолептические показатели: - для сухого продукта: - внешний вид;</p> <p>- аромат;</p> <p>- цвет;</p> <p>для напитка: - аромат;  - вкус</p>	<p>Мелкодисперсный, сыпучий/ частицы различных форм Ярко выраженный/невыражен ный Светло- коричневый /темно-коричневый</p> <p>Выраженный/невыражен ный Выраженный/невыражен ный</p>

1	2	3	4	5	6	7
207.	ГОСТ Р 50364 п.3.5	Напитки кофейные растворимые			Органолептические показатели: - внешний вид;  - цвет;  - аромат;  - вкус	Порошкообразный /наличие комков Коричневый / разной степени интенсивности Свойственный/несвойственный Свойственный/ несвойственный
208.	ГОСТ 6882 п.3.2	Виноград сушеный	10.39.25	08062	Масса 100 ягод	(от 0,5 до 510,0) г
209.	ГОСТ 13340.1 п.2	Овощи сушеные	10.39	0712 0713	Масса нетто	(от 0,5 до 1500) г
210.	ГОСТ 13340.1 п.3	Овощи сушеные			Форма  Размер частиц	столбики/кубики/ пластинки/ стружка (от 2,0 до 8,0) мм
211.	ГОСТ 13340.1 п.5	Овощи сушеные			Массовая доля овощей с дефектами	(от 0,5 до 510) г
212.	ГОСТ 13340.1 п.6	Овощи сушеные			Соотношение компонентов смеси	(от 0,5 до 510) г
213.	ГОСТ 13340.1 п.7	Овощи сушеные			Органолептические показатели: - внешнего вида; - цвета;  - консистенции; - запаха;  - вкуса	Порошок /брусочки Свойственные/несвойственный Хрупкая/ твердая Свойственные/несвойственный Свойственные/несвойственный
214.	ГОСТ 13340.1 п.8	Овощи сушеные			Развариваемость	Плотная /мягкая консистенция

1	2	3	4	5	6	7
215.	ГОСТ 32874 п.9.3.4-п.9.3.7	Орехи грецкие	01.25.3 01.25.39 10.39.23 10.39.23.000 10.39.24 10.39.24.000	0801 0802	Органолептические показатели: - внешний вид скорлупы;  - внешний вид ядра;  - запах; - вкус; - степень зрелости орехов; -наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе и ядре	Сформировавшаяся/несф ормировавшаяся  Развившийся/ неразвившийся Свойственные/несвойств енные Легко отделяется/ не отделяются Отсутствие/наличие
216.	ГОСТ 32874 п.9.6	Орехи грецкие			Массовая доля влаги	—
217.	ГОСТ 16833 п.9.6	Ядро ореха грецкого			Массовая доля влаги	—
218.	ГОСТ 32811 п. 9.6	Орехи миндаля сладкого в скорлупе			Массовая доля влаги	—
219.	ГОСТ 16834 п.3.3	Орехи фундука			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
220.	ГОСТ 16834 п.3.4.4	Орехи фундука			Средняя масса ореха	(от 0,5 до 1500,0) г
221.	ГОСТ 16834 п.3.4.5	Орехи фундука			Выход ядра	(от 0,5 до 1500,0) г
222.	ГОСТ 16834 п.3.4.6	Орехи фундука			Массовая доля влаги	—
223.	ГОСТ 16835 п.3.3; п 3.4.3	Ядра ореха фундука			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
224.	ГОСТ 16835 п.3.4.5	Ядра ореха фундука			Массовая доля влаги	—

1	2	3	4	5	6	7
225.	ГОСТ 17594 п.3	Лист лавровый сухой	10.84.21 10.84.22 10.84.23 10.84.12.150 10.84.21.000 10.84.22.110 10.39.21.140	0709 090412 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 0811903900	Органолептические показатели: - внешний вид;  - запах, вкус	Здоровые/ поврежденные вредителями Свойственные/не свойственные
226.	ГОСТ ISO 927 п.8.1 - п.8.2	Пряности и приправы			Посторонние вещества и примеси неживотного происхождения	(от 0,01 до 220,0) г
227.	ГОСТ Р 55624 п.8.12	Десерты взбитые замороженные фруктовые, овощные и фруктово-овощные			Взбитость	(от 30,0 до 110,0) %
228.	ГОСТ 30089 (газохроматографический метод)	Масла растительные	10.41.2	1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515	Эруковая кислота	(от 1,0 до 70,0) %
229.	ГОСТ 5472	Масла растительные			Определение запаха, цвета и прозрачности	—
230.	ГОСТ 5474	Масла растительные			Массовая доля золы	(от 0,003 до 1,000) %
	ГОСТ 5477 п.5	Масла растительные			Цветность (цветное число)	(от 1,0 до 100,0) мг I <sub>2</sub>
231.	ГОСТ 5478	Масла растительные и натуральные жирные кислоты			Число омыления	(от 150,0 до 300,0) мг КОН/г и св.300,0 мг КОН/г
232.	ГОСТ 5479	Масла растительные и натуральные жирные кислоты			Неомыляемые вещества	(от 0,1 до 2.0) %
233.	ГОСТ 5480 п.1	Масла растительные и натуральные жирные кислоты			Определение отсутствия мыла (качественная проба)	цветной/ бесцветный

1	2	3	4	5	6	7
234.	ГОСТ Р 50457 (ИСО 660) п.3,2	Жиры и масла животные и растительные			Кислотность	(от 200,0 до 282,0) г/моль
235.	ГОСТ Р 50457	Жиры и масла животные и растительные			Кислотное число	(от 1 до 75) мг КОН/г
236.	ГОСТ 32189 п.5.15	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Температура плавления жиров и жира, выделенного из маргарина	(от 20,0 до 50,0) °С
237.	ГОСТ 32189 п.5.25.1	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля бензойной кислоты	(от 0,05 до 0,20) %
238.	ГОСТ 32189 п. 5.25.3	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля сорбиновой кислоты	(от 0,05 до 0,20) %
239.	ГОСТ 32189 п. 5.22	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля линолевой кислоты в маргарине	от 0,1 %
240.	ГОСТ 32189 п.5.16	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Температура застывания жира	(от 0 до 50,0) °С
241.	ГОСТ 32189 п.5.2	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Органолептические показатели: - цвет; - запах, вкус; - консистенция;	Белый/ярко -желтый Свойственный/не свойственный Плотная/легкоплавкая

1	2	3	4	5	6	7
242.	ГОСТ 32189 п.5.3	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Прозрачность твердого жира	прозрачный/ мутный
243.	ГОСТ 31762 п.4.11	Майонезы и соусы майонезные.	10.84.12.130 10.84.12.140	2103 2103 90 900 1	Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	(от 0,5 до 5,0) %.
244.	ГОСТ 31762 п.4.18	Майонезы и соусы майонезные.			Массовая доля белковых веществ	(от 0,1 до 10,0) %
245.	ГОСТ 31762 п.4.2	Майонезы и соусы майонезные.			Органолептические показатели качества	—
246.	ГОСТ 6687.3	Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья	11.07	2202	Массовая доля двуокиси углерода	(от 0,138 до 0,600) кгс/см <sup>2</sup>
247.	ГОСТ 6687.6	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья			Стойкость	—
248.	ГОСТ 6687.5 п.2	Продукция безалкогольной промышленности			Органолептические показатели: - внешний вид  - цвет (интенсивность окраски, оттенок); - вкус;  - аромат;	Прозрачная жидкость/ непрозрачная жидкость Интенсивный/неинтенсивный Свойственный/несвойственный Свойственный/несвойственный
249.	ГОСТ 6687.5 п.4	Продукция безалкогольной промышленности			Растворимость в воде	растворилось/не растворилось

1	2	3	4	5	6	7
250.	ГОСТ 6687.5 п.5	Продукция безалкогольной промышленности			Наличие посторонних примесей	(от 0,01 до 220,0) г
251.	ГОСТ 15113.0 п.3	Концентраты пищевые	10.89	2106	Подготовка проб к испытанию	—
252.	ГОСТ 15113.1 п.4	Концентраты пищевые			Объемная масса	(от 0,5 до 510,0) г
253.	ГОСТ 15113.1 п.5	Концентраты пищевые			Массовая доля отдельных компонентов	(от 0,5 до 510,0) г
254.	ГОСТ 15113.1 п.7	Концентраты пищевые			Крупность помола	—
255.	ГОСТ 15113.1 п.3	Концентраты пищевые			Масса нетто	(от 0,5 до 1500,0) г
256.	ГОСТ 15113.1 п.6	Концентраты пищевые			Размеры отдельных видов продукта и мелочь	(от 0,5 до 510,0) г
257.	ГОСТ 15113.2 п.3	Концентраты пищевые п.3			Посторонние примеси и стекловидные хлопья	(от 0,01 до 220,00) г
258.	ГОСТ 15113.3 п.4	Концентраты пищевые			Дисперсность суспензии в концентратах	—
259.	ГОСТ 15113.6 п.3	Концентраты пищевые			Массовая доля сахарозы	(от 1,0 до 90,0) %
260.	ГОСТ 15113.7 п.2	Концентраты пищевые			Массовая доля поваренной соли	(от 0,3 до 36,0) %
261.	ГОСТ 15113.8 п.2	Концентраты пищевые п.2			Массовая доля золы	(от 0,05 до 20,0) %
262.	ГОСТ 15113.8 п.3	Концентраты пищевые п.3			Массовая доля общей золы нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте	(от 0,05 до 20,0) %
263.	ГОСТ 15113.9 п.3а	Концентраты пищевые п.3а			Массовая доля жира	(от 0,5 до 50,0) %
264.	ГОСТ Р 52416	Концентраты пищевые			Массовая доля золы	(от 0,5 до 16,0) %
265.	ГОСТ Р 52610	Концентраты пищевые			Массовая доля влаги	(от 3,0 до 15) %

1	2	3	4	5	6	7
266.	ГОСТ Р 55982 п.6.2 - п.6.3	Кислота уксусная для пищевой промышленности	20.14.32.120 15.87.11	2915210000 2209009100	Органолептические показатели: - внешний вид, цвет; - вкус, запах	— Прозрачная/мутная Без постороннего привкуса и запаха
267.	ГОСТ Р 55982 п.6.6	Кислота уксусная для пищевой промышленности			Массовая доля органических кислот	от 0,1 см <sup>3</sup>
268.	ГОСТ 32097 п.7.1 - п.7.2	Уксусы из пищевого сырья			Органолептические показатели: - внешний вид;  - цвет;  - вкус;  - запах  - герметичность укупоривания	Прозрачный/мутный Бесцветный/оранжевый Кислый/кисло-сладкий Характерный/запах пряностей и добавок Герметично/наличие воздушных пузырьков
269.	ГОСТ 32097 п.7.5	Уксусы из пищевого сырья			Массовая концентрация органических кислот	—
270.	МУ 2098 (метод тонкослойной хроматографии)	Пищевая продукция			Общая ртуть	от 0,02 мг/кг
271.	ГОСТ 33628 п. 6.1	Сливки-сырье	01.41.20 10.51.12	0401	Метод определения фальсификации	-
272.	ГОСТ 33628 п.6.5	Сливки-сырье			Метод определения фальсификации перекисью водорода	Предел обнаружения массовой доли перекиси водорода в сырых сливках при ее наличии составляет: 0,005% по истечении 1 ч; 0,02% по истечении 2 ч; 0,03% по истечении 4 ч

1	2	3	4	5	6	7
273.	ГОСТ Р 56833 п. 8.4.1	Сыворотка молочная деминерализованная	10.51.55	0404	Массовая доля лактозы	(от 0,5 до 80,0) %
274.	ГОСТ Р 56833 п. 8.22	Сыворотка молочная деминерализованная			Массовая доля золы	(от 0 до 20,00) %
275.	ГОСТ ISO 928	Пряности и приправы	10.84.21-10.84.23	0904	Массовая доля общей золы	—
276.	ГОСТ ISO 930	Пряности и приправы	10.84.12.150	0905	Массовая доля золы не растворимой в кислоте	—
277.	ГОСТ ISO 2825	Пряности и приправы		0906 0907 0908 0909 0910		
					Пробоподготовка	—

Директор ООО «Смоленск Тест»

  
В.Н.Веселов