УОД 3 экземпляр

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

М.П.

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

подпись АВГ 2019 инициалы, фамилия

Приложение
к аттестату аккредитации
№ RA.RU.21ПП87
от "23" октября 2015 г.
на 342 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории
Испытательная лаборатория «Петербург-Экспертиза» (ИЛ «ПЕТЭКС») Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»
Адрес места осуществления деятельности: 197372, Санкт-Петербург, Комендантский проспект, д.26, кор.2, лит. А

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений*	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 3622	Молоко и молочные продукты	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 3501	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
2	ГОСТ 26809.1				Отбор и подготовка проб к анализу	-
3	ГОСТ 26809.2				Отбор и подготовка проб к анализу	-
4	ГОСТ 26809				Отбор и подготовка проб к анализу	-
5	ГОСТ Р ИСО 707				Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
6	ГОСТ 3623	Молоко и молочные продукты. Продукция	01.41 01.45 01.49 10.51	0401-0406 0410 1901 2105	Пероксидаза Фосфатаза	Окрашивается/не окрашивается Окрашивается/не окрашивается

1	2	3	4	5	6	7
		общественного питания	10.52 10.86 10.89	2106 2936	Кислая фосфатаза	Отличается от окраски контрольной пробы/не отличается от окраски контрольной пробы
7	ГОСТ 3624	Молоко и молочные продукты. Продукция общественного питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1901 2105 2106 2936	Кислотность	От 1 до 300 °Т
8	ГОСТ Р 54669				Кислотность	От 2°Т до 250 °Т
9	ГОСТ Р 54758				Плотность	(1015- 1040) кг/м^3 (1000- 1060) кг/м^3
10	ГОСТ 3625				Плотность	(1000- 1060) кг/м^3
11	ГОСТ Р 54668				Массовая доля влаги Массовая доля сухого вещества	От 0,5 до 99,0% От 0,5 до 99,0%
12	ГОСТ Р 54761				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	От 0,5 до 99,0%
13	ГОСТ 3626	Молоко и молочные продукты. Продукция общественного питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1901 2105 2106 2936	Массовая доля влаги Массовая доля сухого вещества Массовая доля обезжиренного сухого вещества	От 0,1 до 99% От 0,1 до 99% От 0,1 до 99%
14	ГОСТ Р 54667				Массовая доля сахарозы Массовая доля общего сахара Массовая доля лактозы	1,0 – 50,0% 2,0 – 50,0% 0,5 – 50,0%
15	ГОСТ 3627				Массовая доля хлористого натрия	От 0,03 до 20%
16	ГОСТ 3628				Массовая доля сахарозы Массовая доля общего сахара	1,0 – 50,0% 1,0 – 50,0%
17	ГОСТ 5867				Массовая доля жира	От 0,02 до 80%
18	ГОСТ Р 53359				Активная кислотность (pH)	От 3 до 8 pH
19	ГОСТ 32892				Активная кислотность (pH)	От 3 до 8 pH
20	ГОСТ Р 54759	Продукты переработки молока	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52	0401-0406 1901 2105	Массовая доля крахмала	От 2,0 до 10,0% От 1,0 до 10,0%
21	ГОСТ 3629	Молочные продукты (кефир, кумыс)	10.51	0403	Массовая доля спирта	От 0 до 5,03%
22	ГОСТ Р ИСО 2446	Молоко	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Содержание жира	От 0,02 до 6 %
23	ГОСТ 8218				Группа чистоты	1группа/ 2 группа/ 3 группа
24	ГОСТ 24065				Наличие соды (качественно)	Желтая окраска / зеленая окраска различных оттенков (от светло-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля соды	зеленого до темно-зеленого) -
25	ГОСТ 24067	Молоко	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Наличие перекиси водорода	Отсутствует/присутствует
26	ГОСТ 25101				Уточненное значение точки замерзания молока Массовая доля добавленной в молоко воды	От – 0,400 до – 0,600 От – 0,400 до – 0,600
27	ГОСТ 26754				Измерение температуры молока	От 0 до 120 ^{0}C
28	ГОСТ 26781				pH	От 3 до 8 pH
29	ГОСТ Р 51473	Молоко	01.41 01.45 01.49 10.51 10.86	0401 0404 1901 2106	Массовая доля общего фосфора	От 0,03 до 0,25% включ.
30	ГОСТ Р 53592				Массовая доля общего фосфора	От 0,03 до 0,25% включ.
31	ГОСТ 31584				Массовая доля общего фосфора	От 0,03 до 0,25% включ.
32	ГОСТ 24066	Молоко	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Наличие аммиака	Лимонно-желтая окраска (присутствие аммиака, характерного для молока)/ Оранжевая окраска различной интенсивности (наличие аммиака выше его естественного содержания)
33	ГОСТ 13928	Молоко и сливки заготовляемые	01.41 01.45 01.49 10.51	0401 0403	Отбор проб и подготовка их к анализу	-
34	ГОСТ 22760	Молоко, сливки, молочные продукты без сахарозы	01.41 01.45 01.49 10.51	0401 0403 0406 1901	Массовая доля жира	От 0,5 до 30,0%
35	ГОСТ 23327	Молоко, кисломолочные напитки без наполнителей. Йогурты	01.41 01.45 01.49 10.51 10.86	0401 0403 0404 1901 2106	Массовая доля общего азота Массовая доля белка	От 0,003 до 8,0% От 0,02 до 50%

1	2	3	4	5	6	7
36	ГОСТ 25179	Молоко (не пастеризованное)	01.41 01.45 01.49 10.51 10.86	0401 0404 1901 2106	Массовая доля белка	2,5 – 4,0% 2,2 – 4,0% 10 – 55%
37	ГОСТ 25228	Молоко, сливки	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Термоустойчивость по алкогольной пробе	I группа/ II группа/ III группа/ IV группа/ V группа
38	ГОСТ 28283	Молоко коровье	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Органолептические показатели: запах вкус	Словесное описание характеристик или при бальной оценке от 1 до 5 баллов
39	ГОСТ 30562 (ИСО 5764-87)	Молоко	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Точка замерзания	От – 0,400 до – 0,600
40	ГОСТ Р ИСО 5764				Точка замерзания	От – 0,400 до – 0,600
41	ГОСТ 30637				Раскисление	Отсутствует/ присутствует
42	ГОСТ 31449 п. 6.2	Молоко	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Органолептические показатели цвет консистенция вкус запах	 - - - -
43	ГОСТ Р 53951	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие.	01.41 01.45 01.49 10.51 10.86	0401 0402 0404 0406 1901 2106	Массовая доля белка	От 0,10 % до 100,00 %
44	ГОСТ Р 54756	Сырое молоко, сырые сливки, питьевое молоко, питьевые сливки	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Массовая доля сывороточных белков	0,40 – 2,00%
45	МУ 4.1/4.2.2484-09 п. 5.6	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 1901 2105 2106	Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции Жирно-кислотный состав жировой части продукта: - масляная кислота - капроновая кислота - каприловая кислота	Соответствует/не соответствует От 0,06 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,09 до 100 %

1	2	3	4	5	6	7
					- каприновая кислота - деценовая кислота - лауриновая кислота - миристиновая кислота - миристоленовая - пентадекановая кислота - пальмитиновая кислота - палмитолеиновая кислота - гептадекановая кислота - стеариновая кислота - цис-9-олеиновая кислота - линолевая кислота - линоленовая кислота - арахиновая кислота - бегеновая кислота Относительное содержание сывороточных белков молока Стерины (обнаружение) Массовая доля консервантов: - бензойная кислота - сорбиновая кислота Массовая доля меламина Массовая доля пищевых красителей	От 0,22 до 100 % От 0,01 до 100 % От 0,34 до 100 % От 0,10 до 100 % От 0,04 до 100 % От 0,18 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,28 до 100 % От 0,25 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,15 до 100 % От 0,20 до 100 % От 0 до 100 %- Обнаружено/не обнаружено От 50 до 2000 мг/кг От 1 до 1000 мг/кг От 0,1 до 100 мг/кг От 10 до 200 мг/дм^3
46	МВИ № 04-2006	Молоко и молочные продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0408 1901 2105	Массовая доля лактозы	От 0,5 до 10% От 60 до 80% от 80 до 100%
47	ГОСТ Р 55331	Молоко и молочные продукты	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105	Массовая доля кальция	0,100- 1,500%
48	ГОСТ Р 55332				Массовая доля свободного (дестабилизированного) жира	0,10 -15,00%
49	ГОСТ Р 55247				Массовая доля жира	От 0,1 до 100 %
50	ГОСТ 32263 п. 6.2 ГОСТ 32263 п. 6.5	Сыры мягкие	10.51	0406	Органолептические показатели: цвет	- -

1	2	3	4	5	6	7
					внешний вид консистенция рисунок вкус запах	- - - - -
51	ГОСТ ISO 6731/IDF 21	Молоко, сливки, сгущенное молоко без сахара	01.41 01.45 01.49 10.51	0401 0402	Общее содержание сухих веществ	От 0,02 до 100%
52	ГОСТ ISO 6734/IDF 15	Молоко сгущенное с сахаром	10.51	0402	Общее содержание сухих веществ	От 0,01 до 100%
53	ГОСТ ISO 12081	Молоко, молоко восстановленное из сгущенного молока с сахаром и без него или из сухого молока	01.41 01.45 01.49 10.51	0401 0402 0404	Содержание кальция	От 0,0003 до 0,4 %
54	ГОСТ Р 55246	Продукты молочные составные и молокосодержащие	10.51	0402 0404 0406 1901	Массовая доля небелкового азота	От 0,005 до 0,080% включ
55	ГОСТ Р 52090 п. 7.2	Молоко питьевое	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
56	ГОСТ 31450 п. 7.2	Молоко питьевое	01.41 01.45 01.49 10.51	0401	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
57	ГОСТ Р 52091 п. 7.2	Сливки питьевые	10.51	0401	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
58	ГОСТ 31451 п. 7.2	Сливки питьевые	10.51	0401	Органолептические показатели:	

1	2	3	4	5	6	7
					цвет внешний вид консистенция вкус запах	- - - - -
59	ГОСТ Р 52092 п. 7.2	Сметана	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
60	ГОСТ 31452 п. 7.2	Сметана	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
61	ГОСТ Р 52093 п. 7.2	Кефир	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
62	ГОСТ 31454 п. 7.2	Кефир	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
63	ГОСТ Р 52094 п. 7.2	Ряженка	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
64	ГОСТ 31455 п. 7.2	Ряженка	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция	 - - -

1	2	3	4	5	6	7
					вкус запах	- -
65	ГОСТ Р 52095 п. 7.2	Простокваша	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
66	ГОСТ 31456 п. 7.2	Простокваша	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
67	ГОСТ Р 52096 п. 7.2	Творог	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
68	ГОСТ 31453 п. 7.2	Творог	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
69	ГОСТ Р 52175 п. 7.2	Мороженое	10.52.10	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция структура вкус запах	 - - - - - -
70	ГОСТ 31457 п. 7.2	Мороженое	10.52.10	0403	Органолептические показатели цвет внешний вид консистенция структура вкус	 - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					запах	-
71	ГОСТ Р 52687 п. 7.3, 7.4 ГОСТ Р 52687 п. 8.2	Продукты кисломолочные обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51 10.86	0401 0403 0404 0406	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	- - - - - -
72	ГОСТ 33491 п. 7.2	Продукты кисломолочные обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51 10.86	0401 0403 0404 0406	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
73	ГОСТ Р 52790 п. 8.1 ГОСТ Р 52790 п. 8.1	Сырки творожные глазированные	10.51	0406	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	- - - - - -
74	ГОСТ Р 52974 п. 6.2	Кумыс	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
75	ГОСТ Р 53504 п. 6.2	Творог зерненый	10.51	0406	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
76	ГОСТ 31534 п. 6.2	Творог зерненый	10.51	0406	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
77	ГОСТ Р 53505 п. 6.2	Простокваша Мечниковская	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах	 - - - -
78	ГОСТ 31661 п. 6.2				Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах	 - - - -
79	ГОСТ 31668 п. 6.2	Ацидофилин	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
80	ГОСТ Р 53508 п. 6.2	Варенец	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах	 - - - -
81	ГОСТ 31667 п. 6.2	Варенец	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах	 - - - -
82	ГОСТ Р 53513 п. 8.4	Пахта и напитки на ее основе	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
83	ГОСТ Р 53666 п. 7.2	Масса творожная «особая»	10.51	0406	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
84	ГОСТ 31680 п. 7.2	Масса творожная «особая»	10.51	0406	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
85	ГОСТ Р 53668 п. 6.2	Айран	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах	 - - - -
86	ГОСТ 31702 п. 6.2	Айран	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах	 - - - -
87	ГОСТ Р 53914 п. 7.2	Напиток молочный	10.51	0401	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
88	ГОСТ Р 53952 п. 7.2	Молоко питьевое обогащенное	10.51	0401	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
89	ГОСТ Р 54339 п. 7.2	Продукты молокосодержащие сквашенные	10.51	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
90	ГОСТ Р 54340 п. 7.2	Продукты молочные и молочные составные сквашенные	10.51	0401	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус	 - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					запах	-
91	ГОСТ 32256	Мороженое щербет, замороженные десерты с добавлением молока и молочных продуктов	10.52	0403 2105	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция структура вкус запах	- - - - - - -
					Массовая доля жира	От 0,1 до 100 %
					Массовая доля сахарозы	2,0 – 50,0
					Массовая доля сухого вещества (влаги) Титруемая кислотность Масса нетто	От 0,1% до 100% От 0,5 до 250 ^{0}Т от 0,02 г до 3,1 кг
92	ГОСТ 33567	Сахар молочный	10.51	1702	Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус запах Размеры кристаллов молочного сахара Массовая доля влаги Массовая доля белка Массовая доля золы Массовая доля хлоридов Титруемая кислотность Индекс растворимости Группа чистоты	 - - - - От 3 до 300 мкм От 0,007 до 10% От 0,002 % до 10% От 0,003 % до 10% Не более 0,004%/ более 0,004% От 1,0 до 5000Т От 0,1 см3 до 10 см3 I группа/ II группа
93	ГОСТ Р 54665 п. 8.4	Сыры альбуминные	10.51	0406	Органолептические показатели: цвет теста внешний вид консистенция рисунок вкус запах	 - - - - - -
94	ГОСТ Р 52685	Сыры плавленые	10.51	0406	Органолептические показатели	
95	ГОСТ 31690				цвет вид на разрезе консистенция	- - -

1	2	3	4	5	6	7
					вкус запах Количество воздушных пустот и нерасплавившихся частиц Размер воздушных пустот и нерасплавившихся частиц Массовая доля сахарозы в сладких плавленых сырах	- - От 0 до 30 От 1 до 300 мм От 5,0 до 30,0 % включ
96	ГОСТ Р 51457	Сыры и сыры плавленые Соусы на основе растительных масел	10.51 10.84 10.86	0401 0404 0406 1901 2103 2106	Массовая доля жира	До 30% включительно Более 30 %
97	ГОСТ Р 51458	Сыры и сыры плавленые	10.51	0406	Массовая доля общего фосфора	От 0 до 1%
98	ГОСТ Р 54045				Определение содержания хлоридов	От 0,5 до 7%
99	ГОСТ Р 54662	Сыры, сырные массы, плавленые сыры, в том числе сырные соусы	10.51	0406	Массовая доля белка	От 5,0% до 55,0%
100	ГОСТ Р 52686	Сыры	10.51	0406	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция рисунок вкус запах Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	 - - - - - - -
101	ГОСТ Р 55063 п. 5 ГОСТ Р 55063 п. 7.1 ГОСТ Р 55063 п.7.2 ГОСТ Р 55063 п. 7.3 ГОСТ Р 55063 п.7.4 ГОСТ Р 55063 п. 7.5 ГОСТ Р 55063 п. 7.6, 7.7 ГОСТ Р 55063 п. 7.6, 7.7	Сыры и сыры плавленые (в том числе сырные массы, сырные продукты, плавленые сырные продукты)	10.51 10.86	0401-0406 2105	Отбор проб Контроль упаковки и маркировки Определение массы нетто Определение размера головки сыра Определение температуры Массовая доля рассола (маринада и масляной заливки) Массовая доля влаги Массовая доля сухого вещества	- - От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От -30 оС до + 120 оС От 0,1 до 99,9% От 3,0% до 70,0% От 30% до 97 %

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 55063 п. 7.8 ГОСТ Р 55063 п. 7.9 ГОСТ Р 55063 п. 7.10				Массовая доля жира Массовая доля хлористого натрия Массовая доля сахарозы Растительные жиры и масла (обнаружение)	От 7,0% до 39,0 % От 1,0% до 8,0 % От 0,5% до 10,0 % От 5,0% до 32,0 % -
102	ГОСТ 32260 п. 7.2 ГОСТ 32260 п. 7.5	Сыры полутвердые	10.51	0406	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция рисунок вкус запах	 - - - - - -
103	ГОСТ Р 53512 п. 8.5 ГОСТ Р 53512 п. 8.8	Сырные продукты	10.51	0406	Органолептические показатели: Цвет теста рисунок консистенция вкус запах Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	 - - - - - -
104	ГОСТ 29245 п.3 ГОСТ 29245 п. 4 ГОСТ 29245 п.5 ГОСТ 29245 п.6 ГОСТ 29245 п.7	Консервы молочные	10.51 10.86	0401-0404 1901 2106	Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах Герметичность металлических банок Состояние внутренней поверхности металлических банок Масса нетто Группа чистоты	 - - - - Герметично/не герметично - От 0,02 г до 3,1 кг 1группа/ 2 группа/ 3 группа
105	ГОСТ 29247				Массовая доля жира	От 0,25 до 80 %
106	ГОСТ 29248				Массовая доля сахарозы Массовая доля лактозы	От 0,4 до 100% От 0,4 до 100%
107	ГОСТ 29246	Консервы молочные сухие	10.51 10.86	0401-0404 1901 2106	Массовая доля влаги	От 0,5 до 25%
108	ГОСТ 23621	Сухое обезжиренное молоко	10.51	0402	Массовая доля лактозы	0,5- 80,0%

1	2	3	4	5	6	7
109	ГОСТ 27709	Консервы молочные сгущенные	10.51	0402	Динамическая вязкость продукта	От 1 до 30 Па·с
110	ГОСТ 30305.1				Массовая доля влаги	От 2,0 до 50,0 %
111	ГОСТ 30305.2	Консервы молочные сгущенные с сахаром, сухие смеси для мороженого	10.51 10.86	1901 0401 0402 0404 2106	Массовая доля сахарозы	От 0,4 до 100%
112	ГОСТ 30305.3	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51 10.86	0401 0404 1901 2106	Кислотность	От 0,25 до 250 ^{0}Т
113	ГОСТ 30305.4	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51 10.86	0402	Индекс растворимости	От 0,1 до 5 см^3
114	ГОСТ Р 51452	Консервы молочные сгущенные Соусы на основе растительных масел	10.51 10.84 10.86	0401 0402 0404 1901 2103 2106	Массовая доля жира	До 1,0% включ. Свыше 1,0 до 4,0 включ. Свыше 4,0 до 10,0 включ. Свыше 10,0 до 20,0 включ. Свыше 20
115	ГОСТ Р 51472	Продукты молочные сухие	10.51	0402 0404 1901	«Количество белых пятен» (объемная доля молока)	От 0 до 1
116	ГОСТ Р 52791	Консервы молочные сухие	10.51	0402 0404 1901	Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке Массовая доля СОМО	От 0,1 до 90 % От 0,1 до 99 %
117	ГОСТ Р 53436	Консервы молочные сгущенные	10.51	0402	Массовая доля сухого молочного остатка	От 0,1 до 90 %
118	ГОСТ 31688				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	От 0,1 до 90 % От 0,1 до 90 %
119	ГОСТ Р 53438 п. 8.2	Сыворотка молочная	10.51	0404	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	- - - - -
120	ГОСТ Р 53507		10.51	0402	Массовая доля сухого молочного остатка	От 0,1 до 90 %

1	2	3	4	5	6	7
121	ГОСТ 31703	Консервы молокосодержащие сгущенные			Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	От 0,1 до 90 % От 0,1 до 90 %
122	ГОСТ Р 54661	Сливки сухие	10.51	0402	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	От 0,1 до 99 % От 0,1 до 90 %
123	ГОСТ Р 54666	Консервы молочные сгущенные	10.51	0402	Массовая доля сухих веществ Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	От 0,1 до 90 % От 0,1 до 90 % От 0,1 до 90 %
124	ГОСТ Р 51331 п. 7.3 ГОСТ Р 51331 п. 7.10 ГОСТ Р 51331 п. 7.12 ГОСТ Р 51331 п. 7.13	Йогурты	10.51 10.86	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах Массовая доля жира Кислотность Массовая доля сухих веществ Молочнокислые микроорганизмы Бифидобактерии	 - - - - - От 0,05 до 10% От 0,5 до 250°Т От 0,03 до 100% - -
125	ГОСТ 31981 п. 7.2 ГОСТ 31981 п. 7.9 ГОСТ 31981 п. 7.9	Йогурты	10.51 10.86	0403	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах Массовая доля СОМО в йогурте без компонентов Массовая доля СОМО в йогурте с сахаром	 - - - - - - -
126	ГОСТ Р 51455				Титруемая кислотность	От 0,009 ммоль/100г
127	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные	10.51	0403	Титруемая кислотность	От 50 до 180 °Т включ. От 5,00 до 30,0 ммоль/г включ.
128	ГОСТ Р 51453	Безводный молочный жир, обезвоженное	10.51	0405	Перекисное число жира	От 0 до 1,0 мэкв/кг

1	2	3	4	5	6	7
		коровье масло (сливочное, топленое)				
129	ГОСТ Р 51456	Масло сливочное	10.51	0405	Активная кислотность плазмы	От 1,0 до 14,0
130	ГОСТ 33613	Масло сливочное	10.51	0405	Активная кислотность плазмы	От 3,0 до 9,0 включ
131	ГОСТ Р 52253 п. 7.3 ГОСТ Р 52253 п. 7.4	Масло из коровьего молока, масляная паста из коровьего молока	10.51 10.86 10.89	0401 0404 0405 1901 2106	Органолептические показатели цвет внешний вид консистенция вкус запах Термоустойчивость Фальсификация жировой фазы жирами немолочного происхождения	Словесное описание характеристик или при бальной оценке от 1 до 20 баллов - - - От 0,5 до 1 -
132	ГОСТ Р 52969 п. 7.4	Масло сливочное	10.51	0405	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	Словесное описание характеристик или при бальной оценке от 1 до 20 баллов
133	ГОСТ Р 52970 п. 7.4	Масло сливочное с вкусовыми компонентами	10.51	0405	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	Словесное описание характеристик или при бальной оценке от 1 до 20 баллов
134	ГОСТ 32899 п. 7.4		10.51	0405		
135	ГОСТ Р 52971 п. 7.4	Масло топленое, жир молочный	10.51	0405	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	Словесное описание характеристик или при бальной оценке от 1 до 20 баллов
136	ГОСТ 32262 п.6.4	Масло топленое, жир молочный	10.51	0405	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	Словесное описание характеристик или при бальной оценке от 1 до 20 баллов

1	2	3	4	5	6	7
137	ГОСТ Р 52994 (ИСО 3976:2006)	Жир молочный обезвоженный	10.51	0405	Пероксидное число	До 1,3 ммоль активного кислорода на кг
138	ГОСТ 32261 п. 7.4	Масло сливочное	10.51 10.51 10.51	0405 0405 0405	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	Словесное описание характеристик или при бальной оценке от 1 до 20 баллов
	ГОСТ 32261 п. 7.5				Термоустойчивость	От 0,5 до 1
	ГОСТ 32261 п. 7.17				Метиловых эфиры жирных кислот (получение)	-
139	ГОСТ Р 55361	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51	0405	Отбор проб Соответствие упаковки и маркировки требованиям нормативного документа Масса нетто Определение температуры Массовая доля жира	- - От 0,02 г до 15 кг От -30 до +120 °С От 39 до 100 %
					Массовая доля влаги	От 0,5% до 60,0 %
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	От 1,0% до 25,0 %
					Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	От 1,0% до 25,0 %
					Массовая доля хлористого натрия	От 0,5% до 3,0 %
					Массовая доля сахарозы	От 3,0% до 20,0 %
					Титруемая кислотность продукта	От 1,0°К до 6,0 °К
					Титруемая кислотность жировой фазы	От 1,0°К до 6,0 °К
					Титруемая кислотность молочной плазмы Энергетическая ценность (расчетно)	От 10°Т до 70 °Т -
140	ГОСТ 17626	Казеин	10.51	3501	Массовая доля влаги Массовая доля жира Массовая доля золы Свободная кислотность Индекс растворимости Группа чистоты	От 0,003 до 100 % От 0,18 до 22% От 0,006% до 50%- От 1 до 500 °Т От 0,1 до 10 $см^3$ 1 группа/ 2 группа
141	ГОСТ Р 51463	Молоко и молочные продукты. Казеины и казеинаты	01.41 01.45 01.49 10.51	0401-0406 1901 2105 3501	Массовая доля золы	От 0,003 до 100 %

1	2	3	4	5	6	7
			10.52 10.86			
142	ГОСТ Р 51464	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Массовая доля влаги	От 0,025 до 100 %
143	ГОСТ Р 51465	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Содержания пригорелых частиц	A, B, C, D
144	ГОСТ Р 51466	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Массовая доля «связанной золы»	От 0,003 до 100 %
145	ГОСТ Р 51467	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Активная кислотность	От 1,0 до 14,0
146	ГОСТ 31978	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Активная кислотность	От 5,0 до 8,0 включ. От 3,0 до 6,0 включ. От 5,5 до 7,0 включ.
147	ГОСТ Р 51468	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Свободная кислотность	От 0,004 до 2 $см^3/г$
148	ГОСТ Р 51469	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Массовая доля лактозы	От 0,1 до 5%
149	ГОСТ Р 51470	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Массовая доля белка	От 0,3 до 100 %
150	ГОСТ Р 52993 (ИСО 5550:2006)	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Содержание влаги	От 0,004 до 100%
151	ГОСТ 31689	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Органолептические показатели внешний вид пригорелые частицы цвет запах Размер зерна Размер частиц молотого казеина (сход с сита или проход) Группа чистоты кислотного казеина Чистота сычужного казеина	 - - - - 5, 10 0,16, 0,25, 0,55 1группа/ 2 группа Отсутствие примесей/ наличие примесей
					Массовая доля жира	От 0,5 до 3,5%
					Индекс растворимости	От 0,1 до 3,0 $см^3$
152	ГОСТ Р 53667	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Органолептические показатели цвет внешний вид пригорелые частицы запах Размер зерна Размер частиц молотого казеина (сход с сита или проход) Группа чистоты кислотного казеина Чистота сычужного казеина	 - - - - 5, 10 0,16, 0,25, 0,55 1группа/ 2 группа Отсутствие примесей/ наличие примесей

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля жира	От 0,5 до 3,5 %
					Индекс растворимости	От 0,1 до 2,0 см см^{33} От 0,1 до 3,0
153	ГОСТ 4288 п. 2.1 ГОСТ 4288 п. 2.2 ГОСТ 4288 п. 2.3 ГОСТ 4288 п. 2.5 ГОСТ 4288 п. 2.6 ГОСТ 4288 п. 2.7 ГОСТ 4288 п. 2.8	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Продукция общественного питания	10.13 10.86	1602	Отбор проб Масса нетто Органолептический метод оценки качества внешний вид качество фарша (степень измельчения, равномерность перемешивания) правильность тепловой обработки кулинарных изделий вкус запах Массовая доля влаги Кислотность Качественное определение наполнителя Массовая доля хлеба	- От 0,02 г до 15 кг - - - - - От 0,02 до 90% От 2 до 50 град Интенсивно синий цвет, переходящий в зеленый/ лиловый/ синеватый, переходящий в грязноватый зеленовато-желтый цвет От 0 до 34,2%-
154	ГОСТ 34135	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Продукция общественного питания	10.13 10.86	1602	Массовая доля хлеба	От 0,6 до 40,0 % включ. От 2,0 до 40,0 % включ
155	ГОСТ Р 52675 п. 6.2, 6.3 ГОСТ Р 52675 п. 7.10	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты Продукция общественного питания (мясная)	10.13 10.86	0210 1601 1602	Отбор проб Массовая доля начинки или покрытия	- От 0,1 до 99 %
156	ГОСТ 7269	Мясо	10.13 10.11	0201-0205	Отбор образцов Свежесть мяса (органолептические методы)	-

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция общественного питания (мясная)	10.86		- внешний вид и цвет; - консистенция; - запах; - состояние жира; - состояние сухожилий; - прозрачность и аромата бульона	- - - - - -
157	ГОСТ 7702.1	Мясо птицы Продукция общественного питания (мясная)	10.12	0207	Наличие аммиака и солей аммония Пероксидаза Количество летучих жирных кислот Кислотное число жира Перекисное число жира	Свежее/ сомнительной свежести/ не свежее Свежее/ не свежее От 0,5 до 110 мг КОН/100 г От 0,2 до 28 мг КОН/ г От 0,001 до 0,1 %
158	ГОСТ 8285	Жиры животные топленые Жир животный кормовой	10.11 10.89	0209 0210 0305-0307 0401-0408 0410	Отбор проб Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах прозрачность Массовая доля влаги и летучих веществ Перекисное число Кислотное число Массовая доля свободных жирных кислот (кислотность) Массовая доля веществ, не растворимых в эфире Температура застывания жирных кислот (титр) Температура плавления Массовая доля неомыляемых веществ	- - - - - - От 0,007 до 100% От 0,002 до 0,25%- От 0,1 до 56 мг/КОН От 0,05 до 28% От 0,01 до 50% От 0 до 100оС От 0 до 100оС От 0,004 до 50%
159	ГОСТ 8558.1	Мясо и мясная продукция, рассолы и посолочные смеси	01.11 10.11-10.13 10.32 10.84-10.86 10.89	0201-0210 0901-0910 1001-1008 1201 1204-1208 1210 1212 1213 1301	Массовая доля нитрита	От 0,00002 до 0,012 % включ

1	2	3	4	5	6	7
				1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1901-1905 2309 2501		
160	ГОСТ 9792	Колбасные изделия, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц Продукция общественного питания	10.13 10.86	0210 1601 1602	Обор проб	-
161	ГОСТ 9793	Мясо и мясная продукция Продукция общественного питания	10.13 10.12 10.11 10.86	0201 0210 1601 1602 2104	Массовая доля влаги	От 1,0 до 85,0 % включ
162	ГОСТ 9794				Содержание общего фосфора	От 0,02 до 0,4 % включ От 0,04 до 0,25% включ
163	ГОСТ 9957				Массовая доля хлористого натрия	От 0,1 до 7,0 % включ
164	ГОСТ 9959				Органолептическая оценка: внешний вид цвет состояние поверхности запах (аромат) вкус консистенцию вид и рисунок на разрезе структура и распределение ингредиентов сочность вид фарша на разрезе качество бульона	 - - - - - - - - - - -
165	ГОСТ 10574	Мясная продукция	10.13 10.12 10.11 10.86	1601 1602 0210	Наличие крахмала (качественно) Массовая доля крахмала	Отсутствует/присутствует От 0,03 до 15,4 % включ
166	ГОСТ 16147	Кость пищевая	10.13	0201-0203	Отбор проб Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция общественного питания			цвет внешний вид запах Масса порций фасованной суповой кости Посторонние примеси Массовая доля мякотных тканей	- - - От 0,5 г до 15 кг Обнаружено/ Не обнаружено От 0 до 80%
167	ГОСТ 19342	Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная	10.11	0206	Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Температура	 - - - От – 30 ОС до + 120ОС
168	ГОСТ 19343	Желудки свиные замороженные	10.11	0206	Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Температура	 - - - От – 30 ОС до + 120ОС
169	ГОСТ 19496	Мясо Продукция общественного питания (мясная, мясосодержащая)	10.11 10.86	0201-0205	Метод гистологического исследования	-
170	ГОСТ 20235.0	Мясо кроликов	10.11 10.86	0208	Отбор образцов. Органолептические методы определения свежести: внешний вид и цвет состояние мышц на разрезе консистенция запах прозрачность и аромат бульона	- - - - - -
171	ГОСТ 20235.1 п. 1.1 ГОСТ 20235.1 п. 1.2 ГОСТ 20235.1 п. 1.3	Мясо кроликов	10.11 10.86	0208	Наличие аммиака и солей аммония (качественно) Количество летучих жирных кислот Наличие продуктов первичного распада белков в бульоне Микроскопический анализ свежести	Свежее/ сомнительной свежести/ не свежее От 0,5 до 110 мг КОН/100 г Свежее/ сомнительной свежести/ не свежее -
172	ГОСТ 23042	Мясо и мясная продукция	10.11.-10.13 10.86	0201-0210 0407 0408	Массовая доля жира	От 0,2 до 95 % включ

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция общественного питания		1501 1601 1602 2104		
173	ГОСТ 23231	Колбасы и продукты мясные вареные	10.13 10.86	1601 1602 0210	Остаточная активность кислой фосфатазы (массовая доля фенола)	От 0,0012 до 0,0240%
174	ГОСТ 31787	Вареные колбасные изделия			Остаточная активность кислой фосфатазы (массовая доля фенола)	от 0% до 0,012%
175	ГОСТ 23392	Мясо, мясные субпродукты Продукция общественного питания (мясная)	10.11 10.13 10.86	0201-0206	Количество летучих жирных кислот Определение продуктов первичного распада белков в бульоне	От 0,3 до 18,0 мг КОН включ Свежее/ сомнительной свежести/ не свежее
176	ГОСТ 23481	Мясо птицы Продукция общественного питания	10.12 10.12	2207	Свежесть мяса (гистологически)	-
177	ГОСТ 25011	Мясо и мясные продукты, консервы на мясной основе для детского питания Продукция общественного питания	10.11-10.13 10.86	0201-0210 1601 1602 2104	Массовая доля общего белка	От 1,0 до 55,0 % включ
178	ГОСТ 27747	Мясо кроликов	10.11 10.86	0208	Упитанность Качество обработки Температура Масса тушки кролика Посторонние примеси	- - От -30 до +120 ^{o}C От 0,5 г до 15 кг Обнаружено/ Не обнаружено
179	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы	10.12	2207	Органолептические показатели: состояния мышц на разрезе консистенции запаха прозрачности и аромата бульона внешнего вида и цвета поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости состояния и вида кожи	 - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					степени снятия оперения состояния костной системы у тушек Определение температуры мяса птицы Определение массы	- - От – 30 ОС до + 120 ОС От 0,5 г до 15 кг
180	ГОСТ Р 52417	Мясо птицы механической обвалки	10.12 10.86	0207 1602 2104	Массовая доля костных включений	От 0,1 до 1,5 % включ
					Массовая концентрация кальция	5 - 50 г/кг
181	ГОСТ 31490	Мясо птицы механической обвалки	10.12	0207	Отбор проб Органолептические показатели цвет внешний вид консистенция запах аромат бульона Температура	- - - - - - От – 30 ОС до + 120 ОС
182	ГОСТ Р 52702	Мясо кур	10.12	0207	Массовая доля влаги, выделившаяся при размораживании	От 0 до 50%
183	ГОСТ 31930	Мясо птицы замороженное	10.12	0207	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании Превышения массы технологически добавленной влаги	От 0 до 50% Превышает / не превышает
184	ГОСТ Р 52819	Консервы из мяса птицы для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста	10.86	1602 2104	Массовая доля углеводов Массовая доля сухих веществ	От 0,1 до 50 % От 5 до 100 %
185	ГОСТ 31936	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы	10.12	0207	Массовая доля панировки, или мясной начинки, или мясного покрытия	От 0,1 до 99%
186	ГОСТ 31657 п. 5.2	Субпродукты птицы	10.12	0207	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 31657 п. 6.4 ГОСТ 31657 п. 6.3				Органолептические показатели цвет внешний вид запах Температура	 - - - От – 30 ОС до + 120 ОС
187	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
188	ГОСТ 31466	Продукты переработки мяса птицы	10.12 10.13	0207 2104	Массовая доля костных включений, Костных включений, размер которых превышает заданное (нормируемое) значение	От 0,1 свыше 6,0 % От 1,0 свыше 10,0 %
189	ГОСТ 31470	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы Продукция общественного питания	10.12 10.13	0207 1602	Органолептические показатели: внешний вид цвет консистенция запах Общая кислотность Качественное определение свежести мяса птицы по продуктам распада белков Количество жирных кислот Кислотное число жира Перекисное число жира Бензидиновый тест на активность пероксидазы Качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы Массовая доля углеводов (в пересчете на глюкозу) Массовая доля крахмала Массовая доля хлеба	 - - - - От 0,3 до 10,0 °Т Отрицательный/ положительный (I)/ положительный (II) Св. 1,0 до 30,0% включ Св. 0,5 до 30,0 мгКОН/г включ Св. 0,2 до 40,0 ммоль(1/2 О2)/кг включ Положительный/отрицательный Положительный/отрицательный от 2,0 свыше 20% от 1,8 свыше 18% от 4,2 свыше 37,5%

1	2	3	4	5	6	7
190	ГОСТ 31932	Консервы из мяса и субпродуктов птицы	10.86 10.13	1602 2104	Массовая доля фракций консервов с нормированной дисперсностью	От 0 до 100 %
191	ГОСТ 31931	Мясо птицы Продукция общественного питания	10.12 10.13	0207 1602	Свежесть мяса (гистологически и микроскопически)	-
192	ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты.	01.47 01.49 01.11 10.11-10.13 10.32 10.84-10.86 10.89	0201-0210 1601 1602 2104	Содержание нитрита	От 1 до 500 мг/кг
193	ГОСТ 29301	Мясо и мясные продукты Консервы из мяса птицы для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста	10.11-10.13 10.86	0201-0210 1601 1602 2104	Массовая доля крахмала	От 0,1 до 100 %
194	ГОСТ Р 50453	Мясо и мясные продукты Продукция общественного питания	10.11-10.13 10.86 10.91 10.92	0201-0210 0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1601 1602 2104 2302 2303 2308 2309	Массовая доля азота	От 0,007 до 16 %
195	ГОСТ Р 51444				Массовая доля хлоридов	Не менее 0,25 % до 5 %
196	ГОСТ Р 51478				Концентрация водородных ионов (pH)	От 1,0 до 14,0
197	ГОСТ Р 51479 (ИСО 1442-97)				Массовая доля влаги	От 0,025 до 90 %
198	ГОСТ Р 51480				Массовая доля хлоридов	Не менее 1,0% до 29 %
199	ГОСТ Р 51482				Массовая доля общего фосфора	От 0,01 до 1,5 включ %

1	2	3	4	5	6	7
200	ГОСТ Р 51447 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы. Консервы из мяса птицы для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста	10.11-10.13 10.86	0201-0210 0210–0210 0407 1601-1602 2104	Отбор проб	-
201	ГОСТ Р 54047	Мясо и мясные продукты	10.11-10.13	0201-0210 1601 1602 2104	Содержание частиц сверхнормативного размера	От 0 до 100%
202	ГОСТ Р 55479				Массовая доля амино-аммиачного азота	От 25,0 до 300,0 мг на 100 продукта
203	ГОСТ Р 54346	Мясо, мясные, мясосодержащие продукты, жир-сырец и продукты из шпика	10.11-10.13	0201-0210 1601 1602 2104	Перекисное число	От 0 до 40 ммоль активного кислорода/ кг жира
204	ГОСТ Р 54368	Мясо и мясные продукты, мясные консервы, однокомпонентные пищевые добавки, комплексные пищевые добавки, растительные белковые продукты, сухое молоко и сухие продукты переработки молока, сухие яичные продукты, животные белки Продукция общественного питания	10.11-10.13 10.51 10.89	0402 0404 0408 0910 1108 1302 2103 2106 2209 2835 2918 3204 3302 3505	Состав сыпучих продуктов (гистологическая идентификация растительных компонентов)	-
205	ГОСТ Р 55480	Мясо, мясные, мясосодержащие	10.1 10.11-10.13	0201-0210 1501-1503	Кислотное число	От 0,1 до 40,0 включ. мг КОН/г жира в пробе

1	2	3	4	5	6	7
206	ГОСТ Р 55573	продукты, жир-сырец и продукты из шпика, субпродукты		1601 1602 2104 2106	Массовая доля кальция Массовая доля кальция	От 10 до 8000 мг/кг От 2,0 до 1200 мг/кг
207	ГОСТ 31474	Мясо и мясные продукты, мясные консервы Продукция общественного питания	10.11-10.13 10.86	0201-0210 1601 1602 2104	Идентификация растительных белковых добавок	Отсутствие / присутствие
208	ГОСТ 31479				Идентификация растительных и животных компонентов	-
209	ГОСТ 31500				Идентификация растительных углеводных добавок	Отсутствие / присутствие
210	ГОСТ 31727	Мясо и мясные продукты, мясные консервы Продукция общественного питания	10.11-10.13 10.86	0201-0210 1601 1602 2104	Массовая доля общей золы	От 0% до 20%
211	ГОСТ 31796				Гистологическая идентификация состава	-
212	ГОСТ 32008				Массовая доля азота	Менее 5,0 От 5,0 и более
213	ГОСТ 32009				Массовая доля общего фосфора	От 0,01 до 1,5 включ %
214	ГОСТ ISO 1841-2				Массовая доля хлоридов	Не менее 0,25 % до 5 %
215	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983)	Мясо	10.11 10.13	0201-0205	Реакция на пероксидазу	Положительная/отрицательная
216	ГОСТ Р 52121	Яйца куриные	01.47	0407	Отбор проб Органолептические показатели чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка Масса 1 яйца Масса 10 яиц Масса 360 яиц Состояние воздушной камеры, ее высота, состояние и положение желтка Целостность скорлупы	- - - От 10 г до 0,2 кг От 50 г до 1,5 кг От 12 кг до 30 кг - -
217	ГОСТ 31654					
218	ГОСТ 30364.0	Пищевые продукты переработки яиц	10.89	0407 0408	Отбор проб Органолептические показатели: цвет	- -

1	2	3	4	5	6	7
		сельскохозяйственной птицы			внешний вид консистенция запах вкус	- - - -
219	ГОСТ 31720	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89	0407 0408	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция текстура запах вкус флейвор	- - - - - - - -
220	ГОСТ 32740-2002				Содержание липидного фосфора	От 5,0 до 9,0 г/кг От 5,0 до 8,0 г/кг
221	ГОСТ 31469	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы.	10.89	0407 0408	Отбор проб	-
					Массовая доля жира	От 3,0 до 100 %
					Массовая доля сухого вещества	От 25,0 до 55,0% включ Св. 8,0 до 45,0 % включ Св. 75,0 до 99,5 % включ
					Массовая доля белковых веществ	От 4,0 до 25,0 % включ Св. 25,0 до 45,0% включ Св. 30,0 до 55,0 % включ Св. 75,0 до 98,0 % включ
					Массовая доля свободных жирных кислот Пастеризация	От 2,0 до 14,0% включ Тест на альфа амилазу отрицательный/ Тест на альфа амилазу положительный
					Массовая доля хлористого натрия	От 1,0 до 25,0 % включ
					Массовая доля сахара	От 2,0 до 100 %
					Массовая доля углеводов	От 2,0 до 100 %
					Концентрация водородных ионов (pH)	От 4,5 до 9,5
					Растворимость	От 15 до 100 %
222	ГОСТ 31655	Яйца пищевые (индюшиные, цесариные,	01.47	0407	Отбор проб Органолептические показатели	- - -

1	2	3	4	5	6	7
		перепелиные, страусиные)			Состояние воздушной камеры, её высота, состояние и положение желтка, плотность и цвет белка Целостность скорлупы	-
223	ГОСТ 1368	Рыба	03.11 03.12	0301-0305	Длина Масса	От 0 до 300 мм От 0,5 г до 15 кг
224	ГОСТ Р 51493		03.21 03.22 10.20		Масса нетто Наличие глубокого обезвоживания	От 0,5 г до 15 кг От 0 до 100 %
225	ГОСТ 7631 п.3	Рыба, нерыбные объекты и продукция Продукция общественного питания	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20	0301-0308 1504 1604 2104 2106	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах определение - признаков жизни живых рыб и живых нерыбных объектов - степени наполнения желудка пищей - посторонних примесей - состояния внутренней поверхности металлических банок Физические показатели температура, длина (высота) масса глубокое обезвоживание, срывы, порезы и трещины кожи	 - - - - - - - - - От – 30 °С до + 120 °С От 1 до 300 мм От 0,5 г до 15 кг -
226	ГОСТ Р 55503				Массовая доля ортофосфатов	От 0,5 до 20 %
					Массовая доля водорастворимых соединений фосфора	От 0,8 до 20 %
					Массовая доля общего фосфора	От 1 до 20 ‰
227	ГОСТ 31339	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20	0301-0308 1504 1603-1605 2104 2106	Отбор проб Массовая доля снега (глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС, пленочного материала) масса	- От 0,1 до 90% От 0,5 г до 15 кг
228	ГОСТ 7636 Кроме п. 3.3.4, 7.2.2	Рыба, морские млекопитающие,	03.11 03.12	0301-0307 0410	Отбор проб Массовая доля азота летучих оснований	- От 0,002 до 0,5%

1	2	3	4	5	6	7
		морские беспозвоночные и продукты их переработки, икра Продукция общественного питания	03.21 03.22 10.20 10.85 10.86	0712-0714 0801-0806 0811-0814 1101-1103 1105-1108 1208 1210 1212 1605 2104 2106 2501 2936 3302	Наличие аммиака (качественная реакция) Наличие сероводорода (качественная реакция) Массовая доля воды Массовая доля белковых веществ Массовая доля хлористого натрия Массовая доля свободной уксусной кислоты Кислотность Активная кислотность (pH) Массовая доля жира Соотношение отдельных частей продукта Определение крахмала Массовая доля золы Массовая доля песка Массовая доля аминного азота Массовая доля перекиси водорода в белковой массе Растворимость рыбного белка Прозрачность и растворимость гидролизата Растворимость концентрата (бульонных таблеток) Цвет жира прозрачность жира	Отрицательная/слабоположительная/положительная/резко положительная- Отрицательная/следы окрашивания/слабоположительная /положительная /резко положительная От 1 до 90% От 0,1 до 100% От 0,3 до 64,8 % От 0,06 до 20% От 0,3 до 90 мг КОН /г - От 0,5 до 100% От 0,1 до 99,9% - От 0,001 до 20% От 0,001 до 5% От 0,005 до 3,5% От 0,005 до 2,0% От 1 до 99% Прозрачный/ не прозрачный Отсутствие нерастворимого осадка/ наличие нерастворимого осадка Отсутствие нерастворимого осадка/ наличие нерастворимого осадка Светло-желтый/ желтый/ темно-желтый (или светло-коричневый)/ коричневый/ темный Прозрачный/ не прозрачный

1	2	3	4	5	6	7
					Кислотное число Относительная плотность жира Примеси нежирового характера Число омыления Йодное число Перекисное число Массовая доля неомыляемых веществ Внешний вид муки Крупность помола Содержание металлопримесей Массовая доля кальция Массовая доля фосфора Посторонние примеси Массовая доля углекислого кальция Массовая доля сухого остатка Массовая доля муравьиной кислоты Наличие минеральных примесей (песка, известковых образований «жемчуг») Массовая доля хитина Массовая доля частиц панциря Цвет, запах растворимость амбры Массовая доля плотных веществ Массовая доля витамина А Массовая доля сорбиновой кислоты	От 0,03 до 280 мг КОН/ г От 0,9 до 1,0 От 0,001 до 5% От 1,4 до 460 мг КОН/ г От 1 до 150 г йода/100 г От 0,01 до 1,25 % йода От 0,01 до 10% - От 0 до 100 % От 0 до 10 мг/кг От 0,01 до 19% От 0,2 до 5,7% Наличие / отсутствие От 0,1 до 100% От 0,01 до 90% От 0,02 до 10% От 0,01 до 10% - От 0,1 до 5% От 0,01 до 5% - От 80 до 100% От 0,02 до 99%
	ГОСТ 7636 п. 7.14 ГОСТ 7636 п. 5.7					
229	ГОСТ 19182	Пресервы рыбные	10.20	1603-1605	Буферность	От 5 до 1000 град
230	ГОСТ 20221	Консервы рыбные	10.20	1603-1605 2104	Массовая доля отстоя в масле	От 0 до 100 %
231	ГОСТ 32157					
232	ГОСТ 26808 п.4	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20 10.86	1604 1605 2104	Массовая доля сухих веществ	От 10,0 до 50,0%
233	ГОСТ 26664	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20 10.86	1603-1605 2104	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах Фактическая масса нетто	 - - - - - От 0,5 г до 15 кг -

1	2	3	4	5	6	7
					Отклонение массы нетто продукта от значений указанных на этикетке Массовая доля составных частей (рыбы, гарнира или добавок, жидкой части)	От 0,1 до 99%
234	ГОСТ 26829	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20 10.86	1603-1605 2104	Массовая доля жира	От 0,5 до 100 %
235	ГОСТ 27082				Общая кислотность	От 0,02 до 22,5 %
236	ГОСТ 27207				Массовая доля поваренной соли	От 0,04 до 36,5 %
237	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла.	10.20 10.86	0301-0308 1504 1604 1605 2104 2106	Активная кислотность (pH)	От 1,0 до 14,0
238	ГОСТ 30812	Икра рыб семейства осетровых	10.20	0511 1604	Идентификация икры рыб семейства осетровых: - внешний вид икринки - проба на фиксацию кипячением - внешний вид цитоплазмы на срезе (после фиксации) - внешний вид оболочки на срезе (после фиксации) - состояние цитоплазмы (после фиксации) - состояние оболочки (после фиксации) - структурированность оболочки - пигментация цитоплазмы - пигментация Оболочки - последовательность расположения морфологических структур икринки (от поверхности)`: пигментированной непигментированной - наличие микропилярных каналов	-
239	ГОСТ 31412	Водоросли морские, морские травы и продукты вырабатываемые из них	10.89	1212 2106	Органолептические показатели: цвет внешний вид наличие плесени прозрачность	 - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					посторонние пимеси запах консистенция вкус Физические показатели: температура мороженной продукции размер плотность Активная кислотность (pH)	- - - От – 30 ОС до + 120 оС От 1 до 300 мм 700 – 1840 кг/м3 От 1 до 14
240	ГОСТ 31413				Отбор проб	-
241	ГОСТ 26185	Водоросли морские, морские травы и продукты вырабатываемые из них	03.11 03.21 10.89	1212 1302 2106	Массовая доля воды Массовая доля золы Массовая доля общего азота Массовая доля посторонних примесей-балласта Массовая доля механических примесей Массовая доля песка Массовая доля альгиновой кислоты Массовая доля йода Содержание металлопримесей	От 5,0 до 96,0 % От 0,5 до 35,0 % От 0,02 до 100 % От 0 до 99 % От 0,002 до 99 % От 0,002 до 99 % От 0,4 до 100 % Присутствует/ отсутствует От 0,02 до 100 % От 0 до 30 мг/кг Наличие осадка или помутнение раствора/отсутствие осадка или помутнения раствора
242	ГОСТ 33331	Водоросли морские, морские травы и продукты вырабатываемые из них	03.11 03.21 10.89	1212 1302 1501-1517 2106	Массовая доля воды Массовая доля золы Массовая доля металлопримесей Массовая доля песка Массовая доля посторонних примесей	От 5,0 до 96,0 % От 0,5 до 35,0 % От 0 до 30 мг/кг От 0,01 до 80 % От 0 до 100 %
243	ГОСТ Р 50846	Рыбное сырье, рыбная продукция (рыба холодного копчения и соленая)	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20	0301-0305	Массовая доля аммиака	От 0,05 до 10 % От 0,6% до 10 %
244	ГОСТ Р 51495	Кальмар	03.11	0306	Масса нетто	От 0,5 г до 15 кг
245	ГОСТ Р 51496	Креветки	03.11	0306	Масса нетто Определение количества креветок	От 0,5 г до 15 кг От 1 до 3000
246	ГОСТ 686	Сухари армейские	10.71	1901	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		Сухари панировочные	10.72 10.86	1905	Масса целых сухарей, горбушек, крупного лома, мелкого лома, крошки Кислотность Намокаемость Герметичность упаковки	От 0 до 100 % От 0,4 до 100 град. Соответствует / не соответствует Герметична/ не герметична
247	ГОСТ 5667	Хлеб и хлебобулочные изделия Продукция общественного питания	10.71 10.72 10.86	1901 1905	Отбор образцов Органолептические показатели: внешний вид цвет форма поверхность консистенция вкус запах состояние мякиша пропеченность промесс пористость структура хрупкость внутреннее состояние Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени Масса изделий	- - - - - - - - - - - - - - Обнаружено/ не обнаружено От 0,5 г до 15 кг
248	ГОСТ 5668	Хлеб и хлебобулочные изделия Продукция общественного питания	10.71 10.72 10.86	1901 1905	Массовая доля жира	От 0,7 до 50 %
249	ГОСТ 5669				Пористость	От 30 до 100 %
250	ГОСТ 5670				Кислотность	От 0,1 до 50 град
251	ГОСТ 5672				Массовая доля сахара	От 1,0 до 20 %
252	ГОСТ 5698				Массовая доля поваренной соли	От 0,14 до 5 %
253	ГОСТ 21094				Влажность	От 1 до 80 %
254	ГОСТ 24557				Массовая доля начинки	От 1 до 99 %
255	ГОСТ 25832				Массовая доля углеводов Массовая доля йода Массовая доля белковых веществ Массовая доля азота	От 3 до 90 % От 0,002 до 0,4 % От 0,2 до 90 % От 0,02 до 16 %

1	2	3	4	5	6	7
256	ГОСТ 7128	Изделия хлебобулочные бараночные	10.72 10.86	1901 1905	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид внутреннее состояние хрупкость цвет вкус запах Количество сухарей в одном кг Количество лома в фасованных изделиях Влажность Коэффициент набухаемости	- - - - - - - От 10 до 300 От 0 до 100% От 0,5 до 80% От 0,1 до 10
257	ГОСТ 32124	Изделия хлебобулочные бараночные	10.72 10.86	1901 1905	Отбор проб Коэффициент набухаемости	- От 0,1 до 10
258	ГОСТ 8494	Изделия хлебобулочные сухарные	10.72 10.86	1901 1905	Отбор проб Массовая доля влаги Набухаемость Количество сухарей в одном кг Количество сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера Хрупкость	- От 0,5 до 80 % Полная/ не полная От 10 до 300 От 0 до 100 % Хрупкие/ не хрупкие
259	ГОСТ Р 54645	Изделия хлебобулочные сухарные	10.72 10.86	1901 1905	Отбор проб Масса нетто Количество сухарей в одном кг Органолептические показатели: внешний вид цвет форма поверхность вкус запах Хрупкость Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера Набухаемость	- От 0,5 г до 15 кг От 10 до 300 - - - - - Хрупкие/ не хрупкие От 0 до 100% Полная/ не полная
260	ГОСТ 31806	Полуфабрикаты хлебобулочные	10.71 10.72	1905	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид	- -

1	2	3	4	5	6	7
		замороженные и охлажденные			цвет поверхность консистенция запах Температура	- - - - От – 30 ^{O}C до + 120 ^{O}C
261 262	ГОСТ Р ИСО 11050 ГОСТ ISO 11050	Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы	10.61	1101	Загрязнения животного происхождения	От 0 до 300 частиц
263	ГОСТ 20239	Мука, крупа и отруби Сухари панировочные Крахмал	10.61 10.72 10.62	1101-1104 1108 2302	Содержание металломагнитной примеси	От 0 до 30 мг/1 кг
264	ГОСТ 26361	Мука	10.61	1101-1103	Белизна	12,0 -35,0 усл. ед. РЗ-БПЛ 36,0 – 53,0 усл. ед. РЗ-БПЛ 54,0 – 80,0 усл. ед. РЗ-БПЛ
265	ГОСТ 27495	Мука	10.61	1101-1103	Количество водорастворимых веществ	От 0,3 до 100 %
266	ГОСТ 9404	Мука и отруби Сухие смеси для лечебного и профилактического питания Сухари панировочные	10.61 10.72 10.86	1101-1104 1108 2302	Влажность продукта	От 0,2 до 50 %
267	ГОСТ 27493				Кислотность	От 0,1 до 100 град
268	ГОСТ 27494				Зольность	От 0,38 до 10 %
269	ГОСТ 27558				Цвет, запах, вкус, хруст	-
270	ГОСТ 27559				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружена/Не обнаружена
271	ГОСТ 27560				Крупность	От 0 до 100 %
272	ГОСТ 27668				Отбор проб	-
273	ГОСТ 27670	Мука кукурузная	10.61	1102	Массовая доля жира	От 0,5 до 15 %
274	ГОСТ 27676	Зерно пшеницы, ржи, мука из него	01.11 10.61	1001 1002 1101-1103	Число падения	от 60 до 900 с
275	ГОСТ 27839	Мука пшеничная	10.61 10.86	1101 2106	Количество сырой клейковины (отмывание клейковины вручную) Качество сырой клейковины	От 2 до 70 % 0 - 150,7 ед. идк
276	ГОСТ 28796	Мука пшеничная	10.61	1101	Сырая клейковина выраженная в процентах к массе исходного продукта	От 10 до 60 %
277	ГОСТ 28797	Мука пшеничная	10.61	1101	Содержание сухой клейковины в процентах к массе продукта	От 1 до 50 %
278	ГОСТ 31699	Пшеница и пшеничная мука	01.11 10.61	1001 1101	Количество сырой клейковины	От 2 до 70 %

1	2	3	4	5	6	7
279	ГОСТ Р 54731 п. 6.1 ГОСТ Р 54731 п. 6.2, 6.3 ГОСТ Р 54731 п. 6.4 ГОСТ Р 54731 п. 6.8 ГОСТ Р 54731 п. 6.9 ГОСТ Р 54731 п..6.10	Дрожжи хлебопекарные	10.89	2102	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус запах Массовая доля сухого вещества Подъемная сила Кислотность Стойкость	- - - - - От 0,07 до 100% От 0,1 до 210 сек. От 6 до 1000 мг/100 г От 0,1 до 100 час
280	ГОСТ Р 54845	Дрожжи хлебопекарные	10.89	2102	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус запах Массовая доля влаги	- - - - - От 0,5 до 50%
281	ГОСТ 26312.1	Крупа	10.61	1104	Отбор проб.	-
282	ГОСТ 26312.2	Крупа	10.61	1104	Органолептические показатели : цвет вкус запах Развариваемость (гречневой крупы и овсяных хлопьев)	 - - - От 0,1 до 60 сек.
283	ГОСТ 26312.3	Крупа	10.61	1104	Зараженность вредителями хлебных запасов	От 0 до 100
284	ГОСТ 26312.4	Крупа	10.61	1104	Крупность или номер крупы, наличие битых ядер, мучки Примеси: сорная, цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, пожелтевшие, меловые, красные и с красными полосками и глютинозные ядра риса Вредная примесь Минеральная примесь Недодир Доброкачественное ядро	От 0 до 50 % От 0 до 50 % От 0 до 10 % От 0 до 10 % От 0 до 100 % От 0 до 100 %
285	ГОСТ 26312.5	Крупа	10.61	1104	Зольность	От 0,01 до 20 %

1	2	3	4	5	6	7
286	ГОСТ 26312.7	Крупа	10.61	1104	Влажность	От 0,1 до 50 %
287	ГОСТ 26312.6	Крупа	10.61 10.62 10.73 10.86	1101-1106	Кислотность	От 0,1 до 50 град
288	ГОСТ 3040	Зерно	01.11	1001-1008	Влажность	От 0,1 до 70%
289	ГОСТ ISO 9648	Сорго	01.11	1007	Массовая доля танинов	От 0 до 2 %
290	ГОСТ 10842	Зерно зерновых и бобовых культур, семена масличных культур	01.11	1001-1008	Масса 1000 зерен или семян	От 0,02 г до 3,1 кг
291	ГОСТ ISO 520			1202 1204-1207	Масса 1000 зерен	От 0,02 г до 3,1 кг
292	ГОСТ 10843	Зерно гречихи, проса, овса и риса	01.11 01.12	1001 1006 1008	Пленчатость	От 0 до 50 %
293	ГОСТ 10844	Зерно	01.11	1001-1008	Кислотность	От 0,1 до 100 град
294	ГОСТ 10845	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.61	1001-1008 1101-1104 2302	Содержание крахмала	От 0,1 до 100 %
295	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.61 10.62 10.73 10.86 10.89	1001-1008 1101-1108 1901-1905 2106 2302	Содержание азота Содержание белка	От 0,01 до 16 % От 0,06 до 100 %
296	ГОСТ 10847	Зерно	01.11	1001-1008	Зольность	От 0,01 до 20 %
297	ГОСТ 10940	Зерно	01.11	1001-1008	Типовой состав	От 0 до 100 %
298	ГОСТ 10967	Зерно зерновых и семена зернобобовых	01.11	1001-1008	Запах, цвет	-
299	ГОСТ 10987	Зерно пшеницы и риса	01.11 01.12	1001 1006	Общая стекловидность зерна	От 0 до 100 %
300	ГОСТ 11225	Зерно (кукуруза в початках)	01.11	1005	Выход зерна	От 0 до 100 %
301	ГОСТ 13586.1	Зерно пшеницы	01.11.1	1001	Количество сырой клейковины Качество сырой клейковины	От 1 до 70 % 0 - 150,7 ед. идк
302	ГОСТ 13586.4	Зерно зерновых и зернобобовых культур	01.11	1001-1008	Зараженность вредителями Содержание зерен, зараженных в скрытой форме	От 0 до 100 экземпляров на 1 кг зерна От 0 до 100 %

1	2	3	4	5	6	7
303	ГОСТ 13586.5	Зерно зерновых и зернобобовых культур	01.11	1001000000-1008000000	Влажность	От 0,1 до 70 %
304	ГОСТ 13586.6	Зерно зерновых и зернобобовых культур	01.11	1001000000-1008000000	Зараженность вредителями	От 0 до 100 экз/кг От 0 до 100 %
305	ГОСТ 22983	Просо	01.11	1008	Массовая доля ядра	От 0,1 до 100 %
306	ГОСТ 28418	Зерновые, бобовые и продукты их переработки	01.11 10.61	1001-1008 1101-1104 2302	Содержание золы	От 0,01 до 20 %
307	ГОСТ 28673	Овес	01.11	1004	Содержание ядра	От 0 до 100 %
308	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.61 10.73	1001-1008 1101-1109 1902 2309	Массовая доля жира	От 0,1 до 50 %
309	ГОСТ 29143	Зерно и зернопродукты (кроме кукурузы)	01.11 10.61	1001-1004 1006-1008 1101-1104 2302	Влажность	От 0,1 до 70 %
310	ГОСТ ISO 712					
311	ГОСТ ISO 23392	Зерна кукурузы и горошка свежие или быстрозамороженные	01.11 10.39	1005	Массовая доля не растворимых в спирте сухих веществ	От 0,01 до 20 %
312	ГОСТ 29305	Кукуруза	01.11.2	1005000000	Влажность	От 0,1 до 70 %
313	ГОСТ 30483	Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей, солод	01.11	1001-1008 1107	Содержание сорной примеси и её фракций (испорченных зерен, вредной и особо учитываемой примесей) Содержание зерновой примеси и её фракций (поврежденных зерен, семян бобовых поврежденных зерновками и листовертками) Содержание сорной и зерновой примесей риса (меловых зерен, красных, пожелтевших, зеленых стекловидных, глютинозных зерен риса) Содержание зерен пшеницы поврежденных клопом-черепашкой Содержание мелких зерен и крупности Содержание металломагнитной примеси	От 0 до 100 % От 0 до 100 % От 0 до 100 % От 0 до 100 % От 0 до 100 % От 0 до 30 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
314	ГОСТ ISO 3093	Зерно пшеницы, ржи, продукты их помола	01.11 10.61	1001 1002 1101-1103	Число падения	от 60 до 900 с
315	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки продовольственного назначения	01.11 10.61	1001-1008 1101-1104 1901 2106 2302	Содержание золы	От 0,01 до 20 %
316	ГОСТ Р 51413	Продукты переработки зерна: мука, манные крупы, полученные из мягкой и твердой пшеницы, макароны, зерно кукурузы, мука и крупы, полученные из нее, мука из ржи, овсяные хлопья	01.11 10.61 10.86	1001-1008 1101-1104 1901 2106 2302	Кислотное число жира	От 1,0 до 400 мг КОН на 100 г сухого вещества От 0,8, до 285 мг NaOH на 100 г сухого вещества
317	ГОСТ Р 52466	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.61 10.86	1001-1008 1101-1106 1108 1901 1902 1904 1905 2106 2302	Кислотное число жира	От 2,0 до 200 мг КОН на 1 г жира
318	ГОСТ 31700				Кислотное число жира	От 2,0 до 200 мг КОН на 1 г жира
319	ГОСТ 31683 п.5	Зерновое крахмалосодержащее сырьё для производства этилового спирта	01.11	1001-1008	Условная крахмалистость зерна	От 1 до 75%
320	ГОСТ Р 54478	Зерно мягкой и твердой пшеницы	01.11	1001	Качество клейковины Количество сырой клейковины Количество сухой клейковины	41 - 120 ед. идк От 22,8 до 30,8% От 8,60 до 10,56 %
321	ГОСТ 30044	Пшеница твердая	01.11	1001	Количество неполностью стекловидных зерен	от 0 до 100 %
322	ГОСТ Р 51916	Зерно пшеницы	01.11	1001	Содержания фузариозных зерен	от 0,1 до 5,0 %
323	ГОСТ 31646	Зерно пшеницы	01.11	1001	Содержания фузариозных зерен	от 0,1 до 5,0 %

1	2	3	4	5	6	7
324	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые. Кофе Сухари панировочные	01.11	0307	Отбор проб	-
325	ГОСТ 15113.1		01.28	0404	Качество упаковки	-
			10.61	0708	Отклонение массы нетто	-
			10.62	0713	Масса нетто	От 0,5 г до 15 кг
			10.72	0910	Объемная масса	От 20 г до 1 кг
			10.83	1001-1008	Массовая доля отдельных компонентов	От 0,1 до 99 %
			10.84	1101-1109	Размер отдельных видов продукта и мелочи:	
			10.85	1201		
			10.86	1204-1208	массовая доля палочек длиной, не соответствующей норме	От 0 до 100 %
			10.89	1213		
			11.07	1302	массовая доля палочек диаметром, не соответствующим норме	От 0 до 100 %
			20.12	1901		
			20.59	1904	массовая доля мелочи	От 0 до 100 %
				2101	Крупность помола муки из круп для детского питания	От 0,1 до 99,9 %
				2103		
326	ГОСТ 15113.2			2104	Массовая доля минеральных примесей	От 0,002 до 10 %
				2106	Наличие посторонних примесей	Обнаружено/ не обнаружено
				2302		
				2303	Массовая доля стекловидных хлопьев	От 0 до 100 %
					Массовая доля металлических примесей	От 0,00002 до 1%
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/ не обнаружено
327	ГОСТ 15113.3				Определение органолептических показателей:	
					цвет	-
					внешний вид	-
					консистенция	-
					вкус	-
					запах	-
					Готовность концентрата к употреблению	Готов/ не готов
					Оценка дисперсности суспензии в концентратах «напитки с молоком или со сливками»	Достаточно дисперсная/ недостаточно дисперсная
328	ГОСТ 15113.4	Концентраты пищевые Кофе Сухари панировочные	10.61	0210	Массовая доля влаги	От 0,02 до 50 %
			10.72	0305-0307		
			10.83	0401-0410		
			10.86	0712-0714		
			10.89	0801-0806		
			11.07	0811-0814		

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция общественного питания		0901-0910 1101-1108 1208 1210 1212 1301 1302 1501-1517 1901 2001-2009 2101-2106 2209 2302 2303 2308 2309 2501 2936		
329	ГОСТ 15113.5	Концентраты пищевые Кофе Сухари панировочные Продукция общественного питания	01.11 10.61 10.72 10.83 10.86 10.89 11.07	0210 0305-0307 0401-0410 0712-0714 0801-0806 0811-0814 0901-0910 1101-1108 1208 1210 1212 1301 1302 1501-1517 1901 2001-2009 2101-2106 2209 2302 2303 2501	Кислотность	От 0,07 до 40 %
330	ГОСТ 15113.6				Массовая доля сахаров до инверсии Массовая доля сахаров после инверсии Массовая доля сахарозы	От 1,0 до 90 % От 1,0 до 90 % От 1,0 до 90 %
331	ГОСТ15113.7				Массовая доля хлористого натрия	От 0,2 до 36 %
332	ГОСТ15113.8				Массовая доля золы Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	От 0,05 до 20 % От 0,05 до 20 %
333	ГОСТ15113.9				Массовая доля жира	От 0,5 до 50 %

1	2	3	4	5	6	7
				2936		
334	ГОСТ 19327	Концентраты пищевые	10.61 10.89 11.07	1901 2104 2106	Восстанавливаемость концентратов	От 5 мин до 60 мин
335	ГОСТ Р 52416	Концентраты пищевые (концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты)	01.11 10.61 10.83 10.89 11.07	0708 0713 0901 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901 1904 2101 2104 2302 2303	Массовая доля золы	От 3,0% до 16,0% От 0,5% до 3,0% От 4,0% до 10,0%
336	ГОСТ Р 52610	Концентраты пищевые (концентраты обеденных и сладких блюд, сухие завтраки)	10.61 10.83 10.89 11.07	1901 1904 2101 2104	Массовая доля влаги	От 5,0% до 15,0% От 3,0% до 11,0%
337	ГОСТ ИСО 7304	Крупка и макаронные изделия из твердой пшеницы	10.73	1103 1104 1902	Органолептическая оценка кулинарных свойств спагетти: Состояние поверхности макаронных изделий Жесткость макаронных изделий	 - -
338	ГОСТ 31749	Макаронные изделия	10.73	1902	Отбор проб Органолептические показатели вкус запах состояние изделий после приготовления Времени приготовления Влажность Кислотность Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	- - - - От 1 до 60 мин - - -
339	ГОСТ Р 52378					

1	2	3	4	5	6	7
					Металломагнитная примесь Зараженность вредителями Массовая доля жира Кислотное число жира в макаронных изделиях быстрого приготовления Перекисное число жира в макаронных изделиях быстрого приготовления Качество сырой клейковины по растяжимости муки, используемой для макаронных изделий быстрого приготовления	- - - От 0,03 до 2 мг КОН/г От 0,1 до 45,0 ммоль активного кислорода на кг От 1 до 300 мм
340	ГОСТ 31750 п. 4.1.2 ГОСТ 31750 п. 4.2.1 ГОСТ 31750 п. 4.3 ГОСТ 31750 п. 4.4 ГОСТ 31750 п. 4.5 ГОСТ 31750 п. 4.6 ГОСТ 31750 п. 4.7	Макаронные изделия	10.73 10.85	1902	Наличие муки из мягкой пшеницы Наличие красителей Наличие яичных продуктов Наличие соевой муки Наличие кукурузной муки Наличие фосфорных солей Зольность	Менее 10%/ более 10% наличие/ отсутствие от 28,5 до 900 г/кг наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие От 0,01 до 20 %
341	ГОСТ Р 52377	Макаронные изделия	10.73	1902	Отбор проб Органолептические показатели: цвет состояние поверхности излом и форма макаронных изделий вкус запах состояние изделий после варки Массовая доля влаги Кислотность Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты на сухую массу Сохранность формы макаронных изделий Сухое вещество, перешедшее в варочную воду Содержание металломагнитной примеси Зараженность вредителями Массовая доля белка Наличие искусственного синтетического красителя нефтяного происхождения	- - - - - - От 0,1 до 50% От 0,2 до 50 град От 0,01 до 5% От 0 до 100% От 0,1 до 20% От 0 до 10 мг/кг наличие/ отсутствие От 0,06 до 100% Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие примеси пшеницы мягких сортов в макаронных изделиях группы А	Наличие/ отсутствие
342	ГОСТ 31964	Макаронные изделия	10.73	1902	Отбор проб Определение органолептических показателей: цвет форма вкус запах Массовая доля влаги Кислотность Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты на сухую массу Сохранность формы макаронных изделий Сухое вещество, перешедшее в варочную воду Содержание металломагнитной примеси Зараженность вредителями Массовая доля белка	- - - - - От 0,1 до 50% От 0,2 до 50 град От 0,01 до 5% От 0 до 100% От 0,1 до 20% От 0 до 10 мг/кг наличие/ отсутствие От 0,06 до 100%
343	ГОСТ 32788	Кориандр свежий (кинза)- зелень	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Массовая доля листьев, розеток листьев и растений, не соответствующей требованиям в т.ч. помятых, поломанных слегка увядших, пожелтевших Наличие листьев, розеток листьев и растений загнивших, поврежденных морозом, с признаками самосогревания Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие посторонней примеси (земля, песок, примеси растительного происхождения и пр.)	- - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
344	ГОСТ 32789	Мушмула свежая	01.25	0810	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
					Органолептические показатели внешний вид вкус запах степень зрелости Массовая доля плодов, не соответствующих товарному сорту - не достигших съемной зрелости и окраски, но не зеленых - помятых и перезревших в том числе не соответствующих второму сорту Наличие плодов загнивших и зеленых Наличие посторонней примеси (веточек, листьев, плодоножек)	 - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено
345	ГОСТ 32791	Репа столовая молодая свежая	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели внешний вид вкус запах внутреннее строение Масса нетто Размер корнеплодов молодой репы по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля корнеплодов с отклонениями по размеру от 25 до 30 мм, Массовая доля корнеплодов с отклонениями, в том числе с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти с незначительными зарубцевавшимися трещинами с поверхностными повреждениями кожицы вредителями (повреждения грызунами не допускаются) с черешками листьев длиной свыше установленных размеров слегка увядших	- - - - - От 0,5 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие корнеплодов подмороженных, с сильным увяданием, загнивших	От 0 до 100%
					Наличие минеральных и посторонних примесей	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Обнаружено/ не обнаружено
346	ГОСТ 32856	Укроп свежий	01.13	0709	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-
					Массовая доля укропа, не соответствующего требованиям в том числе:	От 0 до 100%
					- с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями	От 0 до 100%
					- с легким увяданием листьев	От 0 до 100%
					- с нераспустившимися цветочными зонтиками и неогрубевшими стеблями	От 0 до 100%
					Наличие посторонней примеси (земли, песка, сорной травы и пр.)	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие растений с частично сформировавшимися семенами	От 0 до 100%
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие растений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных гнилью и испорченных	От 0 до 100%
					Массовая доля растений с длиной от шейки корня до кончиков верхних листьев более 250 мм	От 0 до 100%
					Длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев	От 1 до 300 мм
					Массовая доля земли, прилипшей к корешкам	От 0,1 до 20%
347	ГОСТ 32873	Орехи каштана съедобного	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					запах состояние орехов Размер Наличие орехов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями Наличие гнилых орехов Массовая доля орехов - первого сорта - второго сорта - с небольшими дефектами ядра - не соответствующих требованиям второго сорта том числе орехов с признаками порчи признаками прорастания Массовая доля орехов с перегородками Количество орехов в 1.0 кг. не соответствующих требованиям по калибровке Масса нетто Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Наличие посторонних примесей	- - От 50 до 300 шт в 1 кг От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,5 г до 15 кг Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
348	ГОСТ 32875	Стахис свежий продовольственный	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели внешний вид вкус запах Масса нетто Длина клубеньков, размер клубеньков по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля клубеньков, не соответствующих данному товарному сорту, в том числе: - с механическими повреждениями (порезы, трещины, вмятины, раздавленные) - увядших, с легкой морщинистостью - пораженных болезнями - менее установленных размеров	- - - - От 0,5 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					- с поверхностными повреждениями вредителями - позеленевших, с проростками Наличие клубеньков загнивших, подмороженных, сильно увядших Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено
349	ГОСТ Р ИСО 6497	Корма для животных Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11 10.61 10.62 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 2302 2303 2308 2309	Отбор проб	-
350	ГОСТ ISO 6497				Отбор проб	-
351	ГОСТ 13496.4				Массовая доля азота Массовая доля сырого протеина	От 0,01 до 16 % От 0,1 до 100 %
352	ГОСТ 32044.1				Массовая доля азота Массовая доля сырого протеина	От 0,01 до 16 % От 0,1 до 100 %
353	ГОСТ 13496.1 п. 4.3				Массовая доля хлорида натрия	От 0,1 до 20 %
354	ГОСТ 13496.9 п. 6				Определение металломагнитной примеси	От 0 до 20 мг/кг
355	ГОСТ 13496.13				Определение запаха, зараженности вредителями хлебных запасов	- От 0 до 100 шт/кг
356	ГОСТ 13496.15				Массовая доля жира	От 0,1 до 100 %
357	ГОСТ 32905				Массовая доля жира	От 0,1 до 100 %
358	ГОСТ 13496.18				Кислотное число жира	От 0,2 до 100 мг КОН/ г
359	ГОСТ 13496.19	Корма для животных Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.86 10.89 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1208 1212 1213 1801 1901 1902 1904 1905 2106 2301-2303 2308 2309	Массовая доля нитратов Массовая доля нитритов	От 35 до 30900 мг/кг -

1	2	3	4	5	6	7
360	ГОСТ 26657	Корма для животных Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11 10.61 10.62 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 2301-2303 2308 2309	Массовая доля фосфора	От 0,03 до 3,3 %
361	ГОСТ 32904				Содержание кальция	От 1 до 250 г/кг
362	ГОСТ 32045				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	От 0,02 до 10 %
363	ГОСТ 31675	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе испытуемой пробы	От 2,0% до 50,0 %
364	ГОСТ 26573.3	Премиксы	10.91	2309	Массовая доля остатка на сите (крупность)	От 0,1 до 99,9 %
365	ГОСТ 17536	Мука животного происхождения	10.91	2301	Органолептические показатели: внешний вид запах	 - -
366	ГОСТ 17681				Крупность помола (массовая доля остатка) Металломагнитные примеси Массовая доля влаги Массовая доля жира Массовая доля золы (минеральных примесей) нерастворимой в соляной кислоте Массовая доля протеина Массовая доля клетчатки Крошимость гранул (размеры гранул)	От 0,1 до 99,9% От 0 до 10 мг/кг От 0,01 до 50% От 0,1 до 90% От 0,02 до 10% - От 15,6% до 100% От 0,1 до 10% От 1 до 300 мм
367	ГОСТ 31484 п. 6.1	Белково-витаминно-минеральные и амидо-витаминно-минеральные концентраты, кормовые смеси, премиксы Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11 10.61 10.62 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 2301-2303 2308 2309	Содержание металломагнитной примеси	От 0 до 20 мг/1кг
368	ГОСТ Р 53862	Комбикорма, белково-витаминно-минеральные концентраты	01.11 10.61 10.62 10.89 10.91	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201	Содержание оксикислот, свободных от минеральных солей	От 0,3 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
			10.92	1204-1208 1213 2301-2303 2308 2309		
369	ГОСТ Р 54951	Корма для животных	10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 2301-2303 2308 2309	Массовая доля влаги	От 0,1 до 99 %
370	ГОСТ 31485	Комбикорма, белково (амидо)-витаминно-минеральные концентраты	01.11 10.61 10.62 10.89 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 2301-2303 2308 2309	Перекисное число	От 0,5 до 300,0 ммоль активного кислорода на 1 кг липидов
371	М 04-63-2010	Пищевые добавки, биологически активные добавки к пище. Кормовые добавки (кормовые аминокислоты).	01.11 10.61 10.62 10.89 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 2106 2301-2303 2308 2309	Массовая доля лизина моногидрохлорида, метионина, треонина, триптофана	От 80 до 100%
372	ГОСТ 31480	Пищевые добавки, биологически активные добавки к пище.			Массовая доля метионина	От 0,3 до 3,0 вкл. г/дм^3
					Массовая доля лизина	От 0,25 до 10,0 вкл. г/дм^3
					Массовая доля треонина	От 0,25 до 3,0 вкл. г/дм^3
					Массовая доля цистина	От 0,2 до 2,0 вкл. г/дм^3
					Массовая доля триптофана	От 0,1 до 2,0 вкл. г/дм^3
373	ГОСТ Р 55569				Массовая доля аргинина	От 0,5 до 10,0 вкл. %

1	2	3	4	5	6	7
		Корма, комбикорма, сырье для их производства.			Массовая доля лизина	От 0,25 до 20,0 вкл. %
					Массовая доля тирозина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля феналаланина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля гистидина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля лейцина и изолейцина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля метионина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля валина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля пролина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля треонина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля серина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля аланина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля глицина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля цистина	От 0,1 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля аспарагиновой кислоты и аспарагина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля глутаминовой кислоты и глутамина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля триптофана	От 0,1 до 10,0 вкл. %
374	М 04-38-2009				Массовая доля аргинина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля лизина	От 0,25 до 20,0 вкл. %
					Массовая доля тирозина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля феналаланина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля гистидина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля лейцина и изолейцина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля метионина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля валина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля пролина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля треонина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля серина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля аланина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля глицина	От 0,25 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля цистина	От 0,1 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля аспарагиновой кислоты и аспарагина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля глутаминовой кислоты и глутамина	От 0,5 до 10,0 вкл. %
					Массовая доля триптофана	От 0,1 до 10,0 вкл. %

1	2	3	4	5	6	7
375	ГОСТ 31640	Корма	01.11 10.61 10.62 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 2301-2303 2308 2309	Массовая доля сухого вещества	От 5,0% до 95,0%
376	ГОСТ 975	Глюкоза кристаллическая гидратная	10.62	1702	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Цветность раствора глюкозы Прозрачность раствора глюкозы Массовая доля влаги Удельное вращение Массовая доля железа Массовая доля золы Проба на отсутствие свободных минеральных кислот Проба на отсутствие декстринов Проба на отсутствие крахмала	- - - - От 0,001 до 0,5 единиц оптической плотности От 50 до 100% От 0,03 до 30% От 50 до 55 От 0,0002 до 0,01% От 0,002 до 0,01% Отсутствует / присутствует Отсутствует / присутствует Отсутствует / присутствует
377	ГОСТ 5896	Изделия кондитерские Продукция общественного питания	10.71 10.72 10.82 10.86	1704 1805 1806 1905 2106	Массовая доля спирта	От 0 до 5,03 %
378	ГОСТ 5897				Органолептические показатели: качество фасования, упаковки и маркировки внешний вид форма поверхность цвет вид в изломе консистенция структура хрупкость вкус	 - - - - - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					запах Размер Количество штук изделий в 1 кг Масса нетто изделий. Массовая доля составных частей	- От 1 до 300 мм От 1 до 1000 От 0,5 г до 15 кг От 0,1 до 100%
379	ГОСТ 5898				Кислотность Щелочность Активная кислотность (pH)	От 0,2 до 50,0град От 0,2 до 50,0град От 1 до 14
380	ГОСТ 5899	Изделия кондитерские Продукция общественного питания	10.71 10.72 10.82 10.86	1704 1805 1806 1905 2106	Массовая доля жира	От 0,5 до 70 %
381	ГОСТ 31902				Массовая доля жира	От 0 до 60 %
382	ГОСТ 5900				Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	0,5 – 50,0 % 1,0 – 50,0 %
383	ГОСТ 5901				Массовая доля общей золы Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты Массовая доля металломагнитной примеси	От 0,020 до 20 % От 0,020 до 10 % От 0,00003 до 0,00010 %
384	ГОСТ 5902 п. 4, 5	Изделия кондитерские	10.82 10.86	1704 1805 1806	Степень измельчения Плотность пастильных изделий	От 0,02 до 100 % От 0,1 до 1 г/см^3
385	ГОСТ 5903	Изделия кондитерские Продукция общественного питания	10.71 10.72 10.82 10.86	1704 1805 1806 1905 2106	Массовая доля редуцирующих веществ Массовая доля общего сахара (в инвертном сахаре, по сахарозе, в пересчете на сухое вещество)	От 0,2 до 80 % От 0,2 до 80 %
386	ГОСТ 5904				Отбор и подготовка проб	-
387	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные	10.71 10.72 10.86	1905	Намокаемость	От 100 до 300 %
388	ГОСТ 25268	Диабетические кондитерские изделия	10.71 10.72 10.86	1806 2106	Массовая доля ксилита, сорбита и общего сахара Массовая доля сорбита Массовая доля ксилита	От 4 до 100 % От 0,42 до 80 % От 3,3 до 80 %
389	ГОСТ 26811	Изделия кондитерские Продукция общественного питания	10.71 10.72 10.82 10.86	1704 1805 1806 1905 2106	Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002 – 0,100 %
390	ГОСТ 6502	Халва	10.82	1704	Массовая доля лузги	От 0,02 до 5 %

1	2	3	4	5	6	7
391	ГОСТ 6034	Декстрины	10.62	3505	Отбор проб Внешний вид Цвет Запах Массовая доля влаги Массовая доля общей золы Кислотность Степень растворимости декстрина Массовая доля крапин	- - - - От 0,2 до 20% От 0,01 до 3% От 2 до 200 см3 NaOH/100 г От 10 до 100% От 0 до 2000 шт/дм3
392	ГОСТ 7698	Крахмал	10.62	1108 3505	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид цвет запах Количество крапин Массовая доля влаги Массовая доля общей золы Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты Кислотность Массовая доля протеина Массовая доля сернистого ангидрида Наличие примесей других видов крахмала Массовая доля остатка Цветная реакция с йодом для амилопектинового кукурузного крахмала	- - - - От 0 до 2000 шт/дм3 От 0,1 до 50% От 0,003 до 3% От 0,001 до 3% От 2 до 200 см3 NaOH/100 г От 0,01 до 3% - Наличие/ отсутствие От 0,01 до 50% Соответствует цвету образца сравнения/ не соответствует цвету образца сравнения
393	ГОСТ Р 55802	Крахмал	10.62	1108	Массовая доля влаги	От 0,5% до 30,0%
394	ГОСТ Р 55297	Крахмал фосфатный	10.62	1108	Внешний вид Водородный показатель (pH)	- От 1 до 14
395	ГОСТ Р 51561	Жевательная резинка	10.82	1704	Массовая доля влаги	От 0,2 до 20 %
396	ГОСТ Р 52060	Патока	10.62	1703	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид прозрачность	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
					вкус запах Видимые механические примеси Цвет йодной пробы Массовая доля сухого вещества Массовая доля редуцирующих веществ Массовая доля золы Водородный показатель (pH) Кислотность Содержание диоксида серы	- - Обнаружено/ Не обнаружено Желтая/ оранжевая/ коричневая/ пурпурная/ зеленая/ синяя// серая или черная От 30 до 86% От 28% до 100% От 0,002 до 2% От 1 до 14 От 0,5 до 250 см3 От 0,064 до 320 мг/1 кг
397	ГОСТ Р 55316	Патока мальтозная солодовая	10.62	1703	Органолептические показатели: цвет Массовая доля сухого вещества Массовая доля редуцирующих веществ Кислотность	- От 74,78 до 82,43% От 12,1 до 100% От 0,2 до 66 см3
398	ГОСТ 30561	Меласса свекловичная	10.81	1703	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид растворимость в воде запах Массовая доля сухих веществ Массовая доля сахаров по прямой поляризации Массовая доля редуцирующих веществ Водородный показатель pH	- - - - - От 0 до 95% От 1 до 100% От 0,01 до 5% От 1 до 14
399	ГОСТ 32034	Гидролизаты крахмала	10.62	3505	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Массовая доля сухих веществ Массовая доля ферментируемых сахаров pH Массовая доля золы	- - - - От 0,2 до 100% От 22,5 до 100% От 1 до 14 От 0,01 до 5%

1	2	3	4	5	6	7
400	ГОСТ 31682	Шоколад и отделяемая составная часть в шоколаде с начинкой и шоколадных изделиях без добавлений и с добавлением молока и (или) продуктов его переработки	10.82	1806	Массовая доля общего сухого остатка какао	От 0,1 до 100 %
401	ГОСТ 31723				Массовая доля обезжиренного сухого остатка какао	От 0% до 50%
402	ГОСТ 31681				Массовая доля лактозы	От 0% до 50%
					Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	От 0% до 30%
					Массовая доля азота в анализируемой пробе Массовая доля молочного белка	От 0 до 1,7 % От 0 до 11 %
403	ГОСТ 31934 Кроме п. 6.7	Глютен пшеничный	10.62	1109	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Массовая доля влаги Массовая доля общей золы Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты Массовая доля протеина Время агломерации Адсорбционная способность	- - - - От 0,01 до 50% От 0,005 до 10% От 0,005 до 5% От 0,1 до 100% От 1 до 60 сек От 100 до 350 %
404	ГОСТ Р 55489	Глютен кукурузный	10.62	1109	Внешний вид Посторонние примеси	- Обнаружено/ Не обнаружено
405	ГОСТ Р 54902	Меласса тростникового сахара-сырца	10.81	1703	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид растворимость в воде запах Массовая доля сухих веществ	- - - - - От 0,1 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
406	ГОСТ 12571	Продукция сахарной промышленности (белый сахар (кристаллический, кусковой), сахар-песок, тростниковый сахар-сырец)	10.81	1701	Массовая доля сахарозы	От 97,00 до 99,49 ^{0}Z От 99,50 до 99,99 ^{0}Z
407	ГОСТ 12569	Продукция сахарной промышленности. Сахар-песок, сахар-рафинад и сахар-сырец	10.81	1701	Отбор проб	-
408	ГОСТ Р 54640				Отбор проб	-
409	ГОСТ 12570				Массовая доля влаги	От 0,01 до 5 %
410	ГОСТ Р 54642				Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	От 0,10 до 1,00 % От 99 до 99,9 %
411	ГОСТ 12572	Продукция сахарной промышленности. Сахар-песок, сахар-рафинад и сахар-сырец	10.81	1701	Цветность	От 20 до 200 ед.
412	ГОСТ 12573				Массовая доля ферропримесей	От 0 до 20 мг/кг
413	ГОСТ 12574				Массовая доля золы	От 0,001 до 0,100 %
414	ГОСТ 12575				Массовая доля редуцирующих веществ	От 0,0003 до 8,0%
415	ГОСТ 12576				Внешний вид, запах, вкус Чистота раствора	- Наличие/ отсутствие механических примесей, частиц и осадка
416	ГОСТ 12577				Продолжительность растворения в воде	От 0,5 до 20 мин.
417	ГОСТ 12578				Массовая доля мелочи	От 0,02 до 100 %
418	ГОСТ 26521	Продукция сахарной промышленности	10.81	1701	Масса нетто Отклонение от массы нетто	От 0,02 г до 15 кг -
419	ГОСТ Р 50546	Сиропы глюкозы	10.62	1702	Массовая доля сухих веществ	От 0 до 84 %
420	ГОСТ Р 54641	Сахар	10.81	1701	Массовая доля крахмала	От 20,0 до 500,0 мг/кг
421	ГОСТ 31896	Сахар жидкий	10.81	1701	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Массовая доля сухих веществ Массовая доля сахарозы Величина pH	- - - - От 0,1 до 95% От 95 до 100% От 1 до 14
422	ГОСТ Р 52305	Сахар-сырец	10.81	1701	Органолептические показатели внешний вид цвет запах	 - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Цветность	От 20 до 10000 ед
423	ГОСТ 1750	Фрукты сушеные	10.39	0803-0806 0813 0814	Состояния упаковки, правильности маркировки и этикетировки Масса нетто фасованной продукции Отбор проб Массовая доля компонентов в смесях сушеных фруктов Зараженность вредителями хлебных запасов Наличие металлических примесей Количество плодов в 1 кг массовой доли дефектных плодов и примесей Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет) запах вкус консистенция Массовая доля минеральных примесей (песка) Массовая доля влаги Массовая доля сернистого ангидрида	- От 0,5 г до 15 кг - От 0,1 до 100% - Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено От 1 до 5000 шт От 0 до 100% - - - - - - -
424	ГОСТ 34125	Овощи сушеные	10.31	0712	Отбор проб	-
425	ГОСТ 34130	Грибы сушеные Фрукты сушеные	10.39	0803-0806 0813 0814	Внешний вид и маркировка потребительской упаковки Масса нетто фасованной продукции Массовая доля компонентов в смесях Форма Размер Крупность помола Зараженность вредителями хлебных запасов Наличие загнивших и заплесневевших фруктов и овощей Наличие металлических примесей (размер частиц)	- От 0,5 г до 15 кг От 0,1 до 100% - От 0,1 до 150 мм От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено От 0 до 1% (от 0,15 до 10мм)

1	2	3	4	5	6	7
					Массовой доли дефектных плодов и посторонних примесей Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет) запах вкус консистенция (плотность, эластичность, хрупкость, мягкость, твердость) правильность формы брикетов, состояние поверхности, равномерность по толщине, целостность, способность легко разминаться Развариваемость Массовая доля минеральных примесей (песка)	От 0 до 100% - - - - - От 1 до 120 мин -
426	ГОСТ 6882	Виноград сушеный	10.39	0806	Масса 100 ягод Массовая доля растительных примесей и дефектных плодов Массовая доля растворимых сухих веществ	От 0,02 до 500 г От 0 до 100 % От 1 до 95 %
427	ГОСТ 7194 Кроме п. 2.7.2., 2.7.3	Картофель свежий Топинамбур свежий Грибы свежие	01.13	0701 0706 0709	Отбор проб Наличие земли и примеси Внешний вид клубней Наличие клубней с израстаниями, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поврежденных болезнями. Массовая доля крахмала	- От 0 до 50 % - От 0 до 100 % От 1 до 50 %
428	ГОСТ 8756.0	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных) Консервы рыбные диетические	10.13 10.20 10.39 10.85 10.86	1602-1605 2001-2009 2104	Отбор проб	-
429	ГОСТ 33741	Консервы мясные и мясосодержащие.	10.13 10.86	0210 1601 1602 2104	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус	 - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					запах посторонние примеси Масса нетто Массовая доля составных частей	- - От 0,5 г до 15 кг От 0,1 до 99,9%
430	ГОСТ 8756.1	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных) Соковая продукция из фруктов и овощей	10.13 10.20 10.32 10.39 10.85 10.86	1602-1605 2001-2009 2104	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах посторонние примеси Масса нетто Объем Массовая доля составных частей	 - - - - - - От 0,5 г до 15 кг До 2000 см3 От 0,1 до 99,9%
431	ГОСТ 8756.4				Количество твердых минеральных примесей	От 0,002 до 5%
432	ГОСТ 8756.18				Внешний вид тары Герметичность металлической и стеклянной тары Состояние внутренней поверхности металлической тары	- Герметично/ не герметично -
433	ГОСТ 8756.8 п.3	Томатная паста, пюре, сок и протертые томаты	10.39	2002	Цвет томатопродуктов	От 0,05 до 0,18 мг/см^3
434	ГОСТ 8756.9	Плодовые и ягодные соки и экстракты	10.32 10.86	2009	Массовая доля осадка	От 0,2 до 10,0 %
435	ГОСТ 8756.10	Консервированные соки с мякотью, напитки	10.32 10.86	2009	Массовая доля мякоти Объемная доля мякоти	От 1,0 до 30% включ. От 5,0 до 20% включ.
436	ГОСТ 8756.11	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе осветленные фруктовые и овощные соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки, экстракты	10.32 10.86 10.89	1302 1901 2009 3302	Прозрачность соков и экстрактов Прозрачность (мутность) Растворимость экстрактов	- От 0,5 до 150 ЕМ/дм^3 -

1	2	3	4	5	6	7
437	ГОСТ 8756.13	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.86 10.89	0210 0305-0307 0401-0410 0712-0714 0801-0806 0811-0814 0901-0910 1101-1103 1105-1108 1208 1210 1212 1301 1302 1501-1517 2001-2009 2104 2106	Массовая доля редуцирующих сахаров Массовая доля общего сахара Массовая доля сахарозы	От 3,0 до 80 % От 3,0 до 80 % От 3,0 до 80 %
438	ГОСТ 8756.21	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля Продукция общественного питания	10.31 10.32 10.39 10.61 10.83 10.84 10.86 10.89 11.07	0710 0801-0804 0811 1904 2001-2009 2101 2103 2104	Массовая доля жира	От 0,5 до 99 %
439	ГОСТ 8756.22	Плодоовощные консервированные продукты	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86 10.89	2001-2009 2104	Массовая доля каротина	От 8×10^{-5} до $2,5\times10^{-3}$ %
440	ГОСТ 17594	Лист лавровый сухой	01.28	0910	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Длина	- - - - От 1 до 300 мм

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание минеральной и органической примеси Содержание: - желтых листьев - 2-3 листных верхушек побегов, срезанных у основания нижеследующего листа - ломаных листьев длиной более 3 см - листьев со следами повреждений трипсом, щитовкой, амбарными клещами и другими насекомыми - вредителями пищевых товаров, а также поврежденных сажистым грибком (чернью) - листьев с мелкоточечной пятнистостью (коричневой, серой) на нижней стороне пластинки листа Влажность	От 0 до 10% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,1 до 30%
441	ГОСТ 24556	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.86 10.89	0712-0714 0801-0806 0811-0814 1212 1302 2001-2009 2104 2106	Массовая доля аскорбиновой кислоты	От 0,001 до 0,35 %
442	ГОСТ 25555.0	Продукты переработки плодов и овощей Продукция общественного питания	10.31 10.32 10.39 10.86	0710-0712 0803-0806 0811-0814 2001-2009 2104	Титруемая кислотность	От 0,01 до 45 %
443	ГОСТ 34127				Массовая доля титруемых кислот	От 0,1 до 35,0 %
444	ГОСТ ISO 750				Титруемая кислотность	От 0,1 до 200 ммоль/100 г ($см^3$) От 0,0045 до 18 г//100 г ($см^3$)
445	ГОСТ 25555.1	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.86	0710-0712 0803-0806 0811-0814 2001-2009 2104	Массовая доля летучих кислот	От 0,04 до 1,0 %
446	ГОСТ 25555.2				Массовая доля этилового спирта Массовая концентрация этилового спирта	От 0,07 до 10 % От 0,7 до 100 г/$дм^3$
447	ГОСТ ISO 2448				Массовая доля этилового спирта Массовая концентрация этилового спирта	От 0,01 до 5 % От 0,01 до 5 г/$см^3$

1	2	3	4	5	6	7
448	ГОСТ 25555.3				Массовая доля минеральных примесей	От 0,01 до 20 %
449	ГОСТ ISO 762				Массовая доля минеральных примесей	От 0,01 до 20 %
450	ГОСТ 25555.4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.86	0710-0712 0803-0806 0811-0814 2001-2009 2104 3203	Массовая доля золы Щелочность общей золы Щелочное число общей золы Щелочность водорастворимой золы Щелочное число водорастворимой золы	От 0,001 до 20% От 0,02 до 50 см3/100 г От 0,005 до 200 см3/ г золы От 0,02 до 50 см3/100г От 0,02 до 50 см3/100г
451	ГОСТ 25555.5 п. 6, 7				Массовая доля диоксида серы	От 0,002 до 1,0 % От 0,01 до 2,0%
452	ГОСТ 26186	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные Продукция общественного питания	10.13 10.31 10.32 10.39 10.86	0710-0712 0801-0806 0811-0814 1601 1602 2001-2009 2103 2104 2202	Массовая доля хлоридов	От 0,02 до 36 %
453	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, быстрозамороженные фрукты и овощи, консервы мясные и мясорастительные	10.13 10.31 10.32 10.39 10.85 10.86 10.89	0210 0710-0714 0801-0806 0811-0814 1212 1601-1605 2001-2009 2101-2106	pH	От 2 до 12 ед. pH
454	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей, быстрозамороженные фрукты и овощи, консервы мясные и мясорастительные	10.13 10.31 10.32 10.39 10.85 10.86 10.89	0210 0710-0714 0801-0806 0811-0814 1212 1601-1605 2001-2009 2101-2106	Подготовка проб для лабораторных анализов	-
455	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, быстрозамороженные фрукты и овощи,	10.13 10.31 10.32 10.39 10.85	0210 0710-0714 0801-0806 0811-0814 1212	Массовая доля жира	От 0,5 до 100 %

1	2	3	4	5	6	7
		консервы мясные и мясорастительные	10.86 10.89	1601-1605 2001-2009 2101-2106		
456	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы	10.31 10.32 10.39 10.86	0710-0712 0803-0806 0811-0814 2001-2009 2103	Отбор проб	-
457	ГОСТ 26323				Массовая доля растительных примесей Содержание примесей по счету Содержание примесей по площади	От 0 до 50 % От 0 до 1000 шт. От 0 до 20 $см^2$
458	ГОСТ 28561	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля Продукция общественного питания	10.13 10.31 10.32 10.39 10.86	0710-0712 0801-0806 0811-0814 2001-2009 2103 2104 2202	Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	От 0,1 до 99,9 % От 0,1 до 99,9 %
459	ГОСТ 33977				Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	От 0,1 до 99,8 % От 0,2 до 99,9 %
460	ГОСТ 28562				Массовая доля растворимых сухих веществ	От 0 до 95 %
461	ГОСТ ISO 2173				Массовая доля растворимых сухих веществ	От 0 до 95 %
462	ГОСТ 32223				Содержание пектина	От 70 до 3500 $мг/дм^3$ от 250 до 3500 $млн^{-1}$ включ.
463	ГОСТ 34128	Плодовые и овощные соки,	10.32 10.85 10.86	2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	От 2,0 до 80,0 %

1	2	3	4	5	6	7
		соковая продукция из фруктов и овощей				
464	ГОСТ 27198	Плоды цитрусовых культур Виноград	01.21 01.23	0805 0806	Массовая концентрация сахаров	От 6,3 до 34,3 г / 100 см3
465	ГОСТ 28741	Продукты питания из картофеля	10.31	0710 2004 2005	Приемка Отклонение массы нетто от значения указанного на этикетке Органолептические показатели: внешний вид форма цвет консистенция запах вкус Форма и размер	- - - - - - - - От 1 до 300 мм
466	ГОСТ 29030	Плодовые и ягодные соки, сусло, сиропы, напитки	10.32 10.32	2008 2009	Относительная плотность раствора Массовая доля растворимых сухих веществ	От 1,0157 до 1,1056 От 4 до 25 % От 4 до 100 %
467	ГОСТ 29031	Продукты переработки плодов и овощей	10.3 10.86 10.89	0710-0712 0801-0806 0811-0814 2001-2009 2103 2104 2202	Массовая доля нерастворимых в воде сухих веществ	От 0,02 до 95 %
468	ГОСТ 29059				Водорастворимые, водонерастворимые пектины Суммарное содержание пектиновых веществ Массовая доля полиуронидов Степень этерификации выделенных пектиновых веществ	От 0,1 до 73,2% От 0,1 до 73,2% От 0,1 до 73,2% От 0,1 до 73,2%
469	ГОСТ 29206	Продукты переработки плодов и овощей	10.3 10.86	0710-0712 0801-0806 0811-0814 2001-2009 2104	Массовая доля сорбита Массовая доля суммы ксилита сорбита и общего сахара Массовая доля ксилита	От 0,5 до 80% От 0,5 до 80% От 0,5 до 80%
470	ГОСТ 29270 п. 4, 5	Плоды, овощи, картофель, бахчевые культуры, фрукты, грибы, орехи. Продукты	01.11 01.13 01.21-01.26 10.3 10.31 10.32	0701-0714 0801-0814 0901-0910 1202 1208 1210	Содержание нитратов	От 5 до 9000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		переработки плодов и овощей	10.39 10.85 10.86 10.89	1212 2001-2009 2101-2106		
471	ГОСТ ISO 763	Продукты переработки плодов и овощей	10.3 10.86	0710-0712 0803-0806 0811-0814 2103 2104	Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	От 0,001 до 10 %
472	ГОСТ Р 54347	Томатопродукты	10.32 10.39 10.86	2002 2009 2103	Качественная реакция на присутствие крахмала	Наличие (не менее 0,1 % по массе)/ отсутствие
473	ГОСТ Р 51122	Плодовые и овощные соки, соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86	1302 2009 2104	Формольное число	От 1 до 30 $см^3$
474	ГОСТ 33313				Формольное число	От 1 до 30 $см^3$
475	ГОСТ Р 51123				Массовая концентрация сульфатов	От 10 до 2000 $мг/дм^3$
476	ГОСТ Р 51124				Массовая концентрация пролина	От 5 до 1000 $мг/дм^3$
477	ГОСТ 33438				Массовая концентрация пролина	От 5 до 500 $мг/дм^3$
478	ГОСТ Р 51430	Фруктовые и овощные соки	10.32 10,85 10.86	1302 2009 2104	Массовая концентрация фосфора Массовая доля фосфора	От 20 до 350 $мг/дм^3$ От 20 до 350 мг/кг
479	ГОСТ Р 51431	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10,85 10.86	1302 2009 2104	Относительная плотность	От 1,0000 до 1,4000
480	ГОСТ 33276 п. 6				Относительная плотность	От 1,0000 до 1,4000
481	ГОСТ Р 51432				Массовая концентрация золы	От 1 до 15 $г/дм^3$ От 1 до 15 г/кг
482	ГОСТ Р 51434	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10,85 10.86	1302 2009 2104	Титруемая кислотность	От 40 до 300 миллимолей $H+/дм^3$
					Массовая концентрация титруемых кислот	От 2 до 21 $г/дм^3$
					Массовая доля титруемых кислот	От 0,2 до 2,1%
483	ГОСТ Р 51436	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10,85 10.86	1302 2009 2104	Общая щелочность золы	От 50 до 80 ммоль $NaOH/дм^3$
484	ГОСТ Р 51438				Массовая концентрация общего азота	От 300 до 2000$мг/дм^3$
					Массовая доля общего азота	От 300 до 2000мг/кг
485	ГОСТ Р 51439	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10,85 10.86	1302 2009 2104	Массовая концентрация хлоридов	От 0,01 до 10 $г/дм^3$ (от 10 до $1 \cdot 10^4 мг/дм^3$
					Массовая доля хлоридов	от 0,001 до 1,0%
486	ГОСТ Р 51442				Объемная доля мякоти	От 5 до 20%

1	2	3	4	5	6	7
487	М 04-52-2008	Соки, сокосодержащие напитки, пиво, водки, вина, виноматериалы, коньяки, коньячные спирты	10.32 11.01 11.02 10.85 10.86	1302 2009 2104 2203-2208	Массовая концентрация катиона калия	От 1,0 до 4000 мг/дм^3
					Массовая концентрация катиона кальция	От 1,0 до 500 мг/дм^3
					Массовая концентрация катиона натрия	От 1,0 до 500 мг/дм^3
					Массовая концентрация катиона магния	От 0,5 до 500 мг/дм^3
488	ГОСТ Р 55625	Льды сладкие пищевые	10.39	2008 2105	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид структура вкус запах консистенция Массовая доля сахарозы Массовая доля общих сухих веществ Кислотность Температура	- - - - - - От 12,0 до 27,0% От 12,0 до 30,0% От 50,0 до 140,0 ОТ От – 30 ОС до +120 ОС
489	ГОСТ Р 53036	Свекла сахарная	01.13	1212	Содержание зеленой массы Содержание цветушных корнеплодов Содержание увядших корнеплодов Содержание мумифицированных корнеплодов Содержание корнеплодов с сильными механическими повреждениями Содержание загнивших корнеплодов Загрязненность корнеплодов	От 0 до 50% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,1 до 50%
490	ГОСТ Р 55465	Грибы быстрозамороженные	10.39	2004	Отбор проб Масса нетто Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах Наличие посторонних примесей Температура	- От 0,5 г до 15 кг - - - - - Обнаружено/ Не обнаружено От – 30 ОС до +120 ОС

1	2	3	4	5	6	7
491	ГОСТ Р 55624	Десерты взбитые замороженные фруктовые, овощные и фруктово-овощные	10.39	2105 2106	Отбор проб Органолептические показатели: структура внешний вид, цвет консистенция вкус запах Массовая доля сахарозы Массовая доля общих сухих веществ Кислотность	- - - - - - От 24,0 до 27,0% От 28,0 до 32,0% От 70,0 до 110,0 оТ
492	ГОСТ Р 55626	Десерты шербеты взбитые замороженные	10.39	2105 2106	Отбор проб Органолептические показатели: структура внешний вид, цвет консистенция вкус запах Массовая доля сахарозы Массовая доля общих сухих веществ Кислотность Температура	- - - - - - От 20,0 до 26,0% Не менее 32,0% От 50, до 110,0 оТ От – 30 0С до +120 ОС
493	ГОСТ 13340.1	Овощи сушеные Грибы сушеные	10.31 10.39	0712	Масса нетто Форма и размер частиц Крупность помола сушеных овощей в виде порошка Определение овощей с дефектами по внешнему виду Соотношение компонентов в смеси сушеных овощей Органолептические показатели: внешний вид цвет консистенция вкус запах Развариваемость	От 0,5 г до 15 кг От 0,1 до 150 мм От 0 до 100% От 0,1 до 99% От 0 до 100% От 0,1 до 99,9% - - - - - От 1 до 120 мин
494	ГОСТ 13340.2	Овощи сушеные Грибы сушеные	10.31 10.39	0712	Массовая доля металлических примесей	От 0 до 5 % Отсутствует/присутствует

1	2	3	4	5	6	7
					Зараженность вредителями хлебных запасов Наличие загнивших и заплесневевших овощей	Отсутствует/присутствует
495	ГОСТ 10852	Семена масличные	01.11	1202 1204-1207	Отбор проб	-
496	ГОСТ 10853				Количество живых насекомых	От 0 до 100 шт
497	ГОСТ 10854	Семена масличные	01.11	1202 1204-1207	Содержание крупной сорной примеси Содержание явно выраженной сорной и масличной примеси Содержание испорченных или поврежденных семян Содержание семян подсолнечника, поврежденных растительноядными клопами Содержание сорной примеси Содержание масличной примеси Содержание гальки	От 0 до 50 % От 0 до 50 % От 0 до 50 % От 0 до 50 % От 0 до 50 % От 0 до 50 % От 0 до 50 %
498	ГОСТ 10855	Семена масличные	01.11	1202 1204-1207	Лузжистость	От 0,5 до 90 %
499	ГОСТ 10856				Влажность	От 0,1 до 50 %
500	ГОСТ 10857				Содержание жира (масличность)	От 0,1 до 100 %
501	ГОСТ 10858	Семена масличные	01.11	1202 1204-1207	Кислотное число масла	От 0,8 до 25 мг КОН
502	ГОСТ 27988				Цвет Запах	- -
503	ГОСТ 29142	Семена масличные	01.11	1202 1204-1207	Отбор проб	-
504	ГОСТ Р 51410				Кислотное число масла	От 0,1 до 70 мг КОН
505	ГОСТ 26597				Кислотное число масла	От 0,6 до 29,5
506	ГОСТ 17082.2	Плоды эфиромасличных культур для промышленной переработки	01.280	1207	Влажность	От 0,2 до 90 %
507	ГОСТ 17082.3				Содержание расколотых плодов Содержание сорной примеси	От 0 до 25 % От 0 до 25 %
508	ГОСТ 17082.4				Запах Зараженность вредителями	- I степень/ II степень / III степень от 0 до 100%
509	ГОСТ 9158	Семена конопли	01.11	1207	Чистота семян	От 0,1 до 100%
510	ГОСТ 12430	Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения (в	01.11 01.12 01.13 10.61	0703-0713 0810-0813 0904 0907	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		том числе мука и крупа)		0909 1001-1008 1101-1106 1202 1204-1207 1213 1901-1902 1904-1905 2001 2004-2006 2008 2302		
511	ГОСТ 12231	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые	10.39	2002-2004	Соотношение составных частей	От 0,1 до 99 %
512	ГОСТ 34129				Отбор проб	-
513	ГОСТ Р 54683	Овощи быстрозамороженные и их смеси	10.31 10.39	0710	Органолептические показатели: цвет внешний вид форма консистенция вкус запах	 - - - - - -
514	ГОСТ 24027.0	Сырье лекарственное растительное Травяные инстантные чаи (на растительной основе). Биологически активные добавки к пище	01.13 01.28 10.83 10.89	0712-0714 0801-0806 0811-0814 0901-0910 1060 1210 1302 2001-2009 2101-2104 2106	Отбор проб	-
515	ГОСТ 24027.1				Зараженность амбарными вредителями Измельченность Содержание примесей	От 0 до 1000 шт/кг I степень/ II степень / III степень От 0 до 99 % От 0,02 до 50 %
516	ГОСТ 24027.2				Влажность сырья Содержание общей золы Содержание золы, не растворимой в 10% растворе соляной кислоты Содержание экстрактивных веществ Содержание дубильных веществ Содержание эфирного масла	От 0,01 до 95 % От 0.07 до 10 % От 0.07 до 10 % От 0,04 до 90 % От 0,1 до 90 % От 0,025 до 25 %
517	ГОСТ 28875	Пряности и смеси из них	01.28 10.84 10.89	0901-0910	Отбор проб Вид и состояние упаковки и этикетки, содержание надписей, качество завертки и	- -

1	2	3	4	5	6	7
					оклейки, ориентацию и четкость печати, яркость и совмещение красок	
					Масса нетто	От 0,02 г до 15 кг
					Отклонение массы нетто	-
					Органолептические показатели:	
					цвет	-
					внешний вид	-
					форма	-
					вкус	-
					запах	-
					Зараженность вредителями	Обнаружено/ Не обнаружено
					Массовая доля металлических примесей	От 0 до 20 мг/кг
					Массовая доля примесей растительного происхождения	От 0 до 50%
					Массовая доля дефектов внешнего вида	От 0 до 99%
					Массовая доля пораженных плесенью пряностей	От 0 до 99%
					Массовая доля посторонних минеральных примесей	От 0 до 50%
					Крупность помола	От 0,1 до 99%
					Массовая доля легковесных зерен	От 0,1 до 80%
					Массовая доля влаги	От 0,3 до 99%
					Массовая доля золы	От 0,1 до 85%
					Массовая доля эфирных масел	От 0,05 до 25%
518	ГОСТ 28876	Пряности и приправы			Отбор проб	-
519	ГОСТ ISO 927				Массовая доля примеси и посторонних веществ	От 0 до 50 % От 0 до 1000 шт/кг (мг/кг)
520	ГОСТ 28878				Массовая доля золы	От 0,02 до 30 %
521	ГОСТ ISO 928				Массовая доля золы	От 0,02 до 30 %
522	ГОСТ 28879				Массовая доля влаги	От 0,08 до 25 %
523	ГОСТ 28880				Массовая доля минеральных примесей Наличие примеси животного происхождения	От 0 до 20 % От 0 до 100 шт
524	ГОСТ 19885	Чай Травяные инстантные чаи (на растительной основе)	10.83 10.89	0902-0903	Количество танина Количество кофеина	От 0,2 до 90 % От 0,03 до 4,5 %

1	2	3	4	5	6	7
525	ГОСТ 1936 Кроме п. 2.7.2	Чай	10.83 10.89	0902-0903	Масса нетто чая Определение размеров Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид цвет, оттенок и прозрачность (чистота) настоя вкус запах (аромат) цвет разваренного листа Массовая доля влаги Массовая доля мелочи Массовая доля металломагнитной примеси Массовая доля посторонних примесей Массовая доля листовой части Размер побегов в зеленом кирпичном чае	От 0,02 г до 3,1 кг От 0,1 до 300 мм - - - - - - От 0,01 до 50% От 0 до 70% От 0 до 1% От 0 до 10% От 5 до 100% От 1 до 300 мм
526	ГОСТ 28550				Массовая доля сухих веществ	От 1 до 99 %
527	ГОСТ 28551				Массовая доля водного экстракта	От 1 до 95 %
528	ГОСТ 28552				Массовая доля общей золы Массовая доля водонерастворимой золы Массовая доля водорастворимой золы Массовая доля водорастворимой золы в общей золе	0,002 до 80 % От 0,02 до 50 % От 0,02 до 90 % От 1 до 99%
529	ГОСТ 28553	Чай	10.83 10.89	0902-0903	Массовая доля сырой клетчатки	От 0,05 до 80 %
530	ГОСТ ISO 1572				Массовая доля сухого вещества	От 1 до 99,9 %
531	ГОСТ ISO 1575				Общее содержание золы	От 0,02 до 80 %
532	ГОСТ ISO 1576				Массовая доля водонерастворимой золы Массовая доля водорастворимой золы Процентное содержание водорастворимой золы в общей золе	От 0,02 до 50 % От 0,02 до 90 % От 1 до 99 %
533	ГОСТ ISO 1577				Содержание золы, не растворимой в кислоте	От 0,2 до 10 %
534	ГОСТ Р ИСО 9768				Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	От 1 до 95 %
535	ГОСТ 32170				Отбор проб	-
536	ГОСТ Р ИСО 1839				Отбор проб	-
537	ГОСТ 32572				Органолептические показатели: внешний вид	 -

1	2	3	4	5	6	7
					цвет (насыщенность, оттенок и дополнительные тона) настоя вкус запах (аромат) внешний вид разваренного листа	- - - -
538	ГОСТ ISO 3103				Приготовление настоя для органолептического анализа	-
539	ГОСТ ISO 15598				Массовая доля грубых волокон	От 0,05 до 80 %
540	М 04-60-2009	Чай, чайная продукция, кофе, кофе-продукты, какао-бобы и какао-продукты, Биологически активные добавки к пище	01.27 10.82 10.83 10.89	0901 0902 1801 1805 1806 2106	Массовая доля кофеина Массовая доля теобромина	От 0,01 до 10 % включ От 0,01 до 10 % включ
541	ГОСТ Р 55325	Чайный жидкий концентрат	10.83	0902	Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус Массовая доля сухого экстракта чая	 - - - От 0,5 до 99%
542	ГОСТ Р 55326				Отбор проб	-
543	ГОСТ Р 55327	Чай растворимый с добавками ароматизаторов и/или продуктов растительного происхождения	10.83	0902	Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус аромат Продолжительность растворения в воде	 - - - - Полная/ не полная
544	ГОСТ Р ИСО 7513	Чай растворимый	10.83	0902	Массовая доля влаги	От 0,1 до 50%
545	ГОСТ Р ИСО 7514	Чай растворимый	10.83	0902	Общее содержание золы	От 0,1 до 20%
546	ГОСТ Р 50364	Напитки кофейные растворимые	10.83	0901	Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус аромат	 - - - -
547	ГОСТ Р 51450	Кофе зеленый (сырой)	01.27	1901	Виды дефектов (массовая доля): - камни - палочки - комки земли	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
					- металлические включения - зерно в пергаментной оболочке - часть пергаментной оболочки - сухой кофейный плод - часть плодовой оболочки - зерно неправильной формы, раковины и вмятины - обломки зерна - ломаное зерно - зерно, поврежденное насекомыми - зерно, зараженное насекомыми - зерно, поврежденное при пульпировании; зерно, разрезанное при пульпировании - черное зерно и частично черное зерно - черно-зеленое зерно - коричневое зерно ("ardido") - янтарное зерно - незрелое зерно; неразвившееся зерно ("quaker") - восковидное зерно - пятнистое зерно - сморщенное зерно - губчатое зерно - белое зерно - зерно с неприятным (зловонным) или дрожжевым запахом и привкусом - зерно с другими пороками вкуса	- -
548	ГОСТ Р 54385	Кофе зеленый (сырой)	01.27	1901	Запах Визуальный контроль: цвет Массовая доля примесей Массовая доля дефектов: - камни - палочки - комки земли - металлические включения - зерно в пергаментной оболочке - часть пергаментной оболочки	- - От 0 до 80% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50%

1	2	3	4	5	6	7
					- сухой кофейный плод - часть плодовой оболочки - зерно неправильной формы, раковины и вмятины - обломки зерна - ломаное зерно - зерно, поврежденное насекомыми - зерно, зараженное насекомыми - зерно, поврежденное при пульпировании; зерно, разрезанное при пульпировании - черное зерно и частично черное зерно - черно-зеленое зерно - коричневое зерно ("ardido") - янтарное зерно - незрелое зерно; неразвившееся зерно ("quaker") - восковидное зерно - пятнистое зерно - сморщенное зерно - губчатое зерно - белое зерно - зерно с неприятным (зловонным) или дрожжевым запахом и привкусом - зерно с другими пороками вкуса	От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50% От 0 до 50%
549	ГОСТ ISO 6673	Кофе зеленый (сырой)	01.27	1901	Массовая доля влаги	От 0,01 до 50 %
550	ГОСТ Р 51881	Кофе натуральный растворимый, декофеинизированный растворимый кофе	10.51 10.83	0901 2101	Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус аромат Массовая доля влаги pH Полная растворимость	- - - - - От 1 до 14 Полная/ не полная
551	ГОСТ 32776	Кофе натуральный растворимый,	10.51 10.83	0901 2101	Органолептические показатели: цвет	- -

1	2	3	4	5	6	7
		декофеинизированный растворимый кофе			внешний вид вкус аромат Полная растворимость	- - - Полная/ не полная
552 553	ГОСТ Р 52088 ГОСТ 32775	Кофе натуральный жареный	10.83	0901	Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус аромат Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна Массовая доля экстрактивных веществ Степень помола (массовая доля молотого кофе)	 - - - - От 0 до 100% От 1,2 до 100% От 0,1 до 100%
554	ГОСТ ISO 11294	Кофе жареный молотый	10.83	0901	Потеря массы при температуре 103^{O}C Массовая доля влаги	От 0,01 до 50 % От 0,01 до 50%
555	ГОСТ ISO 2292	Какао-бобы	01.27	1801	Отбор проб	-
556	ГОСТ 108	Какао-порошок	10.82	1805	Дисперсность	От 80 до 100 %
557	ГОСТ 16830	Орехи миндаля сладкого	01.25	0802	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид плотность и поверхность скорлупы состояние ядра вкус запах выход ядра Наличие ореховой скорлупы Наличие посторонних примесей Наличие орехов, поврежденных вредителями Наличие орехов недоразвитых Наличие орехов с присохшей кожурой Наличие орехов с плесневелым ядром Наличие орехов с камедью Наличие прогорклых орехов Наличие орехов с горьким ядром Количество влаги Наличие живых вредителей	- - - - - - От 10 до 80% От 0 до 50% От 0 до 30% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,1 до 50% Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
558	ГОСТ 32811	Орехи миндаля сладкого	01.25	0802	Отбор проб	-
					Масса нетто	От 0,02 г до 15 кг
					Органолептические показатели:	
					внешний вид скорлупы, ядра	-
					состояние орехов	-
					вкус	-
					запах	-
					Наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе и ядре	Обнаружено/не обнаружено
					Размер	От 400 до 1500 шт/ 1кг
					Массовая доля орехов миндаля, не отвечающих требованиям сорта в том числе:	От 0 до 100%
					имеющих ядра миндаля со смолой, покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6мм или ядер миндаля с бурой пятнистостью, покрывающей в совокупности поверхность циаметром более 3 мм	От 0 до 100%
					прогорклых или поврежденных сельскохозяйственными вре дителями, со следами гниения или порчи, в том числе, с плесенью	От 0 до 100%
					Массовая доля посторонней примеси, в том числе половинок и осколков скорлупы, остатков околоплодника, пыли и др.	От 0 до 100%
					Массовая доля ореха миндаля горького	От 0 до 50%
					Массовая доля орехов миндаля других помологических сортов	От 0 до 50%
					Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке.	От 0 до 100%
					Массовая доля влаги	От 0,1 до 50%
559	ГОСТ 16831	Ядро миндаля сладкого	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Засоренность скорлупой и другими посторонними примесями	От 0 до 20%
					Масса 100 ядер	От 40 до 300 г
					Наличие отделившейся кожицы ядра	От 0 до 5%
					Наличие ядер ломаных и с механическими повреждениями	От 0 до 100%
					Наличие ядер недоразвитых	От 0 до 100%
					Наличие ядер, поврежденных вредителями	От 0 до 100%
					Наличие ядер плесневелых	От 0 до 100%
					Наличие ядер с камедью	От 0 до 100%
					Наличие прогорклых ядер	От 0 до 100%
					Наличие ядер горьких	От 0 до 100%
					Влажность	От 0,1 до 50%
					Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	Обнаружено/не обнаружено
560	ГОСТ 32857	Ядра миндаля сладкого	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-
					состояние ядер	-
					Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта, в том числе	От 0 до 100%
					- ядер прогорклых, гнилых, заплесневелых и поврежденных сельскохозяйственными вредителями, из них:	От 0 до 100%
					прогорклых, гнилых, заплесневелых ядер	От 0 до 100%
					ядер с наличием смолы, бурой пятнистости, пятен и следов потемнения	От 0 до 100%
					- ядер горького миндаля	От 0 до 100%
					- ядер недоразвитых, усохших, сморщенных	От 0 до 100%
					- ядер треснувших, расколовшихся, половинок, кусочков ядер	От 0 до 100%
					- кусочков ядер	От 0 до 100%
					- неочищенных ядер, частиц скорлупы или кожицы	От 0 до 100%
					Массовая доля ядер неполных и с царапинами	От 0 до 100%
					Массовая доля сдвоенных и двойных ядер	От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля ядер миндаля других помологических сортов Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Наличие посторонней примеси Массовая доля ядер, не соответствующих требованиям по калибровке (при калибровке по диаметру) Массовая доля влаги	От 0 до 100% От 0 до 50% Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено От 0 до 100% От 0,1 до 50%
561	ГОСТ 16832	Орехи грецкие	01.25	0802	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид скорлупы качество скорлупы поверхность ореха отделяемость ореха от скорлупы цвет и качество ядра вкус запах Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру Выход ядра Наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы Наличие орехов с присохшей кожурой Наличие поврежденных вредителями, прогорклых, недоразвитых орехов Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок) внутри ореха Влажность ядра	- - - - - - - - От 0,1 до 150 мм От 10 до 80% От 0 до 20% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/не обнаружено От 0,1 до 50%
562	ГОСТ 32874	Орехи грецкие	01.25	0802	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид окраска скорлупы внешний вид ядра степень зрелости орехов вкус запах	- - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе и ядре	Обнаружено/не обнаружено
					Массовая доля орехов, имеющих дефекты внешнего вида скорлупы (скорлупа с приставшим околоплодником, грязь и поверхностные пороки, открытая, разбитая или поврежденная скорлупа)	От 0 до 100%
					Массовая доля орехов с плесенью	От 0 до 100%
					Массовая доля ядер, не соответствующих требованиям сорта	От 0 до 100%
					• ядер с плесенью	От 0 до 100%
					• ядер, недостаточно развившихся, усохших или сморщенных	От 0 до 100%
					• ядер, прогорклых, гнилых или испорченных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	От 0 до 100%
					Массовая доля посторонних примесей, в том числе осколков скорлупы, остатков околоплодника, пыли и т. д	От 0 до 100%
					Массовая доля минеральных примесей	От 0 до 100%
					Массовая доля орехов других помологических сортов	От 0 до 100%
					Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке	От 0 до 100%
					Количество влаги	От 0,1 до 50%
563	ГОСТ 16833	Ядра грецкого ореха	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	
					внешний вид	-
					состояние ядер	-
					вкус	-
					запах	-
					Наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	Обнаружено/не обнаружено
					Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта	От 0 до 100%
					- ядер гнилых	От 0 до 100%
					- ядер заплесневелых	От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					- массовая доля посторонних примесей или частиц скорлупы	От 0 до 100%
					Массовая доля ядер, не соответствующей требованиям сорта по окраске,	От 0 до 100%
					Массовая доля ядер с поверхностными царапинами (только для половинок)	От 0 до 100%
					Массовая доля влаги	От 0,1 до 50%
564	ГОСТ 16834	Орехи фундука	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	
					внешний вид	-
					плотность, цвет, запах и вкус ядра	-
					Средняя масса ореха	От 0,5 до 10 г
					Выход ядра	От 20 до 80%
					Содержание орехов:	
					недоразвитых, недозрелых, со ссохшимся,	От 0 до 100%
					сморщенным ядром	От 0 до 100%
					поврежденных вредителями	От 0 до 100%
					с прогорклым, плесневым, пожелтевшей сердцевиной ядром	От 0 до 100%
					Засоренность скорлупой, ломаным ядром и примесью	От 0 до 50%
					Наличие живых вредителей	Обнаружено/не обнаружено
					Влажность	От 0,1 до 50%
565	ГОСТ 16835	Ядра орехов фундука	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					плотность	-
					запах	-
					вкус	-
					Содержание ядер :	От 0 до 100%
					ломаных, с механическими повреждениями	
					сморщенных, ссохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями	От 0 до 100%
					прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевиной	От 0 до 100%
					Засоренность скорлупой и примесью	От 0 до 20%
					Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Повреждение наружной оболочки ядра Средняя масса ядра Влажность	Обнаружено/не обнаружено От 0,2 до 5 г От 0,01 до 50%
566	ГОСТ 32287	Ядра орехов лещины	01.25	0802	Отбор проб Органолептические показатели внешний вид состояние ядра запах вкус Массовая доля посторонних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлупы и/или околоплодника, пыли Массовая доля сдвоенных ядер Массовая доля ядер орехов лещины других помологических сортов Диаметр ядер Разница между минимальным и максимальным диаметром ядер одного калибра Массовая доля некачественных ядер орехов лещины - ядер недостаточно развитых, усохших и сморщенных - заплесневелых ядер - ядер, прогорклых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, со следами гниения или порчи - ядер прогорклых - поврежденных ядер и кусочков ядер, не проходящих через сито с круглыми отверстиями диаметром 5 мм - кусочков ядер, проходящих через сито с круглыми отверстиями диаметром 5 мм Массовая доля ядер орехов лещины, не соответствующих указанному калибру	- - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,1 до 150 мм - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие живых и мертвых сельскохозяйственных вредителей, их остатков или выделений	Обнаружено/не обнаружено
					Масса нетто	От 0,02 г до 15 кг
					Массовая доля влаги	От 0,01 до 50%
567	ГОСТ 32288	Орехи лещины	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					состояние орехов	-
					запах	-
					вкус	-
					Наибольший поперечный диаметр орехов	От 0,1 до 150 мм
					Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке	От 0 до 100%
					Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям товарного сорта	От 0 до 100%
					- с плесенью, прогорклых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, со следами гниения или порчи	От 0 до 100%
					- недостаточно развитых и/или пустых орехов	От 0 до 100%
					- с живыми сельскохозяйственными вредителями	От 0 до 100%
					Массовая доля посторонних примесей, половинок и осколков скорлупы, остатков околоплодника, пыли	От 0 до 50%
					Массовая доля орехов других ботанических или товарных типов	От 0 до 50%
					Массовая доля влаги	От 0,1 до 50%
568	ГОСТ 31852	Орехи кедровые очищенные	01.25	0802	Органолептические показатели:	
					запах	-
					вкус	-
					цвет	-
					Массовая доля посторонних включений	От 0 до 20%
					Массовая доля испорченных очищенных кедровых орехов	От 0 до 100%
					Наличие видимых невооруженным глазом живых и/или мертвых насекомых и	Обнаружено/не обнаружено, от 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					других вредителей, продуктов их жизнедеятельности и плесневелых ядер Массовая доля разбитых очищенных кедровых орехов, кусочков ядер Массовая доля ссохшихся ядер Массовая доля ядер орехов других видов и происхождения Массовая доля влаги	 От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,06 до 20%
569	ГОСТ 31855	Кешью	01.25	0801	Органолептические показатели: запах вкус цвет внешний вид форма Массовая доля ядер, покрытых кожицей (интегументом), фрагментов насекомых, обесцвеченных, пятнистых, сморщенных, недоразвитых, гнилых ядер Крупность Зараженность насекомыми вредителями и клещами Массовая доля влаги	 - - - - - От 0 до 100% - Обнаружено/не обнаружено От 0,05 до 50%
570	ГОСТ 31788	Орехи фисташковые неочищенные	01.25	0802	Отбор проб Органолептические показатели запах вкус внешний вид Посторонние компоненты, не являющиеся частью фисташек (ядро, твердая скорлупа, околоплодник) Зараженность живыми насекомыми вредителями и клещами Содержание фисташек с дефектами: - сомкнутость (нерасщепленность) - пустые орехи - недозрелость - плод, пораженный насекомыми или содержащий мертвых насекомых, клещей или других вредителей	- - - - От 0 до 50% Обнаружено/не обнаружено От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					- заплесневевшие плоды - плоды заметно пораженные плесенью или гнилью	От 0 до 100%
					Классификация по размеру	От 30 до 150 шт
					Массовая доля влаги	От 0,05 до 50%
571	ГОСТ 19792	Мед	01.49 10.89	0409 2106 2936	Отбор проб	-
					Идентификация пыльцевых зерен (белая акация, хлопчатник)	Обнаружено/не обнаружено
					Массовая доля воды	От 13,0 до 25,0 %
					Массовая доля редуцирующих сахаров	От 55 % до 100 %
					Массовая доля общих сахаров	От 55 % до 100 %
					Массовая доля сахарозы	От 0 до 45 %
					Диастазное число	От 0 до 40,0 ед. Готе
					Качественная реакция на оксиметилфурфурол	Наличие/ отсутствие
					Наличие механических примесей	Наличие/ отсутствие
					Общая кислотность	От 0,1 до 10 $см^3$
572	ГОСТ 31766	Мед	01.49 10.89	0409 2106	Число пыльцевых зерен определяемого вида медоноса (гречиха, липа, подсолнечник)	От 0 до 100 %
					pH	От 1 до 14
					Цвет меда	-
					Массовая доля золы	От 0,01 до 2 %
573	ГОСТ 31773	Мед	01.49 10.89	0409 2106	Значение удельного вращения водного раствора меда	От минус 100,00 град до плюс 100,00 град
574	ГОСТ 31774	Мед	01.49 10.89	0409 2106	Массовая доля воды	От 13 до 25 включ.
575	ГОСТ 32169				pH	3,0-9,0
					Свободная кислотность	До 80 включ.
576	ГОСТ 32168 п.6.7				Качественная реакция на падь	Наличие/ отсутствие
577	ГОСТ 32167	Мед	01.49 10.89	0409 2106	Массовая доля редуцирующих сахаров (в пересчете на безводное вещество)	От 70,00% до 96,00%
					Массовая доля общих сахаров (в пересчете на безводное вещество)	От 1,00% до 26,00%
578	ГОСТ Р 54386	Мед	01.49 10.89	0409 2106	Диастазное число	От 3,0 до 40,0 ед. Готе
					Массовая доля нерастворимых веществ	От 0% до 0,500%
579	ГОСТ Р 54644	Мед	01.49 10.89	0409 2106	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид (консистенция)	-
					аромат	-

1	2	3	4	5	6	7
					вкус Признаки брожения	- Наличие/ отсутствие
					Массовая доля пролина	От 170 до 770 мг/кг
580	ГОСТ 31769	Мед	01.49	0409	Частота встречаемости пыльцевых зерен	От 0 до 100 %
581	ГОСТ Р 54947		10.89	2106	Массовая доля пролина	От 170 до 770 мг/кг
582	ГОСТ 31768 п. 3.4	Мед натуральный	01.49 10.32 10.84	0409	Реакция Селиванова-Фиге на гидроксиметилфурфураль (качественная реакция)	Наличие/ отсутствие
	ГОСТ 31768 п. 3.1		10.89		Гидроксиметилфурфураль	1,0-85,0 мг/кг
583	ГОСТ 21179	Воск пчелиный	01.49	1521	Отбор проб Органолептические показатели цвет структура в изломе запах Массовая доля механических примесей Наличие фальсифицирующих примесей (парафина, церезина) Кислотное число Число омыления Эфирное число Йодное число	- - - - От 0,01 до 1,5% Наличие/ отсутствие От 0,3 до 70 мг КОН/ г От 5 до 200 мг КОН/ г От 5 до 130 От 1 до 30 г йода в 100 г воска
584	ГОСТ 32476	Воск пчелиный	01.49	1521	Определение неомыляемых веществ	От 2,0% до 7,0%
585	ГОСТ 31920	Воск пчелиный	01.49	1521	Массовая доля влаги	От 0,1 до 3,0%
586	ГОСТ 28886	Прополис Биологически активные добавки к пище	01.49 10.89	2106 0410 0410	Отбор проб Органолептические показатели цвет внешний вид консистенция структура вкус запах Показатель окисляемости Количество окисляемых веществ Массовая доля механических примесей Массовая доля воска Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	- - - - - - - От 1 до 60 сек От 0,1 до 25 см3/ 1 мг От 0,02 до 90% От 0,02 до 90% От 1 до 99%

1	2	3	4	5	6	7
					Йодное число	От 1 до 99%
587	ГОСТ Р 55312				Массовая доля флавоноидных соединений	От 0,1 до 10,0%
588	ГОСТ 28887	Пыльца цветочная (обножка) Биологически активные добавки к пище	01.49 10.89	0409 0410 2106	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах Массовая доля механических примесей Массовая доля влаги Концентрация водородных ионов (pH) Массовая доля сырого протеина Массовая доля сырой золы Массовая доля минеральных примесей Массовая доля флавоноидных соединений Показатель окисляемости	- - - - - - От 0,01 до 10% От 0,1 до 90% От 1 до 14 От 0,1 до 66% От 0,03 до 80% От 0,03 до 20% От 0,1 до 43% От 1 до 60 сек
589	ГОСТ 28888	Молочко маточное пчелиное Биологически активные добавки к пище	01.49 10.89	0409 0410 2106	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Массовая доля сухих веществ Массовая доля воска Показатель окисляемости pH Массовая доля деценовых кислот Массовая доля сырого протеина Массовая доля восстанавливающих сахаров до инверсии Массовая доля восстанавливающих сахаров после инверсии Массовая доля сахарозы	- - - - От 23 до 41 % От 0,3 до 10% От 1 до 60 сек От 1 до 14 От 0,01 до 6,2% От 3,5 до 99,9 % От 7 до 100% От 7 до 100% От 0,1 до 30%
590	ГОСТ Р 55314				Массовая доля деценовых кислот	3,0 – 9,0 %
591	ГОСТ 31767	Молочко маточное пчелиное адсорбированное	01.49 10.89	0409 0410 2106	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
		Биологически активные добавки к пище			вкус запах	- -
592	ГОСТ 31776	Перга. Биологически активные добавки к пище.	01.49 10.89	0409 0410 2106	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус запах Пораженность восковой молью Посторонние (механические) примеси Массовая доля воды Показатель окисляемости pH Массовая доля флавоноидов Массовая доля сырого протеина Массовая доля воска	- - - - - Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено От 0,1 до 80% От 1 до 60 сек От 1 до 14 От 0,4 до 2,4% От 0,1 до 90% От 0,05 до 50%
593	ГОСТ 32483	Продукты пчеловодства. Биологически активные добавки к пище.	01.49 10.89	0409 0410 2106	Массовая доля золы	От 0,05% до 4,00% включ.
594	ГОСТ 1129	Масло подсолнечное	10.41	1507-1516	Холодный тест Энергетическая ценность	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание -
595	ГОСТ 5472	Масла растительные Биологически активные добавки к пище	10.41 10.89	1507-1516 2106 3301	Запах, цвет и прозрачность (органолептически)	-
					Степень прозрачности подсолнечного масла	От 1 до 50
596	ГОСТ 5474				Массовая доля золы	От 0,002 до 10 %
597	ГОСТ 5475 п. 3 ГОСТ 5475 п. 4				Йодное число	От 5 до 500 % йода
598	ГОСТ 5477	Масла растительные Биологически активные добавки к пище	10.41 10.89	1507-1516 2106 3301	Цветное число	От 0 до 100
599	ГОСТ 5481				Массовая доля нежировых примесей Массовая доля отстоя	От 0,04 до 50 % От 0,4 до 100 %
600	ГОСТ ISO 6320				Показатель преломления	От 1,3250 до 1,7000

1	2	3	4	5	6	7
601	ГОСТ 5483	Масла растительные Биологически активные добавки к пище	10.41 10.89	1507-1516 2106 3301	Растворимость касторового масла	Растворяется/ не растворяется
602	ГОСТ 5487				Качественная реакция на хлопковое масло	Отсутствие/присутствие
603	ГОСТ 5488				Качественная реакция на кунжутное масло	Отсутствие/содержание от 0,5 до 1%/содержание более 1%
604	ГОСТ 5478	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	10.41	1507-1517 1804 2106	Число омыления	От 100 до 400 мг КОН/г
605	ГОСТ 5479				Массовая доля неомыляемых веществ	От 0,1 до 2 %
606	ГОСТ 5480 п. I ГОСТ 5480 IV				Отсутствие мыла (качественно) Массовая доля мыла	Отсутствие/присутствие От 0,001 до 10 %
607	ГОСТ 5485				Наличие минерального масла	Отсутствие/присутствие
608	ГОСТ 11812 п. 1, приложение ИСО 662-80	Масла растительные	10.41	1507-1517 1804	Массовая доля влаги и летучих веществ	От 0,06 до 1% От 0,1 до 50%
609	ГОСТ 32190				Отбор проб	-
610	ГОСТ 31753	Масла растительные	10.41	1507-1517 1804 2106	Содержание фосфора Массовая доля стеароолеолецитина Массовая доля оксида фосфора	От 2,0 до 2300 мг/кг От 0,005 до 6,0% От 0,0005 до 0,53%
611	ГОСТ Р 52465	Масла растительные	10.41	1507-1517 1804 2106	Холодный тест	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
		Животные и растительные жиры и масла	10.41 10.11	0209 0405 1501 1502 1504 1506-1517 1804 2106	Анизидиновое число	От 1 до 5
612	ГОСТ 26593	Масла растительные Маргарин, жиры (специального назначения) для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	01.11 10.41 10.42 10.89	0209 0405 1501-1517 1804 2106 3301	Перекисное число	0,1 – 40 ммоль/кг
613	ГОСТ Р 51487				Перекисное число	От 0,1 до 45,0 ммоль активного кислорода на кг

1	2	3	4	5	6	7
		Заменители молочного жира Спреды, Смеси топленые (растительно-жировые, растительно-сливочные). Эквиваленты масла какао Улучшители масла какао SOS-типа Заменители масла какао POP-типа Заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа Заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа				
614	ГОСТ Р 50456	Жиры и масла животные и растительные	10.41 10.11	0209 0405 1501-1517 1804 2106 3301	Массовая доля влаги и летучих веществ	От 0,1 до 50 %
615	ГОСТ Р 50457	Жиры и масла животные и растительные	01.41 01.45 01.49 03.11 03.21 10.11 10.13 10.20 10.41 10.51 10.52	0209 0405 1501-1517 1804 2106 3301	Кислотное число	От 0,05 до 500

1	2	3	4	5	6	7
			10.61 10.71 10.72 10.73 10.82 10.86 10.89 11.07			
616	ГОСТ Р 51445	Жиры и масла	10.11 10.41 10.89	0209 0405 1501-1517 1804 2106 3301	Показатель преломления	От 1,3250 до 1,7000
617	ГОСТ 31933	Масла растительные. Эквиваленты масла какао. Улучшители масла какао SOS-типа. Заменители масла какао POP-типа. Заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа. Заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа	01.11 10.41 10.42 10.89	1507-1517 1804 2106 3301	Кислотное число	От 0,1 до 30,0 мг КОН/г
618	ГОСТ 31756	Жиры и масла животные и растительные	10.11 10.41 10.42	0209 0405 1501-1517 1804 2106 3301	Анизидиновое число	0 - 100
619	ГОСТ ISO 3960				Перекисное число	От 0 до 30 мэкв активного кислорода
620	ГОСТ Р ИСО 3961				Йодное число	От 0,01 до 200
621	ГОСТ Р ИСО 5555	Жиры и масла животные и растительные,	10.11 10.12 10.41 10.42	0209 0405 1501-1517 1804	Отбор проб	-
622	ГОСТ Р ИСО 6884				Массовая доля золы	От 0,002 до 10 %
623	ГОСТ Р ИСО 27107				Перекисное число	От 0 до 30 мэкв активного кислорода

1	2	3	4	5	6	7
		жирные кислоты и их смеси		2106 3301		
624	ГОСТ 31647 Приложение Б	Масло пальмовое	10.41	1511	Массовая доля жира Энергетическая ценность	От 98,0 до 99,99 -
625	ГОСТ 8988 Приложение В	Масло рапсовое	10.41	1514	Массовая доля серы	От 1 до 90 млн$^{-1}$
626	ГОСТ Р 53457				Энергетическая ценность	-
627	ГОСТ 31759					
628	ГОСТ 30004.2	Майонезы, соусы майонезные Соусы, кремы на основе растительных масел	10.84	2103 2106	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах Массовая доля влаги Массовая доля жира Кислотность Стойкость эмульсии	- - - - - - от 1,0% до 95,0% от 5,0% до 95,0% От 0,05% до 10,0% От 50 до 100%
629	ГОСТ 31762 п. 4.2	Майонезы, соусы майонезные Соусы, кремы на основе растительных масел	10.32 10.84 10.89	2103 2106 0410	Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах	 - - - - -
	ГОСТ 31762 п. 4.3, 4.4				Массовая доля влаги	от 1,0% до 95,0% от 5,0% до 95,0%
	ГОСТ 31762 п. 4.6-4.9 ГОСТ 31762 п. 4.11				Массовая доля жира	от 5,0% до 95,0% от 5,0% до 80,0%
	ГОСТ 31762 п. 4.13				Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	От 0,5% до 5,0%
	ГОСТ 31762 п. 4.15				Кислотность продукта в пересчете на уксусную кислоту	От 0,05% до 10,0%
	ГОСТ 31762 п. 4.16				Стойкость эмульсии	От 50 до 100 %
	ГОСТ 31762 п. 4.18				Перекисное число жировой фазы Перекисное число	От 0,1 до 45 ммоль активного кислорода на кг
					Массовая доля белковых веществ	От 0,1% до 10,0%
					Эффективная вязкость	От 20 до 100000 Мпа.с

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 31762 п. 4.20 ГОСТ 31762 п. 4.21 ГОСТ 31762 п. 4.17 ГОСТ 31762 п. 4.17				pH Массовая доля бензоатов в пересчете на бензойную кислоту Массовая доля сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту	От 1 до 14 30-10000 мг/кг 20-4200 мг/кг
630	ГОСТ Р 52100 п. 7.5 ГОСТ Р 52100 п.7.4	Спреды и смеси топленые	01.41 01.45 01.49 10.41 10.42 10.51 10.52 10.86 10.89	2106 0410 1501-1517	Подготовка пробы для определения перекисного числа Массовая доля молочного жира	- 15-85 %
631	ГОСТ 976	Маргарин, жиры (специального назначения) для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности Заменители молочного жира. Спреды. Смеси топленые (растительно-жировые, растительно-сливочные). Эквиваленты масла какао. Улучшители масла какао SOS-типа. Заменители масла какао POP-типа. Заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа.	10.42	0209 0405 0410 1501-1517 1804 2106 3301	Отбор проб Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах Прозрачность	- - - - - Прозрачный/ не прозрачный
					Массовая доля влаги и летучих веществ	10% - 50% От 0,2 до 1,0%
					Кислотность	От 0,5 до 3,0°К
					Массовая доля жира	От 40 до 99%
					Температура плавления	От 20 до 50°С
					Температура застывания жира	0 до 50 °С
					Массовая доля поваренной соли	0 – 1,5 %
					Стойкость жидкого маргарина	От 0 до 50 %

1	2	3	4	5	6	7
		Заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа				
632	ГОСТ Р 52179 п. 5.1 ГОСТ Р 52179 п. 5.2 ГОСТ Р 52179 п. 5.3 ГОСТ Р 52179 п. 5.4-5.8 ГОСТ Р 52179 п. 5.10 ГОСТ Р 52179 п. 5.11-5.14 ГОСТ Р 52179 п. 5.15 ГОСТ Р 52179 п. 5.16 ГОСТ Р 52179 п. 5.20, 5.21 ГОСТ Р 52179 п. 5.30 ГОСТ Р 52179 п. 5.28 ГОСТ Р 52179 п. 5.22 ГОСТ Р 52179 п .5.25	Маргарины, сливочно-растительные спреды и сливочно-растительные топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	01.41 01.45 01.49 10.32 10.42 10.51 10.52 10.84 10.86 10.89	0209 0405 0410 1501-1517 1804 2106 3301	Отбор проб Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах Прозрачность твердого жира Массовая доля влаги и летучих веществ Кислотность Массовая доля жира Температура плавления Температура застывания жира Массовая доля поваренной соли pH Подготовка пробы для определения перекисного числа Массовая доля линолевой кислоты Массовая доля бензойной кислоты Массовая доля бензоата натрия Массовая доля сорбиновой кислоты Массовая доля сорбата калия (или натрия)	- - - - - Прозрачный/ не прозрачный 0% - 60% 0,5 – 3,0 °К От 40 до 100% От 20 до 50°С 0 до 50 °С 0 – 1,5 % От 1 до 14 - 0.1-100 % 0,05-0,2 % 0,07-0,2% 0,05-0,2 % От 0,07до 0,2%
633	ГОСТ 32189 п. 5.1 ГОСТ 32189 п. 5.2 ГОСТ 32189 п. 5.3 ГОСТ 32189 п. 5.4-5.8 ГОСТ 32189 п. 5.10	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	01.41 01.45 01.49 10.32 10.42 10.51 10.52 10.84 10.86 10.89	0209 0405 0410 1501-1517 1804 2106 3301	Отбор проб Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах Прозрачность твердого жира Массовая доля влаги и летучих веществ Кислотность	- - - - - Прозрачный/ не прозрачный 0% - 60% 0,5 – 3,0 °К

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 32189 п. 5.11-5.14 ГОСТ 32189 п. 5.15 ГОСТ 32189 п. 5.16 ГОСТ 32189 п. 5.20, 5.21 ГОСТ 32189 п. 5.30 ГОСТ 32189 п. 5.22 ГОСТ 32189 п. 5.25				Массовая доля жира	От 40 до 100%
					Температура плавления Температура застывания жира	От 20 до 50°С 0 до 50 °С
					Массовая доля поваренной соли	0 – 1,5 %
					pH	От 1 до 14
					Массовая доля линолевой кислоты	0.01-100 %
					Массовая доля бензойной кислоты	0,05-0,2 %
					Массовая доля бензоата натрия Массовая доля сорбиновой кислоты Массовая доля сорбата калия (или натрия)	0,07-0,2% 0,05-0,2 % 0,07-0,2%
634	ГОСТ Р 54654	Эквиваленты масло какао, улучшители масла какао SOS-типа и заменители масла какао POP-типа	10.42	1516 1517	Температура плавления	От 20 до 50 °С
635	ГОСТ 13979.0	Жмыхи, шрот, горчичный порошок Глютен	10.41 10.62 10.84	2103 2106 2304–2306	Отбор проб	-
636	ГОСТ Р 54705 п. 4, 5				Содержание влаги и летучих веществ	От 1,0 до 99 %
637	ГОСТ 13979.2				Массовая доля жира и экстрактивных веществ	От0,05 до 99 %
638	ГОСТ 13979.3	Жмыхи, шрот, горчичный порошок Глютен	10.41 10.62 10.84	2103 2106 2304–2306	Суммарная массовая доля растворимого протеина Суммарная массовая доля растворимого протеина к общему содержанию сырого протеина	От 0,2 до 80 % От 0,2 до 80 %
639	ГОСТ 13979.4	Жмыхи, шрот, горчичный порошок Глютен	10.41 10.62 10.84	2103 2106 2304–2306	Цвет Запах Количество темных включений Массовая доля мелочи	- - От 0 до 200 включений/1 мг От 0,05 до 90 %
640	ГОСТ 13979.5	Жмыхи, шрот, горчичный порошок Глютен	10.41 10.62 10.84	2103 2106 2304–2306	Количество металлопримесей	От 0 до 1 % От 0 до 10 мг/кг
641	ГОСТ 13979.6				Содержание золы Содержание золы в пересчете на абсолютно сухое вещество Содержание золы, не растворимой в 10%-ной соляной кислоте	От 0,02 до 20 % От 0,02 до 20 % От 0,02 до 20 % От 0,02 до 20 %

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание золы, не растворимой в 10%-ной соляной кислоте в пересчете на абсолютно сухое вещество	
642	ГОСТ Р 53153	Жмыхи, шроты	10.41	2103 2106 2304–2306	Содержание масла	0 – 5 %
643	ГОСТ 3639	Вино и виноматериалы, водки, спирты, слабоалкогольные напитки, растворы водно-спиртовые, безалкогольные напитки, квасы	10.89 11.01-11.04 11.07 20.42	2202 2204-2209 2936	Концентрация спирта	От 0 до 100 %
644	ГОСТ 6687.0	Продукция безалкогольной промышленности, слабоалкогольные напитки Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов	11.01 11.03 11.07	1302 1901 2106 2202	Отбор проб	-
645	ГОСТ 6687.2	Продукция безалкогольной промышленности, слабоалкогольные напитки Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов Продукция общественного питания	11.01 11.03 11.07 10.89	1702 1901 2106 2202 2206 2208	Массовая доля сухих веществ	От 0 до 95 %
646	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные, слабоалкогольные, квасы и сиропы	11.01 11.03 11.07 10.89	1702 1901 2106 2202 2206 2208	Кислотность	Напитков и квасов 1 – 5 $см^3$ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/$дм^3$ на 100 $см^3$ напитка

1	2	3	4	5	6	7
		Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов Продукция общественного питания				Сиропов 10 – 20 $см^3$ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/$дм^3$ на 100 $см^3$ напитка
647	ГОСТ Р 51153	Напитки безалкогольные газированные, слабоалкогольные и напитки из хлебного сырья	11.01 11.03 11.07	1702 1901 21063 2202 2206 2208	Массовая доля двуокиси углерода	От 0,25 до 0,88 %
648	ГОСТ 32037				Массовая доля двуокиси углерода	От 0,25 до 0,88 %
649	ГОСТ 6687.5	Продукция безалкогольной промышленности и слабоалкогольные напитки Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов	11.01 11.03 11.07	1702 1901 2106 2202 2206 2208	Органолептические показатели: цвет внешний вид правильность наклейки этикетки, наличие перекосов, деформации, разрывов чистота бутылки прозрачность наличие посторонних включений консистенция вкус аромат Средний объем продукции в бутылках Растворимость в воде концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера Наличие посторонних примесей в концентрате квасного сусла, концентратах и экстрактов квасов, колере	 - - - - - - - - - Растворяется/ не растворяется Обнаружено/ Не обнаружено
650	ГОСТ 6687.6	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья.	11.07	1702 1901 2106 2202 2206	Стойкость	От 1 до 60 суток
651	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы	11.07	1901 2106 2202 2206	Массовая доля спирта	От 0 до 7,01 %

1	2	3	4	5	6	7
652	ГОСТ 12258	Советское шампанское, игристые и шипучие вина	11.02	2204 2206	Давление двуокиси углерода	От 0 до 600 кПа
653	ГОСТ 12786	Пиво, пивной напиток	11.05	2203	Отбор проб	-
654	ГОСТ 12787				Массовая доля спирта Массовая доля действительного экстракта Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	От 0 до 7,7 % От 1,026 до 12,15 % От 1 до 30 %
655	ГОСТ 12788	Пиво, пивной напиток	11.05	2203	Кислотность	От 0,025 до 100 $см^3$
656	ГОСТ 12789				Цвет	От 0,01 до 25 $см^3$
657	ГОСТ 30060	Пиво, пивной напиток	11.05	2203	Органолептические показатели: цвет внешний вид прозрачность вкус аромат высота пены пеностойкость Объем пива Отклонение объема пива в бутылках от номинального Качество оформления	 - - - - - - От 1 до 300 мм От 1сек. до 30 мин - - -
658	ГОСТ 32038	Пиво, пивной напиток	11.05	2203	Массовая доля двуокиси углерода	От 0,32 до 0,88 %
659	ГОСТ 31711				Объемная доля спирта	От 0 до 9,7 %
660	ГОСТ 31764	Пиво, пивной напиток	11.05	2203	pH	3,8 – 4,8
661	ИК 10-05031531-1857-98				Энергетическая ценность Углеводы	-
662	ГОСТ 31494	Квасы	11.07	2202	Объемная доля спирта	От 0 до 10%
663	ГОСТ 29294 Кроме п.6.7, 6.11	Солод пивоваренный ячменный	11.06	1107	Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус запах Массовая доля влаги	 - - - - От 0,05 до 30%
664	ГОСТ Р 52061 Кроме п.6.6	Солод ржаной сухой	11.06	1107	Органолептические показатели: цвет внешний вид	 - -

1	2	3	4	5	6	7
					вкус запах Массовая доля влаги Содержание примесей Массовая доля экстракта Продолжительность осахаривания Кислотность Цвет	- - От 0,05 до 30% Не обнаружено/Не обнаружено От 29 до 99,9% От 1 мин до 60 мин. От 5 до 75 к. ед. От 0,5 до 50 ц. ед.
665	ГОСТ Р 54464	Напитки солодовые	11.05	2203	Массовая доля действительного экстракта	от 0,1 до 90 %
666	ГОСТ Р 55292	Напитки пивные	11.05	2203	Объемная доля спирта	От 0 до 8,7 %
667	ГОСТ 13192	Продукция винодельческой промышленности Продукция общественного питания	11.01-11.04	2204-2206 2208	Массовая концентрация инвертного сахара	От 1 до 300 г/дм^3
668	ГОСТ 12280	Продукция винодельческой промышленности	11.01-11.04	2204-2206 2208	Массовая концентрация альдегидов	От 3 до 50 мг/дм^3
669	ГОСТ 13193				Массовая концентрация летучих кислот	От 0,1 до 15 г/дм^3
670	ГОСТ 13194	Продукция винодельческой промышленности	11.01	2208	Массовая концентрация метилового спирта	От 0,25 до 1,75 г/дм^3
671	ГОСТ 14138				Массовая концентрация высших спиртов	От 30 до 850 мг/100 см^3 безводного спирта
672	ГОСТ 14139				Массовая концентрация средних эфиров	От 8,8 до 660 мг/см^3
673	ГОСТ 14352	Коньячные спирты	11.01	2208	Массовая концентрация фурфурола	От 0,5 до 4 мг/100 см^3 безводного спирта
674	ГОСТ 31732	Коньяк	11.01	2208	Массовая концентрация метилового спирта	от 0,25 до 4,375 г/ дм^3 безводного спирта
675	ГОСТ 23943	Продукция винодельческой промышленности	11.01-11.04	2204-2206 2208	Полнота налива (фактический объем)	-
676	ГОСТ Р 51135	Изделия ликероводочные Продукция общественного питания	11.01 10.89	2204 2206 2207 2208	Отбор проб	-
					Полнота налива	-
					Органолептические показатели: цвет прозрачность вкус запах	 - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Цвет изделий (оптическая плотность)	От 0 до 2
					Крепость	0% - 100%
					Массовая концентрация общего экстракта	От 0,1 до 47,0 г/100см^3
					Массовая концентрация сахара	От 0,1 до 1,5 г/100см^3 (при более высокой концентрации сахара проводят разбавление)
					Массовая концентрация титруемых кислот	От 0,1 до 1,3 г/100 см^3
					Массовая доля двуокиси углерода (для слабоградусных газированных напитков) Герметичность укупоривания бутылок с изделием	От 0,25 до 0,88 % герметично/ не герметично
677	ГОСТ 32080	Изделия ликероводочные Продукция общественного питания	11.01 10.89	2204 2206 2207 2208	Отбор проб Полнота налива	- -
					Органолептические показатели: цвет прозрачность вкус запах	 - - - -
					Цвет изделий (оптическая плотность)	От 0 до 2
					Крепость	0% - 100,0%
					Массовая концентрация общего экстракта	От 0,1 до 47,0 г/100см^3
					Массовая концентрация сахара	От 0,1 до 1,5 г/100см^3 (при более высокой концентрации сахара проводят разбавление)
					Массовая концентрация титруемых кислот	От 0,1 до 1,3 г/100см^3
					Массовая доля двуокиси углерода (для слабоградусных газированных напитков) Герметичность укупоривания бутылок с изделием	От 0,25 до 0,88 % Герметично/ не герметично
678	ГОСТ 31730	Винодельческая продукция, винодельческое сырье	11.01-11.04	2204-2206 2208	Отбор проб	-
679	ГОСТ 32051	Винодельческая продукция,	11.01-11.04	2204-2206 2208	Органолептические показатели: цвет внешний вид	 - -

1	2	3	4	5	6	7
		винодельческое сырье			прозрачность наличие осадка пенистые и игристые свойства вкус аромат (букет)	- - - - -
680	ГОСТ Р 53954				Массовая концентрация золы Щелочность золы	От 1,00 до 3,50 г/дм^3 От 20,00 до 50,00 мг-экв NaOH/дм^3
681	ГОСТ 32081	Вина, виноматериалы, спиртные напитки, винные и плодовые дистилляты и соки для промышленной переработки	11.01-11.04 10.89	2204 2206 2207 2208 2936 3301 3302	Относительная плотность	От 0,9 до 1,3
					Плотность продукта	От 0,9 до 1,3
682	ГОСТ 32000	Вина, виноматериалы, спиртные напитки и соки для промышленной переработки Продукция общественного питания	11.01-11.04	2009 2202 2204-2208 2209	Массовая концентрация приведенного экстракта	От 0 до 417 г/дм^3
683	ГОСТ Р 51621				Массовая концентрация титруемых кислот	От 0,1 до 18,75 г/дм^3
684	ГОСТ 32114					
685	ГОСТ 32095	Вина, виноматериалы, спиртные напитки, слабоалкогольные напитки, винные, плодовые дистилляты, коньяки, кальвадосы Продукция общественного питания	11.01-11.04	2204-2206 2208 2209	Объемная доля этилового спирта	От 0 до 100 %
686	ГОСТ Р 51654	Вина, виноматериалы, спиртные напитки, винные, плодовые	11.01-11.04	2204-2206 2208 2209	Массовая концентрация летучих кислот	От 0,1 до 15 г/дм^3 От 1 до 600 мг/100 см^3
687	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих кислот	От 0,1 до 15 г/дм^3 От 1 до 600 мг/100 см^3

1	2	3	4	5	6	7
		дистилляты, коньяки, кальвадосы и соки для промышленной переработки				
688	ГОСТ Р 51655	Вина, виноматериалы, спиртные напитки и соки для промышленной переработки	11.01-11.04	2204-2206 2208 2209	Массовая концентрация свободного диоксида серы Массовая концентрация общего диоксида серы	От 1 до 320 г/дм^3 От 1 до 320 г/дм^3
689	ГОСТ 32115				Массовая концентрация свободного диоксида серы Массовая концентрация общего диоксида серы	От 1 до 320 г/дм^3 От 1 до 320 г/дм^3
690	ГОСТ Р 55459	Дистиллят виноградный	11.01	2208	Массовая концентрация метилового спирта	от 0,25 до 2,03 г/ дм^3 безводного спирта
691	ГОСТ Р 55461	Спирт виноградный	11.01	2208	Массовая концентрация метилового спирта	-
692	МР «Методы прогнозирования помутнений» Агеева М.Н., Краснодар 2000г	Вино, виноматериалы	11.02-11.04	2204-2206 2208	Склонность к помутнениям (определение природы осадка)	Склонны к помутнениям/ не склонны к помутнениям
693	ГОСТ 31765				Массовая концентрация синтетических красителей	От 0,002 до 0,200 г/дм^3
694	ГОСТ 32013	Спирт этиловый	11.01	2207 2208	Наличие фурфурола	Отсутствие/присутствие
695	ГОСТ 5363	Водки и водки особые	11.01	2207 2208	Полнота налива Органолептические показатели: цвет прозрачность вкус запах Крепость Щелочность	- - - - - От 0 до 100% От 0,5 до 3,5 см3/100 см3
696	ГОСТ 32035	Водки и водки особые	11.01	2207 2208	Отбор проб Полнота налива Органолептические показатели	- - -
					Крепость	0 - 100 %
					Щелочность	0,5-3,5 см^3/100 см^3

1	2	3	4	5	6	7
697	М 04-53-2008	Коньяки, бренди, коньячные спирты	11.01	2208	Массовая концентрация ванилина Массовая концентрация сиреневого альдегида Массовая концентрация конифирилового альдегида Массовая концентрация синапового альдегида	От 0,2 до 50 мг/дм^3 От 0,2 до 50 мг/дм^3 От 0,2 до 50 мг/дм^3 От 0,2 до 50 мг/дм^3
698	ГОСТ Р 54740	Продукция винодельческая	11.01-11.04	2204-2206	Массовая концентрация сульфатов	От 200 до 1500 мг/дм^3
699	ГОСТ Р 52841			2208	Массовая концентрация органических кислот (винной, яблочной, янтарной, лимонной, молочной)	От 0,001 до 0,050 г/дм^3
700	ГОСТ 31685	Спирт этиловый	11.01	2207 2208	Массовая концентрация сухого остатка	от 1 до 20 мг/дм^3 включительно
701	ГОСТ 5964	Спирт этиловый	11.01	2207 2208	Отбор проб Полнота налива Органолептические показатели: цвет прозрачность вкус запах Концентрация этилового спирта Чистота Наличие фурфурола Окисляемость	- - - - - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Отсутствие/присутствие От 1с до 60 мин
702	ГОСТ 32036	Спирт этиловый	11.01	2207 2208	Отбор проб Полнота налива этилового питьевого 95% спирта в бутылках Органолептические показатели Объемная доля этилового спирта Чистота Наличие фурфурола Окисляемость Массовая концентрация свободных кислот	- - От 0 до 100 % Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Отсутствие/присутствие От 1с до 60 мин 7 – 22 мг/дм^3
703	ГОСТ Р 55878 п. 7.1 ГОСТ Р 55878 п. 7.3	Спирт этиловый технический, ректификованный	11.01 20.14	2207 2208	Отбор проб Органолептические показатели: цвет прозрачность	- - -

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ Р 55878 п. 7.4				внешний вид запах Массовая концентрация: -уксусный альдегид -метилацетат -этилацетат -пропанол-2 -пропанол-1 -изобутанол -бутанол-1 -изопентанол	- - - 0,8-1000 мг/дм^3 0,8-1000 мг/дм^3 0,8-1000 мг/дм^3 0,8-1000 мг/дм^3 0,8-1000 мг/дм^3 0,8-1000 мг/дм^3 0,8-1000 мг/дм^3 0,8-1000 мг/дм^3
704	ГОСТ Р 55313	Спирт, водки, особые водки, ликеры, ликероводочные изделия	11.01	2207 2208	Органолептические показатели (прозрачность, наличие посторонних включений, насыщенность двуокисью водорода, цвет, запах и аромат, вкус)	-
705	ГОСТ 858 Кроме п.6.4	Табак курительный	12.00	2403	Отбор проб Оценка внешнего вида Влажность	- - От 0,2 до 50 %
706	ГОСТ 936 Кроме п.3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7	Махорка курительная	12.00	2403	Отбор проб Влажность	- От 0,2 до 50 %
707	ГОСТ 1505 Кроме п.6.6	Папиросы	12.00	2401	Отбор проб Оценка внешнего вида Длина Влажность	- - От 0 до 150 мм От 0,2 до 50 %
708	ГОСТ 3714	Табак-сырье сигаретное ферментированное	01.15 12.00	2401	Отбор проб Влажность Засоренность	- От 0,2 до 50 % От 0,1 до 10 %
709	ГОСТ 3935 Кроме п.6.4	Сигареты	12.00	2402	Отбор проб Длина Влажность Оценка внешнего вида	- От 0,1 до 150 мм От 0,2 до 50% -
710	ГОСТ 7823 Кроме п.6.5	Табак трубочный	12.00	2401	Отбор проб Оценка внешнего вида Влажность	- - От 0,2 до 50 %
711	ГОСТ 8072	Табак- сырьё ферментированное	12.00 01.15	2401	Отбор проб Влажность	- От 0,2 до 50 %

1	2	3	4	5	6	7
					Засоренность	От 0,1 до 10 %
712	ГОСТ 8699 Кроме п.6.5	Сигары, сигариллы	12.00	2402	Отбор проб Длина, толщина Влажность	- От 0,1 до 150 мм От 0,2 до 50%
713	ГОСТ 9678	Махорка- сырьё ферментированное	01.15 12.00	2401	Отбор проб Плотность листьев и стенок стебля Облиственность Механические повреждения, повреждения болезнями и морозом Влажность Засоренность	- - - Обнаружено/ Не обнаружено От 0,2 до 80 % От 0,1 до 10 %
714	ГОСТ Р 55363	Табак	12.00	2401	Отбор проб	-
715	ГОСТ 31632	Сигареты	12.00	2402	Отбор проб	-
716	ГОСТ 490	Кислота молочная	20.14	2206 2918	Отбор проб Тест на молочную кислоту Тест на лактат-ион Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус запах Массовая доля молочной кислоты Массовая доля золы	- Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание - - - - От 30 до 70 % От 0,1 до 0,6 %
717	ГОСТ 908	Кислота лимонная моногидрат пищевая	20.14	2918	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид структура механические примеси вкус запах Наличие механических примесей Идентификация лимонной кислоты Массовая доля лимонной кислоты моногидрат Массовая доля сульфатной золы	- - - - - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,5 до 100,5% От 0,01 до 1% От 0 до 0,05%

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля сульфатов Массовая доля оксалатов Пробы на ферроцианиды Проба на легкообугливаемые вещества Проба на железо	От 0 до 0,032% Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
718	ГОСТ 6968	Кислота уксусная лесохимическая	20.14	2915 2209	Отбор проб Внешний вид Цвет, запах Растворимость в дистиллированной воде Массовая доля уксусной кислоты Массовая доля нелетучего остатка Массовая доля хлоридов	- - - Соответствует/ не соответствует От 3 до 100 % От 0,0002 до 0,1 % Соответствует/ не соответствует
719	ГОСТ Р 55982	Кислота уксусная для пищевой промышленности	20.14	2915 2209	Отбор проб Внешний вид Цвет, вкус запах Полнота налива Растворимость в дистиллированной воде Массовая доля органических кислот в пересчете на уксусную	- - - - Полная / не полная От 5 до 95 %
720	ГОСТ 11293	Желатин	20.59	3503	Отбор проб Масса нетто Внешний вид Цвет Массовая доля мелких частиц Запах, вкус Массовая доля влаги Массовая доля золы Прозрачность раствора желатина Массовая доля посторонних примесей Массовая доля сернистой кислоты	- От 0,5 г до 610 г - - От 0,1 до 99 % - От 0,05 до 50 % От 0,05 до 20 % От 1 до 100 % От 0,005 до 20 % От 0,007 до 0,12 %
721	ГОСТ 25183.3	Желатин	20.59	3503	Продолжительность растворения	От 1 до 120 мин.
722	ГОСТ 25183.4	Желатин	20.59	3503	Вязкость Падение вязкости	От 1 до 80 МПа·с От 0 до 100 %
723	ГОСТ 25183.9	Желатин	20.59	3503	Концентрация водородных ионов (pH)	От 1 до 14
724	ГОСТ 25183.10	Желатин	20.59	3503	Массовая доля влаги	От 0,1 до 99 %

1	2	3	4	5	6	7
725	ГОСТ 16599	Ванилин	01.28 10.84	0905 1701 2912	Растворимость в воде Растворимость в спирте Растворимость в серной кислоте Массовая доля золы	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,0002 до 1000 мг
726	ГОСТ 14618.2				Массовая доля альдегида	От 08 до 99%
727	ГОСТ 14618.0	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза	01.28 10.84 10.89 20.53	0905-0910 2103 2106 2209 2918 3204 3302	Отбор проб Органолептические испытания: цвет внешний вид вкус запах	- - - - -
728	ГОСТ 14618.12 п. 3	Ванилин	01.28 10.84 10.89	0905 1701 2912	Температура плавления	От 60 до 90 ^{O}C
729	ГОСТ 21205	Кислота винная пищевая	20.14	2918	Отбор проб Идентификация Массовая доля винной кислоты Массовая доля золы Определение массовой доли свободной серной кислоты Определение массовой доли хлоридов Проба на оксалаты с уксуснокислым кальцием Проба на барий с серной кислотой Проба на ферроцианиды с хлорным железом, Массовая доля сульфатов	- Выдерживает анализ/не выдерживает анализ От 0,3 до 99,9 % От 0,01 до 90 % От 0,002 до 1 % От 0,003 до 2 % Выдерживает анализ/не выдерживает анализ Выдерживает анализ/не выдерживает анализ Выдерживает анализ/не выдерживает анализ От 0,002 до 40 %
730	ГОСТ 29186	Пектин	10.39	1302	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус запах	- - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля влаги	От 0,1 до 50%
731	ГОСТ 32097	Уксусы	10.84	2209	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид вкус запах Полнота налива Массовая концентрация органических кислот Объемная доля остаточного (неокисленного) спирта	- - - - - - От 0,1 до 60 г/100см3 От 0,05 до 5%
732	ГОСТ 32364	Ароматизаторы пищевые	10.32	2103	Массовая доля влаги	От 1,0% до 50,0%
733	ГОСТ 32049 п. 8.4, 8.5 ГОСТ 32049 п. 8.12 ГОСТ 32049 п. 8.8 ГОСТ 32049 п. 8.15	Ароматизаторы пищевые, ароматизаторы	10.32 10.84 10.89	0905-0910 2103 2106 2209 2918 3302	Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Определение металломагнитных примесей Объемная доля этилового спирта Объемная доля 1,2-пропиленгликоля	 - - - От 0,00002 до 1% 1,0-85,0 % 1,0-92,0 %
734	ГОСТ 14618.6 п. 2, 3	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза	01.28 10.32 10.89 20.53	0905-0910 2103 2106 2209 2918 3204 3302	Массовая доля воды	От 0,06 до 50 %
735	ГОСТ 14618.10	Ароматизаторы пищевые Пищевые добавки Биологически активные добавки к пище Продукция и сырьё эфиромасличное	01.28 10.32 10.89 20.53	0905-0910 2103 2106 2209 2918 2923 3204 3302	Плотность Показатель преломления	700 – 1840 кг/м^3 От 1,3250 до 1,7000

1	2	3	4	5	6	7
		травянистое и цветочное Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза, изделия косметические				
736	ГОСТ 31725 Кроме п.7.3	Натрия фосфаты Е339	20.13	2835	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Тест на фосфат-ионы Тест на свободную ортофосфорную кислоту и ее двузамещенную натриевую соль Массовая доля основного вещества Массовая доля общей пятиокиси фосфора Массовая доля нерастворимых в воде веществ pH Массовая доля потерь при высушивании Массовая доля потерь при прокаливании	- - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,5 до 100% От 1 до 7,5% От 0,002 до 1% от 1,0 до 14,0 от 0,1 до 90% от 0,1 до 90%
737	ГОСТ 31656	Калий молочнокислый пищевой (лактат калия) Е326	20.14	2918	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах вкус Тест на щелочную реакцию зольного остатка Тест на цветную реакцию с пирокатехином Тест на калий-ион Тест на лактат-ион Массовая доля основного вещества	- - - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 1 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					pH Тест на редуцирующие вещества Тест на свободные кислоты	от 1,0 до 14,0 Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
738	ГОСТ 31726	Кислота лимонная безводная	20.14	2918	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах вкус Тест на ионы водорода Массовая доля безводной лимонной кислоты Массовая доля сульфатной золы Тест на легкообуливаемые вещества Тест на ферроцианиды	- - - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,3 до 99,9% От 0,01 до 3% Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
739	ГОСТ 31687	Калия фосфаты Е340	20.13	2835	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Тест на калий-ион Тест на фосфат-ионы Массовая доля основного вещества Массовая доля общей пятиокиси фосфора Массовая доля нерастворимых в воде веществ	- - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,3 до 100% От 0,6 до 80% От 0,002 до 10%

1	2	3	4	5	6	7
					pH Массовая доля потерь при высушивании Массовая доля потерь при прокаливании	от 1,0 до 14,0 от 0,1 до 20% от 0,1 до 50%
740	ГОСТ 31686 Кроме п.6.3	Натрия полифосфат Е452(i)	20.13	2835	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Тест на фосфат-ион Массовая доля общей пятиокиси фосфора Массовая доля нерастворимых в воде веществ pH Массовая доля потерь при прокаливании	- - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,02 до 90% От 0,01 до 5% от 1,0 до 14,0 от 0,1 до 90%
741	ГОСТ 31642 Кроме п.6.5	Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325	20.14	2918	Отбор проб Органолептические показатели цвет внешний вид запах вкус Тест на щелочную реакцию зольного остатка Тест на цветную реакцию с пирокатехином Тест на лактат-ион Массовая доля основного вещества pH Тест на кислотность	- - - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,7 до 100% от 1,0 до 14,0 Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
742 743	ГОСТ Р 53943 ГОСТ 31905	Кальция лактат Е327	20.14	2918	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Тест на кальций-ион Тест на лактат-ион	- - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля основного вещества Массовая доля потерь при высушивании pH Тест на кислотность Массовая доля магния и щелочных металлов в пересчете на сульфаты	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 1 до 60% От 0,1 до 50% от 1,0 до 14,0 Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Менее1,0%/ более 1,0%
744 745	ГОСТ Р 53945 ГОСТ 32007	Кальция фосфаты Е341	20.13	2835	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Тест на кальций-ион Тест на фосфат-ионы Массовая доля основного вещества Массовая доля потерь при высушивании Массовая доля потерь при прокаливании	- - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,1 до 102% От 0,1 до 50% От 0,1 до 50%
746	ГОСТ 32053 Кроме п.6.4	Калия ацетат Е261(i)	20.14	2915	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Тест на калий-ион Тест на ацетат-ион Массовая доля потерь при высушивании pH Тест на щелочность	- - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,1 до 30% от 1,0 до 14,0 Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
747 748	ГОСТ Р 53970 ГОСТ 32052	Лецитины Е322	10.41	2923	Отбор проб Органолептические показатели: цвет консистенция вкус запах	- - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Тест на фосфор	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
					Тест на жирные кислоты	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
					Тест на гидролизованный лецитин (для жидких лецитинов)	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
					Массовая доля веществ, нерастворимых в толуоле	От 0,02 до 10%
					Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне	От 0,1 до 100%
					Массовая доля влаги и летучих веществ	От 0,2 до 10%
					Кислотное число	От 0,2 до 200 мг КОН/г
					Перекисное число	От 0,1 до 20 ммоль/кг активного кислорода
					Цветное число	От 2 до 100 мг йода
					Вязкость	От 20 до 100000 Мпа.с
749	ГОСТ Р 54573	Магния фосфаты Е343	20.13	2835	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					цвет	-
					внешний вид	-
					запах	-
					Тест на магний-ион	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
					Тест на фосфат-ионы	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
					Массовая доля потерь при высушивании	От 0,01 до 10%
					Массовая доля потерь при прокаливании	От 0,01 до 80%
750	ГОСТ Р 54626 Кроме п.7.3, 7.8, 7.11	Натрия ацетаты Е262	20.14	2915	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					цвет	-
					внешний вид	-
					запах	-
					Тест на калий-ион	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
					Тест на ацетат-ион	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
					Тест на нагревание	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание

1	2	3	4	5	6	7
					Тест на щелочную реакцию зольного остатка Массовая доля потерь при высушивании pH водного раствора Тест на кислотность и щелочность Тест на муравьиную кислоту и окисляющиеся примеси Тест на альдегиды	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,01 до 80% от 1,0 до 14,0 Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
751	ГОСТ Р 54981 Кроме п.6.3	Натрия пропионат Е281	20.14	2915	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах Тест на пропионатат-ион Тест на нагревание Тест на щелочную реакцию зольного остатка Массовая доля основного вещества Массовая доля потерь при высушивании pH водного раствора Массовая доля нерастворимых в воде веществ	- - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,3 до 100% От 0,01 до 20% от 1,0 до 14,0 от 0,01 до 1%
752	ГОСТ Р 55053	Калия карбонаты Е501	20.13	2836	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид Тест на калий-ион Тест на карбонат Массовая доля основного вещества Массовая доля потерь при высушивании Тест на кислотность	- - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,3 до 100% От 0,03 до 30% Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
753	ГОСТ Р 55054	Пирофосфаты Е450	20.13	2833	Отбор проб Органолептические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
					цвет внешний вид запах Тест на калий-ион Тест на кальций-ион Тест на фосфат-ион Массовая доля основного вещества Массовая доля потерь при высушивании Массовая доля потерь при прокаливании Массовая доля нерастворимых в воде веществ Массовая доля нерастворимых в кислоте веществ pH водного раствора	- - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 0,2 до 99% От 0,1 до 10% от 0,1 до 50% от 0,02 до 10% От 0,02 до 10% от 1,0 до 14,0
754	ГОСТ 31638 Кроме п.6.3, 6.6	Натрия и калия трифосфаты	20.13	2833	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах Тест на калий-ион Тест на фосфат-ион Массовая доля общей пятиокиси фосфора Массовая доля нерастворимых в воде веществ pH водного раствора Массовая доля потерь при высушивании Массовая доля потерь при прокаливании	- - - - Выдерживает испытание/не выдерживает испытание Выдерживает испытание/не выдерживает испытание От 31 до 83% От 0,01 до 10% от 1,0 до 14,0 от 0,1 до 50% от 0,1 до 10%
755	Государственная Фармакопея XI, вып. 2 Москва, 1998 г	Пищевые добавки Биологически активные добавки к пище	10.89	1108 1302 1516 2102 2103 2106 2209	Средняя масса таблетки (капсулы) Средняя масса содержимого капсул Отклонения от средней массы содержимого капсул	От 0,001 г до 30 г От 0,001 г до 30 г -

1	2	3	4	5	6	7
				2501 2835 2918 2923 2936 3204 3301 3302		
756	ГОСТ 13685	Соль поваренная	10.84	2501	Гранулометрический состав. pH Массовая доля железа Массовая доля йодистого калия Массовая доля калий-иона Массовая доля тиосульфата натрия Плотность рассола Общая щелочность pH рассола	От 0 до 100 % от 1,0 до 14,0 от 0,0001 до 0,1 % от 0,5 до 173 г/т От 0,0002 до 0,1 % От 0,005 до 1,2 % От 1,00 до 1,30 кг/м^3 от 1,0 до 250 г/дм^3 от 1,0 до 14,0
757	ГОСТ 33770	Соль поваренная	10.84	2501	Отбор проб Органолептические показатели: цвет внешний вид запах вкус	- - - - -
758	ГОСТ Р 54729	Соль поваренная	10.84	2501	Массовая доля влаги	От 0,05 до 5,00%
759	ГОСТ Р 54345	Соль поваренная	10.84	2501	Массовая доля нерастворимых в воде веществ	От 0,01 до 0,90 %
760	ГОСТ 33769	Соль поваренная	10.84	2501	Массовая доля хлор-иона	от 58,0 до 61,0 %
761	ГОСТ Р 54352	Соль поваренная	10.84	2501	Массовая доля магний-иона Массовая доля кальций-иона	от 0,005% до 0,30% от 0,01% до 0,70%
762	ГОСТ Р 54353	Соль поваренная	10.84	2501	Массовая доля сульфат-иона	от 0,10% до 1,60%
763	ГОСТ Р 54751	Соль поваренная	10.84	2501	Массовая доля хлористого натрия	от 97,0 до 99,9 %
764	ГОСТ 33771	Соль поваренная	10.84	2501	Массовая доля хлористого натрия	от 97,0 до 99,9 %
765	ГОСТ Р 51575	Соль поваренная пищевая йодированная Заменители соли	10.84	2501	Массовая доля йода Массовая доля тиосульфата натрия	20,0 – 60,0 мкг/г (15,0 – 40,0)10^{-3}%
766	ГОСТ Р 53969	Соли лимонной кислоты (цитраты) пищевые	20.14	2918	Массовая доля влаги	0,1 – 40,0%

1	2	3	4	5	6	7
767	ГОСТ Р 54979	Пищевые добавки на основе пищевой молочной кислоты (Е270), ее производных (лактатов) и йодистого калия	20.14	2918 2835	Наличие йодид-ионов Массовая доля йодистого калия	Наличие/ отсутствие 0,0045 – 0;045%
768	ГОСТ Р 54980 Кроме П. 6.2	Комплексные пищевые добавки на основе молочной кислоты (Е270) и соединений кальция	20.14	2918 2835	Наличие лактат- и кальций-ионов	Наличие/ отсутствие
					Массовая доля кальций-ионов	от 1,0% до 3,0%
769	ГОСТ Р 55229	Сырье для производства лимонной кислоты микробиологическим способом (меласса, гидролизаты крахмала, гидролизаты зерновой муки, сгущенный сок сорго, кристаллический сахар, сахар-сырец)	10.62 10.81	1701 1703 3505	Массовая доля фосфора	От 0,01% до1,00%
770	ГОСТ 26971	Зерно риса, овса, гречихи, крупа рисовая, овсяная, гречневая, мука рисовая, овсяная, гречневая и толокно для производства продуктов детского питания	01.11 01.12 10.61 10.62 10.73 10.86	1101-1106 1108 1901 1902 1904 1905 2104 2106 2302	Кислотность	От 1 до 12 град
771	ГОСТ 30627.2	Молоко и молочные продукты Продукты молочные для детского питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52	0401-0404 0406 1901 2106	Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	От 100 до 1600 млн$^{-1}$ От 1 до 200 млн$^{-1}$

1	2	3	4	5	6	7
			10.86			
772	ГОСТ 30648.1	Молоко и молочные продукты Продукты молочные для детского питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0404 0406 1901 2106	Массовая доля жира	От 0,1 до 40 %
773	ГОСТ 30648.2				Массовая доля общего белка	От 0,02 до 100 %
774	ГОСТ 30648.3				Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	От 0,1 до 99,9 % От 0,1 до 99,9 %
775	ГОСТ 30648.4				Кислотность	От 1 до 500 °Т
776	ГОСТ 32252 п. 8.2, 8.3 ГОСТ 32252 п. 8.2				Органолептические показатели: цвет внешний вид консистенция вкус запах Качество упаковки, маркировки	 - - - - - -
777	ГОСТ 30648.5	Продукты молочные для детского питания (кроме каш)	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0404 0406 1901 2106	Активная кислотность (pH)	От 3 до 8 ед. pH
778	ГОСТ 30648.6	Продукты молочные для детского питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0404 0406 1901 2106	Индекс растворимости	От 0,1 до 5 $см^3$
779	ГОСТ 30648.7				Массовая доля сахарозы	От 0,4 до 90 %
780	ГОСТ 31505				Методы определения содержания йода	От 1,0 до 250,0 включ. мкг/кг
781	ГОСТ Р 53751 п.6				Методы определения содержания йода	От 1,0 до 250 мкг/кг включ
782	ГОСТ Р 51181	Концентраты пищевые Концентраты пищевые детского и диетического питания	10.61 10.86 10.89 11.07 10.89	0708 0713 0901 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901 1904 2101 2104 2302 2303	Массовая доля каротиноидов	$0,8 \cdot 10^{-3}$- $6,7 \cdot 10^{-3}$ %

1	2	3	4	5	6	7
783	ГОСТ 32224	Мясо механической обвалки, мясные полуфабрикаты (рубленые, фарш, пельмени), колбасные изделия, мясные и растительные консервы для детского питания	10.11-10.13 10.86	0201-0210 1601 1602	Содержание костных частиц	От 0 до 100 %
784	ГОСТ Р 57164	Воды питьевые	11.07 36.00	2201	Запах Вкус Мутность	От 0 до 5 баллов От 0 до 5 баллов От 1 до 8 ЕМФ
785	ГОСТ 3351	Воды питьевые	11.07 36.00	2201	Запах Вкус Мутность	От 0 до 5 баллов От 0 до 5 баллов От 1 до 8 ЕМФ
786	ГОСТ 6687.8	Воды искусственно минерализованные	11.07	2202	Массовая концентрация кальция Массовая доля хлористого кальция Массовая концентрация магния Массовая доля хлористого магния Массовая концентрация хлора Массовая концентрация хлористого натрия Массовая доля хлористого натрия Массовая доля бикарбоната натрия	От 0,01 до 1 г/ $дм^3$ От 0,001 до 0,28 % От 0,02 до 0,76 г/ $дм^3$ От 0,008 до 0,3 % От 0,007 до 8,8 г/ $дм^3$ 0,01 до 8,0 г/ $дм^3$ От 0,001 до 0,8 % От 0,02 до 0,84 г/ $дм^3$
787	ГОСТ 23268.1	Воды минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07	2201 2202	Органолептические показатели цвет прозрачность вкус запах Объем воды в бутылке	 - - - - -
788	ГОСТ 23268.2				Массовая доля двуокиси углерода Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов Массовая концентрация растворенной двуокиси углерода	От 0,138 до 0,600 % От 0,01 до 7,6 г/$дм^3$ От 0,01 до 5 г/$дм^3$
789	ГОСТ 23268.3	Воды минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07	2201 2202	Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	От 6 до 6000 мг/$дм^3$
790	ГОСТ 23268.5				Массовая концентрация ионов кальция Массовая концентрация магния	Более 1 мг в пробе 0,5 -10 мкг/$см^3$

1	2	3	4	5	6	7
791	ГОСТ 23268.8	Воды минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07	2201 2202	Содержание нитрит-ионов	От 0,005 до 0,03 мг
792	ГОСТ 23268.9				Массовая концентрация нитрат-ионов	От 0,001 до 0,005 мг в пробе От 0,005 до 5 мг в пробе От 10 до 70 мг/дм^3
793	ГОСТ 23268.10	Воды минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07	2201 2202	Массовая концентрация ионов аммония	От 0,05 до 4 мг/дм^3
794	ГОСТ 23268.11				Массовая концентрация ионов железа	От 0,14 до 280 мг/дм^3
795	ГОСТ 23268.12				Перманганатная окисляемость	От 0,4 До 10 мг/дм^3
796	ГОСТ 23268.13				Массовая концентрация ионов серебра	От 0,0004 до 0,1 мг/дм^3
797	ГОСТ 23268.15	Воды минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07	2201 2202	Массовая концентрация бромид-ионов	От 0,05 до 0,1 мг в пробе
798	ГОСТ 23268.16				Массовая концентрация йодид-ионов	От 0,05 до 0,1 мг в пробе
799	ГОСТ 23268.17				Массовая концентрация хлорид-ионов	От 2 до 40 мг в пробе
800	ГОСТ 23268.18				Массовая концентрация фторид-ионов	От 0,005 до 50 мг в пробе
801	ГОСТ 31857	Воды питьевые	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация АПАВ	От 0,025 до 2,0 мг/дм^3
802	ГОСТ 31949				Массовая концентрация бора	От 0,05 до 5,0 мг/дм^3
803	ГОСТ Р 51232				Общие требования к организации и методам контроля качества	-
					Пестициды:	-
					γ-изомер ГХЦ (линдан)	0.1-6.0 мкг/дм^3
					ДДТ (сумма изомеров)	0.1-6.0 мкг/дм^3
					2,4-Д (2,4-дихлорфеноксиуксусная кислота)	0,0002-0,5 мг/дм^3
					Массовая концентрация летучих галогенорганических соединений:	-
					четыреххлористый углерод	0,0001-0,05 мг/дм^3
					хлороформ	0,0015-0,15 мг/дм^3
					Бенз(а)пирен	0.002-0.5 мкг/дм^3
					Формальдегид	0,002-10 мг/дм^3
804	ПНД Ф 14.1:2:4.36-95	Воды питьевые, природные и сточные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация бора	0,05-500 мг/дм^3
805	ISO 6439				Фенольное число	От 0,10 до 5мг/л От 0,002 до 0,10 мг/л
806	ПНД Ф 14.1:2:4.182-02				Массовая концентрация фенолов	0,0005-25 мг/дм^3
807	ПНД Ф 14.1:2:4.157-99	Воды природные, питьевые (в том числе расфасованные в емкости) и очищенные сточные воды	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация хлорид-иона Массовая концентрация сульфат-иона Массовая концентрация нитрат-иона Массовая концентрация нитрит-иона Массовая концентрация фосфат-иона Массовая концентрация фторид-иона	От 0,5 до 20000 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 20000 вкл. мг/дм^3 От 0,2 до 100 вкл. мг/дм^3 От 0,2 до 100 вкл. мг/дм^3 От 0,25 до 100 вкл. мг/дм^3 От 0,1 до 25 вкл. мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
808	М 01-45-2009	Воды питьевые (в том числе расфасованные в емкости), природные и минеральные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация бромид-иона Массовая концентрация йодид-иона	От 0,05 до 100 вкл. мг/дм^3 От 0,1 до 100 вкл. мг/дм^3
809	ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000	Воды питьевые, природные (в том числе минеральные)	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация катиона аммония Массовая концентрация катиона бария Массовая концентрация катиона калия Массовая концентрация катиона кальция Массовая концентрация катиона лития Массовая концентрация катиона магния Массовая концентрация катиона натрия Массовая концентрация катиона стронция	От 0,5 до 5000 вкл. мг/дм^3 От 0,1 до 10 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 5000 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 5000 вкл. мг/дм^3 От 0,015 до 2 вкл. мг/дм^3 От 0,25 до 2500 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 5000 вкл. мг/дм^3 От 0,25 до 50 вкл. мг/дм^3
810	ГОСТ 31869	Воды питьевые, минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация катиона аммония Массовая концентрация катиона бария Массовая концентрация катиона калия Массовая концентрация катиона кальция Массовая концентрация катиона лития Массовая концентрация катиона магния Массовая концентрация катиона натрия Массовая концентрация катиона стронция	От 0,5 до 5000 вкл. мг/дм^3 От 0,050 до 5,0 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 5000 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 5000 вкл. мг/дм^3 От 0,015 до 2 вкл. мг/дм^3 От 0,25 до 2500 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 5000 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 50 вкл. мг/дм^3
811	ГОСТ 31867	Воды питьевые, воды питьевые природные, воды минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация хлорид-иона Массовая концентрация сульфат-иона Массовая концентрация нитрат-иона Массовая концентрация нитрит-иона Массовая концентрация фосфат-иона Массовая концентрация фторид-иона	От 0,5 до 50 мг/дм^3 От 0,5 до 50 мг/дм^3 От 0,5 до 50 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 50 вкл. мг/дм^3 От 0,5 до 20 вкл. мг/дм^3 От 0,3 до 20 мг/дм^3
812	ГОСТ 31868	Воды питьевые, природные	11.07 36.00	2201 2202	Цветность	От 1 до 70
813	ГОСТ 32527				Массовая концентрация аммиака , ионов аммония (суммарно), нитрит-анионов, нитрат-анионов	От 0,05 до 3 мг/дм^3 От 0,05 до 3 мг/дм^3 От 0,003 до 0,3 мг/дм^3 От 0,1 до 6,0 мг/дм^3
814	ГОСТ 31957	Воды питьевые, минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07 36.00	2201 2202	Щелочность Массовая концентрация карбонатов Массовая концентрация гидрокарбонатов	От 0,1 до 100 ммоль/дм^3 От 6,0 до 6000 мг/дм^3 От 6,1 до 6100 мг/дм^3
815	ГОСТ 18309	Воды питьевые	11.07 36.00	2201 2202	Содержание ортофосфатов и полифосфатов	От 0,010 до 40 мг/дм^3
816	ГОСТ 18190 п. 2, 3				Содержание суммарного остаточного хлора	От 0,01 до 1,7 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание свободного остаточного хлора Содержание хлораминового хлора	От 0,05 до 1,1 мг/дм^3 От 0,05 до 1,6 мг/дм^3
817	М 01-35-2006	Воды питьевые	11.07 36.00	2201 2202	Концентрация бериллия	От 0,1 до 50,0 включ. мкг/дм^3
818	ГОСТ 18294				Концентрация бериллия	От 0,1 до 50,0 мкг/дм^3
819	ГОСТ 33045	Воды питьевые, минеральные, в том числе искуственно минерализованные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация аммиака и ионов аммония (суммарно) Массовая концентрация нитритов	От 0,10 до 300 мг/дм^3 От 0,003 до 30,0 мг/дм^3
820	ГОСТ 4245				Содержание хлор-иона	От 10 до 1250 мг/дм^3
821	ГОСТ 4386	Воды питьевые, минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07 36.00	2201 2202	Концентрация фторидов	От 0,05 до 1,0 мг/дм^3 От 0,04 до 0,60 мг/дм^3 От 0,1 до 190 мг/дм^3
822	ГОСТ 4389				Содержание сульфатов	От 2 до 2500мг/дм3
823	ГОСТ 31940 метод 1				Массовая концентрация сульфат-иона	От 2 до 50мг/дм^3 От 10 до 2500 мг/дм^3 От 25 до 500 мг/дм^3
824	ПНД Ф 14.1:2:4.128-98	Воды питьевые	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация нефтепродуктов	От 0,005 до 50 мг/дм^3
825	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				Перманганатная окисляемость	От 0,25 до 100 мг/дм^3
826	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97				pH	От 1 до 14
827	ГОСТ Р 55684	Воды питьевые, природные, в том числе воды расфасованные в емкости	11.07 36.00	2201 2202	Перманганатная окисляемость	От 0,5 до 10 мг/дм^3 От 0,25 до 100 мг/дм^3
828	ГОСТ 18164	Воды питьевые, минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07 36.00	2201 2202	Сухой остаток	От 4 до 5000 мг/ дм3
829	ГОСТ 31861	Воды питьевые, минеральные, в том числе искусственно минерализованные, в том числе воды расфасованные в емкости	11.07 36.00	2201 2202	Обор проб	-
830	ГОСТ 31862	Вода питьевая	11.07 36.00	2201 2202	Обор проб	-
831	ГОСТ Р 56237				Обор проб	-
832	ГОСТ 31865				Жесткость	-

1	2	3	4	5	6	7
833	ГОСТ 31954 п.4	Воды питьевые, природные	11.07 36.00	2201 2202	Жесткость	От 0,1 до 100 ^{0}Ж
834	ГОСТ 26889	Хлебобулочные и макаронные изделия, продукция сахарной промышленности, изделия кондитерские сахаристые, изделия кондитерские мучные, продукция масложировой промышленности, эссенции, композиции ароматические, пищевые, ванилин, продукция консервной и овощесушильной промышленности, продукция винодельческой промышленности, продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности, продукция производства безалкогольных напитков, дрожжи хлебопекарные, дрожжи хлебопекарные прессованные,	01.11-01.13	0201-0210	Содержание азота методом Кьельдаля.	-
835	ГОСТ 32163		01.2 01.28 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.3-10.9 10.84	0301-0307 0401-0410 0701 0712-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1202 1204-1208 1210 1212 1301 1302	Удельная активность ^{90}Sr	От 20 до 10^6 Бк/л (Бк/кг) (для «сырых» проб) При концентрировании пробы (при пересчете на «сырую» пробу): От 0,2 Бк/л (Бк/кг) (для воды) От 1,5 Бк/л (Бк/кг) (для молока и специализированного детского питания) От 2,0 Бк/л (Бк/кг) (для картофеля, хлеба, хлебопродуктов)
836	ГОСТ 32161		11.0	1501-1517	Удельная активность ^{137}Cs	-
837	МВИ.МН 1181-2011		11.07 20.53 36.00	1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2106 2201-2209 2302 2309 2401 2402 2501 2936 3301 3302 3503	Объемная активность и удельная активность радионуклидов ^{90}Sr ^{137}Cs	От 20 до 10^6 Бк/л (Бк/кг) (для «сырых» проб) При концентрировании пробы (при пересчете на «сырую» пробу): От 0,2 Бк/л (Бк/кг) (для воды) От 1,5 Бк/л (Бк/кг) (для молока и специализированного детского питания) От 2,0 Бк/л (Бк/кг) (для картофеля, хлеба, хлебопродуктов) От 2 до 10^6 Бк/л (Бк/кг) (для «сырых» проб)
838	ГОСТ 32164				Отбор проб	-
839	ГОСТ 31814				Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
840	ГОСТ Р ИСО 7002	дрожжи хлебопекарные сушеные, минеральные воды промышленного разлива (в том числе искусственно минерализованные), вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, крахмал и крахмалопаточные продукты, продукция чайной промышленности, производства пищевых концентратов, пряности, приправы, кофе, соль поваренная пищевая, продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты), яйца, продукция молочной и маслосыродельной промышленности, рыба, нерыбные продукты промысла, продукты вырабатываемые из них, продукты			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		переработки зерна, свежие, замороженные овощи, картофель, бахчевые культуры, фрукты, грибы, орехи, мед, продукция пчеловодства, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, специализированная пищевая продукция, в том числе диетическое лечебное и диетическое профилактическое питание				
841	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания	-	-	Органолептические показатели: внешний вид цвет форма состояние поверхности однородность прозрачность блеск вид на разрезе (изломе) текстура консистенция сочность степень готовности развариваемость слипаемость вкус запах состояние мякиша	Словесное описание характеристик или при бальной оценке от 2 до 5 баллов

1	2	3	4	5	6	7
					пропеченность промесс пористость структура хрупкость внутреннее состояние	
842	ГОСТ 31988				Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	-
843	ГОСТ Р 54607.2 п. 8.1	Продукция общественного питания	-	-	Средняя масса Отклонение средней массы от установленной нормы Выход отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд, изделий	От 0,02 г до 15 кг - От 2 г до 5 кг (от 0 до 100%)
844	ГОСТ Р 55323				Идентификация продукции общественного питания	-
845	ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания	10.85	-	Отбор проб	-
846	ГОСТ 1721	Морковь столовая свежая	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5 см Содержание корнеплодов треснувших, поломанных, длиной не менее 7,0 см (с отломом корнеплода у осевого корешка), уродливых по форме, но не разветвленных, с неправильно обрезанной ботвой (порезами головок) в том числе Поломанных Треснувших	- - - - От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших, с открытой сердцевиной	
847	ГОСТ 33540	Морковь столовая свежая	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5 см Содержание корнеплодов треснувших, поломанных, длиной не менее 7,0 см (с отломом корнеплода у осевого корешка), уродливых по форме, но не разветвленных, с неправильно обрезанной ботвой (порезами головок) в том числе Поломанных Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, корнеплодов моркови, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, гнилых, запаренных, треснувших, с признаками морщинистости, с открытой сердцевиной Масса нетто Наличие посторонней примеси	- - От 0 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,02 г до 15 кг Обнаружено/ Не обнаружено
848	ГОСТ 1722	Свекла столовая свежая	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	- - - - От 0 до 300 мм

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1 см, с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности	От 0 до 100%
					Содержание корнеплодов увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	От 0 до 100%
849	ГОСТ 1723	Лук репчатый свежий	01.13	0703	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-
					Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	От 0 до 300 мм
					Содержание луковиц:	
					с длиной высушенной шейки:	
					более 5 см, но не более 10 см	От 0 до 100%
					более 10 см	От 0 до 100%
					более 5 см, но не более 20 см	От 0 до 100%
					более 20 см	От 0 до 100%
					Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой	От 0 до 100%
					Содержание луковиц оголенных	От 0 до 100%
					Содержание луковиц менее установленных размеров, но не более чем на 1 см, с механическими повреждениями мякоти на глубину одной сочной чешуи и донца, а также с незначительными зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями	От 0 до 100%
					Содержание луковиц проросших при отгрузках с 1 марта до 1 августа	От 0 до 100%
					Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание земли, прилипшей к луковицам	
850	ГОСТ 1724	Капуста белокочанная свежая	01.13	0704	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах плотность кочана зачистка кочана Длина кочерыги над кочаном Масса зачищенного кочана Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину: для раннеспелой не более двух облегающих листьев; для среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более четырех облегающих листьев в верхней трети кочана Содержание кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев (для раннеспелой не более трех облегающих листьев) с засечкой кочана и кочерыги Содержание кочанов с механическими повреждениями глубиной свыше пяти облегающих листьев (для раннеспелой свыше трех облегающих листьев) проросших, треснувших, загнивших, запаренных, мороженых (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	- - - - - - От 1 до 300 мм От 0,1 до 15 кг От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
851	ГОСТ 33494	Капуста белокочанная свежая	01.13	0704	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах плотность кочана зачистка кочана Длина кочерыги Массовая доля кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыги Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с механическими повреждениями глубиной свыше пяти облегающих листьев, проросших, подмороженных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), гнилых, запаренных, треснувших Наличие посторонней примеси (камни, листья, ветки и др.)	- - - - - - От 0 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено
852	ГОСТ 1725	Томаты свежие	01.13	0702	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости Содержание плодов: менее установленного размера смежной степени зрелости при отгрузке и реализации с опробковелыми образованиями (разросшееся цветоложе площадью не более 2 см3, не более трех зарубцевавшихся трещин длиной не более 1,5 см каждая)	- - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					с незарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, перезрелых, подмороженных	От 0 до 10%
					Наличие земли, прилипшей к плодам	От 0 до 100%
					Содержание плодов загнивших, увядших, с трещинами, мятых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, перезрелых, подмороженных, зеленых	От 1 до 300 мм
					Размер плодов	От 0,02 г до 15 кг
					Масса нетто	
853	ГОСТ 1726	Огурцы свежие	01.13	0707	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					внутреннее строение	-
					Размер плодов	От 1 до 300 мм
					Содержание плодов в каждой размерной группе превышающих установленные размеры по длине не более 3,0 см	От 0 до 100%
					с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на кожице и слегка увядших	От 0 до 100%
					в т. ч. с незначительными потемнениями от нажимов	От 0 до 100%
					загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами	От 0 до 100%
					Содержание земли, прилипшей к плодам	Обнаружено/ не обнаружено
854	ГОСТ 33932	Огурцы свежие	01.13	0707	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					вкус степень зрелости состояние огурцов Массовая доля огурцов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, в том числе: • не соответствующих второму сорту Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных свльскохозяйст- венными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами. морщинистых, подмороженных. запаренных, с вырванной плодоножкой Наличие минеральной и посторонних примесей Наличие земли прилипшей к плодам Масса Длина Наибольший поперечный диаметр	- - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм
855	ГОСТ 3322	Плоды черники	01.25	0810	Качественные реакции для установления подлинности сырья	темно-фиолетовый цвет/ оливково-зеленое окрашивание/ аморфный синий осадок, частично растворимый в кислотах, при этом раствор принимает розовую или красную окраску/ черно-зеленое окрашивание
856	ГОСТ 4427	Апельсины	01.23	0805	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус окраска Размер плода по наибольшему поперечному диаметру	- - - - - От 1 до 300 мм

1	2	3	4	5	6	7
					Допускаемые отклонения: нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения (проколы, градобоины, царапины, сетка, пробковые образования), следы сажистого грибка и щитовки слабая коричневая пятнистость Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	 От 0 до 1 общей площади от поверхности плода От 0 до 1 общей площади от поверхности плода От 0 до 100%
857	ГОСТ 4428	Мандарины	01.23	0805	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус окраска Размер плода по наибольшему поперечному диаметру Допускаемые отклонения: нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения (проколы, градобоины, царапины, сетка, пробковые образования), следы сажистого грибка и щитовки слабая коричневая пятнистость Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	- - - - - От 1 до 300 мм От 0 до 1 общей площади от поверхности плода От 0 до 1 общей площади от поверхности плода От 0 до 100%
858	ГОСТ 4429	Лимоны	01.23	0805	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус окраска Размер плода по наибольшему поперечному диаметру Допускаемые отклонения: нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения (проколы,	- - - - - От 1 до 300 мм От 0 до 1 общей площади от поверхности плода

1	2	3	4	5	6	7
					градобоины, царапины, сетка, пробковые образования), следы сажистого грибка и щитовки	
					слабая коричневая пятнистость	От 0 до 1 общей площади от поверхности плода
					Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	От 0 до 100%
859	ГОСТ 5312	Горох овощной свежий для консервирования	01.11	0708	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-
					Содержание битых зерен	От 0 до 100%
					Содержание зерен, поврежденных вредителями, пораженных болезнями и проросших	От 0 до 100%
					Содержание семян кормовых, красноцветущих сортов гороха (пелюшки)	От 0 до 100%
					Наличие семян дикой петрушки, головок осота, васильки, ромашки	От 0 до 100%
					Наличие земли и минеральной примеси	Обнаружено/ не обнаружено
860	ГОСТ 6828	Земляника свежая	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-
					окраска	-
					зрелость	-
					Размер по наибольшему поперечному диаметру	От 0,1 до 150 мм
					Содержание ягод:	
					- механически поврежденных	От 0 до 100%
					- поврежденных вредителями и птицами	От 0 до 100%
861	ГОСТ 6829	Смородина черная свежая	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					степень зрелости	-
					Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	От 0 до 100%
					- перезревших и с механическими повреждениями	От 0 до 100%
					- не достигших съемной зрелости	От 0 до 100%
					- в том числе незрелых (зеленых)	От 0 до 100%
					- не соответствующих второму сорту	От 0 до 100%
					Массовая доля примеси растительного происхождения	От 0 до 50%
					Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневелых, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты	От 0 до 100%
					Наличие минеральной примеси (песок, пыль и др.)	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Обнаружено/ не обнаружено
862	ГОСТ 6830	Крыжовник свежий	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-
					зрелость	-
					окраска	-
					Содержание ягод:	
					- механически поврежденных	От 0 до 100%
					- с незначительными повреждениями мучнистой росой	От 0 до 100%
					Примеси растительного происхождения	От 0 до 10%
863	ГОСТ 33485	Крыжовник свежий	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-
					степень зрелости	-
					Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					- механически поврежденного - с незначительными повреждениями мучнистой росой - не соответствующих второму сорту Наличие крыжовника запаренного, забродившего, заплесневелого, загнившего. со следами химических средств зашиты Массовая доля примеси растительного происхождения Наличие минеральной примеси (песок, пыль и др.) Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено
864	ГОСТ 7177	Арбузы продовольственные свежие	01.13	0807	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах степень зрелости состояние плодов Размер Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, в том числе - соответствующих требованиям второго сорта - не соответствующих требованиям второго сорта Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных. раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых Массовая доля арбузов, не соответствующих требованиям по калибровке	- - - - - - От 0,02 г до 15 кг От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%
865	ГОСТ 7178	Дыни свежие	01.13	0807	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
					зрелость состояние плодов Размер Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, в том числе - соответствующих требованиям второго сорта - не соответствующих требованиям второго сорта Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных,раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом недозрелых и перезрелых Массовая доля плодов (в случае калибровки), не соответствующих требованиям по калибровке	- - От 0 до 300 мм От 0,02 г до 15 кг От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%
866	ГОСТ 7967	Капуста белокочанная свежая	01.13	0704	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах плотность кочанов Неплотно прилегающие (кроющие) листья на кочане Масса кочана Длина кочерыги Массовая доля кочанов, не соответствующих требованиям данного сорта в том числе - соответствующих требованиям второго сорта - не соответствующих требованиям второго сорта Наличие живых сельскохозяйственных вредителей. кочанов, поврежденных	- - - - - От 0 до 10 шт. От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших. подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) Массовая доля кочанов, не соответствующих требованиям по калибровке Наличие посторонней примеси	 От 0 до 100% Обнаружено/ Не обнаружено
867	ГОСТ 7968	Капуста цветная свежая	01.13	0704	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах Размер головок по наибольшему поперечному диаметру (без листьев) Содержание головок: - размером от 6 до 8 см, - менее плотных, с проросшими внутренними листочками (не более 6 листочков длиной не более 1,5 см), со слабыми потертостями общей площадью не более 3 см2	- - - - От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100%
868 869	ГОСТ Р 54903 ГОСТ 33952	Капуста цветная свежая	01.13	0704	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус запах состояние головок капусты Разница в размере головок капусты в одной упаковочной единице Массовая доля головок капусты, не соответствующих требованиям по размеру Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту в т.ч. не соответствующих второму сорту	- - - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие минеральной и посторонней примеси	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капусты, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных	От 0 до 100%
					Размер головок	От 1 до 300 мм
					Масса нетто	От 0,02 г до 15 кг
870	ГОСТ 7975	Тыква продовольственная свежая	01.13	0709	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					степень зрелости	-
					Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания	От 0 до 100%
					Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов	От 0 до 100%
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	От 0 до 100%
					Наличие посторонней примеси (земли, грязи и пр.)	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие гнилых плодов	От 0 до 100%
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	От 1 до 300 мм
871	ГОСТ 7977	Чеснок свежий	01.13	0703	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					вкус	-
					запах	-
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	
					Содержание луковиц:	
					- с отпавшим 1 зубком	От 0 до 100%
					- с отпавшими 1-2 зубками	От 0 до 100%
					- с отпавшими 3-5 зубками	От 0 до 100%
					- с незначительными механическими повреждениями	От 0 до 100%
						От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание луковиц, пораженных нематодами и клещами (без видимых признаков повреждения) Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца Содержание земли, прилипшей к луковицам	От 0 до 100% От 0 до 20% От 0 до 10%
872	ГОСТ 13907	Баклажаны свежие	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид внутреннее строение наличие больных и поврежденных плодов Размер плодов Наибольший поперечный диаметр Содержание плодов с легким увяданием кожицы, со свежими царапинами и следами от нажимов	- - - - От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм От 0 до 100%
873	ГОСТ 13908	Перец сладкий свежий	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид вкус наличие больных и поврежденных плодов Длина Наибольший поперечный диаметр Содержание плодов: - слегка вялых, но не сморщенных, со свежими царапинами - с отклонением от установленных размеров на 1 см	- - - - От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100%
874	ГОСТ 16524	Кизил свежий	01.24	0810	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта	- - - - - От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					- в том числе не соответствующих требованиям второго сорта	От 0 до 100%
					- из них плодов треснувших, раздавленных, перезревших	От 0 до 100%
					Наличие плодов зеленых, сморщенных. заплесневевших, загнивших, запаренных	От 0 до 100%
					Наличие посторонней примеси	Обнаружено/ не обнаружено
875	ГОСТ 19215	Клюква свежая	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					Допускаемое содержание ягод брусники	
					- недозрелых	От 0 до 100%
					- механически поврежденных и высохших	От 0 до 100%
					Допускаемое содержание органической примеси	
					- съедобных плодов других видов растений (брусника, водяника, морошка и др.)	От 0 до 20%
					- плодоножек, веточек, мха, листьев и др.	От 0 до 20%
876	ГОСТ 20450	Брусника свежая	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					Допускаемое содержание ягод брусники	От 0 до 100%
					- недозрелых (белоглазка)	
					- перезревших (покоричневевших)	
					Допускаемое содержание ягод примятых, законсервированных собственным соком (для брусники, затаренной в бочки)	От 0 до 100%
					Для брусники, затаренной в корзины, примятых ягод	От 0 до 100%
					Допускаемое содержание примеси:	
					- съедобных плодов других видов растений (водяника, толокнянка и др.)	От 0 до 20%
					- органической примеси (веточек, иголок, мха, листьев и др.)	От 0 до 20%

1	2	3	4	5	6	7
877	ГОСТ Р 54697	Яблоки свежие	01.24	0808	Отбор проб	-
878	ГОСТ 34314				Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					шероховатое побурение кожицы	-
					дефекты	-
					степень зрелости	-
					состояние плода	-
					состояние мякоти	-
					Наибольший поперечный диаметр плода	От 0,1 до 150 мм
					Масса плода	От 0,02 г до 15 кг
					Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов	От 0 до 100%
					для высшего сорта наличие яблок первого и второго сортов	От 0 до 100%
					в том числе второго сорта	
					для первого сорта наличие яблок второго сорта	От 0 до 100%
					в том числе плодов, не отвечающих требованиям второго сорта	От 0 до 100%
					для второго сорта наличие яблок, не соответствующих требованиям второго сорта	От 0 до 100%
					Наличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	От 0 до 100%
					Наличие яблок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных.	От 0 до 100%
					Наличие сорной примеси	Обнаружено/ не обнаружено
879	ГОСТ 32283	Алыча мелкоплодная свежая	01.24	0808	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
					запах вкус степень зрелости Массовая доля плодов со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки и помятые) Массовая доля плодов с зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в том числе поврежденных плодожоркой Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту - в т.ч. не соответствующих требованиям товарного сорта по зрелости (перезревших, но не зеленых), пригодных для потребления в свежем виде или для промышленной переработки Массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с зарубцевавшимися механическими повреждениями Наличие плодов загнивших и зеленых	- - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%
880	ГОСТ 21713	Груши свежие поздних сроков созревания	01.24	0808	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус зрелость Размер по наибольшему поперечному диаметру Механические повреждения Повреждения вредителями и болезнями Загнившие плоды Отсутствие плодоножки Подкожная пятнистость Побурение кожицы, мякоти	- - - - - От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
881	ГОСТ 21714	Груши свежие ранних сроков созревания	01.24	0808	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус зрелость Размер по наибольшему поперечному диаметру Механические повреждения Повреждения вредителями и болезнями Загнившие плоды	- - - - - От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%
882	ГОСТ 33499	Груши свежие	01.24	0808	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, по массе плода Массовая доля груш - не соответствующих данному товарному сорту по качеству и размерам в т.ч. - соответствующих более низкому сорту - не соответствующих второму сорту - плодов не более чем с двумя засохшими повреждениями плодожоокой - не соответствующих размеру, установленному для данного товарного сорта, но соответствую-шрхразмеру для более низкого товарного сорта Наличие плодов заплеснеевевших, загнивших, подмороженн ых запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ Наличие посторонней примеси	- - - - - От 0,1 до 150 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Обнаружено/ не обнаружено
883	ГОСТ 21715	Айва свежая	01.24	0808	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости Масса плодов Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля плодов со свежими повреждениями кожицы Массовая доля плодов с одним двумя зарубцевавшимися повреждениями плодожоркой Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту в т.ч. не соответствующих минимальным требованиям второго сорта Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки Наличие насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие плодов загнивших. увядших, заплесневевших	- - - - - От 0,5 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%
884	ГОСТ 32787	Абрикосы свежие	01.24	0809	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости Размер плода по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	- - - - - От 1 до 300 мм От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					в т.ч. плодов, не соответствующих второму сорту	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких нажимов	От 0 до 100%
					Наличие плодов перезревших загнивших и зеленых	От 0 до 100%
					Наличие минеральных и посторонних примесей	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Обнаружено/ не обнаружено
885	ГОСТ 21833	Персики свежие	01.24	0809	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					степень зрелости	-
					Размер плода по наибольшему поперечному диаметру	От 1 до 300 мм
					Механические повреждения	От 0 до 100%
					Повреждения вредителями и болезнями	Обнаружено/ не обнаружено
					Загнившие и зеленые плоды	От 0 до 100%
886	ГОСТ Р 54702	Персики, нектарины свежие	01.24	0809	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	От 0 до 100%
					- в том числе не соответствующих требованиям второго сорта	От 0 до 100%
					- из них плодов подверженных деградации	От 0 до 100%
					Минимальный вес плода	От 0,02 г до 15 кг

1	2	3	4	5	6	7
					Диаметр максимального поперечного сечения	От 0 до 300 мм
					Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки	От 0 до 100%
					Наличие плодов загнивших. увядших, заплесневевших, сильно помятых	От 0 до 100%
887	ГОСТ 32286	Сливы свежие	01.24	0808	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					степень зрелости	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	От 1 до 300 мм
					Содержание плодов, не соответствующих минимальным размерам или размерам, указанным на упаковке	От 0 до 100%
					Содержание плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	От 0 до 100%
					- в том числе не соответствующих требованиям второго сорта	От 0 до 100%
					- в том числе содержание плодов с трещинами и (или) поврежденных сельскохозяйственными вредителями	От 0 до 100%
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	Обнаружено/ не обнаружено
					Содержание гнилых, перезревших и зеленых плодов	От 0 до 100%
					Наличие посторонних примесей	Обнаружено/ не обнаружено
					Масса	От 0,02 г до 15 кг
888	ГОСТ 21921	Вишня свежая	01.24	0809	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					зрелость Размер по наибольшему поперечному диаметру Содержание плодов без плодоножки Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями Содержание плодов со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки и помятые) Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	- От 1 до 300мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%
889	ГОСТ 21922	Черешня свежая	01.24	0809	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус зрелость Размер по наибольшему поперечному диаметру Содержание плодов без плодоножки Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями Содержание плодов со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки и помятые) Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	- - - - - От 1 до 300мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%
890	ГОСТ 32786	Виноград свежий столовый	01.21	0806	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости Массовая доля нецелых гроздей Масса грозди	- - - - - От 0 до 100% От 0,1 до 15 кг

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля гроздей, не удовлетворяющих требованиям банного сорта, но соответствующих требованиям более низкого сорта	От 0 до 100%
					- для высшего сорта наличие гроздей первого и второго сорта	От 0 до 100%
					в том числе второго сорта	От 0 до 100%
					для первого сорта наличие гроздей второго сорта и не соответствующих требованиям, предъявляемым ко второму сорту	
					в том числе не соответствующих требованиям, предъявляемым ко второму сорту	От 0 до 100%
					- для второго сорта наличие гроздей и ягод, не соответствующих требованиям, предъявляемым ко второму сорту	От 0 до 100%
					в том числе гроздей с ягодами увялениыми, треснувшими и ягод увяленных, осыпавшихся, треснувших	От 0 до 100%
					Наличие гроздей и ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	От 0 до 100%
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие гроздей с ягодами загнившими, раздавленными, засохшими и ягод загнивших, раздавленных, засохших	От 0 до 100%
					Наличие посторонних примесей	Обнаружено/ не обнаружено
891	ГОСТ 27572	Яблоки свежие для промышленной переработки	01.24	0808	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					степень зрелости	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	От 1 до 300 мм
					Содержание плодов менее установленного размера, но не более чем на 1 см	От 0 до 100%
					Сетка на плодах:	-

1	2	3	4	5	6	7
					- слабая (тонкая, сетеподобная, не резко контрастирующая с окраской плода) - сильная, шероховатая	
					Нажимы, градобоины, зарубцевавшиеся повреждения вредителями (кроме плодожорки) и болезнями зарубцевавшиеся проколы	-
					Содержание плодов со свежими проколами	От 0 до 100%
					Содержание плодов с одним-двумя засохшими повреждениями плодожоркой	От 0 до 100%
					Массовая доля сухих растворимых веществ	От 0,1 до 50%
892	ГОСТ 27573	Плоды граната свежие	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					степень зрелости	-
					Наличие плодов, поврежденных болезнями и сельскохозяйственными вредителями	От 0 до 100%
					Наличие плодов загнивших. раздавленных, незрелых. с незарубцеааешимися трещинами, проколами	От 0 до 100%
					Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта	От 0 до 100%
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	От 1 до 300 мм
					Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям по размеру	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	От 0 до 100%
					Наличие плодов загнивших, раздавленных, с не зарубцевавшимися трещинами, проколами	От 0 до 100%
893	ГОСТ Р 51603	Бананы свежие	01.22	0803	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					зрелость Размеры плодов: - по наибольшему попеперечному диаметру - по длине Количество плодов в кисти Количество кистей в одной упаковочной единице Содержание бананов с отклонениями от установленных размеров - по диаметру на 0,5 см - по длине на 1,0 см Поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические и вызванные сельскохозяйственными вредителями Содержание плодов с потеками (пятнами) латекса Содержание созревших плодов с желтой окраской кожуры (при приемке в местах поступления) Содержание плодов поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами, трещинами кожуры, когда затронута мякоть, пораженных антракно-зом, фузариозом, сигатогой, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных 3-4-й степени, подмороженных, раздавленных, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (язвы кожуры, глубокие красные пятна гнездования трипсов), перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры и др.	- От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм От 1 до 20 От 1 до 30 От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру или массе	От 1 до 300 мм
					Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров не более чем на 0,5 см	От 0 до 100%
					Размер корнеплодов по длине (без черешков)	От 1 до 300 мм
					Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки	От 0 до 100%
					Содержание корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту в т.ч. соответствующих требованиям второго сорта	От 0 до 100%
					Содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 70 мм	От 0 до 100%
					Масса	От 0,02 г до 15 кг
895	ГОСТ 34306	Лук репчатый свежий	01.13	0703	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					степень зрелости и состояние луковиц	-
					Массовая доля лухоеиц размером менее установленного не более чем на 1 см	От 0 до 100%
					Массовая доля луковиц: - не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту	От 0 до 100%
					- в том числе луковиц, не соответствующих требованиям второго сорта	От 0 до 100%
						От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					- оголенных (с отсутствием сухих чешуи более чем на 1/3 поверхности луковицы)	От 0 до 100%
					- с длиной высушенной шейхи более 5 см	От 0 до 100%
					- проросших луковиц, при весенне-летней реализации с длиной пера не более 1 см.	От 0 до 100%
					- с недостаточно высушенной шейкой	
					Наличие посторонней примеси	От 0 до 100%
					Наличие луковиц загнивших. гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	От 1 до 300 мм
					Размер луковицы	От 0,02 г до 15 кг
					Масса нетто	
896	ГОСТ Р 51809	Капуста белокочанная свежая	01.13	0704	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					плотность кочана	-
					зачистка кочана	-
					Длина кочерыги над кочаном	От 1 до 300 мм
					Масса зачищенного кочана	От 0,1 до 15 кг
					Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана	От 0 до 100%
					Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана	От 0 до 100%
					Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги	От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см	От 0 до 100%
					Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	От 0 до 100%
897	ГОСТ 32285	Свекла столовая свежая	01.13	0706	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					внутреннее строение	-
					Масса	От 0,02 г до 15 кг
					Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	От 1 до 300 мм
					Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см	От 0 до 100%
					Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием	От 0 до 100%
					Наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших	От 0 до 100%
898	ГОСТ 31782	Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки	01.21	0806	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту	От 0 до 50%
						От 0 до 50%

1	2	3	4	5	6	7
					Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту	От 0 до 100%
					Массовая доля раздавленных ягод	От 0 до 100%
					Массовая доля осыпавшихся ягод	От 0 до 100%
					Массовая доля увяленных ягод	От 0 до 100%
					Массовая доля ягод поврежденных болезнями и вредителями	От 0 до 20%
					Массовая доля органических примесей (листья, побеги)	
899	ГОСТ 31821	Баклажаны свежие	01.13	0709	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					внутреннее строение	-
					Размер плодов	
					по наибольшему поперечному диаметру	От 1 до 300 мм
					по длине без плодоножки	От 1 до 300 мм
					Масса плодов	От 0,02 г до 15 кг
					Массовая доля плодов с отклонениями от установленных ло наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0.5 см (или по массе более чем на 10 %)	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см2	От 0 до 100%
					Плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см2, и зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см2	От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие. запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью	От 0 до 100%
900	ГОСТ 31822	Кабачки свежие	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус внутреннее строение допустимые дефекты Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы) не более чем на 10 % Массовая доля плодов потертых, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода, без повреждения мякоти Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки Массовая боля плодов увядших с излишней внешней влажностью, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти. Массовая доля плодов перезревших, с пустотами и трещинами Размеры Масса плодов	- - - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 1 до 300 мм От 0,02 г до 15 кг
901	ГОСТ 31853	Артишоки свежие	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости и состояние головок артишоков	- - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля головок с незначительными дефектами формы, трещинками. причиненными морозом; незначительной помятостью	От 0 до 100%
					Массовая доля головок с дефектами формы, «тронутых морозом», с небольшими пятнами на мясистых листочках обвертки	От 0 до 100%
					Массовая доля головок с признаками начинающегося одеревенения трубочек основания артишоков	От 0 до 100%
					Массовая доля головок со слегка раскрывшимися мясистыми листочками обвертки	От 0 до 100%
					Содержание головок, подверженных гниению или порче	От 0 до 100%
					Содержание головок с признаками увядания	От 0 до 100%
					Наличие насекомых вредителей	Обнаружено/ не обнаружено
					Содержание головок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	Обнаружено/ не обнаружено
					Содержание посторонних примесей	Обнаружено/ не обнаружено
					Размер головки по поперечному диаметру	От 1 до 300 мм
					Масса нетто	От 0,02 г до 15 кг
					Длина стеблей	От 1 до 300 мм
902	ГОСТ 31854	Лук порей свежий	01.13	0703	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					цвет	-
					Степень развития растений	-
					Содержание растений лука порея, подверженных гниению или порче	От 0 до 100%
					Содержание растений с цветущей стрелкой в ножке	От 0 до 100%
					Длина, диаметр	От 1 до 300 мм
					Масса нетто	От 0,02 г до 15 кг

1	2	3	4	5	6	7
903	ГОСТ 31823	Киви	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					внутреннее строение	-
					степень зрелости	-
					Отношение минимального диаметра к максимальному диаметру плода, измеренного в поперечном сечении	-
					Массовая доля плодов с отклонениями от установленной массы более чем на 10 %	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными вмятинами, с небольшими бугорками	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов с поверхностными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см2	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов с дефектами кожицы в виде зарубцевавшихся трещин или поцарапанной/содранной ткани, общая площадь которых не более 2 см2	От 0 до 100%
					Массовая доля плодов увядших, мягких, водянистых. перезрелых, заплесневевших. загнивших, поврежденных насекомыми вредителями, с механическими повреждениями, с поврежденной мякотью, с излишней внешней влажностью	От 0 до 100%
					Массовая доля сросшихся плодов	От 0 до 100%
					Размеры плодов	От 1 до 300 мм
					Масса плодов	От 0,02 г до 15 кг
904	ГОСТ 33953	Земляника свежая	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					степень зрелости	-
						От 0,1 до 150 мм

1	2	3	4	5	6	7
					Размер ягод по наибольшему поперечному диаметру	От 0 до 100%
					Массовая доля ягод с отклонениями от установленных минимальных размеров ягод	От 0 до 100%
					Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	От 0 до 100%
					в т.ч. не соответствующих второму сорту	От 0 до 100%
					в т. ч. ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и птицами	От 0 до 100%
					Наличие ягод загнивших, увядших, заплесневевших. сильно помятых. с излишней внешней влажностью	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие посторонней примеси	
905	ГОСТ Р 54643	Грибы белые свежие	01.13	0709	Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					плотность мякоти	-
					окраска	-
					степень зрелости	-
					Наличие плодовых тел, не соответствующих требованиям настоящего стандарта	От 0 до 100%
					- по размерам шляпки	От 0 до 100%
					- по пониженной плотности мякоти	От 0 до 100%
					- с механическими повреждениями, не ухудшающими внешний вид, качество и сохранность	От 0 до 100%
					- со следами червоточин	От 0 до 100%
					в том числе сильно поврежденных	От 0 до 100%
					Содержание посторонних примесей	
					- органических растительного происхождения (мох. хвоя, листья или части других растений)	От 0 до 10%
					- минеральных (песок, земля, камешки)	От 0 до 10%
					Размеры частей плодового тела	От 1 до 300 мм
					Наличие и степень червивости	-

1	2	3	4	5	6	7
906	ГОСТ Р 54688	Ананасы свежие	01.22	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					степень зрелости	-
					Масса одного ананаса	От 0,1 до 15 кг
					Отклонение массы плодов от средней массы плода в упаковке	-
					Массовая доля плодов, не удовлетворяющих требованиям товарного сорта	От 0 до 100%
					Наличие ананасов загнивших. увядших, заплесневевших. с явными дефектами'*. с излишней внешней влажностью	От 0 до 100%
					Длина стебля	От 1 до 300 мм
					Длина «хохолка»	От 1 до 300 мм
					Размер дефектов поверхности	От 1 до 300 мм
907	ГОСТ Р 54689	Плоды авокадо свежие	01.22	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям товарного сорта, но соответствующих более низкому сорту или минимальным требованиям	От 0 до 100%
					в т.ч. не соответствующих требованиям второго сорта и минимальным требованиям из них плодов, подвергшихся деградации	От 0 до 100%
					Площадь дефектов кожуры и солнечных ожогов	-
					Масса плода	От 0,02 г до 15 кг
					Массовая доля плодов, не отвечающих требованиям калибровки	От 0 до 100%
					Наличие насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых	От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
908	ГОСТ Р 54690	Плоды анноны свежие	01.22	0810	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Массовая доля плодов, не соответствующих товарному сорту Максимальная площадь дефектов кожуры. вызванных потертостями и/или другими причинами Масса плода Массовая доля или количество плодов не отвечающих требованиям калибровки Наличие насекомых вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших. сильно помятых	- - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,02 г до 15 кг От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%
909	ГОСТ Р 54691	Малина и ежевика свежие	01.25	0810	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус степень зрелости и состояние ягод Массовая доля ягод, не соответствующих требованиям товарного сорта, но соответствующих более низкому сорту - в т. ч. не соответствующих требованиям второго сорта - из них плодов, подвергшихся деградации Наличие посторонних примесей Наличие насекомых-вредителей Наличие повреждений, вызванных насекомыми-вредителями Наличие гнилых, испорченных ягод	- - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%
910	ГОСТ Р 54692	Капуста брокколи свежая	01.13	0704	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид	- -

1	2	3	4	5	6	7
					запах вкус Массовая доля головок, не соответствующих требованиям товарного сорта в т.ч. головок, подверженных порче Массовая доля головок, не соответствующих требованиям калибровки Наличие минеральных и посторонних примесей Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие гнилых и испорченных головок Диаметр Высота Разница в размерах брокколи в одной упаковке Отношение диаметра головки к диаметру стебля	- - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100% От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм - -
911	ГОСТ Р 54693	Капуста брюссельская свежая	01.13	0704	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Минимальный поперечный диаметр кочанчиков Разница поперечных диаметров наибольшего и наименьшего кочанчиков в одной упаковке Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям калибровки Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта в т.ч. продукции, подверженной порче Наличие минеральных и посторонних примесей Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	- - - - От 1 до 300 мм - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие кочанчиков гнилых, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями	Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%
912	ГОСТ Р 54694	Плоды манго свежие	01.22	0810	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Массовая доля плодов, не отвечающих требованиям товарного сорта: - первого сорта - второго сорта - не отвечающей требованиям второго сорта - подвергшихся порче Массовая доля или количество плодов, не отвечающих требованиям калибровки Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, с некротическими пятнами Размер дефектов кожуры Масса	- - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 1 до 300 мм От 0,02 г до 15 кг
913	ГОСТ Р 54695	Фасоль овощная свежая	01.11	0708	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус внутреннее строение Массовая доля (количество) фасоли - первого сорта - второго сорта в том числе, не отвечающей требованиям второго сорта или с признаками порчи - с волокнистыми нитями - без плодоножки и части чашелистника (при условии. что створки остаются закрытыми, сухими и необеспеченными)	- - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					- с признаками порчи	От 0 до 100%
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие гнилых и испорченных бобов	От 0 до 100%
					Ширина боба	От 1 до 300 мм
					Количество (масса) бобов, не соответствующих требованиям при калибровке	От 0 до 100%
914	ГОСТ Р 54696	Черника и голубика свежие	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					Степень зрелости и состояние ягод	-
					Массовая доля фруктов(ягод), не соответствующих требованиям данного сорта, но удовлетворяющих требованиям более низких сортов	От 0 до 100%
					- первого и второго сортов	От 0 до 100%
					в том числе фруктов(ягод), удовлетворяющих второму сорту	От 0 до 100%
					- второго сорта,	От 0 до 100%
					в том числе фруктов (ягод), не соответствующих требованиям второго сорта или с признаками порчи	От 0 до 100%
					- фруктов (ягод), не соответствующих требованиям второго сорта,	От 0 до 100%
					в том числе с признаками порчи	От 0 до 10%
					Наличие сорной примеси	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	От 0 до 100%
					Наличие фруктов (ягод), поврежденных сельскохозяйственными вредителями	От 0 до 100%
					Наличие гнилых, испорченных фруктов (ягод)	

1	2	3	4	5	6	7
915	ГОСТ Р 54698	Смородина красная и белая свежая	01.25	0810	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Массовая доля: - перезревших и раздавленных ягод - недозревших ягод - зеленых ягод и растительных примесей - кистей и ягод, пораженных болезнями и поврежденных сельскохозяйственными вредителями Наличие кистей и/или ягод, пораженных гнилью и испорченных Наличие посторонних примесей Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	- - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
916	ГОСТ Р 54699	Спаржа свежая	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус окраска Массовая доля (количество) спаржи: - первого сорта - второго сорта или с небольшими трещинами - не соответствующей требованиям второго сорта - в том числе с признаками порчи Наличие побегов пустотелых или с небольшими трещинами, связанными с их промывкой Наличие механически поврежденных побегов(очищенных от кожицы и сломанных) Наличие минеральной и сорной примесей	- - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие спаржи, поврежденной сельскохозяйственными вредителями	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие гнилой и испорченной спаржи	
					Длина побега, диаметр	От 0 до 100%
					Разница между самым толстым и самым тонким побегами в одной и той же упаковке или пучке	От 0 до 100% От 1 до 300 мм -
					Массовая доля (количество) спаржи, не соответствующей по калибровке требованиям данного сорта	От 0 до 100%
917	ГОСТ Р 54700	Капуста китайская и капуста пекинская свежие	01.13	0704	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					Отношение поперечного диаметра кочане к его длине	-
					Массе кочанов или розетки листьев	От 0 до 100%
					Массовая доля капусты второго сорта	От 0 до 100%
					Массовая доля каждой фракции с отклонениями по качеству (по НД)	От 0 до 100%
					Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта.	От 0 до 100%
					в том числе капусты, не соответствующей второму сорту	От 0 до 100%
					Наличие минеральной и посторонней примеси	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Обнаружено/ не обнаружено
					Наличие капусты гнилой, запаренной, мороженой, пораженной сельскохозяйственными вредителями и болезнями	От 0 до 100%
					Поперечный диаметр, длина кочана	От 1 до 300 мм

1	2	3	4	5	6	7
918	ГОСТ Р 54701	Патиссоны свежие	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус внутреннее строение Диаметр Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта Содержание плодов неправильной формы, без плодоножки Содержание плодов увядших, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой, пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти Масса	- - - - - От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,02 г до 15 кг
919	ГОСТ Р 54703	Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие	01.13	0705	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус Масса кочана или розетки салата Длина кочерыги кочанного салата от нижнего листа Массовая доля салата, не соответствующего требованиям товарного сорта Массовая доля салата, не соответствующего требованиям калибровки Наличие минеральных и посторонних примесей Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности Наличие кочанов и розеток листьев, пораженных гнилью и испорченных	- - - - От 0,02 г до 15 кг От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено От 0 до 100%
920	РСТ 27-75	Черника свежая	01.25	0810	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид Допускаемое содержание ягод:	- -

1	2	3	4	5	6	7
					- ягод голубики в чернике - не достигших съемной зрелости и окраски - помятых и перезревших; Допускаемое содержание посторонних примесей (веточек, листьев, плодоножек)	От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 10%
921	РСТ 357-77	Хрен- корень свежий	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид Длина Диаметр Содержание корней: - вялых, с грубой деревянистой мякотью - с неправильно обрезанными листьями - длиной от 80 до 100 мм - с диаметром от 10 до 15 мм Масса	- - От 1 до 300 мм От 1 до 300 мм От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0,02 г до 15 кг
922	РСТ 608-79	Грибы шампиньоны свежие культивируемые	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели внешний вид вкус запах окраска поверхности шляпки , мякоти шляпки на свежем разрезе Размер шляпки Масса грибов Наличие земли и сорной примеси	- - - - - От 1 до 300 мм От 0,02 г до 15 кг От 0 до 10%
923	ГОСТ Р 55909	Чеснок свежий	01.13	0703	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид запах вкус состояние луковиц чеснока Массовая доля луковиц с отпавшим 1 зубком с отпавшими 1-2 зубками с отпавшими 3-5 зубками с незначительными механическими повреждениями проросших, с длиной ростка не более 10 мм	- - - - - От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100% От 0 до 100%

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля здоровых зубков, отпавших от общего донца	От 0 до 100%
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	От 0,1 до 150 мм
					Массовая доля луковиц с размерами, менее установленных норм (но не более чем на 5 мм)	От 0 до 50%
					Наличие земли, прилипшей к луковицам	От 0 до 10%
					Массовая доля луковиц, пораженных сельскохозяйственными вредителями (клещами, нематодами)	От 0 до 100%
					- с видимыми признаками повреждений	
					- без видимых признаков повреждения	
					Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших	От 0 до 100%
					Масса нетто	От 0,02 г до 15 кг
924	МЗ СССР МУ 5048-89	Продукция растениеводства	01.13 01.24 10.89	0701-0710 0712-0714 0801-0811 1302 1901 2001-2009 2106	Массовая доля нитратов	От 1,5 до 3000 мг/кг
925	Р 4.1.1672-03	Биологически активные добавки к пище к пище, пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные вещества, белково-витаминно-минеральные концентраты, премиксы	01.11 10.89	0210 0305-0307 0401-0410 0605-0910 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1210 1212 1213 1301 1302 1501-1517 1601-1605	Массовая доля азота	От 0,01 до 16 %
					Массовая доля белка	От 0,1 до 100 %
					Кислотное число	От 0,1 до 30,0 мг КОН/г
					Перекисное число	От 0,1 до 45,0 ммоль активного кислорода на кг
					Массовая доля жира	От 0,1 до 99 %
					Массовая доля сахаров	От 0,1 до 99 %
					Массовая доля крахмала	От 10 до 99 %
					Содержание пектина	От 0,1 до 90 %
					Содержание аскорбиновой кислоты	От 0,005 до 900 мг/г
					Массовая доля кальция	От 0,0001 до 50 %
					Массовая доля магния	От 0,0001 до 50 %
					Массовая доля дубильных веществ	От 0,1 до 90 %
					Микотоксины:	
					-афлатоксин B_1	От 0,00015 до 0,05 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				1701-1704	-афлатоксин G_1	От 0,00015 до 0,05 мг/кг
				1801	-афлатоксин G_2	От 0,00015 до 0,05 мг/кг
				1803-1806	-дезоксиниваленол	От 0,060 до 3,0 мг/кг
				1901-1905	-зеараленон	От 0,004 до 1,0 мг/кг
				2001-2009	-охратоксин А	От 0,0013 до 0,1 мг/кг
				2101-2106	-Т-2 токсин	От 0,05 до 0,18 мг/кг
				2209	Жирно-кислотный состав:	
				2301	- масляная кислота	От 0,06 до 100 %
				2303	- капроновая кислота	От 0,08 до 100 %
				2308	- каприловая кислота	От 0,09 до 100 %
				2501	- каприновая кислота	От 0,22 до 100 %
				2835	- деценовая кислота	От 0,01 до 100 %
				2918	- ундекановая кислота	От 0,21 до 100 %
				2923	- лауриновая кислота	От 0,34 до 100 %
				2936	- тридекановая кислота	От 0,17 до 100 %
				3204	- миристиновая кислота	От 0,10 до 100 %
				3301	- миристоленовая	От 0,04 до 100 %
				3302	- пентадекановая кислота	От 0,18 до 100 %
					- пальмитиновая кислота	От 0,21 до 100 %
					- палмитолеиновая кислота	От 0,14 до 100 %
					- гептадекановая кислота	От 0,05 до 100 %
					- стеариновая кислота	От 0,21 до 100 %
					- сумма транс-изомеров олеиновой кислоты	От 0,23 до 10 %
					- цис-6-олеиновая кислота	От 0,34 до 100 %
					- цис-9-олеиновая кислота	От 0,28 до 100 %
					- транс-транс-линолевая кислота	От 0,05 до 10 %
					- линолевая кислота	От 0,25 до 100 %
					- линоленовая кислота	От 0,05 до 100 %
					- арахиновая кислота	От 0,15 до 100 %
					- гондоиновая кислота	От 0,08 до 100 %
					- бегеновая кислота	От 0,20 до 100 %
					- эруковая кислота	От 0,12 до 100 %
					- трикозановая кислота	От 0, 09 до 100 %
					- эйкозапентаеновая кислота	От 0,14 до 100 %
					- лигноцериновая кислота	От 0,19 до 100 %
					- тетракозеновая кислота	От 0,17 до 100 %
					- докозагексаеновая кислота	От 0,11 до 100 %
					Стерины (обнаружение)	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Витамины водорастворимые:	-
					-витамин B_1	От 0,05 до 0,5 г/кг
					-витамин B_2	От 0,1 до 2 г/кг
					-витамин B_6	От 0,5 до 20 мг/кг
					-витамин С	-
					Витамины жирорастворимые:	
					-витамин А	От 0,2 до 50 мг/кг
					-витамин Е	От 25 до 1500 мг/кг
					-каротиноиды	От 0,2 до 50 мг/кг
					Консерванты:	-
					-бензойная кислота	От 50 до 2000 мг/кг
					-бензоат натрия	От 60 до 2400 мг/кг
					-сорбиновая кислота	От 1 до 1000 мг/кг
					-сорбат калия	От 1,3 до 1300 мг/кг
					Биогенные амины (гистамин и др.)	От 0,1 мг/кг
					Заменители сахара: - ацесульфам калия - аспартам - сахарин	 От 50 до 500 мг/кг От 50 до 500 мг/кг От 50 до 500 мг/кг
					Оксиметилфурфурол	От 1,0 до 1000 мг/кг
					Антоцианины	Отсутствие/наличие
					Органические кислоты: - яблочная кислота - лимонная кислота - аскорбиновая кислота - изолимонная кислота - фумаровая кислота	 От 1 до 300 г/дм^3 От 1 до 400 г/дм^3 От 1 до 10 г/дм^3 От 0,5 до 5 г/дм^3 От 0,1 до 1 г/дм^3
					Полициклические ароматические углеводороды (бенз(а)пирен и др.)	0,0001-0,002 мг/кг
					Состав углеводов	Наличие/отсутствие
					Массовая концентрация хинина	От 16 до 800 мг/дм^3
					Синтетические пищевые красители	От 10 до 200 мг/дм^3
					Массовая концентрация натрия	0,5-100 мг/кг
					Массовая концентрация калия	0,5-1000 мг/кг
					Массовая концентрация магния	0,1-10 мг/кг
					Массовая концентрация кальция	5-30 мг/кг
					Массовая концентрация железа	1-10 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация цинка	1-10 мг/кг
					Массовая концентрация меди	0,005-5 мг/кг
					Массовая концентрация марганца	0,1-2 мг/кг
					Массовая концентрация свинца	0,1-2 мг/кг
					Массовая концентрация кадмия	0,02-1 мг/кг
					Массовая концентрация кобальта	0,05-2 мг/кг
					Массовая концентрация никеля	0,1-5 мг/кг
					Массовая концентрация хрома	0,05-5 мг/кг
926	МЗ СССР № 4237/86 утверждена Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86	Продукция общественного питания. Хлебобулочные и макаронные изделия, продукция сахарной промышленности, изделия кондитерские сахаристые, изделия кондитерские мучные, продукция масложировой промышленности, эссенции, композиции ароматические, пищевые, ванилин, продукция консервной и овощесушильной промышленности, продукция винодельческой промышленности, продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности,	01.11-01.13 01.2 01.28 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.3-10.8 10.84 10.9 11.0 11.07 20.53 36.00	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701 0712-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1202 1204-1208 1210 1212 1301 1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2302 2309 2401 2402 2501 2936	Пищевая и энергетическая ценности (расчетный метод)	-
927	Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. -Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.				Пищевая и энергетическая ценности (расчетный метод)	-
928	МУ 1-40/3805-91				Отбор проб	-
					Средняя масса	От 0,02 г до 3,1 кг
					Выход отдельных частей полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий	От 0,1 до 99 %
					Массовая доля сухих веществ	От 0,02 до 100 %
					Массовая доля влаги	От 0,02 до 100 %
					Массовая доля жира	От 0,1 до 100 %
					Наличие замены сливочного масла другими видами жиров (люминесцентный метод)	От бледно- до ярко-желтого/ голубоватый/ интенсивно голубой
					Массовая доля сахаров	От 0,1 до 100 %
					Массовая доля хлеба	От 0,5 до 70 %
					Массовая доля риса	От 0,5 до 70 %
					Масса манной крупы или муки	От 0,5 до 70 г/100 г
					Кислотность	От 0,2 до 100 град.
						От 2 до 500 ОТ

1	2	3	4	5	6	7
		продукция производства безалкогольных напитков, дрожжи хлебопекарные, дрожжи хлебопекарные прессованные, дрожжи хлебопекарные сушеные, минеральные воды промышленного разлива (в том числе искусственно минерализованные), вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, крахмал и крахмалопаточные продукты, продукция чайной промышленности, производства пищевых концентратов, пряности, приправы, кофе, соль поваренная пищевая, продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты), яйца,		3301 3302 3503	Активная кислотность Щелочность Массовая доля белка Содержание золы Массовая доля хлорида натрия Массовая доля аскорбиновой кислоты Массовая доля нитратов Наличие наполнителя (хлеба, картофеля, каши) в мясных натуральных рубленных изделиях (качественное определение) Массовая доля сернистого ангидрида (в картофеле сыром очищенном сульфитированном) Содержание этилового спирта Качество фритюрного жира Степень термического окисления Эффективность тепловой обработки: (Проба на пероксидазу, Проба на фосфатазу) Пищевая ценность (содержание жиров, белков, углеводов) Энергетическая ценность	От 0,2 до 25 $см^3$ От 1 до 14 От 0,2 до 50 град От 0,1 до 100 % От 0,04 до 30 % От 0,2 до 10 % От 0,001 до 0,35% От 30 до 3600 мг/кг Интенсивно синий цвет, переходящий в зеленый/ лиловый/ синеватый, переходящий в грязноватый зеленовато-желтый цвет. От 0,0001 до 0,32 % От 0,07 до 10% От 0 до 100% - До 1%/ свыше 1% - Окраска меняется/ сине-зеленое или синефиолетовое окрашивание Окраска меняется/ окраска не меняется - -

1	2	3	4	5	6	7
		продукция молочной и маслосыродельной промышленности, рыба, нерыбные продукты промысла, продукты вырабатываемые из них, продукты переработки зерна, свежие, замороженные овощи, картофель, бахчевые культуры, фрукты, грибы, орехи, мед, продукция пчеловодства, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, специализированная пищевая продукция, в том числе диетическое лечебное и диетическое профилактическое питание				
929	ГОСТ 29188.0	Изделия парфюмерно-косметические	17.22 20.41 20.42	3301 3303 3304 3305 3306 3307 3401 5601 9603 9619	Отбор проб Подготовка проб к испытанию. Органолептические показатели: внешний вид цвет однородность запах	- - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
930	ГОСТ 32117	Продукция парфюмерно-косметическая. Информация для потребителей	20.42	3301 3303-3307 3401 3402	Информация для потребителей	-
931	ГОСТ ISO 212	Масла эфирные	20.53	3301 3302	Отбор проб	-
932	ГОСТ ISO 356	Масла эфирные. Подготовка проб для испытаний	20.53	3301	Подготовка проб для испытаний	-
933	ГОСТ 177 п. 3.3	Краски для волос, средства чистящие	20.41 20.42	3305 3402 3808	Массовая доля перекиси водорода	От 0,1 до 40,0%
934	СТ РК ИСО 2174	Вещества поверхностно-активные	20.41	3402	Приготовление воды заданной кальциевой жесткости	-
935	ГОСТ 790	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное	20.41	3401	Отбор проб Масса куска мыла Органолептические показатели: внешний вид форма цвет консистенция запах Массовая доля жирных кислот Качественное число Массовая доля свободной едкой щелочи Массовая доля свободного едкого натрия Массовая доля содопродуктов Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла Массовая доля примесей , нерастворимых в воде Массовая доля хлористого натрия Измерение первоначального объема пены	- От 0,5 г до 510,0 г - - - - - От 50 до 85% От 50 до 85% От 0,02 до 0,20% От 0,04 до 1,00% От 0,04 до 0,75% От 30 до 45°С От 0 до 25% От 0 до 1% -
936	ГОСТ 5972	Порошок зубной	20.42	3306	Органолептические показатели: Внешний вид Цвет Запах	- - -

1	2	3	4	5	6	7
					Остаток после просева Массовая доля свободной щелочи Массовая доля двууглекислого натрия	Не допускается/ допускается От 0,01 до 0,05% От 0,1 до 10%
937	ГОСТ 6307	Нефтепродукты. Вазелин. Парафины. Восковые составы	19.20 20.41 20.42	3304 3404	Наличие водорастворимых кислот и щелочей	От 1 до 14 ед. pH
938	ГОСТ 7482	Глицерин	20.41	2905	Отбор проб Цвет и измерение цветного числа Прозрачность Запах Плотность Измерение реакции глицерина Массовая доля чистого глицерина Массовая доля золы Коэффициент омыления Присутствие хлоридов (качественная реакция) Массовая доля нелетучего органического остатка Присутствие жирных кислот и смол (качественная реакция) Присутствие сернокислых соединений (качественная реакция) Присутствие углеводов (качественная реакция) Присутствие мышьяка (качественная реакция) Присутствие белковых веществ (качественная реакция)	- От 0 до 10 Прозрачный/Мутный Отсутствие запаха, не свойственного глицерину/присутствие запаха, не свойственного глицерину От 1,200 до 1,300 г/см3 От 0,1 до 1,5 см3 0,1 моль/дм3 раствора HCl или KOH От 30 до 100% От 0,01 до 0,5% От 0,01 до 1,2 мг KOH/г Присутствие хлоридов/ Отсутствие хлоридов/ Присутствие следов хлоридов - Присутствие/Отсутствие Присутствие/Следы/ Отсутствие Присутствие/Отсутствие Присутствие/Отсутствие Присутствие/Отсутствие Присутствие/Отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					Присутствие акролеина и других восстанавливающих веществ (качественная реакция) Присутствие железа (качественная реакция)	Присутствие/Отсутствие
939	ГОСТ 7983 п. 6.7.1 ГОСТ 7983 п. 6.8.1 ГОСТ 7983 п. 6.9	Средства гигиены полости рта (пасты зубные, зубные нити)	20.42	3306	Массовая доля суммы тяжелых металлов Массовая доля фторида Расчетный показатель: масса фторида в единице упаковки Общее количество микроорганизмов Сем. Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa Плесневые грибы и дрожжи Staphylococcus aureus	От 0 до 0,003% От 0,02 до 0,20% - - - - - - -
940	ГОСТ 12523	Целлюлоза, бумага, картон	17.22	4803 4818 9619	pH водной вытяжки	От 1 до 14 ед. pH
941	ГОСТ 12602	Бумага и картон	17.22	4803	Капиллярная впитываемость	От 0,1 до 200 мм
942	ГОСТ 14618.3 п.2	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Мыло туалетное	20.53	3301 3401	Массовая доля перекиси	От 0 до 100 %
943	ГОСТ 14618.7 п.2	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза, изделия косметические. Биологически активные добавки к пище	10.89 20.53	0210 0305-0307 0401-0410 0712-0714 0801-0806 0811-0814 0901-0910 1101-1103 1105-1108 1208 1210 1212 1301 1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704	Кислотное число	-

1	2	3	4	5	6	7
				1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2209 2501 2936 3301 3302		
944	ГОСТ 14618.8 п. 6	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза, изделия косметические	20.42	3301 3304	Массовая доля многоатомного спирта	От 0 до 20%
945	ГОСТ 14618.11 п.2	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза	20.53	3301 3302	Растворимость в спирте	От 1 части эфирного масла в 1 части объемной части этанола до 1 части эфирного масла в 20 частях этанола
946	ГОСТ ISO 875	Масла эфирные	20.53	3301 3302	Растворимость в спирте	От 1 части эфирного масла в 1 части объемной части этанола до 1 части эфирного масла в 20 частях этанола
947	ГОСТ 18995.1	Продукты химические жидкие	20.41	3820	Плотность	От 0,700 до 1,840 г/см^3
948	ГОСТ 18995.2	Продукты химические жидкие	20.41	3820	Показатель преломления	От 1,2 до 1,7
949	ГОСТ 18995.5	Жидкости стеклоомывающие	20.41	3820	Температура кристаллизации	От -50 °С до +250°С
950	ГОСТ 21102	Бумага и картон	17.22	4803	Размеры Косина изделий	От 0,1 до 300 мм От 0,1 до 300 мм
951	ГОСТ 22567.5	Средства моющие синтетические и вещества поверхностно-активные	20.41	3402	Определение концентрации водородных ионов	От 1 до 14 ед. pH

1	2	3	4	5	6	7
952	ГОСТ 22567.10	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Массовая доля активного кислорода	От 0,01 до 6,00 %
953	ГОСТ 22567.6	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Массовая доля поверхностно-активных веществ	От 1 до 50%
954	ГОСТ 22567.7	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Массовая доля фосфорнокислых солей	От 0,5 до 40,0%
955	ГОСТ 22567.15	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Моющая способность	От 0 до 400%
956	ГОСТ 22567.14	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Массовая доля воды	От 0 до 100%
957	ГОСТ 22567.9	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Массовая доля карбоната или бикарбоната натрия	От 5 до 25%
958	ГОСТ 22567.1	Средства пеномоющие, порошкообразные, жидкие, синтетические моющие средства	20.41 20.42	3305 3402	Пенообразующая способность Устойчивость пены	От 2 до 500 мм От 0 до 1
959	ГОСТ 22567.2	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Гранулометрический состав	От 1 до 100%
960	ГОСТ 22567.3	Синтетические пастообразные моющие средства	20.41	3402	Стабильность	Стабилен/нестабилен
961	ГОСТ 22567.11	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Отбеливающая способность	От 0 до 300 %
962	ГОСТ 22567.8	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Содержание силиката натрия	От 0,1 до 10,0%
963	ГОСТ 22567.13	Средства моющие синтетические	20.41	3402	Определение цвета	-
964	ГОСТ 24455	Средства для ухода за полами	20.41	3405	Водостойкость эмульсионной мастики	От 1 до 3
965	ГОСТ 24456	Средства для ухода за полами	20.41	3405	Термостойкость эмульсионной мастики	Стабильна/нестабильна
966	ГОСТ 25162	Средства для ухода за полами	20.41	3405	Смачивающая способность эмульсионной мастики	От 1 до 3 степени
967	ГОСТ 26878	Шампуни для ухода за волосами и для ванн	20.42	3305	Массовая доля хлоридов	От 0,01 до 10,0 %

1	2	3	4	5	6	7
968	ГОСТ 28084 п.4.3	Жидкости стеклоомывающие, стеклоочистители, антизапотеватели, антиобледенители	20.41 29.31	3820 8512	Температура начала кристаллизации	От 15 до -43 °С
969	ГОСТ 28351	Товары бытовой химии	20.41	3402	Кислотность Щелочность	От 0,1 мг КОН/г до 100 мгКОН/г
970	ГОСТ 30828	Вещества поверхностно-активные анионные	20.41	3401 3402	Массовая доля анионно-активного вещества	От 10% до 80 % включительно
971	ГОСТ 33091	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая доля кислот(ы)	От 1,0 % до 21,0%
972	ГОСТ 29188.1	Изделия косметические	20.42	3304	Температура каплепадения	От 1 до 100 °С
973	ГОСТ 29188.2	Изделия косметические	20.42	3303-3307	Водородный показатель	От 1 до 14 ед. pH
974	ГОСТ 29188.3	Изделия косметические	20.42	3304 3307	Коллоидная стабильность Термостабильность	Стабилен/Не стабилен Стабилен/Не стабилен
975	ГОСТ 29188.4	Изделия косметические Товары бытовой химии	20.42	3304 3402	Массовая доля воды и летучих веществ Массовая доля сухого вещества	От 0 до 100% От 0 до 100%
976	ГОСТ 29188.5	Изделия косметические	20.42	3304	Массовая доля общей щелочи	От 0,01 до 28,00%
977	ГОСТ 31649 ГОСТ 31649 ГОСТ 29188.2	Продукция декоративной косметики на жировосковой основе	20.42	3304	Кроющая способность Кислотное число Карбонильное число Водородный показатель	Покрытие ровное, однородное/ покрытие неровное, неоднородное От 0,5 до 112 гКОН/г От 0,5 до 30 мгКОН/г От 1 до 14 ед. pH
978	ГОСТ 31676	Продукция парфюмерно-косметическая	20.42	3303-3307 3401	Массовая доля ртути Массовая доля свинца Массовая доля мышьяка Массовая доля кадмия	От 0,0001 до 0,0015% От 0,0005 до 0,0015% От 0,0002 до 0,0015% От 0,0002 до 0,0015%
979	ГОСТ 31677 п. 8.1 ГОСТ 31677 п. 8.2	Продукция парфюмерно-косметическая в	20.42	3304 3305 3307	Прочность и герметичность аэрозольной упаковки Работоспособность клапана аэрозольной упаковки	Выдерживает испытания/ не выдерживает испытания Выдерживает испытания/ не выдерживает испытания

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 31677 п. 8.3	аэрозольной упаковке			Избыточное давление в аэрозольной упаковке	От 0 до 10 кгс/см^2
	ГОСТ 31677 п. 8.4				Степень эвакуации аэрозольной упаковки	От 0 до 100%
	ГОСТ 31677 п. 8.5				Массовая доля пропеллента	-
	ГОСТ 31677 п. 8.10 ГОСТ 29188.2				Водородный показатель	От 1 до 14 ед.pH
	ГОСТ 31677 п. 8.12.1				Пенное число в средствах для бритья	От 1 до 25 см^3/г
	ГОСТ 31677 п. 8.12.2				Устойчивость пены в средствах для бритья	Устойчива/неустойчива
	ГОСТ 31677 п. 8.13				Массовая доля нелетучих веществ	От 0,1 до 100%
	ГОСТ 31677 п. 8.14				Время высыхания лака	От 1 до 150 с
980	ГОСТ 31678 п. 6.5	Продукция парфюмерная жидкая	20.42	3303	Прозрачность	Отсутствие помутнения при t +3°С; при t +5°С/ помутнение при t +3°С; при t +5°С
	ГОСТ 31678 п. 6.4				Стойкость запаха	От 24 до 60 ч
	ГОСТ 31678 п. 6.7				Сумма массовых долей душистых веществ	От 1 до 40%
981	ГОСТ 31679 п. 6.4	Продукция косметическая жидкая	20.42	3304 3305 3307	Объемная доля этилового спирта	От 5 до 90%
982	ГОСТ 31692 п. 6.5-6.6	Продукция косметическая для бритья	20.42	3307	Массовая доля жирных кислот	От 0,1 до 100%
	ГОСТ 31692 п. 6.4				Водородный показатель	От 1 до 14 ед.pH
983	ГОСТ 31693 п. 6.5	Продукция косметическая для ухода за ногтями	20.42	3304	Внешний вид пленки	Глянцевая/полуглянцевая/ матовая с перламутровым эффектом/ без него с посторонними включениями/ без посторонних включений
	ГОСТ 31693 п. 6.6				Время высыхания	От 0,5 до 10 мин.
	ГОСТ 31693 п. 6.7				Адгезия	От 1 до 4 баллов
	ГОСТ 31693 п. 6.8 ГОСТ 29188.2				Водородный показатель	От 1 до 14 ед. pH
984	ГОСТ 31695 п. 6.4	Гели косметические	20.42	3304	Кроющая способность	Покрытие однородно окрашенное/ не однородно окрашенное легко наносимое/ трудно наносимое
985	ГОСТ 31698 п. 6.4	Продукция косметическая	20.42	3304	Массовая доля воды и летучих веществ	От 0,1 до 100 %
	ГОСТ 31698 п. 6.6			3305	Степень компактности	

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 31698 п. 6.5 ГОСТ 29188.2	порошкообразная и компактная			Водородный показатель	Выдерживает испытание по п. 6.6/Не выдерживает испытание по п. 6.6 От 1 до 14 ед. pH
986	ГОСТ 31697 п. 6.4 ГОСТ 31697 п. 6.5	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе	20.42	3304	Кроющая способность Стойкость к воде	Покрытие однородно окрашенное/ не однородно окрашенное легко наносимое/ трудно наносимое Стойкая/не стойкая
987	ГОСТ 30024	Синтетические моющие средства и поверхностно-активные вещества	20.41	3402	Деление проб	-
988	ГОСТ 30143	Масла эфирные и продукты эфиромасличного производства, масла косметические	20.42 20.53	3301	Кислотное число	От 0,5 до 3,0 мгКОН/г
989	ГОСТ 30144	Масла эфирные и продукты эфиромасличного производства	20.53	3301	Эфирное число	От 3 до 250 мгКОН/г
990	ГОСТ 32385	Товары бытовой химии	20.41	3402	Показатель активности водородных ионов	От 1 до 14 pH
991	ГОСТ 32386	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая доля активного хлора	От 0,20% до 8,0% От 3,0 до 200,0г/дм3
992	ГОСТ 32387	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая доля активного кислорода	От 0,3% до 14,0%
993	ГОСТ 32438	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая доля серосодержащих восстановителей	От 1,0 до 40,0%-гидросульфит натрия От 10,0 до 40,0%-ронгалит От 20,0 до 70,0%-тиосульфат натрия От 20,0 до 70,0%-пиросульфит натрия От 20,0 до 70,0%-

1	2	3	4	5	6	7
						сульфит натрия
994	ГОСТ 32439	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая доля щелочных компонентов	От 1,0% до 15,0% От 8 до 200 г/дм^3
995	ГОСТ 32440	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая доля нерастворимого в воде остатка	От 15,0% до 100,0%
996	ГОСТ 32443	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве	От 0,01 до 0,8 мг/дм^3 От 0,05 до 0,5 мг/дм^3
997	ГОСТ 32481 п.8.3 ГОСТ 32481 п. 8.4 ГОСТ 32481 п. 8.5 ГОСТ 32481 п. 8.8 ГОСТ 32481 п. 8.2	Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке	20.41	3402	Прочность и герметичность аэрозольной упаковки Работоспособность клапана аэрозольной упаковки Избыточное давление в аэрозольной упаковке Степень эвакуации аэрозольной упаковки Отбор образцов	Выдерживает испытания/ не выдерживает испытания Выдерживает испытания/ не выдерживает испытания От 0,2 до 10 кгс/см^2 От 0 до 100 % -
998	ГОСТ 33096	Товары бытовой химии	20.41	3402	Эффективность удаления ржавчины	От 30,0% до 100,0 %
999	ГОСТ 33097	Товары бытовой химии	20.41	3402	Отбеливающая способность	От 50% до 100%
1000	ГОСТ Р 51577 п. 6.4 ГОСТ Р 51577 п. 6.7.1 ГОСТ Р 51577 п. 6.8 ГОСТ Р 51577 п. 6.9 ГОСТ Р 51577 п. 6.10 ГОСТ 14618.10 р. 3	Средства гигиены полости рта жидкие	20.42	3306	Вкус Массовая доля суммы тяжелых металлов Массовая доля фторидов Расчетный показатель: Масса фторида в единице упаковки Массовая доля этилового спирта Общее количество микроорганизмов Сем. Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa Плесневые грибы и дрожжи Staphylococcus aureus	От 0 до 0,002% От 0,02 до 0,2% - От 0 до 95% От 1 до 1·10^9 КОЕ/г(см^3) Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено От 1 до 1·10^4 КОЕ/г(см^3) Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1001	ГОСТ Р 51697 п. 7.1 ГОСТ Р 51697 п. 7.3 ГОСТ Р 51697 п. 7.4 ГОСТ Р 51697 п. 7.5 ГОСТ Р 51697 п. 7.8	Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке	20.41	3402	Отбор образцов Прочность и герметичность аэрозольной упаковки Работоспособность клапана аэрозольной упаковки Избыточное давление в аэрозольной упаковке Степень эвакуации аэрозольной упаковки Массовая доля пропеллента	- Выдерживает испытания/ не выдерживает испытания Выдерживает испытания/ не выдерживает испытания От 0,2 до 10 кгс/см^2 От 0 до 100% -
1002	ГОСТ Р 52354 п. 3.8 ГОСТ Р 52354 п. 5.2 ГОСТ 21102 ГОСТ Р 52354 п. 5.5 ГОСТ Р 52354 п. 5.6 ГОСТ 12523 ГОСТ Р 52354 п. 5.7 ГОСТ Р 52354 п. 4.2	Изделия из бумаги бытового и санитарно-гигиенического назначения	17.22	4803 4818	Внешний вид Размеры, предельные отклонения, косина изделий Поверхностная впитываемость pH хэ водной вытяжки Отмарывание краски Отбор проб	- - От 0 до 300 мм От 0 до 10 с От 1 до 14 ед. pH Бесцветный/окрашенный
1003	ГОСТ Р 52483 п. 5.14 ГОСТ Р 52483 п. 7.4 ГОСТ Р 52483 п. 7.5	Женские гигиенические прокладки	17.22	9619	Внешний вид Полное влагопоглощение Время впитывания Промокаемость верхнего покровного слоя Водородный показатель Отбор проб	- От 0,5 до 100 г От 1 до 60 с От 1 до 9 кап. От 1 до 14 ед. pH -
1004	ГОСТ Р 52557	Подгузники детские бумажные	17.22	4818 9619	Внешний вид Полное влагопоглощение Обратная сорбция Время впитывания Отмарывание краски Отбор проб	- От 60 до 2000 г От 0,5 до 40,0 г От 1 до 60 с Обнаружено/не обнаружено -
1005	ГОСТ ISO 287	Бумага и картон	17.12	4803	Определение влажности	От 0 до 100%
1006	ГОСТ ISO 279	Масла эфирные, косметические, маслообразная продукция для принятия ванн. Ароматизаторы пищевые. Пищевые добавки.	01.28 10.32 10.89 20.42 20.53	0210 0305-0307 0401-0410000000 0712-0714 0801-0806 0811-0814 0901-0910	Относительная плотность при 20°С	От 0,700 до 1,480 г/см^3

1	2	3	4	5	6	7
		Биологически активные добавки к пище. Продукция и сырьё эфиромасличное травянистое и цветочное. Вещества душистые и полупродукты их синтеза, изделия косметические		1101-1103 1105-1108 1208-1210 1212 1301 1302 1501-1517 2106 2209 2501 2936 3301 3302 3307		
1007	ГОСТ ISO 280	Масла эфирные, косметические, маслообразная продукция для принятия ванн Ароматизаторы пищевые. Пищевые добавки. Биологически активные добавки к пище. Продукция и сырьё эфиромасличное травянистое и цветочное. Вещества душистые и полупродукты их синтеза, изделия косметические	01.28 10.32 10.89 20.42 20.53	0210 0305-0307 0401-0410 0712-0714 0801-0806 0811-0814 0901-0910 1101-1103 1105-1108 1208-1210 1212 1301 1302 1501-1517 2106 2209 2501 2936 3301 3302 3307	Показатель преломления	От 1,2 до 1,7
1008	ГОСТ 32854 п. 7.6	Косметическая продукция для полирования ногтей	20.42	3304	Полирующая способность	Наличие/отсутствие царапин

1	2	3	4	5	6	7
1009	ГОСТ 32853	Твердая и сухая парфюмерная продукция	20.42	3303	Стойкость запаха	От 0,5 до 100,0 ч
1010	ГОСТ 32850 п. 7.5	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос	20.42	3305	Массовая доля тиоловых соединений	От 0,1 до 65,0%
1011	ГОСТ 32837 п. 7.6 ГОСТ 32837 п. 7.7	Продукция косметическая для окрашивания и осветления волос	20.42	3305	Колористическая оценка Массовая доля общей золы	Соответствует /не соответствует заявленному тону -
1012	ГОСТ 32444	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая доля фосфорнокислых солей	Фотоколориметрический способ от 0,5% до 40,0%. Потенциометрический способ от 2,0% до 15,0%
1013	ГОСТ 32442	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая доля анионного поверхностно-активного вещества	От 1,5% до 35,0%
1014	ГОСТ 32466	Товары бытовой химии	20.41	3402	Массовая доля неионогенного поверхностно-активного вещества	От 1,5% до 45,0%
1015	СТ РК 1882	Вещества поверхностно-активные. Моющие порошкообразные вещества	20.41	3402	Определение кажущейся плотности. Измерение массы данного объема	- -
1016	ОСТ 2309-005-00209645-94	Средства чистящие бытовые	20.41	3402	Чистящая способность	От 10 до 400%
1017	ОСТ 6-15-1663-90	Средства пятновыводные бытовые	20.41	3402	Эффективность пятноудаления	От 10 до 300%
1018	ОСТ 6-15-1662-90	Средства чистящие бытовые	20.41	3402	Моющая способность	От 0 до 300%
1019	ОСТ 6-15-1661-90	Средства чистящие бытовые	20.41	3402	Чистящая способность Эффективность удаления ржавчины	От 0 до 400% От 0 до 300%
1020	ОСТ 6-15-1660-90	Средства чистящие бытовые	20.41	3402 3405	Чистящая способность	От 10 до 400%

1	2	3	4	5	6	7
1021	ОСТ 6-15-1616-90	Средства отбеливающие бытовые	20.41	3402	Отбеливающая способность	От 0 до 100%
1022	ТУ 10-04-16-154-89	Краски для волос кремообразные	20.42	3305	Массовая доля аммиака	От 0,1 до 8,0 %
1023	ТУ 64-19-133-91	Средства для холодной химической завивки	20.42	3307	Массовая доля тиогликолевой кислоты	От 0,1 до 30%
1024	ТУ 9158-181-05763458-93	Депиляторы	20.42	3307	Массовая доля тиогликолевой кислоты	От 0,1 до 18,0%
1025	ГОСТ 240	Маргарин	10.42	1517	Массовая доля витамина А	10-70 м.е. на 1 г
					Массовая доля консервантов:	
					бензойная кислота	0,05-0,20 %
					бензоат натрия	0,07-0,20 %
					сорбиновая кислота	0,05-0,20 %
1026	ГОСТ 7047	Витаминные препараты Специализированная пищевая продукция. Биологически активные добавки к пище.	10.86 10.89 21.10	0410 1901 2106 2936 3003 3004	Массовая доля:	
					витамина А	От 170- до 3000МЕ/100 г
					витамина Д	От 60 до 250 мг/100 г
					витамина B_1	От 0,25 до 1,0 мг/100 г
					витамина B_2	От 0,1 до 0,6 мг/100 г
					витамина B_3 (витамин РР)	От 7 до 70 мг/100 г
1027	ГОСТ 8558.2	Мясные продукты (мясная продукция). Рассолы и посолочные смеси	10.11-10.13 10.32 10.84 10.85 10.86 10.89	0201-0210 1601-1603 1901 1902 2106 2309	Массовая доля нитрата	0,00075 до 0,07 включ., %
1028	ГОСТ 13496.20	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье Пищевая продукция на зерновой основе	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.86 10.89 10.91	1001-1008 1101-1104 1106-1109 1201 1202 1204-1208 1212 1213 1801 1901 1902	Пестициды: - ГХЦГ (α, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты	 От 0,05 до 1 мг/кг От 0,01 до 0,25 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.92	1904 1905 2106 2302 2308 2309		
1029	ГОСТ EN 14122	Продукты пищевые (пищевая продукция)	01.11 01.12 01.13 01.21 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11 10.12 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1208 1210 1212 1301 1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2106 2209 2301-2306 2308 2309 2501 2936 3301 3302	Массовая доля витамина B_1	От 0,05 до 0,5 г/кг
1030	ГОСТ 23041	Мясо и мясная продукция	10.11.1-10.13 10.85	0201-0210 1601	Массовая доля оксипролина	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.86	1602		
1031	ГОСТ 23452	Молоко и молочная продукция Продукция общественного питания	01.41 01.45 01.49 10.32 10.51 10.52 10.84 10.86 10.89	0401-0406 0410 1901 2105 2106 2936	Пестициды:	
					- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	От 0,008 до 0,5 мг/кг
					- ДДТ и его метаболиты	От 0,005 до 0,5 мг/кг
					-гептахлор	От 0,005 до 0,5 мг/кг
1032	ГОСТ 25999	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86 10.89	0710 0801-0804 0811 2001 2002 2004-2009	Массовая доля витамина B_1	От 0,25 до 1,0 мг/100 г
					Массовая доля витамина B_2	От 0,1 до 0,6 мг/100 г
1033	ГОСТ 26181	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.84 10.85 10.86 10.89	0710 0801-0804 0811-0814 2001-2009	Массовая доля сорбиновой кислоты	От 0,0025 до 0,5 %
1034	ГОСТ 27001	Пресервы из рыбы и морепродуктов	03.21 03.22 10.20 10.32 10.84 10.85 10.89	1603-1605 2104	Массовая доля бензойнокислого натрия	От 0,05 до 2 %
1035	ГОСТ 28001	Зерно фуражное, продукты его переработки и все виды комбикормов	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.32 10.61 10.62 10.81	0905-0910 1001-1008 1101-1109 1213 2106 2302 2308 2309	Т-2 токсин	От 600 до 3000 мкг/кг
					Зеараленон	От 50 до 1000 мкг/кг
					Охратоксин А	От 10 до 250 мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.84 10.86 10.89 10.91 10.92			
1036	ГОСТ 28038	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.84 10.85 10.86 10.89	0710 0801-0804 0811-0814 1901 2001-2009 2106	Патулин	От 10 до 75 мкг/дм^3
10377	ГОСТ 28396	Зерновое сырье, продукты переработки зерна Корма	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.32 10.61 10.62 10.81 10.84 10.86 10.89 10.91 10.92	1001-1008 1101-1109 1213 2106 2302 2308 2309	Патулин	От 0,1 до 2,5 мг/кг
1038	ГОСТ 28467	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.84 10.85 10.86 10.89	0710 0801-0804 0811-0814 1901 2001-2009 2106	Массовая доля бензойной кислоты	От 0,005 до 0,1 %
1039	ГОСТ 28928	Заменители масла какао	10.42	1516	Массовая доля триглицеридов	1-100 %
1040	ГОСТ 29032	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.84	0710 0801-0804 0811-0814 1901	Массовая доля оксиметилфурфурола	От 2 до 35 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.85 10.86 10.89	2001-2009 2106		
1041	ГОСТ 29138	Витаминизированная пшеничная мука, хлеб и хлебобулочные изделия	10.61 10.71 10.72 10.86 10.89	1101-1106 1212 1901 1905 2106 2302	Массовая доля витамина B_1	От 0,25 до 1,0 мг/100 г
1042	ГОСТ 29139				Массовая доля витамина B_2	От 0,1 до 0,6 мг/100 г
1043	ГОСТ 29140				Массовая доля витамина РР (никотиновая кислота)	От 3,0 до 7,5 мг/100 г
1044	ГОСТ 29188.6	Изделия парфюмерно-косметические	20.42.	3303-3307	Этиловый спирт	От 5 до 90 %
1045	ГОСТ 29300 (ИСО 3091-75)	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты)	01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 10.32 10.84 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0407 0408 0410 1501-1503 1601-1603 1901 2103 2106	Массовая доля нитрата	От 0,5 до 100,0 мг/кг
1046	ГОСТ 30059	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки	10.32 10.84 10.86 10.89 11.07	1702 1901 2106 2202 2206 2208	Массовая концентрация аспартама	От 140 до 550 мг/дм^3
					Массовая концентрация сахарина	От 40 до 150 мг/дм^3
					Массовая концентрация кофеина	От 25 до 100 мг/дм^3
					Массовая концентрация бензоата натрия	От 45 до 180 мг/дм^3
1047	ГОСТ 30089	Масла растительные	10.41 10.42	1507-1515	Массовая доля эруковой кислоты	1-70 %
1048	ГОСТ 30349	Плоды, овощи и продукты их переработки Продукция общественного питания	01.13 01.21-01.26 10.31 10.32 10.39 10.84 10.85 10.86 10.89	0701-0714 0801-0814 1202 1208 1212 1302 1901 2001-2009 2106	Пестициды:	
					- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	От 0,001 до 1,0 мг/кг
					- ДДТ и его метаболиты	От 0,007 до 1,0 мг/кг
					-алдрин	От 0,005 до 0,5 мг/кг
					-гептахлор	От 0,005 до 0,5 мг/кг

	2	3	4	5	6	7
				2936		
9	ГОСТ 30417	Масла растительные	10.41 10.42	1507-1515 2104	Массовая доля: витамина А витамина Е	 10 - 70 включ., МЕ/г 10,0 - 200 включ., мг %
1050	ГОСТ 30418	Масложировая продукция	10.41 10.42 10.86	0209 0405 1501-1517 1901 2106	Жирно-кислотный состав (массовая доля жирных кислот)	0,1-100 %
1051	ГОСТ 30623	Масложировая продукция	10.41 10.42	0209 0405 1501-1517 1901 2106	Идентификация жировой основы (обнаружение фальсификации)	Обнаружено/не обнаружено
1052	ГОСТ 30627.1	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1901 2105 2106 2936	Массовая доля витамина А	От 170 до 3000 МЕ/100 г
1053	ГОСТ 30627.3				Массовая доля витамина Е	От 8,5 до 120 млн$^{-1}$
1054	ГОСТ 30627.4				Массовая доля витамина РР	От 3,5 до 7,5 мг/100 г
1055	ГОСТ 30627.5				Массовая доля витамина B_1	От 0,25 до 1 мг/100 г
1056	ГОСТ 30627.6				Массовая доля витамина B_2	От 0,1 до 0,6 мг/100 г
1057	ГОСТ 30711	Пищевые продукты, (пищевая продукция) Продукция общественного питания	01.11 01.12 01.19 01.41 01.45 01.49 10.13 10.20 10.32 10.51 10.52 10.39	0401-0410 0901 0902 1001-1008 1101-1109 1202 1204-1208 1213 1507-1518 1801-1806 1901-1905 2001 2006 2008	Афлатоксин B_1	0,003-0,02 мг/кг
					Афлатоксин M_1	0,0005-0,005 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.81 10.83 10.84 10.85 10.86 10.32 10.84 10.86 10.89 10.91 10.92 36.00			
1058	ГОСТ 31100.1	Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок	10.32 10.86	2007 2009	Патулин	От 10 до 100 мкг/дм^3
1059	ГОСТ 31100.2				Патулин	От 25 до 250 мкг/дм^3
1060	ГОСТ 31481	Комбикорма и комбикормовое сырье Зерно и продукты его переработки Продукция общественного питания	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.84 10.86 10.89 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Пестициды:	
					α - ГХЦГ	0,001-0,1 мг/кг
					γ - ГХЦГ	0,001-0,1 мг/кг
					ДДД	0,007-0,2 мг/кг
					ДДЭ	0,007-0,1 мг/кг
					ДДТ	0,007-0,4 мг/кг
1061	ГОСТ 31486	Премиксы. Пищевая продукция	10.86 10.89	0201-0204 0208 0210 0301-0307 0401-0406 1504 1601-1605 1901	Массовая доля витамина K_3	От 0 до 1000 включ., г/т

1	2	3	4	5	6	7
				2104 2106 2309 2936		
1062	ГОСТ 31497	Спирт этиловый	11.01	2207 2208	Массовая доля битрекса	0,00050-0,01500%
					Объемная доля бензина	0,0050-0,1000%
					Объемная доля керосина	0,0050-0,1000%
1063	ГОСТ 31503	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.32 10.51 10.52 10.84 10.86 10.89	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля стабилизатора каррагинана	10,0-500,0 мг/кг
1064	ГОСТ Р 53753					
1065	ГОСТ 31504	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.32 10.51 10.52 10.84 10.86 10.89	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля бензойной кислоты	50-2000 мг/кг
					Массовая доля сорбиновой кислоты	1-1000 мг/кг
					Массовая доля пропионовой кислоты	1-500 мг/кг
					Массовая концентрация синтетических красителей	10-200 мг/ $дм^3$
1066	ГОСТ Р 53752				Массовая доля сорбиновой кислоты	1-1000 мг/кг
					Массовая доля пропионовой кислоты	1-500 мг/кг
					Массовая концентрация синтетических красителей	10-200 мг/$дм^3$
1067	ГОСТ 31506	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Жиры немолочного происхождения (определение)	-
1068	ГОСТ 31633	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля молочного жира	10-100 %
1069	ГОСТ Р 53749					

1	2	3	4	5	6	7
1070	ГОСТ 31643	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация аскорбиновой кислоты	5-1000 мг/дм^3
1071	ГОСТ 31644	Фруктовые и овощные соки и нектары, концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, сокосодержащие напитки, соковая продукция из фруктов и овощей обогащенная и для детского питания	10.32 10.39 10.85 10.86 10.89	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация (массовая доля) 5-гидроксиметилфурфурола	1 мг/дм^3 (млн$^{-1}$) – 50 мг/дм^3 (млн$^{-1}$)
1072	ГОСТ 31663	Масложировая продукция Молоко и молочная продукция	10.41 10.42 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Жирнокислотный состав (массовая доля жирных кислот): - масляная кислота - капроновая кислота - каприловая кислота - каприновая кислота - деценовая кислота - ундекановая кислота - лауриновая кислота - тридекановая кислота - миристиновая кислота - миристоленовая - пентадекановая кислота - пальмитиновая кислота - палмитолеиновая кислота - гептадекановая кислота - стеариновая кислота - сумма транс-изомеров олеиновой кислоты	 От 0,06 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,09 до 100 % От 0,22 до 100 % От 0,01 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,34 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,10 до 100 % От 0,04 до 100 % От 0,18 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,23 до 10 %

1	2	3	4	5	6	7
					- цис-6-олеиновая кислота	От 0,34 до 100 %
					- цис-9-олеиновая кислота	От 0,28 до 100 %
					- транс-транс-линолевая кислота	От 0,05 до 10 %
					- линолевая кислота	От 0,25 до 100 %
					- линоленовая кислота	От 0,05 до 100 %
					- арахиновая кислота	От 0,15 до 100 %
					- гондоиновая кислота	От 0,08 до 100 %
					- бегеновая кислота	От 0,20 до 100 %
					- эруковая кислота	От 0,12 до 100 %
					- трикозановая кислота	От 0, 09 до 100 %
					- эйкозапентаеновая кислота	От 0,14 до 100 %
					- лигноцериновая кислота	От 0,19 до 100 %
					- тетракозеновая кислота	От 0,17 до 100 %
					- докозагексаеновая кислота	От 0,11 до 100 %
1073	ГОСТ 31664	Масложировая продукция Молоко и молочная продукция	10.41 10.42 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Состав жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов - лауриновая кислота - тридекановая кислота - миристиновая кислота - миристоленовая - пентадекановая кислота - пальмитиновая кислота - палмитолеиновая кислота - гептадекановая кислота - стеариновая кислота - сумма транс-изомеров олеиновой кислоты - цис-6-олеиновая кислота - цис-9-олеиновая кислота - транс-транс-линолевая кислота - линолевая кислота - линоленовая кислота - арахиновая кислота - гондоиновая кислота - бегеновая кислота - эруковая кислота - трикозановая кислота - эйкозапентаеновая кислота - лигноцериновая кислота - тетракозеновая кислота	 От 0,34 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,10 до 100 % От 0,04 до 100 % От 0,18 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,23 до 10 % От 0,34 до 100 % От 0,28 до 100 % От 0,05 до 10 % От 0,25 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,15 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,20 до 100 % От 0,12 до 100 % От 0, 09 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,19 до 100 % От 0,17 до 100 %

1	2	3	4	5	6	7
					- докозагексаеновая кислота	От 0,11 до 100 %
1074	ГОСТ 31665	Масложировая продукция Молоко и молочная продукция	10.41 10.42 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Метиловые эфиры жирных кислот (получение)	-
1075	ГОСТ 31673	Корма для животных, комбикорма, зерно и продукты его переработки	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.86 10.89 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Зеараленон	От 50 до 240 мкг/кг
1076	ГОСТ 31669	Соковая продукция из фруктов и овощей. Фруктовые и овощные соки, нектары, концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, сокосодержащие напитки, соковую продукцию из фруктов и овощей обогащенную и для детского питания	10.32 10.85 10.86 10.89	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация сахарозы Массовая концентрация глюкозы Массовая концентрация фруктозы Массовая концентрация сорбита	1-650 г/дм^3 1-650 г/дм^3 1-650 г/дм^3 0,3-60 г/дм^3
1077	ГОСТ 31684	Спирт этиловый	11.01	2207 2208	Объемная доля метилового спирта Массовая концентрация	0,00010-0,20% 0,50-600 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
					альдегидов (уксусный, кротоновый)	
					Массовая концентрация сложных эфиров (этилформиат, этилацетат, изобутилацетат, изоамилацетат, этиллактат, этилоктаноат, этилдеканоат, этиллаурат)	0,50-800 мг/дм^3
					Массовая концентрация компонентов сивушного масла (2-пропанол, 2-бутанол, 1-пропанол, изобутанол, 1-бутанол, изоамилол, 2-фенилэтанол)	0,50-5000 мг/дм^3
					Массовая концентрация кетонов (ацетон)	0,50-20 мг/дм^3
1078	ГОСТ 31691	Зерно и продукты его переработки, корма, комбикорма	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.86 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Зеараленон	0,1-10 мг/кг
1079	ГОСТ 31694	Молоко и молочная продукция, яйца, яичный порошок, мед, органы и ткани животных	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 01.47 01.49 10.89 01.49 10.11 10.12 10.13 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0302-0307 0401-0410 1601-1605 1901 2104-2106	Антибиотики: - тетрациклиновая группа	1,0-1000,0 мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1080	ГОСТ Р 53601	Молоко и молочная продукция, яйца, яичный порошок, мед, органы и ткани животных	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 01.47 01.49 10.89 01.49 10.11 10.12 10.13 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0302-0307 0401-0410 1601-1605 1901 2104-2106	Антибиотики: - тетрациклиновая группа	 1,0-1000,0 мкг/кг
1081	ГОСТ 31701	Пряности	01.28 10.32 10.84 10.89	0904-0910	Определение наличия водорастворимых синтетических красителей Определение наличия жирорастворимых синтетических красителей	Отсутствие/наличие Отсутствие/наличие
1082	ГОСТ 31709 (ISO 14674:2005)	Молоко и сухое молоко Продукция общественного питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401 0402	Афлатоксин M_1: - молоко - сухое молоко	 От 0,10 до 1,0 мкг/дм^3 От 0,10 до 5,0 мкг/кг
1083	ISO 14674					
1084	ГОСТ 31722	Шоколад, отделяемая часть шоколада в шоколаде с начинкой и шоколадных изделиях с добавлением молока	10.82	1704 1806	Массовая доля молочного жира	От 1,2 до 50 %

1	2	3	4	5	6	7
		и (или) продукты его переработки				
1085	ГОСТ 31745	Продовольственное сырье и пищевые продукты (пищевая продукция)	01.11 01.12 01.19 10.11 10.12 10.13 10.20 10.32 10.41 10.51 10.61 10.81 10.84 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92 36.00	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701 0712-0714 1001-1008 1101-1108 1202 1204-1208 1210 1212 1301 1302 1501-1518 1601-1605 1901 2101-2106 2301 2401 2402 3503	Полициклические ароматические углеводороды - бенз(а)пирен	От 0,0001 до 0,002 мг/кг
1086	ГОСТ Р 53152	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье. Корма	01.11 01.12 01.19 10.11 10.12 10.13 10.20 10.32 10.41 10.51	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701 0712-0714 1001-1008 1101-1108 1202 1204-1208 1210	Полициклические ароматические углеводороды - бенз(а)пирен	От 0,0001 до 0,002 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.61 10.81 10.84 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92 36.00	1212 1301 1302 1501-1518 1601-1605 1901 2101-2106 2301 2401 2402 3503		
1087	ГОСТ 31748	Зерновые культуры, орехи, продукты их переработки Продукция общественного питания	01.11 01.12 01.19 01.25 01.26 02.30 10.13 10.20 10.32 10.39 10.61 10.62 10.81 10.82 10.84 10.86 10.89 10.91 10.92	0708 0713 0801 0802 0811-0813 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2001 2006-2008 2106 2301-2306 2308 2309	Афлатоксины: B_1 B_1, B_2, G_1 и G_2 (в виде суммы афлатоксинов)	 От 8 до 100 мкг/кг От 8 до 200 мкг/кг
1088	ГОСТ Р 53162				Афлатоксины: B_1 B_1, B_2, G_1 и G_2 (в виде суммы афлатоксинов)	 От 8 до 100 мкг/кг От 2,5 до 10 мкг/кг
1089	МВИ № 29-08				Афлатоксины: B1 B2 G1 G2	 От 2,5 до 10 мкг/кг От 2,5 до 10 мкг/кг От 5 до 20 мкг/кг От 0,5 до 1,0 мкг/кг
1090	ГОСТ 31754	Растительные масла и животные жиры, а также на продукты их переработки.	01.41 01.45 01.49 10.41 10.42 10.51 10.52 10.86 10.89	0209 0405 0410 1501-1504 1506-1518 1804 1901 2106	Массовая доля транс-изомеров жирных кислот: - сумма транс-изомеров олеиновой кислот - транс-транс-линолевая кислота	 От 0,23 до 10 % От 0,05 до 10 %
1091	ГОСТ Р 52677					
1092	СТБ ИСО 15304					

1	2	3	4	5	6	7
1093	ГОСТ 31789	Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.32 10.84 10.85 10.86 10.89	0301-0307 0410 1501-1517 1603-1605 1901 2106	Биогенные амины (гистамин и др.)	5-50 мг/кг
1094	ГОСТ Р 53149					
1095	ГОСТ 31792	Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки.	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.85 10.86 10.89	0301-0307 0410 1501-1517 1603-1605 1901 2106	Диоксинподобные полихлорированные бифенилы	От 0.5 до 1000 нг/кг
1096	ГОСТ Р 53184					
1097	ГОСТ 31811	Спирт этиловый, спиртосодержащая пищевая продукция, спиртные напитки	11.01-11.05	2203-2208	Объемная доля кротонового альдегида (денатурирующая добавка)	0,10%-0,40%
1098	ГОСТ 31858	Воды питьевые, воды минеральные	10.32 10.84 10.89 11.07 36.00	2106 2201 2202	Пестициды: - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты -алдрин -гексахлорбензол -гептахлор	 0,1-6,0 мкг/дм^3 0,1-6,0 мкг/дм^3 0,1-6,0 мкг/дм^3 0,1-6,0 мкг/дм^3 0,02-1,2 мкг/дм^3
1099	СТБ ГОСТ Р 51209	Воды питьевые, воды минеральные	10.32 10.84 10.89 11.07 36.00	2106 2201 2202	Пестициды: - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты -алдрин -гексахлорбензол -гептахлор	 0,1-6,0 мкг/дм^3 0,1-6,0 мкг/дм^3 0,1-6,0 мкг/дм^3 0,1-6,0 мкг/дм^3 0,02-1,2 мкг/дм^3
1100	ГОСТ 31860	Воды питьевые, природные, минеральные, воды источников хозяйственно-	10.32 10.84 10.89 11.07 36.00	2106 2201 2202	Бенз(а)пирен	0,002-0,5 мкг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
		питьевого водоснабжения.				
1101	ГОСТ 31941	Воды питьевые, природные, минеральные, воды источников хозяйственно-питьевого водоснабжения	10.32 10.84 10.89 11.07 36.00	2106 2201 2202	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	0,0002-0,01 мг/дм^3
1102	ГОСТ 31951	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2106 2201 2202	Массовая концентрация летучих галогенорганических соединений:	
					хлороформ	0,0015-0,15 мг/дм^3
					четыреххлористый углерод	0,0001-0,050 мг/дм^3
					бромоформ	0,0006-0,090 мг/дм^3
					дибромхлорметан	0,0003-0,045 мг/дм^3
					бромдихлорметан	0,0003-0,045 мг/дм^3
1103	ГОСТ 31953	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2106 2201 2202	Массовая концентрация нефтепродуктов	От 0,02 до 100 мг/дм^3
1104	ГОСТ 31979	Молоко и молочная продукция. Масложировая продукция Продукция общественного питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Стерины (обнаружение фальсификации растительными маслами и жирами)	Обнаружено/не обнаружено
1105	ГОСТ Р 51471					
1106	СТБ ГОСТ Р 51471					
1107	ГОСТ 31982	Мясо и мясные продукты, включая продукты из мяса птицы, продовольственное сырье Продукция общественного питания	01.11 01.12 01.19 10.11 10.12 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0407 0408 0708 0713 1001-1008 1101-1104 1106-1109 1213 1501 1601 1602 1901	Массовая доля бета-адреностимуляторов	0,1-100,0 мкг/кг
1108	ГОСТ Р 54032					

1	2	3	4	5	6	7
			10.91 10.92	1904 2106 2302 2308		
1109	ГОСТ 31983	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное. сырье, Продукция общественного питания корма	01.11 01.12 01.19 03.11 03.12 03.21 03.22 10.13 10.20 10.32 10.61 10.62 10.81 10.84 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92 36.00	0201-0210 0407 0408 0708 0713 1001-1008 1101-1104 1106-1109 1213 1501 1601 1602 1901 1904 2106 2302 2308	Полихлорированные бифенилы	1,0-1500,0 мкг/кг
1110	ГОСТ 32014	Молоко и молочная продукция, яйца, яичный порошок, мясо и мясная продукция, масложировая продукция, мед, креветки Продукция общественного питания	01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 10.11-10.13 10.51 10.52 10.85 10.86 10.89	0201 0209 0210 0306 0401-0406 0407 0408 0409 1501-1517 1601 1602 1605 1901 2104 2105	Метаболиты нитрофуранов	1,0-1000,0 мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				2106		
1111 1112	ГОСТ 32015 ГОСТ Р 54035	Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Продукция общественного питания	01.11 01.12 01.19 10.11 10.12 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	0201-0210 1501-1517 1601-1605 1901 2301-2309	Массовая доля анаболических стероидов и производных стильбена	0,1-100,0 мкг/кг
1113	ГОСТ 32039	Водка, этиловый спирт из пищевого сырья	11.01	2207 2208	Подлинность (определение)	Наличие/отсутствие
		Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства	10.32 10.84 10.89	0905-0910 1108 1302 2102 2103 2106 2209 2501 2835 2918 2923 3204 3302	Массовая концентрация бензилового спирта	0,5-1000 мг/дм^3
1114	ГОСТ 32042	Пищевая продукция. Премиксы	10.86 10.89	0201-0208 0210 0301-0308 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814	Массовая доля: витамина B_1 витамина B_2 витамина B_3	 От 0,05 до 0,5 г/кг От 0,1 до 2 г/кг От 0,2 до 4 г/кг

1	2	3	4	5	6	7
				0901-0904 0906-0910 1001-1008 1101-1107 1201 1202 1204 1206 1208 1601-1605 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2302 2309		
1115	ГОСТ 32043	Пищевая продукция. Премиксы	10.86 10.89	0201-0208 0210 0301-0308 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814 0901-0904 0906-0910 1001-1008 1101-1107 1201 1202 1204 1206 1208 1501-1517 1601-1605 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2302 2309 2936	Массовая доля: витамина A витамина D витамина E	 От 40 до 6000 млн.МЕ/т От 40 до 10000 млн.МЕ/т От 50 до 1000 г/т

1	2	3	4	5	6	7
1116	ГОСТ 32050	Карамель	10.32 10.82 10.84 10.89	0905-0910 1302 1701 1704 2106	Массовая доля синтетических красителей	0,0004-0,0015 %
1117	ГОСТ Р 52671					
1118	ГОСТ 32070	Водка, этиловый спирт из пищевого сырья	10.32 10.84 10.89 11.01	2106 2207-2209 3204	Массовая концентрация летучих кислот	0,5-1000 мг/дм^3
					Массовая концентрация фурфурола	0,5-1000 мг/дм^3
					Массовая концентрация пропионовой кислоты	0,5-1000 мг/дм3
					Массовая концентрация уксусной кислоты	0,5-1000 мг/дм3
1119	ГОСТ 32073	Алкогольная продукция Пищевые добавки, ароматизаторы	10.32 10.84 10.89 11.01-11.05	0905-0910 1302 2103 2104 2106 2203-2208 3204	Массовая доля синтетических красителей	0,004-0,015 г/кг
1120	ГОСТ Р 52470					
1121	ГОСТ 32122	Масла растительные Продукция общественного питания	10.32 10.41 10.84 10.86 10.89	1507-1515 1804 1901 2106	Пестициды:	
					- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,001-0,2 мг/кг
					- ДДТ и его метаболиты	0,001-0,2 мг/кг
1122	ГОСТ 32123	Пищевые животные жиры и растительные масла. Масложировая продукция	01.45 01.49 10.32 10.41 10.42 10.51 10.52 10.84 10.86 10.89	0209 0405 1501-1517 1804 1901 2106 3301	Бенз(а)пирен	0,1-50 мкг/кг
1123	ГОСТ 32146	Соки и соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.84 10.85 10.86 10.89	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация ароматобразующих соединений	От 10 до 600 мкг/дм^3
1124	ГОСТ Р 53138					

1	2	3	4	5	6	7
1125	ГОСТ 32150	Пищевые яйца, продукты переработки яиц	01.47 01.49 10.89	0407 0408 2104 2106	Жирно-кислотный состав (массовая доля жирных кислот): - масляная кислота - капроновая кислота - каприловая кислота - каприновая кислота - деценовая кислота - ундекановая кислота - лауриновая кислота - тридекановая кислота - миристиновая кислота - миристоленовая - пентадекановая кислота - пальмитиновая кислота - палмитолеиновая кислота - гептадекановая кислота - стеариновая кислота - сумма транс-изомеров олеиновой кислоты - цис-6-олеиновая кислота - цис-9-олеиновая кислота - транс-транс-линолевая кислота - линолевая кислота - линоленовая кислота - арахиновая кислота - гондоиновая кислота - бегеновая кислота - эруковая кислота - трикозановая кислота - эйкозапентаеновая кислота - лигноцериновая кислота - тетракозеновая кислота - докозагексаеновая кислота	 От 0,06 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,09 до 100 % От 0,22 до 100 % От 0,01 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,34 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,10 до 100 % От 0,04 до 100 % От 0,18 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,23 до 10 % От 0,34 до 100 % От 0,28 до 100 % От 0,05 до 10 % От 0,25 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,15 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,20 до 100 % От 0,12 до 100 % От 0, 09 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,19 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,11 до 100 %
1126	ГОСТ 32152	Меланж яичный сухой, концентрированный и жидкий	01.47 01.49 10.89	0407 0408	Массовая доля молочной кислоты янтарной кислоты 3D-оксимасляной кислоты	 40,0-400,0 мг/кг 8,0-50,0 мг/кг 12,0-30,0 мг/кг
1127	ГОСТ 32257	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49	0401-0406 1901 2105	Массовая доля нитрата Массовая доля нитрита	0,5-100, мг/кг 0,02-10,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.51 10.52 10.86	2106		
1128	ГОСТ 32258	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Бенз(а)пирен	0,0001-0,005 мг/кг
1129	ГОСТ 32308	Мясо, субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика Продукция общественного питания	10.11 10.12 10.13 10.85 10.86	0201 0209 0210 1601 1602 2104	Пестициды: - ГХЦГ (α, β, γ, δ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты -алдрин -дильдрин -гексахлорбензол -гептахлор -эндрин	 0,005-5,0 мг/кг 0,005-5,0 мг/кг 0,005-5,0 мг/кг 0,005-5,0 мг/кг 0,005-5,0 мг/кг 0,005-5,0 мг/кг 0,005-5,0 мг/кг
1130 1131 1132	ГОСТ 32689.1 ГОСТ 32689.2 ГОСТ 32689.3	Продукты пищевые растительного происхождения, продовольственное сырье Продукция общественного питания	01.11 01.12 01.13 01.19 01.21-01.27 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.81 10.85 10.89 10.91 10.92	0201–0307 0401-0410 0505–1108 1302 1501–1517 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2209 2301-2309 2501 2936 3501-3505	Пестициды	От 0,005 до 0,5 мг/кг
1133	ГОСТ 32709	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86	1302 1803-1806 1901	Массовая концентрация антоцианинов	5-5000 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
				2001-2009 2106 2202		
1134	ГОСТ 32712	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация фумаровой кислоты	1-50 мг/дм^3
1135	ГОСТ 32771	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация щавелевой кислоты	0,05-1,00 г/дм^3
					Массовая концентрация винной кислоты	0,10-15,00 г/дм^3
					Массовая концентрация хинной кислоты	0,10-10,00 г/дм^3
					Массовая концентрация яблочной кислоты	0,10-25,00 г/дм^3
					Массовая концентрация изолимонной кислоты	0,05-0,50 г/дм^3
					Массовая концентрация лимонной кислоты	0,10-50,00 г/дм^3
					Массовая концентрация шикимовой кислоты	0,05-10,00 г/дм^3
					Массовая концентрация молочной кислоты	0,05-1,00 г/дм^3
					Массовая концентрация янтарной кислоты	0,05-1,00 г/дм^3
					Массовая концентрация фумаровой кислоты	0,005-0,50 г/дм^3
1136	ГОСТ 32780	Взбитые замороженные десерты фруктовые, овощные и фруктово-овощные Сладкие пищевые льды	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005 2007 2009	Массовая доля синтетических красителей	0,0012-0,0250%
1137	ГОСТ 32797	Молоко и молочная продукция Мясо и мясные продукты Мясо и мясные продукты из мяса птиц	01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22	0201-0210 0301-0307 0401-0410 1501-1517 1601 1602 1603-1605 1901	Хинолоны:	
					-данофлоксацин	1-2000 мкг/кг
					-дифлоксацин	1-2000 мкг/кг
					-ломефлоксацин	1-2000 мкг/кг
					-налидиксовая кислота	1-2000 мкг/кг
					-норфлоксацин	1-2000 мкг/кг
					-оксалиновая кислота	1-2000 мкг/кг
					-офлаксацин	1-2000 мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		Яйца и продукты из яиц Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Мед	10.11-10.13 10.20 10.41 10.42 10.51 10.52 10.85 10.86 10.89	2104-2106	-пипемидовая кислота	1-2000 мкг/кг
					-сарафлоксацин	1-2000 мкг/кг
					-флюмеквин	1-2000 мкг/кг
					-ципрофлоксацин	1-2000 мкг/кг
					-энрофлоксацин	1-2000 мкг/кг
					-марбофлоксацин	1-2000 мкг/кг
1138	ГОСТ 32798	Молоко и молочная продукция Мясо и мясные продукты Мясо и мясные продукты из мяса птиц Яйца и продукты из яиц Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки Мед.	01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.41 10.42 10.51 10.52 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0301-0307 0401-0410 1501-1517 1601 1602 1603-1605 1901 2104-2106	Аминогликозиды:	
					-гентамицин	20-80 мкг/кг
					-канамицин	40-160 мкг/кг
					-амикацин	100-400 мкг/кг
					-гигромицин	100-400 мкг/кг
					-спектиномицин	100-400 мкг/кг
					-дигидрострептомицин	100-800 мкг/кг
					-стрептомицин	100-800 мкг/кг
					-неомицин	200-800 мкг/кг
					-паромицин	200-800 мкг/кг
					-апрамицин	400-1600 мкг/кг
1139	ГОСТ 32690	Соковая продукция из фруктов и овощей Продукция общественного питания	10.32 10.85 10.86	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация пестицидов	0,0001-0,1000 мг/кг
1140	ГОСТ 32800	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Наличие добавок глюкозных и фруктозных сиропов	Отсутствие/наличие
1141	ГОСТ 32835		10.32	1302	Микотоксины	

1	2	3	4	5	6	7
		Соковая продукция из фруктов и овощей	10.85 10.86	1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	-охратоксин А	0,1-20 мкг/дм^3
					-патулин	0,1-100 мкг/дм^3
1142	ГОСТ 32841	Соковая продукция из фруктов и овощей Ароматобразующие вещества фруктовые и овощные	10.32 10.85 10.86 10.89	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202 3301 3302	Массовая доля этанола	0,25-10%
					Объемная доля этанола	0,31-13%
1143	ГОСТ 32886	Продукты яичные	01.47 01.49 10.89	0408	Массовая доля холестерина	1,40-2,55 %
1144	ГОСТ 32903	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая доля:	
					витамина B_1	1-30 мкг/дм^3
					витамина B_2	1-30 мкг/дм^3
					витамина B_3 (витамин РР, никотинамид)	6-200 мкг/дм^3
					витамина B_6	1-20 мкг/дм^3
1145	ГОСТ 32915	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 1901 2105 2106	Жирнокислотный состав (массовая доля жирных кислот): - масляная кислота - капроновая кислота - каприловая кислота - каприновая кислота - деценовая кислота - ундекановая кислота - лауриновая кислота - тридекановая кислота - миристиновая кислота - миристоленовая - пентадекановая кислота - пальмитиновая кислота - палмитолеиновая кислота - гептадекановая кислота - стеариновая кислота	 От 0,06 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,09 до 100 % От 0,22 до 100 % От 0,01 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,34 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,10 до 100 % От 0,04 до 100 % От 0,18 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,21 до 100 %

1	2	3	4	5	6	7
					- сумма транс-изомеров олеиновой кислоты - цис-6-олеиновая кислота - цис-9-олеиновая кислота - транс-транс-линолевая кислота - линолевая кислота - линоленовая кислота - арахиновая кислота - гондоиновая кислота - бегеновая кислота - эруковая кислота - трикозановая кислота - эйкозапентаеновая кислота - лигноцериновая кислота - тетракозеновая кислота - докозагексаеновая кислота	От 0,23 до 10 % От 0,34 до 100 % От 0,28 до 100 % От 0,05 до 10 % От 0,25 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,15 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,20 до 100 % От 0,12 до 100 % От 0, 09 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,19 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,11 до 100 %
1146	ГОСТ 32916	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля витамина D	0,01-1,0 млн$^{-1}$
1147	ГОСТ Р 50206	Масложировая продукция	10.32 10.41 10.42 10.84 10.89	0209 0405 1501-1517 1901 2106	Массовая доля бутилоксианизола	От 20 до 120 мг/кг
					Массовая доля бутилокситолуола	От 20 до 120 мг/кг
1148	ГОСТ Р 50207	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности Продукция общественного питания	10.11 10.12 10.13 10.85 10.86 01.47 01.49 10.89	0201-0210 0407 0408 0410 1501-1503 1601-1603 1901 2103 2106	Массовая доля L (-)оксипролина	От 0,003 до 1,0 включ., %
1149	ГОСТ Р 50476	Продукты переработки плодов и овощей,	10.31 10.32 10.32	0710 0801-0804 0811-0814	Массовая доля бензойной и сорбиновой кислот (совместное присутствие): - сорбиновая кислота	 От 0,0025 до 0,5 %

1	2	3	4	5	6	7
		пищевая продукция на основе продуктов переработки плодов и овощей Продукция общественного питания	10.39 10.84 10.85 10.86	1901 2001-2009 2106	- бензойная кислота	От 0,005 до 0,1 %
1150	ГОСТ Р 50479	Продукты переработки плодов и овощей, пищевая продукция на основе продуктов переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86 10.89	0710 0801-0804 0811-0814 1901 2001-2009 2106	Массовая доля витамина РР	От 0,5 до 20 мг/100 г
1151	ГОСТ Р 51116	Зерно (пшеница, кукуруза, ячмень, овес), продукты его переработки (мука, крупа, отруби др.), комбикорма , пищевая продукция на зерновой основе Продукция общественного питания	01.11 01.12 10.32 10.61 10.62 10.84 10.86 10.89	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Дезоксиниваленол	0,2-4,0 мг/кг
1152	СТБ ГОСТ Р 51116					
1153	ГОСТ Р 51182	Кофепродукты (растворимые и нерастворимые, кофейные напитки). Продукция общественного питания	01.27 10.32 10.51 10.83 10.84 10.86 10.89	0901 2101 2106	Массовая доля кофеина	0,03-5,40 %
1154	СТ РК ГОСТ Р 51182					
1155	ГОСТ Р 51359	Продукция табачной промышленности	01.15 12.00	2401 2402 2403	Пестициды:	
					-алдрин	От 0,002 до 10 мг/дм^3
					-α-ГХЦГ	От 0,002 до 10 мг/дм^3
					-β-ГХЦГ	От 0,002 до 10 мг/дм^3
					-γ-ГХЦГ	От 0,002 до 10 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
					-ДДТ	От 0,002 до 10 мг/дм^3
					-ДДД	От 0,002 до 10 мг/дм^3
					-ДДЭ	От 0,002 до 10 мг/дм^3
					-гексахлорбензол	От 0,02 до 100 мкг/кг
					-гептахлор	От 0,02 до 100 мкг/кг
1156	ГОСТ Р 51427	Соки цитрусовые	10.32	2007 2009	Массовая концентрация гесперидина	300-2000 мг/дм^3
					Массовая концентрация нарингина	300-2000 мг/дм^3
1157	ГОСТ Р 51428	Соки фруктовые	10.32 10.84 10.86 10.89	2007 2009 2106	Массовая концентрация винной кислоты	1,0-10,0 г/дм^3
1158	ГОСТ Р 51435	Яблочный сок, концентрированный яблочный сок и напитки, содержащие яблочный сок	10.32 10.84 10.86 10.89	0811 2007 2009 2106	Патулин	От 10 до 75 мкг/дм^3
1159	СТБ ГОСТ Р 51435 (ИСО 8128-1-93)					
1160	ГОСТ Р 51440	Сок яблочный. Сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок	10.32 10.86	1302 2005 2007 2009 2106 2202	Патулин	От 25 до 250 мкг/дм^3
1161	ГОСТ Р 51443	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86 10.89	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация каротиноидов	1-60 мг/дм^3
1162	ГОСТ Р 51454	Казеины и казеинаты Пищевые добавки, ароматизаторы	10.32 10.51 10.84 10.89	2106 3501	Массовая доля нитрата Массовая доля нитрита	От 0,5 до 100,0 мг/кг От 0,02 до 10,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1163	ГОСТ Р 51460	Сыры твердые, полутвердые, мягкие и плавленые	10.32 10.51 10.84 10.89	0406 2106	Массовая доля нитрата Массовая доля нитрита	От 5,0 до 100 мг/кг От 0,5 до 10,0 мг/кг
1164	ГОСТ Р 51483	Масложировая продукция Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.41 10.42 10.51 10.52 10.86 10.89	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Массовая доля индивидуальных жирных кислот: - масляная кислота - капроновая кислота - каприловая кислота - каприновая кислота - деценовая кислота - ундекановая кислота - лауриновая кислота - тридекановая кислота - миристиновая кислота - миристоленовая - пентадекановая кислота - пальмитиновая кислота - палмитолеиновая кислота - гептадекановая кислота - стеариновая кислота - сумма транс-изомеров олеиновой кислоты - цис-6-олеиновая кислота - цис-9-олеиновая кислота - транс-транс-линолевая кислота - линолевая кислота - линоленовая кислота - арахиновая кислота - гондоиновая кислота - бегеновая кислота - эруковая кислота - трикозановая кислота - эйкозапентаеновая кислота	 От 0,06 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,09 до 100 % От 0,22 до 100 % От 0,01 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,34 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,10 до 100 % От 0,04 до 100 % От 0,18 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,23 до 10 % От 0,34 до 100 % От 0,28 до 100 % От 0,05 до 10 % От 0,25 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,15 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,20 до 100 % От 0,12 до 100 % От 0, 09 до 100 % От 0,14 до 100 %

1	2	3	4	5	6	7
					- лигноцериновая кислота	От 0,19 до 100 %
					- тетракозеновая кислота	От 0,17 до 100 %
					- докозагексаеновая кислота	От 0,11 до 100 %
1165	ГОСТ Р 51484	Масложировая продукция Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.41 10.42 10.51 10.52 10.86	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Состав жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов: - лауриновая кислота - тридекановая кислота - миристиновая кислота - миристоленовая - пентадекановая кислота - пальмитиновая кислота - палмитолеиновая кислота - гептадекановая кислота - стеариновая кислота - сумма транс-изомеров олеиновой кислоты - цис-6-олеиновая кислота - цис-9-олеиновая кислота - транс-транс-линолевая кислота - линолевая кислота - линоленовая кислота - арахиновая кислота - гондоиновая кислота - бегеновая кислота - эруковая кислота - трикозановая кислота - эйкозапентаеновая кислота - лигноцериновая кислота - тетракозеновая кислота - докозагексаеновая кислота	 От 0,34 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,10 до 100 % От 0,04 до 100 % От 0,18 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,23 до 10 % От 0,34 до 100 % От 0,28 до 100 % От 0,05 до 10 % От 0,25 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,15 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,20 до 100 % От 0,12 до 100 % От 0, 09 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,19 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,11 до 100 %
1166	ГОСТ Р 51486	Масложировая продукция Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.41 10.42 10.51 10.52 10.86 10.89	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Метиловых эфиры жирных кислот (получение)	-
1167	ГОСТ Р 51650		01.11	0201-0210	Бенз(а)пирен	0,0001-0,002 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1168	СТБ ГОСТ Р 51650	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье, пищевые добавки, ароматизаторы	01.12 01.19 10.11 10.12 10.13 10.20 10.32 10.41 10.51 10.61 10.62 10.81 10.84 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	0301-0307 0401-0410 0701 0712-0714 1001-1008 1101-1108 1202 1204-1208 1210 1212 1301 1302 1501-1518 1601-1605 1901 2101-2106 2301 2401 2402 3503		
1169	ГОСТ 30536	Водка, этиловый спирт из пищевого сырья	11.01	2207 2208	Массовая концентрация сивушного масла	0,5-1000 мг/дм^3
1170	ГОСТ Р 51698					
1171	СТБ ГОСТ Р 51698				Массовая концентрация сложных эфиров	0,5-1000 мг/дм^3
					Массовая концентрация уксусного альдегида	0,5-1000 мг/дм^3
					Объемная доля метилового спирта	0,0001-0,1 %
1172	ГОСТ Р 51762	Водка, этиловый спирт из пищевого сырья	11.01	2207 2208	Массовая концентрация летучих кислот	0,5-1000 мг/дм^3
					Массовая концентрация фурфурола	0,5-1000 мг/дм^3
		Пищевые добавки, ароматизаторы	10.32 10.84 10.89	0905-0910 1108 1302 2106 3204 3302	Массовая концентрация пропионовой кислоты	0,5-1000 мг/дм^3
					Массовая концентрация уксусной кислоты	0,5-1000 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
1173	ГОСТ Р 51786	Водка, этиловый спирт из пищевого сырья	11.01	2207 2208	Подлинность (определение)	Отсутствие/наличие
		Пищевые добавки, ароматизаторы	10.32 10.84 10.89	0905-0910 1108 1302 2104 2106 3204 3302	Массовая концентрация бензилового спирта	0,5-1000 мг/дм^3
1174	ГОСТ Р 51822	Продукция винодельческой промышленности	11.02 11.03 11.04	2204-2206 2208	Объемная доля этанола	5-25%
					Массовая концентрация уксусной кислоты	0,03-3,0 г/дм^3
					Массовая концентрация пропионовой кислоты	0,03-3,0 г/дм^3
1175	ГОСТ Р 51880	Кофе растворимый	10.51 10.83	0901 2101	Массовая доля свободных углеводов (арабиноза, галактоза, глюкоза, манноза, ксилоза, фруктоза, сахароза)	От 0,3 до 20 %
					Массовая доля общих углеводов(арабиноза, галактоза, глюкоза, манноза, ксилоза, фруктоза, сахароза)	От 0,3 до 20 %
					Массовая доля свободного маннита	От 0,3 до 1,6 %
					Массовая доля общего маннита	От 0,3 до 1,6 %
					Массовая доля углеводов:	
					галактоза	От 0,3 до 18%
					глюкоза	От 0,3 до 17 %
					сахароза	От 0,3 до 1,3 %
					фруктоза	От 0,3 до 3,6 %
1176	ГОСТ Р 52052	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.84 10.85 10.86 10.89	0710 0801-0804 0811-0814 1901 2001-2009 2106	Массовая доля сорбиновой кислоты Массовая доля бензойной кислоты	50-1500 мг/кг 50-1500 мг/кг
1177	ГОСТ 33332				Массовая доля сорбиновой кислоты Массовая доля бензойной кислоты	10-1500 включ., мг/кг 10-1500 включ., мг/кг
1178	ГОСТ Р 52147	Белково-витаминно-минеральные и амидо-витаминно-	10.86 10.89	0210 0306 0307 0708	Массовая доля витамина А	5-300 тыс. МЕ/кг
					Массовая доля витамина D	5-50 тыс. МЕ/кг
					Массовая доля витамина Е	10-1000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		минеральные добавки		0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901 2106 2301-2303 2308 2309		
1179	ГОСТ Р 52363	Спиртосодержащие отходы спиртового и ликероводочного производства. Жидкости стеклоомывающие, стеклоочистители, антизапотеватели, антиобледенители.	11.01 20.41 29.31	2207 2208 3820 8512	Массовая концентрация сивушного масла:	
					-2-пропанол	0,01-100 г/дм^3
					-1-пропанол	0,01-100 г/дм^3
					-1-бутанол	0,01-100 г/дм^3
					-изобутиловый спирт	0,01-100 г/дм^3
					-изоамиловый спирт	0,01-100 г/дм^3
					Массовая концентрация кетонов:	
					-ацетон	0,01-100 г/дм^3
					-2-бутанон	0,01-100 г/дм^3
					-диацетил	0,01-100 г/дм^3
					-уксусный альдегид	0,01-100 г/дм^3
					Массовая концентрация сложных эфиров:	
					-этилацетат	0,05-100 г/дм^3
					-этилформиат	0,01-100 г/дм^3
					-этилпропионат	0,01-100 г/дм^3
					-изобутилацетат	0,01-100 г/дм^3
					-этилбутират	0,01-100 г/дм^3
					-изоамилацетат	0,01-100 г/дм^3
					Объемная доля метилового спирта	0,01-10%
1180	ГОСТ Р 52698	Зерно, бобовые, семена масличных культур, продукты их переработки Корма Продукция общественного питания	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905	Пестициды: - α-ГХЦГ - γ –ГХЦГ - ДДТ - ДДД - ДДЭ	 0,001-0,1 мг/кг 0,001-0,1 мг/кг 0,007-0,4 мг/кг 0,007-0,2 мг/кг 0,007-0,1 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.86 10.89 10.91 10.92	2106 2301-2306 2308 2309		
1181	СТ РК ГОСТ Р 52698	Зерно, бобовые, семена масличных культур, продукты их переработки Продукция общественного питания. Корма	ОКУН 122200 01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.86 10.89 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Пестициды: - α-ГХЦГ - γ –ГХЦГ - ДДТ - ДДД - ДДЭ	 0,001-0,1 мг/кг 0,001-0,1 мг/кг 0,007-0,4 мг/кг 0,007-0,2 мг/кг 0,007-0,1 мг/кг
1182	ГОСТ Р 52828	Продукция винодельческой промышленности	10.32 10.84 10.89 11.02 11.03 11.04	2204-2206 2208	Охратоксин А	0,1-1,0 мкг/см^3
1183	ГОСТ Р 52831	Молоко и сухое молоко	01.41 01.45 01.49 10.32 10.51 10.52 10.84 10.86 10.89	0401 0402 0404 2106	Афлатоксин M_1: - молоко - сухое молоко	 От 0,10 до 1,0 мкг/дм^3 От 0,10 до 5,0 мкг/дм^3
1184	ГОСТ Р 53093	Зерно и продукты его переработки, корма, комбикорма	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.32 10.61	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213	Зеараленон	0,1-10 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.62 10.81 10.84 10.86 10.89 10.91 10.92	1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309		
1185	ГОСТ Р 53185	Напитки безалкогольные тонизирующие, напитки слабоалкогольные тонизирующие	10.32 10.84 10.86 10.89 11.05 11.07	1702 1901 2106 2202 2206 2208	Массовая концентрация кофеина Массовая концентрация таурина Массовая концентрация глюкуронолактона Массовая концентрация инозита Массовая концентрация L-карнитина Массовая концентрация B_3 Массовая концентрация B_5Массовая концентрация B_6	1-5000 мг/дм^3 1-5000 мг/дм^3 10-5000 мг/дм^3 20-1000 мг/дм^3 10-2000 мг/дм^3 2-2000 мг/дм^3 5-50 мг/дм^3 5-50 мг/дм^3
1186	ГОСТ Р 53750	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 1901 2105 2106	Жиры немолочного происхождения (определение)	Обнаружено/не обнаружено
1187	ГОСТ Р 53773	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация антоцианинов	5-5000 мг/дм^3
1188	ГОСТ Р 54058	Специализированная пищевая продукция на молочной основе	10.86 10.89	0201-210 0301-0307 0401-0406 0410 1212	Каротиноиды	1-300 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		Специализированная пищевая продукция на мясной основе Специализированная пищевая продукция на основе продуктов переработки рыбы и морепродуктов. Пищевые добавки.		1501-1517 1601 1602 1603-1605 1901 2104 2105 2106		
1189	ГОСТ Р 54068	Компоты консервированные плодово-ягодные	10.32 10.39 10.84 10.86 10.89	0811 1302 1901 2001 2006 2008 2106	Определение наличия синтетических красителей эритрозина и флоксина В	Отсутствие/наличие
1190	ГОСТ Р 54497	Компоты из фруктов и ягод	10.32 10.39 10.84 10.89	0811 1302 1901 2001 2006 2008 2106	Массовая доля пищевых синтетических красителей	0,0012-0,025 %
1191	ГОСТ Р 54503 метод Б	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2106 2201 2202	Полихлорированные бифенилы	2-3,5·10^6 нг/$дм^3$
1192	ГОСТ Р 54518	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье, корма	01.11 01.12 01.19 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11 10.12	0201-0210 0407 0408 0708 0713 1001-1008 1101-1104 1106-1109 1213 1501 1601 1602 1901	Кокцидиостатики	1,0-1000,0 мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.13 10.20 10.51 10.52 10.61 10.62 10.81 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92 36.00	1904 2106 2302 2308		
1193	ГОСТ Р 54634	Функциональные пищевые продукты	10.86 10.89	0210 0302-0307 0401-0410 0901-0910 1101-1103 1105-1108 1208 1301 1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2936 3301 3302	Витамин Е	5-500 млн$^{-1}$
1194	ГОСТ Р 54635	Функциональные пищевые продукты	10.86 10.89	0210 0302-0307 0401-0410 0901-0910 1101-1103 1105-1108	Витамин А	0,5-10 млн$^{-1}$

1	2	3	4	5	6	7
				1208 1301 1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2936 3301 3302		
1195	ГОСТ Р 54637	Функциональные пищевые продукты	10.86 10.89	0210 0302-0307 0401-0410 0901-0910 1101-1103 1105-1108 1208 1301 1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2936 3301 3302	Массовая доля витамина D_3	0,1-1,0 $млн^{-1}$
1196	ГОСТ Р 54684	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.84 10.85 10.86	0710 1302 1803-1806 1901	Массовая концентрация щавелевой кислоты	0,05-1,00 $г/дм^3$
					Массовая концентрация винной кислоты	0,10-15,00 $г/дм^3$
					Массовая концентрация хинной кислоты	0,10-10,00 $г/дм^3$
					Массовая концентрация яблочной кислоты	0,10-25,00 $г/дм^3$

1	2	3	4	5	6	7
			10.89	2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация изолимонной кислоты	0,05-0,50 г/дм^3
					Массовая концентрация лимонной кислоты	0,10-50,00 г/дм^3
					Массовая концентрация шикимовой кислоты	0,05-10,00 г/дм^3
					Массовая концентрация молочной кислоты	0,05-1,00 г/дм^3
					Массовая концентрация янтарной кислоты	0,05-1,00 г/дм^3
					Массовая концентрация фумаровой кислоты	0,005-0,500 г/дм^3
1197	ГОСТ Р 54685	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.84 10.85 10.86 10.89	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация фумаровой кислоты	1-50 мг/дм^3
1198	ГОСТ Р 54686	Изделия кондитерские	10.71 10.72 10.82	1704 1806 1905	Массовая доля насыщенных жирных кислот	0,1-50 %
1199	ГОСТ Р 54742	Соки цитрусовые	10.32	2007 2009	Массовая концентрация нарингина	5-50 мкг/см^3
					Массовая концентрация неогесперидина	5-50 мкг/см^3
1200	ГОСТ Р 54744	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.84 10.85 10.86 10.89	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация хинной кислоты	От 0,10 до 10,0 г/дм^3
					Массовая концентрация яблочной кислоты	От 0,10 до 25,0 г/дм^3
					Массовая концентрация лимонной кислоты	От 0,10 до 50,0 г/дм^3
1201	ГОСТ Р 54760	Молоко и молочная продукция Продукты детского питания на молочной основе	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая концентрация углеводов:	
					галактоза	50,0-10000 мг/дм^3
					лактоза	50,0-10000 мг/дм^3
					сахароза	50,0-10000 мг/дм^3
					фруктоза	50,0-10000 мг/дм^3
1202	ГОСТ Р 54904	Пищевые продукты в части молока, молочных продуктов, яиц, яичного порошка,	01.41 01.45 01.47 01.49 03.11	0201-0210 0302-0307 0401-0410 1601-1605 1701-1704	Амфениколы:	
					-хлорамфеникол (левомицетин)	0,2-1000 мкг/кг
					-флорфеникол	1,0-1000,0 мкг/кг
					-флорфеникол амин	1,0-1000,0 мкг/кг
					Пенициллины	1,0-1000,0 мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		мяса и мясных продуктов, мяса и продуктов из мяса птицы, меда, рыбы, морепродуктов, а также продовольственное сырье	10.11 10.12 10.13 10.51 10.52 10.85 10.86 10.89	1901-1905 2105 2106	Сульфаниламиды	1,0-1000,0 мкг/кг
1203	ГОСТ Р 54949	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье, специализированная пищевая продукция на зерновой основе	01.11 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.89 10.91 10.92	1001-1008 1101-1103 1105-1108 1208 1301 1801 1803-1806 1901-1905 2101-2106 2301-2309 2936 3301	Массовая доля витамина Е	От 50 до 1000 мкг/г
1204	ГОСТ Р 54950	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье,	01.11 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.89 10.91 10.92	1001-1008 1101-1103 1105-1108 1208 1301 1801 1803-1806 1901-1905 2101-2106 2301-2309 2936 3301	Массовая доля витамина А	От 40 до 6000 МЕ/г
1205	ГОСТ Р 55227	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2106 2201 2202	Массовая концентрация формальдегида	От 0,002 до 10 мг/дм^3
1206	ГОСТ Р 55328	Мармелад	10.82	1704	Синтетические красители (идентификация)	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1207	ГОСТ Р 55448	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.89 10.91 10.92	0712-0714 0801-0806 1001-1008 1101-1103 1105-1108 1201-1208 1213 1901 1905 2101-2106 2209 2301-2309	Охратоксин А	0,0025-1,0 мг/кг
1208	ГОСТ Р 55482	Мясо и мясная продукция	10.11 10.12 10.13 10.85 10.86	0201-0210 1601 1602	Массовая доля:	
					-витамина B_1	0,5-20,0 мг/кг
					-витамина B_2	0,5-20,0 мг/кг
					-витамина B_3	5,0-100,0 мг/кг
					-витамина B_5	5,0-100,0 мг/кг
					-витамина B_6	0,5-20,0 мг/кг
					-витамина B_7 (витамин Н, биотин)	0,01-5,0 мг/кг
					-витамина B_{12}	0,01-5,0 мг/кг
					-витамина С	10,0-500,0 мг/кг
1209	ГОСТ Р 55483	Мясо и мясная продукция	10.11 10.12 10.13 10.85 10.86	0201-0210 1601 1602	Жирно-кислотный состав (массовая доля жирных кислот)	0,03 - 98 %
1210	ГОСТ ISO 9231	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля бензойной кислоты	От 50 до 2000 мг/кг
1211	ISO 9231:2008				Массовая доля сорбиновой кислоты	От 1 до 1000 мг/кг
1212	ISO 11053:2009	Шоколад молочный	10.82	1704 1806	Обнаружение эквивалентов масла какао	Обнаружено/не обнаружено
					Массовая доля эквивалентов масла какао	От 5 до 100 %
					Массовая доля молочного жира	От 0 до 20 %
1213	ISO 14501:2007	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45	0401-0406 0410	Афлатоксин M_1: - молоко	От 0,008 до 1 мкг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция общественного питания	01.49 10.32 10.51 10.52 10.84 10.86 10.89	1901 2105 2106 2936	- сухое молоко	От 0,08 до 10 мкг/кг
1214	ISO 14892:2002	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля витамина D	От 2,5 до 14 мкг/100 г
1215	ISO 17678:2010	Молоко и молочные продукты	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	чистота молочного жира(примеси)	Обнаружено/не обнаружено
1216	BS EN 1528-1	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Продукция общественного питания. Корма	01.11 01.19 03.11 03.12 03.21 03.22 10.13 10.20 10.32 10.61 10.62 10.81 10.84 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92 36.00	0201-0210 0407 0408 1501 1601 1602 1901 1904 2106 2302-2309 2308	Пестициды: - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты -алдрин -гексахлорбензол -гептахлор Полихлорированные бифенилы	 От 0,01 до 1,0 мг/кг От 0,01 до 1,0 мг/кг От 0,01 до 1,0 мг/кг От 0,01 до 1,0 мг/кг От 0,01 до 1,0 мг/кг От 0,01 до 1,0 мг/кг
1217	BS EN 1528-2					
1218	BS EN 1528-3					
1219	BS EN 1528-4					
1220	ГОСТ EN 1528-1					
1221	ГОСТ EN 1528-2					
1222	ГОСТ EN 1528-3					
1223	ГОСТ EN 1528-4					
1224	ГОСТ EN 12823-1		01.11	0201–0210		От 0,2 до 50 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1225	СТБ EN 12823-1	Пищевые продукты (пищевая продукция), Продукция общественного питания	01.12 01.13 01.19 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.11 10.12 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	0301-0307 0401-0410 0510 0801-0814 0901-0910 1201-1202 1204-1212 1301-1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2301-2309 2936 3301 3302	Массовая доля витамина А (полный транс-ретинол, 13-цис-ретинол)	
1226	ГОСТ EN 12823-2	Пищевые продукты (пищевая продукция),	01.11-01.13 01.19 01.21-01.26	0201–0210 0301-0307 0401-0410	Массовая доля витамина А (β-каротин)	От 0,2 до 50 мг/кг
1227	СТБ EN 12823-2					

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция общественного питания	01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	0510 0801-0814 0901-0910 1201-1202 1204-1212 1301-1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2301-2309 2936 3301 3302		
1228 1229	ГОСТ EN 14164 СТБ EN 14164	Пищевые продукты (пищевая продукция). Продукция общественного питания.	01.11-01.13 01.19 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1212 1301-1302	Массовая доля витамина B_6 (суммарное содержание)	От 0,5 до 20 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.20 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2301-2309 2936 3301 3302		
1230 1231 1232	ГОСТ EN 14663 СТБ EN 14663 DIN EN 14663	Пищевые продукты (пищевая продукция). Продукция общественного питания.	01.11-01.13 01.19 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1212 1301-1302 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2301-2309 2936	Массовая доля витамина B_6 (пиридоксамин, пиридоксаль, пиридоксин)	От 0,5 до 20 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	3301 3302		
1233 1234	ГОСТ EN 14148 DIN EN 14148	Пищевые продукты (пищевая продукция). Продукция общественного питания.	01.11-01.13 01.19 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0510 0801-0814 0901-0910 1201-1202 1204-1212 1301-1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2301-2309 2936 3301 3302	Массовая доля витамина K_1	От 0,5 до 150 мкг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
			10.86 10.89 10.91 10.92			
1235	DIN EN 15607	Пищевые продукты (пищевая продукция). Продукция общественного питания.	01.11-01.13 01.19 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1212 1301-1302 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2301-2309 2936 3301 3302	Массовая доля витамина B_7 (витамин H, биотин)	От 20 до 750 мкг/100 г
1236	DIN EN 15652	Пищевые продукты (пищевая продукция), Продукция	01.11-01.13 01.19 01.21-01.26 01.41	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0701-0714	Массовая доля витамина B_3 (витамин PP, ниацин)	От 0,5 до 24 мг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
		общественного питания.	01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1212 1301-1302 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2301-2309 2936 3301 3302		
1237	ГОСТ ISO 4052	Кофе обычный и декофеинизированный зеленый (сырой) и жаренный кофе, кофе растворимый обычный и декофеинизированный	01.27 10.32 10.51 10.83 10.84 10.86 10.89	0901 2101	Массовая доля кофеина	От 0,02 до 1 %
1238	ГОСТ ISO 8260	Молоко и молочная продукция	ОКУН 122200 01.41 01.45 01.49	0401-0406 0410 1901 2105	Пестициды:	
1239	СТБ ISO 8260				- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	От 5 до 500 мкг/кг жира
1240	ISO 8260				- ДДТ и его метаболиты	От 5 до 500 мкг/кг жира

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция общественного питания	10.51 10.52 10.86	2106 2936	-алдрин	От 5 до 500 мкг/кг жира
					-гексахлорбензол	От 5 до 500 мкг/кг жира
					-гептахлор	От 5 до 500 мкг/кг жира
					ПХБ	От 2,5 до 50 мкг/кг жира
1241	ГОСТ ISO 10727	Чай и чай растворимый	01.27 10.83	0902	Массовая доля кофеина	От 0,06 до 9 %
1242	ISO 10727					
1243	ГОСТ ISO 14673-1	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45	0401-0406 1901	Массовая доля нитрата Массовая доля нитрита	От 0,5 до 100,0 мг/кг От 0,02 до 10,0 мг/кг
1244	ISO 14673-1:2004		01.49 10.51 10.52 10.86	2105 2106	Массовая доля нитрата Массовая доля нитрита	От 0,5 до 100,0 мг/кг От 0,02 до 10,0 мг/кг
1245	ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230	Молоко и молочная продукция, продукты молочные для детского питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля меламина	0,05-1,00 мг/кг
					Массовая доля циануровой кислоты	0,05-1,00 мг/кг
1246	ГОСТ Р ИСО 5508	Масложировая продукция Молоко и молочная продукция	10.41 10.42 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Жирно-кислотный состав (массовая доля жирных кислот): - масляная кислота - капроновая кислота - каприловая кислота - каприновая кислота - деценовая кислота - ундекановая кислота - лауриновая кислота - тридекановая кислота - миристиновая кислота - миристоленовая - пентадекановая кислота - пальмитиновая кислота - палмитолеиновая кислота - гептадекановая кислота - стеариновая кислота - сумма транс-изомеров олеиновой кислоты - цис-6-олеиновая кислота - цис-9-олеиновая кислота - транс-транс-линолевая кислота	 От 0,06 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,09 до 100 % От 0,22 до 100 % От 0,01 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,34 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,10 до 100 % От 0,04 до 100 % От 0,18 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,21 до 100 % От 0,23 до 10 % От 0,34 до 100 % От 0,28 до 100 % От 0,05 до 10 %

1	2	3	4	5	6	7
					- линолевая кислота - линоленовая кислота - арахиновая кислота - гондоиновая кислота - бегеновая кислота - эруковая кислота - трикозановая кислота - эйкозапентаеновая кислота - лигноцериновая кислота - тетракозеновая кислота - докозагексаеновая кислота	От 0,25 до 100 % От 0,05 до 100 % От 0,15 до 100 % От 0,08 до 100 % От 0,20 до 100 % От 0,12 до 100 % От 0, 09 до 100 % От 0,14 до 100 % От 0,19 до 100 % От 0,17 до 100 % От 0,11 до 100 %
1247	ГОСТ Р ИСО 9233-2	Сыры и плавленые сыры	10.51	0406	Массовая доля натамицина	От 0,5 до 12 мг/кг
1248	ГОСТ Р ИСО 13493	Мясо и мясная продукция, включая мясо птицы Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности	10.11 10.12 10.13 10.85 10.86 01.47 01.49 10.86 10.89	0201-0210 0407 0408 0410 1501-1503 1601-1603 1901 2103 2104 2106	Хлорамфеникол (левомицетин)	От 6,5 до 70 мкг/кг
1249	СТ РК ИСО 13493					
1250	ГОСТ ISO 13493					
1251	ГОСТ Р ИСО 13496	Мясо и мясная продукция	10.11 10.12 10.13 10.85 10.86	0201-210 1601 1602 2104	Синтетические водорастворимые красители (обнаружение)	Обнаружено/не обнаружено
1252	ГОСТ ISO 20481	Кофе обычный и декофеинизированный зеленый (сырой) и жаренный кофе, кофе растворимый обычный и декофеинизированный	01.27 10.32 10.51 10.83 10.84 10.86 10.89	0901 2101	Массовая доля кофеина	От 0,01 до 1,25 %
1253	ГОСТ Р ИСО 23275-1		10.82	1804-1806	Массовая доля эквивалентов масла какао	От 0,6 до 100 %
1254	ГОСТ Р ИСО 23275-2				Массовая доля масла какао	От 0 до 99,4 %

1	2	3	4	5	6	7
1255	СТБ ISO 23275-1	Масло какао, обыкновенный шоколад Какао-порошок				
1256	СТБ ISO 23275-2					
1257	ISO 23275-1					
1258	ISO 23275-2					
1259	ГОСТ Р ЕН 12856	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Продукция общественного питания.	01.11 01.19 10.13 01.49 10.13 10.31 10.32 10.39 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.84-10.86 10.89 36.00	0402-0406 0710 0801-0804 0811-0814 1302 1702 1803-1806 1901 2001-2009 2104-2106 2202-2206 2309	Массовая доля ацесульфама калия Массовая доля аспартама Массовая доля сахарина	От 50 до 500 мг/кг От 50 до 500 мг/кг От 50 до 500 мг/кг
1260	ГОСТ Р ЕН 14130	Пищевые продукты (пищевая продукция). Продукция общественного питания.	01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.91 10.92 01.11-01.13 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1208 1210-1212 1301 1302 1601-1605 1701-1704	Массовая доля витамина С	От 10 до 600 мг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
			03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.84 10.85 10.86 10.89 36.00	1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2301-2309 2936		
1261 1262	ГОСТ EN 14152 СТБ EN 14152	Пищевые продукты (пищевая продукция). Продукция общественного питания.	01.11-01.13 01.19 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.91 10.92 10.20	0210 0305-0307 0401-0410 0712-0714 0801-0806 0811-0814 0901-0910 1101-1103 1105-1108 1208 1210 1212 1301 1302 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905	Массовая доля витамина B_2	От 12 до 1250 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89	2001-2009 2101-2106 2301-2309 2936		
1263 1264	ГОСТ EN 15835 СТБ EN 15835	Продукты на зерновой основе	ОКУН 122200 01.11 01.12 01.19 01.25 10.13 10.20 10.61 10.62 10.71-10.72 10.81 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	1001-1008 1101-1109 1213 1901-1905 2106 2302 2308	Охратоксин А	От 0,001 до 0,320 мкг/кг
1265	ГОСТ EN 15851	Продукты на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста Продукция общественного питания	ОКУН 122200 01.11 01.12 01.25 10.61 10.62 10.71-10.73 10.85	1101-1106 1901 1902 1904 1905 2104 2106 2302	Афлатоксин B_1	0,07-0,18мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.86			
1266	СТБ 1036	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Продукция общественного питания. Корма	01.11-01.13 01.19 01.21-01.27 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.85 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.07 36.00	0201-0210 0407 0408 0708 0713 1001-1008 1101-1104 1106-1109 1213 1501 1601 1602 1901 1904 2106 2302 2308	Методы отбора проб для определения показателей безопасности	-
1267	СТБ 1181	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	0710 0801-0804 0811-0814 1901 2001-2009 2106	Массовая доля бензойной кислоты	20-4000 мг/кг
					Массовая доля сорбиновой кислоты	5-1000 мг/кг
1268	СТБ 1889	Маргарины, жиры для кулинарии,	10.42	0405 1506-1517	Массовая доля жирных кислот: - линолевая кислота	От 0,25 до 100 %

1	2	3	4	5	6	7
		кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			- сумма транс-изомеров олеиновой кислоты - транс-транс-линолевая кислота	От 0,23 до 10 % От 0,05 до 10 %
					Массовая доля бензойной кислоты	0,05-0,2 %
					Массовая доля сорбиновой кислоты	0,05-0,2 %
1269	СТБ 1907	Коньяки, коньячные спирты, вина, виноматериалы, ликеро-водочные изделия	10.32 10.84 10.89 11.01-11.04	2204 2205 2208	Массовая концентрация:	
					-глицерина	0,5-250,0 г/дм^3
					-арабинозы	0,5-250,0 г/дм^3
					-галактозы	0,5-250,0 г/дм^3
					-глюкозы	0,5-250,0 г/дм^3
					-сахарозы	0,5-250,0 г/дм^3
					-фруктозы	0,5-250,0 г/дм^3
1270	СТБ 1982	Винодельческая продукция и винодельческое сырье	01.21 10.32 10.84 10.89 11.02 11.03 11.04	2204-2206 2208	Массовая концентрация:	
					-щавелевой кислоты	0,02-0,40 г/дм^3
					-винной кислоты	0,2-4,0 г/дм^3
					-яблочной кислоты	0,2-4,0 г/дм^3
					-уксусной кислоты	0,2-4,0 г/дм^3
					-молочной кислоты	0,2-4,0 г/дм^3
					-лимонной кислоты	0,2-4,0 г/дм^3
					-янтарной кислоты	0,2-4,0 г/дм^3
1271	СТБ 2016	Масложировая продукция Молоко и молочная продукция Специализированная пищевая продукция на молочной основе	01.41 01.45 01.49 10.41 10.42 10.51 10.52 10.86 10.89	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Массовая доля молочного жира	15-85 %
1272	ГОСТ ISO 3890-1	Молоко и молочная продукция Продукция общественного питания	ОКУН 122200 01.41 01.45 01.49 10.32 10.51 10.52 10.84 10.86 10.89	0401-0406 0410 1901 2105 2106 2936	Пестициды:	
1273	ГОСТ ISO 3890-2				- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	От 0,01 до 1,0 мг/кг
1274	СТБ ISO 3890-1				- ДДТ и его метаболиты	От 0,01 до 1,0 мг/кг
1275	СТБ ISO 3890-2				-алдрин	От 0,01 до 1,0 мг/кг
1276	ISO 3890-1				-гексахлорбензол	От 0,01 до 1,0 мг/кг
1277	ISO 3890-2				-гептахлор	От 0,01 до 1,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1278 1279	СТБ ISO 22662 СТ РК ISO 22662	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля лактозы	От 0,2 до 10 %
1280	СТБ ИСО 5509	Масложировая продукция Молоко и молочная продукция	01.41 10.41 10.42 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0209 0401-0406 1501-1517 1901 2105 2106	Метиловых эфиры жирных кислот (получение)	-
1281	СТБ ИСО 6468	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2201 2202	Пестициды:	
					- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	От 1 до 200 нг/л
					- ДДТ и его метаболиты	От 1 до 200 нг/л
					-алдрин	От 1 до 200 нг/л
					-гексахлорбензол	От 1 до 200 нг/л
					-гептахлор	От 1 до 200 нг/л
					Хлорбензолы	От 1 до 200 нг/л
					Полихлорированные бифенилы	От 1 до 200 нг/л
1282 1283	ГОСТ EN 12821 СТБ EN 12821	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля витамина D	От 0,4 до 14 мкг/100 г
1284	СТ РК 1502	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье, Корма	01.11 01.12 01.19 10.11-10.13 10.20 10.32 10.41 10.51 10.61	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701 0712-0714 1001-1008 1101-1108 1202 1204-1208	Бенз(а)пирен	0,0001-0,002 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.62 10.81 10.84 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	1210 1212 1301 1302 1501-1518 1601-1605 1901 2101-2106 2301 2401 2402 3503		
1285	СТ РК 2011	Воды питьевые, воды минеральные. Продукты пищевые (пищевая продукция). Корма. Продукция табачной промышленности	01.11 01.12 01.13 01.15 01.19 01.21-01.27 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86	0201-0210 0301-0307 0407 0408 0410 0708 0713 1001-1008 1101-1104 1106-1109 1213 1501-1517 1601-1605 1901 1904 2104-2106 2201 2202 2302 2308 2309 2401 2402 2403	Пестициды: - ГХЦГ (α-изомер) - ГХЦГ (γ-изомер) - 4,4-ДДД - 4,4-ДДЭ - 4,4-ДДТ	 0,001-0,1 мг/кг 0,001-0,1 мг/кг 0,007-0,2 мг/кг 0,007-0,1 мг/кг 0,007-0,4 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.89 10.91 10.92 11.07 12.00 36.00			
1286 1287	ISO 15141-1 ISO 15141-2	Зерно, зерновые продукты Зерно, бобовые, семена масличных культур, продукты их переработки	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.32 10.61 10.62 10.81 10.84 10.86 10.89 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Охратоксин А	От 0,4 до 5 кг/кг
1288	Инструкция 4.1.10-15-61-2005	Зерно и зернопродукты. Продукция общественного питания. Корма	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.86 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Дезоксиниваленол (вомитоксин) Зеараленон	От 0,05 до 0,4 мг/кг От 0,005 до 0,125 мг/кг
1289	Инструкция по применению № 107-1006-07	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Корма	01.11 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81	0201-0210 0301-0307 1001-1004 1107 1504 1601-1605 1901	Нитрозамины: -ДМНА -ДЭНА	 0,0005-0,5 мг/кг 0,00075-0,75 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.85 10.86 10.89 10.91 10.92 11.05 11.06	2203 2302		
1290	МУ 4.1/4.2.2486-09	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86	1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Фальсификация (обнаружение)	Обнаружено/не обнаружено
1291	МУ 01-19/60-11-93	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Корма	01.11 01.12 01.19 10.11-10.13 10.20 10.41 10.51 10.61 10.62 10.81 10.84 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	0209 0405 1501-1517 1901 21042106 2309	Бутилгидроксианизол Бутилгдрокситолуол	От 0,1 до 100 мг/кг От 0,1 до 100 мг/кг
1292	МУ 1541-76	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Корма	01.11-01.13 01.19 01.21-01.27 01.41 01.45 01.49 01.47 01.49 03.11 03.12	0201-0210 0401-0410 0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры в -зерне -молоке -сливочном масле -мясе (говядина)	 От 0,02 до 0,1 мг/кг От 0,04 до 0,1 мг/дм^3 От 0,1 до 1,0 мг/кг От 0,08 до 1,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			03.21 03.22 10.11 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81- 10.86 10.89 10.91 10.92 36.00	2104 2106 2301-2306 2308 2309		
1293	МЗ СССР МУ 2142-80	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Продукция общественного питания Корма	01.11-01.13 01.19 01.21-01.27 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52	0201-0210 0407 0408 0708 0713 1001-1008 1101-1104 1106-1109 1213 1501 1601 1602 1901 1904 2106 2302 2308	Пестициды: -альдрин -гептахлор -ГХЦГ (сумма изомеров) -ДДТ (сумма изомеров и метаболитов) в	
					воде	От 0,005 до 2,0 мг/дм^3
					овощах, фруктах, зерне, рыбе, мясе, сливочном масле	От 0,050 до 2,0 мг/кг
					животном жире, молоке, сливках, твороге	От 0,040 до 2,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 36.00			
1294	МЗ СССР МУ 3184-84	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Корма	01.11 01.12 01.19 10.39 01.41 01.45 01.49 10.13 10.20 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71 10.73 10.81 10.83-10.86 10.89 10.91 10.92	0901 0902 1001-1008 1101-1109 1202 1204-1208 1213 1507-1518 1801-1806 1901-1905 2001 2006 2008 2104-2106 2309	Т-2 токсин	От 0,05 до 0,18 мг/кг
1295	МЗ СССР МУ 3940-85	Зерно, зернопродукты Зерно, бобовые, семена масличных культур, продукты их переработки Продукция общественного питания	01.11 01.12 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.86 10.89 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Дезоксиниваленол	От 0,2 до 3,0 мг/кг (ТСХ) От 0,05 до 0,4 мг/кг (ВЭЖХ)

1	2	3	4	5	6	7
1296	МЗ СССР МУ 4082-86	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Продукция общественного питания Корма	01.11 01.12 01.19 01.41 01.45 01.49 10.13 10.20 10.32 10.39 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.83 10.84 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92 36.00	0401-0410 0901 0902 1001-1008 1101-1109 1202 1204-1208 1213 1507-1518 1801-1806 1901-1905 2001 2006 2008 2104-2106 2309	Афлатоксины B_1 B_2 G_1 G_2 M_1,	- От 0,1 до 50 мкг/кг От 0,1 до 50 мкг/кг От 0,1 до 50 мкг/кг От 0,1 до 50 мкг/кг От 0,5 до 5 мкг/кг
1297	МЗ СССР МУ 4120-86	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2106 2201 2202	Пестициды: -гамма-ГХЦГ -гептахлор -альдрин -ДДЭ -ДДД -ДДТ -кельтан	 От 0,00008 до 0,1 мг/дм^3 От 0,00008 до 0,25 мг/дм^3 От 0,00008 до 0,01 мг/дм^3 От 0,0002 до 0,01 мг/дм^3 От 0,0002 до 0,01 мг/дм^3 От 0,0002 до 0,01 мг/дм^3 От 0,0002 до 0,1 мг/дм^3
1298	МЗ СССР МУ 5177-90	Зерно, зернопродукты	01.11 01.12 01.19	0708 0713 1001-1008	Дезоксиниваленол	От 0,2 до 3,0 мг/кг (ТСХ) От 0,05 до 0,4 мг/кг (ВЭЖХ)

1	2	3	4	5	6	7
		Зерно, бобовые, семена масличных культур, продукты их переработки Продукция общественного питания. Корма.	10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.86 10.89 10.91 10.92	1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Зеараленон	От 0,1 до 1,0 мг/кг (ТСХ) От 0,005 до 0,25 мг/кг (ВЭЖХ)
1299	МУК 4.1.649-96	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00.11	2106 2201 2202	Массовая концентрация летучих органических веществ	0,001-0,2 мг/дм^3
1300	МУК 4.1.663-97	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00.11	2106 2201 2202	Массовая концентрация:	
					-ди(2-этилгексил)фталата	10-1000 мкг/дм^3
1301	МУК 4.1.737-99	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00.11	2106 2201 2202	Массовая концентрация фенолов:	
					-фенол	0,0005-0,01 мг/дм^3
					-2-хлорфенол	0,0005-0,01 мг/дм^3
					-дихлорфенолы	0,001-0,02 мг/дм^3
					-трихлорфенолы	0,002-0,02 мг/дм^3
1302	МУК 4.1.738-99	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00.11	2106 2201 2202	Массовая концентрация:	
					-диметилфталата	0,1-3 мг/дм^3
					-диэтилфталата	0,0002-3,0 мг/дм^3
					-ди(2-этилгексил)фталата	0,0002-0,2 мг/дм^3
1303	МУК 4.1.75299				Массовая концентрация фенола	0,0005-0,010 мг/дм^3
1304	МУК 4.1.787-99	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Продукция общественного питания Корма для животных	01.11 01.12 01.41 01.45 01.49 10.32 10.39 10.51 10.52 10.61 10.71-10.73 10.83-10.86 10.89	0401-0410 0710 0801-0804 0811-0814 0901 0902 1001-1008 1101-1109 1202 1204-1208 1213 1507-1518 1801-1806	Микотоксины:	
					афлатоксин B_1	От 0,0001 до 0,05 мг/кг
					афлатоксин M_1	От 0,0005 до 0,005 мг/кг
					дезоксиниваленол	От 0,05 до 3,0 мг/кг
					зеараленон	От 0,004 до 1,0 мг/кг
					патулин	От 0,01 до 0,075 мг/кг
					Т-2 токсин	От 0,05 до 0,18 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			36.00	1901-1905 2001-2009 2106 2302 2308 2309		
1305	МУК 4.1.1023-01	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье Корма	01.11 01.19 03.11 03.12 03.21 03.22 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.85 10.86 10.89 10.91 10.92	0201-0210 0407 0408 0708 0713 1001-1008 1101-1104 1106-1109 1213 1501 1601 1602 1901 1904 2106 2302 2308	Полихлорированные бифенилы	От 0,2 до 20 мг/кг
1306	МУК 4.1.1132-02	Воды питьевые	11.07 36.00	2106 2201	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	0,0001-0,01 мг/кг
		Зерно, продукты переработки зерна. Корма. Зерно, бобовые, семена масличных культур, продукты их переработки	01.11 01.12 10.32 10.61 10.62 10.84 10.86 10.89	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2104 2106 2301-2306 2308 2309	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	0,005-0,05 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1307	МУК 4.1.1488-03	Спирт этиловый, спиртосодержащая пищевая продукция, спиртные напитки	11.01- 11.05	2203-2208	Объемная доля бензина	0,25-3,00 % об
1308	МУК 4.1.1489-03	Спирт этиловый, спиртосодержащая пищевая продукция, спиртные напитки	11.01- 11.05	2203-2208	Массовая доля битрекса	От 0,00025 до 0,00125 % масс
1309	МУК 4.1.1491-03	Спирт этиловый, спиртосодержащая пищевая продукция, спиртные напитки Пищевые добавки, ароматизаторы	10.32 10.84 10.89 11.01- 11.05	1302 2106 2203-2208 3204 3301 3302	Объемная доля 1,2-пропиленгликоля	2,0-20 % об
1310	МУК 4.1.1493-03	Спирт этиловый, спиртосодержащая пищевая продукция, спиртные напитки	11.01 -11.05	2203-2208	Массовая доля диэтилфталата	0,02-0,15 % масс
1311	МУК 4.1.1494-03	Спирт этиловый, спиртосодержащая пищевая продукция, спиртные напитки	11.01 -11.05	2203-2208	Объемная доля:	
					-ксилола	5,0-20 % об
					-толуола	5,0-20 % об
1312	МУК 4.1.1912-04	Продукты животного происхождения	01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 10.11-10.13 10.51 10.52 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0302-0307 0401-0410 1501-1504 1601-1605 1901 2104-2106	Левомицетин (хлорамфеникол)	От 0,01 до 10,0 мг/кг
1313	МУК 4.1.1962-05	Кукуруза (зерно, крупа, мука)	01.11 01.13 01.19 10.61	1005 1102-1104	Фумонизин B_1	От 0,01 до 2,5 мг/кг
					Фумонизин B_2	От 0,04 до 2,5 мг/кг
1314	МУК 4.1.2204-07	Зерно и продукты его переработки. Каши	01.11 01.12	1001-1008 1101-1108	Охратоксин А	От 0,0005до 0,016 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		на молочно-зерновой основе, мук и крупа, требующая варки, каши сухие безмолочные, каши сухие молочные, растворимое печенье	01.25 10.32 10.61 10.62 10.71-10.73 10.84 10.85 10.86 10.89	1602 1901-1905 2104 2106 2302		
1315	МУК 4.1.2229-07	Моллюски	03.11 03.21 10.20	0307	Массовая доля домоевой кислоты	0,5-200 мкг/г
1316	МУК 4.1.2270-07	Воды питьевые	11.07 36.00	2201	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	От 0,0001 до 0,01 мг/дм^3
1317	МУК 4.1.2420-08	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая доля меламина	1,0-100 мг/кг
1318	МУК 4.1.2479-09	Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства	10.32 10.84 10.89	0905-0910 1108 1301 1302 2102 2103 2106 2209	Массовая доля пентахлорфенола	0,005-1,0 мг/кг
1319	МУК 4.1.2480-09	Мясо и мясная продукция	10.11-10.13 10.85 10.86	0201-210 1601 1602 2104	Дорамектин	От 0,001 до 20 мг/кг
1320	МУК 4.1.2483-09	Пищевые продукты (пищевая продукция)	10.32 10.84 10.85 10.86 10.89 36.00	0712-0714 0813 0904 0906-0910 1901 2106	Непищевые красители (Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV, Пара ред)	Отсутствие/наличие

1	2	3	4	5	6	7
1321	МУК 4.4.1.011-93	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье	10.13 10.20 10.85 10.86 10.89 11.05 11.06	0201-0210 0301-0307 1001-1004 1107 1504 1601-1605 1901 2203 2302	N-нитрозамины (НДМА и НДЭА)	От 1,0 до 120 мкг/кг
1322	МВИ.МН 806-98	Молоко и молочная продукция Масложировая продукция Продукты переработки плодов и овощей	01.41 01.45 01.49 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.84 10.85 10.86 10.89	0209 0401-0406 0710 0801-0804 0811-0814 1501-1517 1901 2001-2009 2105 2106	Массовая доля бензойной кислоты Массовая доля сорбиновой кислоты	20-4000 мг/кг 50-2000 мг/кг
1323	МВИ.МН 1037-99	Кофе обычный и декофеинизированный зеленый (сырой) и жаренный кофе, кофе растворимый обычный и декофеинизированный Чай и чай растворимый	01.27 10.51 10.83	0901 0902 1060 2101	Массовая доля кофеина	0,1-10 %
1324	МВИ.МН 1363-2000	Мука, хлеб, зерно Молоко и молочная продукция Мясо и мясная продукция	01.11 01.12 01.41 01.45 01.49 10.11-10.13	0201-210 0401-0406 1001-1008 1101-1104 1601 1602	Массовая доля аминокислот	10-20000мг/100г

1	2	3	4	5	6	7
		Соевые изделия (соевая мука, изолят, концентрат)	10.41 10.51 10.52 10.61 10.71 10.72 10.84-10.86 10.89 10.91	1901 2104 2105 2106 2302 2304 2923		
1325	МВИ.МН 1364-2000	Молоко и молочная продукция Мясо и мясная продукция	01.41 01.45 01.49 10.11-10.13 10.51 10.52 10.85 10.86	0201-210 0401-0406 1601 1602 1901 2104 2105 2106	Массовая доля холестерина	$1\text{-}10^{-4}$ – 2,4 г/100г
1326	МВИ.МН 2146-2004	Мясо и мясная продукция Продукты переработки плодов и овощей Витаминизированная пшеничная мука, хлеб и хлебобулочные изделия Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.11-10.13 10.31 10.32 10.39 10.51 10.52 10.61 10.71 10.72 10.85 10.86 10.89	0201-210 0401-0406 0710 0801-0804 0811-0814 1101-1106 1601 1602 1901 2001-2009 2104 2105 2106	Массовая доля витамина B_9 (фолиевая кислота)	15-300 мкг/100г
1327	МВИ.МН 2352-2005	Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки Продукция общественного питания	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.85 10.86	0301-0307 0410 1501-1517 1603-1605 1901 2106	Пестициды: - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты -алдрин -гексахлорбензол -гептахлор Полихлорированные бифенилы	 0,0001-0,0300 мг/кг 0,0001-0,0300 мг/кг 0,0001-0,0300 мг/кг 0,0001-0,0300 мг/кг 0,0001-0,0300 мг/кг 0,0001-0,0300 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1328	МВИ.МН 2399-2005	Напитки алкогольные и безалкогольные	11.01-11.05 11.07	1702 1901 2106 2202 2206 2208	Массовая концентрация синтетических красителей (индигокармин, желтый «Солнечный закат», тартразин, понсо 4R)	10-200 мг/дм^3
1329	МВИ.МН 2665-2007	Коньячные спирты, коньяки и коньячная продукция	11.01	2208	Массовая концентрация:	
					-4-гидроксибензальдегид	0,10-20,00 мг/дм^3
					-ванилиновая кислота	0,10-20,00 мг/дм^3
					-5-метилфурфурол	0,10-20,00 мг/дм^3
					-сиреневая кислота	0,10-20,00 мг/дм^3
					-ванилин	0,10-20,00 мг/дм^3
					-сиреневый альдегид	0,10-20,00 мг/дм^3
					-п-кумаровая кислота	0,10-20,00 мг/дм^3
					-синаповая кислота	0,10-20,00 мг/дм^3
					-конифериловый альдегид	0,10-20,00 мг/дм^3
					-синаповый альдегид	0,10-20,00 мг/дм^3
					-галловая кислота	0,10-50,00 мг/дм^3
					-фурфурол	0,10-50,00 мг/дм^3
					-5-гидроксиметилфурфурол	0,10-250,00 мг/дм^3
					-эллаговая кислота	0,20-50,00 мг/дм^3
1330	МВИ.МН 2738-2007	Виноградные вина, виноматериалы и ликеры	11.01-11.04	2204-2206 2208-2209	Массовая концентрация:	
					-фруктозы	1,0-300,0 г/дм^3
					-глюкозы	1,0-300,0 г/дм^3
					-сахарозы	1,0-300,0 г/дм^3
1331	МВИ. МН 2842-2008	Плодовые вина и виноматериалы	11.03	2204-2206 2208-2209	Массовая концентрация:	
					-фруктозы	1,0-200,0 г/дм^3
					-глюкозы	1,0-200,0 г/дм^3
					-сахарозы	1,0-200,0 г/дм^3
1332	МВИ.МН 3008-2008	Необогащенные и обогащенные витамином продукты питания, пищевые добавки.	01.11-01.13 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008	Массовая доля витамина B_5 (пантотеновая кислота)	0,1-250,0 мг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
			03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89 11.05 11.07	1101-1108 1202 1204-1208 1210 1212 1301 1302 1501-1517 1601-1605 1901-1905 2001-2009 2101-2106		
1333	МВИ.МН 3239-2009	Пищевая продукция, продовольственное сырье	01.11-01.13 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42	0201-0208 0210 0301-0308 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814 0901-0904 0906-0910 1001-1008 1101-1107 1201 1202 1204 1206 1208 1501-1517	Массовая доля β-каротина	0,01-2000,00 мг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
			10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89	1601-1605 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2302 2309 2936		
1334	МВИ.МН 3543-2010	Продукты пищевые (пищевая продукция), продовольственное сырье	10.20 10.13 10.85 10.86 10.89 11.05 11.06	0201-0210 0301-0307 1001-1004 1107 1504 1601-1605 1901 2203 2302	N-нитрозамины: -НДМА -НДЭА	 От 0,0005 до 0,5 мг/кг От 0,00075 до 0,75 мг/кг
1335	МВИ № 23-08	Напитки Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86 11.02-11.04 11.07	1302 1702 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация бензойной кислоты Массовая концентрация сорбиновой кислоты	20-500 мг/дм^3 10-500 мг/дм^3
1336	МВИ № 24-08	Напитки Соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.84 10.85 10.86 10.89 11.02-11.04 11.07	1302 1702 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая концентрация: -щавелевой кислоты -лимонной кислоты -винной кислоты -янтарной кислоты -молочной кислоты -яблочной кислоты -уксусной кислоты	 0,05-0,5 г/дм^3 0,10-4,0 г/дм^3 0,5-3,0 г/дм^3 0,5-5,0 г/дм^3 0,5-5,0 г/дм^3 0,10-5,0 г/дм^3 0,10-3,0 г/дм^3
1337	МВИ № 32-08	Зерно и продукты его переработки, комбикорма Зерно, бобовые, семена масличных	01.11 01.12 10.32 10.61 10.62	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201	Зеараленон	0,1-0,8 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		культур, продукты их переработки	10.84 10.86 10.89 10.91	1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309		
1338	МВИ № 33-08	Пищевые продукты (пищевая продукция) Продукция общественного питания. Корма для животных	ОКУН 122200 01.11 01.12 10.32 10.61 10.62 10.84 10.86 10.89 10.91	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Дезоксиниваленол	0,35-2,0 мг/кг
1339	МВИ № 35-08	Вино, безалкогольные напитки Соковая продукция из фруктов и овощей Специализированная пищевая продукция на основе продуктов переработки плодов и овощей Пищевые добавки, ароматизаторы	10.32 10.84 10.85 10.86 10.89 11.02-11.04 11.07	0710 0801-0804 0811-0814 0905-0910 1108 1302 1803-1806 1901 2001-2009 2102 2103 2106 2202 2204-2206	Охратоксин А	0,5-100 мкг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
1340	МВИ № 42-09	Зерно фуражное, продукты его переработки Зерно, бобовые, семена масличных культур, продукты их переработки Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства. Корма для животных	01.11 01.12 10.32 10.61 10.62 10.84 10.86 10.89 10.91 10.92	0708 0713 1001-1008 1101-1109 1201 1204-1208 1213 1901-1905 2106 2301-2306 2308 2309	Охратоксин А	От 0,0005 до 0,020 мг/кг
1341	МВИ № 43-08	Пищевая продукция. Продовольственное сырье, комбикорма	01.11-01.13 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86	0201-0208 0210 0301-0308 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814 0901-0904 0906-0910 1001-1008 1101-1107 1201 1202 1204 1206 1208 1501-1517 1601-1605 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2302 2309 2936	Массовая доля витамина А Массовая доля витамина Е Массовая доля витамина Д	От 0,2 до 50 мг/кг От 25 до 1500 мг/кг От 0,5 до 100 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.89 10.91			
1342	МВИ № 44-09	Соковая продукция из фруктов и овощей, продукты переработки плодов и овощей, мед и медсодержащие продукты	01.49 10.31 10.32 10.39 10.85 10.86 10.89	0409 0701-0714 0801-0814 1202 1208 1212 1302 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202	Массовая доля 5-гидроксиметилфурфурола	0,5-250 мг/кг
1343	МВИ № 46-08	Вина, напитки винные и безалкогольные , соковая продукция из фруктов и овощей	10.32 10.85 10.86 11.02-11.04 11.07	1302 1702 1803-1806 1901 2001-2009 2106 2202 2204-2206 2208	Массовая концентрация: -сахарозы -глюкозы -фруктозы	 0,5-80,0 г/дм^3 0,5-80,0 г/дм^3 0,5-80,0 г/дм^3
1344	М-02-902-146-08	Биологически активные добавки, премиксы, корма	01.11 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.89 10.91 10.92	0201-0208 0210 0301-0308 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814 0901-0904 0906-0910 1001-1008 1101-1107 1201 1202 1204 1206 1208	Массовая доля: -витамина B_1 -витамина B_2 -витамина B_3 (витамин PP) -витамина B_6 -витамина C	 12-1250 мкг/дм^3 12-1250 мкг/дм^3 12-1250 мкг/дм^3 12-1250 мкг/дм^3 12-1250 мкг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
				1601-1605 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2302 2309		
1345	М-02-1006-08	Биологически активные добавки, премиксы, корма	01.11 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.89 10.91 10.92	0201-0208 0210 0301-0308 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814 0901-0904 0906-0910 1001-1008 1101-1107 1201 1202 1204 1206 1208 1501-1517 1601-1605 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2302 2309 2936	Массовая доля:	
					-витамина А	$0,16\text{-}24 \cdot 10^3$ мг/кг
					-витамина D	$0,15\text{-}22 \cdot 10^3$ мг/кг
					-витамина Е	$0,41\text{-}61 \cdot 10^3$ мг/кг
1346	М-02-2107-09	Вино, виноматериалы, напитки безалкогольные, продукты молочные, изделия кондитерские, соки, варенье, джемы, мед	01.41 01.45 01.49 10.32 10.39 10.51 10.52 10.71	0401-0406 0409 0710 0801-0804 0811 0905-0910 1108 1302	Массовая концентрация углеводов (массовая доля):	
					глюкоза	0,5-100 г/дм^3 (0,44-87,5 %)
					лактоза	2,6-100 г/дм^3 (2,2-87,5 %)
					мальтоза	2,6-100 г/дм^3 (2,2-87,5 %)
					маннноза	2,6-100 г/дм^3 (2,2-87,5 %)
					сахароза	0,5-100 г/дм^3 (0,44-87,5 %)
					фруктоза	0,5-100 г/дм^3 (0,44-87,5 %)

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевые добавки, ароматизаторы	10.72 10.82 10.84 10.85 10.86 10.89 11.02-11.04 11.07	1702 1704 1806 1901 1905 2001 2002 2004-2009 2102 2103 2106 2202 2204- 2206 2208	Массовая концентрация подсластителей:	
					ксилит	2,6-100 г/дм^3 (2,2-87,5 %)
					сорбит	2,6-100 г/дм^3 (2,2-87,5 %)
1347	М 04-14-2005	Молоко и молочная продукция. Продукция общественного питания	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 0410 1901 2105 2106 2936	Афлатоксин M_1	0,0002-0,005 мг/кг
1348	М 04-10-2007	Пищевые продукты (пищевая продукция). Продовольственное сырье	01.11-01.13 01.21-01.26 01.41 01.45 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51	0201-0208 0210 0301-0308 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814 0901-0904 0906-0910 1001-1008 1101-1107 1201 1202 1204 1206 1208 1501-1517 1601-1605	Массовая доля витамина А	От 0,2 до 200 мг/кг
					Массовая доля витамина Е	От 1 до 100000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81 10.82 10.85 10.86 10.89	1901-1905 2001-2009 2101-2106 2302 2309 2936		
1349	М 04-15-2009	Пищевая продукция. Продовольственное сырье	01.11 01.12 10.11-10.13 10.20 10.41 10.51 10.61 10.84 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0701 0712-0714 1001-1008 1101-1108 1202 1204-1208 1210 1212 1301 1302 1501-1518 1601-1605 1901 2101-2106 2301 2401 2402 3503	Бенз(а)пирен	0,1-100 мкг/кг
1350	М 04-56-2009	Пищевая продукция. Продовольственное сырье	01.11 01.12 10.11-10.13 10.20 10.41 10.51 10.61 10.84 10.85	0201-0208 0210 0301-0308 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814 0901-0904 0906-0910	Массовая доля витамина B_1 Массовая доля витамина B_2	От 0,01 до 50,0 вкл., мг/100 г От 0,01 до 50,0 вкл., мг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
			10.86 10.89	1001-1008 1101-1107 1201 1202 1204 1206 1208 1601-1605 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2302 2309		
1351	М 04-07-2010	Пищевая продукция. Продовольственное сырье	01.11 01.12 10.11 -10.13 10.20 10.41 10.51 10.61 10.84 10.85 10.86 10.89	0201-0208 0210 0301-0308 0401-0410 0701-0710 0712-0714 0801-0814 0901-0904 0906-0910 1001-1008 1101-1107 1201 1202 1204 1206 1208 1601-1605 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2302 2309	Массовая доля витамина С	От 10 до 5000 мг/кг
1352	М 10-26243-03	Продукты и полупродукты спиртового и	11.01	2203-2208	Летучие органические примеси (идентификация)	Отсутствие/наличие

1	2	3	4	5	6	7
		ликероводочного производства				
1353	НДП 30.1:2:3.68-2009	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2106 2201 2202	Массовая концентрация:	
					-диметилфталата	0,0002-0,2 мг/дм^3
					-диэтилфталата	0,0002-3,0 мг/дм^3
					-ди(2-этилгексил)фталата	0,0002-0,2 мг/дм^3
1354	ПНД Ф 14.1:2:4.177-02	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2106 2201 2202	Атразин	От 0,00005 до 0,01 мг/дм^3
					Симазин	От 0,00005 до 0,01 мг/дм^3
1355	СанПиН 42-123-4083-86	Рыба, рыбная продукция	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.85 10.86 10.89	0301-0307 0410 1501-1517 1603-1605 1901 2106	Гистамин	От 10 до 200 мг/кг
1356	ГОСТ 30178	Продукты пищевые (пищевая продукция), продукция общественного питания, продовольственное сырье. Парфюмерно-косметическая продукция. Товары бытовой химии. Средства гигиены полости рта, изделия санитарно-гигиенического назначения	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0504 0509 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1101-1109 1201-1208 1210-1214 1301-1302 1501-1517 1520 1521 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905	Массовая концентрация свинца Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация меди Массовая концентрация цинка Массовая концентрация железа	От 0,05 до 100 мг/кг От 0,05 до 50 мг/кг От 0,01 до 250 мг/кг От 0,01 до 500 мг/кг От 0,025 до 500 мг/кг
1357	ГОСТ 26930				Массовая концентрация мышьяка	0,02-2,0 мг/кг
1358	ГОСТ 26927				Массовая концентрация ртути	0,003-5,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01 11.07 12.00 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31 36.00	2001-2009 2101-2106 2201-2209 2309 2501 2905 2936 3301-3307 3401 3402 3405 3503		
1359	ГОСТ 26929	Продукты пищевые (пищевая продукция), продукция общественного питания, продовольственное сырье. Парфюмерно-косметическая продукция. Товары бытовой химии. Средства гигиены полости рта, изделия санитарно-гигиенического назначения	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0504 0509 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1101-1109 1201-1208 1210-1214 1301-1302 1501-1517 1520 1521 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905	Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных компонентов	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01 11.07 12.00 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31 36.00	2001-2009 2101-2106 2201-2209 2905 2936 3301-3307 3401 3402 3405 3503		
1360	ГОСТ 32343	Корма, комбикормовая продукция, комбикормовое сырье	01.11 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.91	2301-2306 2308 2309	Массовая концентрация кальция Массовая концентрация меди Массовая концентрация железа Массовая концентрация магния Массовая концентрация марганца Массовая концентрация калия Массовая концентрация натрия Массовая концентрация цинка	50-300000 мг/кг 5-20000 мг/кг 5-30000 мг/кг 50-100000 мг/кг 5-15000 мг/кг 500-30000 мг/кг 500-250000 мг/кг 5-15000 мг/кг
1361	ГОСТ Р 55447		10.92		Массовая доля кадмия Массовая доля свинца Массовая доля мышьяка Массовая доля ртути Массовая доля хрома Массовая доля олова	От 0,01 до 1,00 мг/кг От 0,05 до 10,00 мг/кг От 0,0025 до 1,0000 мг/кг От 0,0025 до 1,0000 мг/кг От 0,2 до 10,0 мг/кг От 5 до 1000 мг/кг
1362	МУ 5178-90	Продукты пищевые (пищевая продукция), продукция общественного питания,	01.21-01.29	0201-0210	Массовая концентрация общей ртути	0,005 -0,03 мг/кг
1363	МИ 2740-2002		01.41	0301-0308	Массовая концентрация общей ртути	0,0025-0,25 мг/кг
1364	ГОСТ 5512		01.45 01.47	0401-0410 0504	Качественное определение мышьяка	Наличие окраски/ отсутствие окраски
1365	ГОСТ 26928		01.49	0509	Массовая концентрация железа	0,2-120 мг/кг
1366	ГОСТ 26932 п.6		02.30	0510	Массовая концентрация свинца	От 0,02 мг/кг до 2,9 мг/кг
1367	ГОСТ 26933 п.6		03.11	0701-0714	Массовая концентрация кадмия	от 9×10^{-6} до 0,3 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1368	ГОСТ 26931 п.3, п.6	продовольственное сырье	03.12 03.21 03.22 10.11 10.82-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01 11.07 12.00 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31 36.00	0801-0814 0901-0910 1101-1109 1201-1208 1212 1301-1302 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2501 2905 2936	Массовая концентрация меди	0,25-100 мг/кг
1369	СТБ EN 14083				Массовая концентрация свинца	От 0,2 до 80 мг/кг
					Массовая концентрация кадмия	От 0,02 до 2 мг/кг
					Массовая концентрация хрома	От 0,2 до 16 мг/кг
					Массовая концентрация молибдена	От 0,2 до 80 мг/кг
1370	ГОСТ Р 51766				Массовая концентрация мышьяка	От 0,01 до 200 мг/кг
1371	МУ 01-19/47-11-92				Массовая концентрация свинца	От 0,05 до 100 мг/кг
					Массовая концентрация кадмия	От 0,01 до 50 мг/кг
					Массовая концентрация меди	От 0,01 до 250 мг/кг
					Массовая концентрация цинка	От 0,01 до 500 мг/кг
					Массовая концентрация железа	От 0,025 до 500 мг/кг
					Массовая концентрация никеля	От 0,05 до 250 мг/кг
					Массовая концентрация хрома	От 0,05 до 250 мг/кг
1372	МУК 4.1.986-00				Массовая концентрация свинца	0,02-10 мг/кг
					Массовая концентрация кадмия	0,01-2,0 мг/кг
1373	МУК 4.1.991-00				Массовая концентрация меди	1-100 мг/кг
					Массовая концентрация цинка	5-200 мг/кг
1374	ГОСТ 31707 (EN 14627:2005)				Массовая концентрация общего мышьяка Массовая концентрация селена	От 0,01 до 50 мг/кг От 0,025 до 50 мг/кг
1375	ГОСТ Р 53182				Массовая концентрация мышьяка Массовая концентрация селена	от 0,002 до 50 мг/кг от 0,005 до 50 мг/кг
1376	ГОСТ 31266				Массовая концентрация мышьяка	От 0,01 до 200 мг/кг
1377	СТБ EN 14084				Массовая концентрация свинца	От 0,1 до 250 мг/кг
					Массовая концентрация кадмия	От 0,003 до 6 мг/кг
					Массовая концентрация цинка	От 0,6 до 1250 мг/кг
					Массовая концентрация меди	От 0,9 до 2500 мг/кг
					Массовая концентрация железа	От 2,0 до 5000 мг/кг
1378	ГОСТ Р 53183 (ЕН 13806:2002)				Массовая концентрация ртути	От 0,001 до 5 мг/кг
1379	ГОСТ EN 15505				Массовая концентрация натрия	От 1500 до 5000 мг/кг
					Массовая концентрация магния	От 250 до 2000 мг/кг
1380	МУК 4.1.985-00				Определение содержания токсичных элементов. Методика автоклавной пробоподготовки	-
1381	ГОСТ Р 53150 (ЕН 13805:2002)				Пробоподготовка проб методом минерализации при повышенном давлении	-

1	2	3	4	5	6	7
1382	ГОСТ 31671 (EN13805:2002)				Пробоподготовка проб методом минерализации при повышенном давлении	-
1383	ГОСТ EN 13804				Определение следовых элементов. Критерии эффективности, общие требования и подготовка проб.	-
1384	МУК 4.1.1472-03	Твердые биоматериалы животного и растительного происхождения (пищевые продукты, корма и др.)	01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11 10.82-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01-11.07 12.00 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0504 0509 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1101-1109 1201-1208 1210-1214 1301 1302 1501-1517 1520 1521 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309 2501 2905 2936	Массовая концентрация ртути	0,001-10 мг/кг
1385	МИ 2725-2002	Алкогольная и алкогольсодержащая продукция	11.01-11.06	2203-2208	Массовая концентрация ртути	0,0001-0,01 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
1386	ГОСТ 13195	Продукция винодельческой промышленности	11.01-11.06	2203-2209	Массовая концентрация железа	От 0,2 до 70 мг/дм^3
1387	МУК 4.1.1484-03	Продукция алкогольная	11.01-11.07	2201-2209	Массовая концентрация железа	1,0-20,0 мг/кг
					Массовая концентрация меди	1,0-10,0 мг/кг
					Массовая концентрация мышьяка	0,1-0,5 мг/кг
					Массовая концентрация свинца	0,1-1,0 мг/кг
					Массовая концентрация кадмия	0,01-0,1 мг/кг
1388	ГОСТ 26935	Продукты пищевые консервированные	03.11 03.12 03.21 10.13 10.39 10.41	0402 0404 1602 1604 1605 2001-2008	Массовая концентрация олова	5-250 мг/кг
1389	BS EN 14332	Продукция рыбная пищевая. Улов рыбы. Нерыбные объекты промысла. Жир пищевой из рыб	1.01 03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.41 10.85 10.86	0301-0308 1504 1603-1605 2104 2106	Массовая концентрация мышьяка	От 0,01 до 50 мг/кг
1390	ГОСТ 28914	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1603-1605	Массовая концентрация алюминия	От 0,3 до 28 мг/кг
1391	ISO 9526	Фрукты, овощи и продукты их переработки	01.13 01.21-01.26 10.31 10.32 10.39 10.85	0701-0714 0801-0814 1302 2001-2002 2004-2009 2103 2104	Массовая концентрация железа	От 0,2 до 160 мг/кг
1392	ГОСТ Р 51429	Соки фруктовые и овощные	10.32 10.85 10.86	1302 2002 2005 2007	Массовая концентрация натрия Массовая концентрация калия Массовая концентрация магния Массовая концентрация кальция	10-100 мг/дм^3 200-4000 мг/дм^3 10-300 мг/дм^3 10-300 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
				2009		
1393	СТБ ГОСТ Р 51429	Соки фруктовые и овощные	10.32 10.85 10.86	1302 2002 2005 2007 2009	Массовая концентрация натрия	10-100 мг/дм^3
					Массовая концентрация калия	200-4000 мг/дм^3
					Массовая концентрация кальция	10-300 мг/дм^3
					Массовая концентрация магния	10-300 мг/дм^3
1394	ГОСТ Р 52097	Продукты пчеловодства	01.49 10.89	0409 1521	Минерализация проб для определения токсичных элементов	-
1395	ГОСТ Р 55484	Мясо и мясные продукты	10.11-10.13	0201-0210 1501-1503 1601 1602 2104 2106	Массовая концентрация натрия	1,0 – 500 мг/кг
					Массовая концентрация калия	1,0 – 500 мг/кг
					Массовая концентрация марганца	0,1- 500 мг/кг
1396	СТБ ГОСТ Р 51309 2001	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация алюминия	0,01- 0,1 мг/дм^3
					Массовая концентрация бария	0,01- 0,2 мг/дм^3
					Массовая концентрация бериллия	0,0001-0,002 мг/дм^3
					Массовая концентрация ванадия	0,005-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация висмута	0,005- 0,1 мг/дм^3
					Массовая концентрация железа	0,04 -0,25 мг/дм^3
					Массовая концентрация кадмия	0,0001-0,01 мг/дм^3
					Массовая концентрация кобальта	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация марганца	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация меди	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация молибдена	0,001-0,2 мг/дм^3
					Массовая концентрация мышьяка	0,005-0,3 мг/дм^3
					Массовая концентрация никеля	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация олова	0,005-0,02 мг/дм^3
					Массовая концентрация свинца	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация селена	0,002-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация серебра	0,0005-0,01 мг/дм^3
					Массовая концентрация титана	0,1-0,5 мг/дм^3
					Массовая концентрация хрома	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация цинка	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация сурьмы	0,005-0,02 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
1397	ГОСТ 31870 метод 1	Воды питьевые, в т.ч. расфасованные в емкости и природные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация алюминия	0,01- 0,1 мг/дм^3
					Массовая концентрация бария	0,01- 0,2 мг/дм^3
					Массовая концентрация бериллия	0,0001-0,002 мг/дм^3
					Массовая концентрация ванадия	0,005-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация висмута	0,005- 0,1 мг/дм^3
					Массовая концентрация железа	0,04 -0,25 мг/дм^3
					Массовая концентрация кадмия	0,0001-0,01 мг/дм^3
					Массовая концентрация кобальта	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация марганца	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация меди	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация молибдена	0,001-0,2 мг/дм^3
					Массовая концентрация мышьяка	0,005-0,3 мг/дм^3
					Массовая концентрация никеля	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация олова	0,005-0,02 мг/дм^3
					Массовая концентрация свинца	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация селена	0,002-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация серебра	0,0005-0,01 мг/дм^3
					Массовая концентрация титана	0,1-0,5 мг/дм^3
					Массовая концентрация хрома	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация цинка	0,001-0,05 мг/дм^3
					Массовая концентрация сурьмы	0,005-0,02 мг/дм^3
1398	СТБ ГОСТ Р 51212	Воды питьевые, воды минеральные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация ртути	0,0001-0,005 мг/дм^3
1399	МИ 2865-2004	Воды питьевые, природные и очищенные сточные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация ртути	0,00001-0,001 мг/дм^3
1400	ГОСТ 31950	Воды питьевые, природные и сточные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация ртути	0,0001-0,005 мг/дм^3
1401	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98	Воды питьевые, природные и сточные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация железа (питьевые и природные воды)	0,01-15 мг/дм^3
					Массовая концентрация железа (сточные воды)	0,1-500 мг/дм^3
					Массовая концентрация кобальта (питьевые и природные воды)	0,015-0,5 мг/дм^3
					Массовая концентрация кобальта (сточные воды)	0,15-20 мг/дм^3
					Массовая концентрация марганца (питьевые и природные воды)	0,01-5 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация марганца (сточные воды)	0,1-20 мг/дм^3
					Массовая концентрация меди (питьевые и природные воды)	0,01-10 мг/дм^3
					Массовая концентрация меди (сточные воды)	0,01-100 мг/дм^3
					Массовая концентрация никеля (питьевые и природные воды)	0,015-1,0 мг/дм^3
					Массовая концентрация никеля (сточные воды)	0,15-20 мг/дм^3
					Массовая концентрация серебра	0,01-10 мг/дм^3
					Массовая концентрация свинца (питьевые и природные воды)	0,02-0,5 мг/дм^3
					Массовая концентрация свинца (сточные воды)	0,1-5,0 мг/дм^3
					Массовая концентрация кадмия (питьевые и природные воды)	0,005-0,5 мг/дм^3
					Массовая концентрация кадмия (сточные воды)	0,05-5,0 мг/дм^3
					Массовая концентрация хрома (питьевые и природные воды)	0,02-10 мг/дм^3
					Массовая концентрация хрома (сточные воды)	0,2-500 мг/дм^3
					Массовая концентрация цинка (питьевые и природные воды)	0,004-0,2 мг/дм^3
					Массовая концентрация цинка (сточные воды)	0,04-500 мг/дм^3
1402	М-02 Вд /2001	Питьевые, природные, сточные воды. Воды минеральные, в том числе искусственно минерализованные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация кадмия	0,003-2 мг/дм^3
					Массовая концентрация калия	0,01-2 мг/дм^3
					Массовая концентрация кальция	0,01-7 мг/дм^3
					Массовая концентрация железа	0,03-5 мг/дм^3
					Массовая концентрация кобальта	0,05-5 мг/дм^3
					Массовая концентрация магния	0,002-1 мг/дм^3
					Массовая концентрация марганца	0,010-3 мг/дм^3
					Массовая концентрация меди	0,010-5 мг/дм^3
					Массовая концентрация натрия	0,010-1,0 мг/дм^3
					Массовая концентрация никеля	0,02-5 мг/дм^3
					Массовая концентрация хрома	0,05-10 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация свинца	0,05-20 мг/дм^3
					Массовая концентрация цинка	0,005-1,0 мг/дм^3
1403	ПНД Ф 14.1:2:4.137-98	Воды питьевые, природные и сточные	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация магния	0,04-200 мг/дм^3
					Массовая концентрация кальция (питьевые и природные воды)	0,2-100 мг/дм^3
					Массовая концентрация кальция (сточные воды)	1,0-500 мг/дм^3
					Массовая концентрация стронция	0,1-20 мг/дм^3
1404	ГОСТ 54276	Вода	11.07 36.00	2201 2202	Массовая концентрация меди	5 мкг/л – 5 мг/л
1405	ГОСТ 31956	Вода			Массовая концентрация хрома VI и общего хрома	0,002 – 20 мг/дм^3
1406	ГОСТ 28414	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	10.11 10.12 10.41 10.42 10.51 10.11 10.12	0209 1501-1502 1504 1506-1518 1804	Массовая концентрация никеля	0,05-20 мг/кг
1407	ISO 8294	Жиры и масла животные и растительные	10.11 10.12 10.41 10.42 10.51	0209 1501-1502 1504 1506-1518 1804	Массовая концентрация железа	От 0,05 до 25 мг/кг
					Массовая концентрация меди	От 0,025 до 2 мг/кг
					Массовая концентрация никеля	От 0,075 до 3,5 мг/кг
1408	СТК РК 2064	Молоко и молочные продукты	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 1901 2105 2106	Массовая концентрация кальция	13-50000 мг/кг
					Массовая концентрация натрия	0,3-10000 мг/кг
					Массовая концентрация калия	1,4-10000мг/кг
					Массовая концентрация магния	0,6-5000 мг/кг
1409	ISO 14377	Консервированное сгущенное молоко	10.51	0402-0404	Массовая концентрация олова	От 5 до 100 мг/кг
1410	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых	Продукты пищевые (пищевая продукция),	01.21-01.29 01.41 01.45 01.47	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0504	Массовая концентрация калия	От 1,4 до 10000 мг/кг
					Массовая концентрация натрия	От 0,3 до 10000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	продуктов, под ред. И.М.Скурихина,1998г	продукция общественного питания, продовольственное сырье	01.49 02.30 03.11.1-03.11 03.12 03.21 03.22 10.11 10.82-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01-11.07 12.00 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31 36.00	0509 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1101-1109 1201-1208 1210-1214 1301 1302 1501-1517 1520 1521 1601-1605 1701-1704 1801 1803-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2905 2936	Массовая концентрация кальция Массовая концентрация магния	От 13 до 50000 мг/кг От 0,6 до 5000 мг/кг
1411	ГОСТ Р 51637 п.7	Премиксы	10.91	1103 2309	Массовая концентрация марганца Массовая концентрация железа Массовая концентрация меди Массовая концентрация цинка Массовая концентрация кобальта	50 – 10000 мг/кг 250 – 10000 мг/кг 60 – 2500 мг/кг 125 – 10000 мг/кг 15 – 250 мг/кг
1412	ГОСТ 30504	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11 01.19 10.13 10.20 10.61 10.62 10.81 10.91 10.92	2301-2306 2308 2309 3003 3004	Массовая концентрация калия	От 7 до 50000 мг/кг
1413	ГОСТ 30503	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая концентрация натрия	От 1 до 33000 мг/кг
1414	ГОСТ 31651	Корма, кормовые добавки			Массовая концентрация селена	0,25 – 1,5 мг/кг
1415	ГОСТ 31650	Корма, кормовые добавки			Массовая концентрация ртути	0,025 – 0,600 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1416	ГОСТ 31904	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания (кроме молока и молочных продуктов).	01.11-01.14 01.19 01.21-01.28 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.01-11.07 12.00 20.59	0201–0210 0301-0307 0407-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1214 1301 1302 1501 1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201- 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Отбор проб	-
1417	ГОСТ 26668	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного	01.11-01.14 01.19 01.21-01.28 01.47 01.49	0201–0210 0301-0307 0407-0410 0504 0510	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		питания (кроме молока и молочных продуктов).	02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1214 1301 1302 1501 1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201- 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302		
1418	ГОСТ Р 54004	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания (кроме молока и молочных продуктов)	01.11-01.14 01.19 01.21-01.28 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22	0201–0210 0301-0308 0407-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	1201 1202 1204-1214 1301 1302 1501 1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201- 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302		
1419	ГОСТ Р ИСО 17604 (ISO 17604:2003)	Мясо, в том числе мясо птицы	10.11 10.12	0201–0210 1501 1502	Отбор проб	-
1420	ГОСТ 26968	Сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и жидкий сахар	10.81	1701-1703	КМАФАнМ Дрожжи Плесени	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1421	ГОСТ 13586.3	Зерно зерновых и зернобобовых культур (не распространяется на сою и арахис). Корма для животных.	01.11 01.12 10.91 10.92	1001-1008 1101-1109 1204-1208 1213 2301-2309	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
1422	ГОСТ 10444.1	Продукты пищевые консервированные	10.13 10.20 10.85 10.39 10.86 10.51	0402-0404 0408 0711 0811 0812 0814 1602-1605 1901 2001-2009 2104	Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред	-
1423	ГОСТ 27543	Изделия кондитерские	10.71 10.72	1701-1704 1806 1905	Приготовление растворов реактивов и питательных сред	-
1424	ГОСТ 31942 (ISO 19458:2006)	Вода питьевая. Воды поверхностные, подземные. Вода плавательных бассейнов	36.00	2201	Отбор проб	-
1425	ГОСТ 23268.0	Воды питьевые минеральные, природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	11.07 36.00	2201 2202	Отбор проб	-
1426	ГОСТ 30425	Продукты пищевые консервированные. Корма для животных консервированные.	10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.51 10.85 10.86 10.91 10.92	0401-0404 1502 1602 1604 1605 2001-2009 2309	Промышленная стерильность	Соответствует требованиям промышленной стерильности / Не соответствует требованиям промышленной стерильности
1427	ГОСТ 10444.14	Продукты пищевые консервированные. (томатные продукты, плодовые пюре и соки с мякотью)	10.32 10.39 10.86	2002 2007 2009	Плесени (по Говарду)	от 10 % до 80 %

1	2	3	4	5	6	7
1428	ГОСТ Р 52711	Продукты пищевые консервированные: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки, продовольственное сырье. Смывы с объектов окружающей среды	10.32 10.39 10.86	2009 2202	КМАФАнМ Дрожжи Плесени Молочнокислые микроорганизмы Мезофильные клостридии Сульфитредуцирующие клостридии Сальмонеллы B.cereus S.aureus	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 1 до $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г($см^3$) От 1 до $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
1429	ГОСТ ISO 7218	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных. Смывы с объектов окружающей среды	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309	Общие правила микробиологических исследований	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302		
1430	ГОСТ 26670	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания.	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936	Культивирование микроорганизмов	-

1	2	3	4	5	6	7
				3204 3301 3302		
1431	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
		Щетки зубные, изделия для ухода за полостью рта, а так же изделия санитарно-гигиенические разового использования, предназначенные для детей и подростков.	17.22 32.91	3306 5601 9018 9603 9619	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
1432	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания (кроме молока и молочных продуктов).	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.01-11.07 12.00 20.59	0201–0210 0301-0307 0407-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101- 2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	БГКП (колиформные бактерии)	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		Щетки зубные, изделия для ухода за полостью рта, изделия санитарно-гигиенические разового использования, предназначенные для детей и подростков	17.22.12 32.91.12	5601 9018 9603 9619	Колиформные бактерии	Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1433	ГОСТ Р 52816	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания (кроме молока и молочных продуктов).	01.11-01.14 01.19 01.21-01.28 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0307 0407-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	БГКП (колиформные бактерии)	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
1434	ГОСТ 30518 / ГОСТ Р 50474	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания (кроме молока и молочных продуктов).	01.11-01.14 01.19 01.21-01.28 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0307 0407-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	БГКП (колиформные бактерии)	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
1435	ГОСТ 30726	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания.	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Escherichia coli	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1436	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных. Смывы с объектов окружающей среды	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Презумптивные бактерии Escherichia coli	От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено
		Щетки зубные, изделия для ухода за	17.22 32.91	5601 9018	Презумптивные бактерии Escherichia coli	От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
		полостью рта, изделия санитарно-гигиенические разового использования, предназначенные для детей и подростков		9603 9619		Обнаружено/ Не обнаружено
1437	ГОСТ Р 52830	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных. Смывы с объектов окружающей среды	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923	Презумптивные бактерии Escherichia coli	От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			11.02-11.07 20.59	2936 3204 3301 3302		
		Щетки зубные, изделия для ухода за полостью рта, изделия санитарно-гигиенические разового использования, предназначенные для детей и подростков	17.22 32.91	5601 9018 9603 9619	Презумптивные бактерии Escherichia coli	От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1438	ГОСТ 32064 (ISO 21528-1:2004, ISO 21528-2:2004)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных. Смывы с объектов окружающей среды	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0307 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено
1439	ГОСТ 29184					
1440	ГОСТ Р 54005					

1	2	3	4	5	6	7
1441	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201-0210 0301-0307 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1442	ГОСТ ISO 6785	Молоко и молочные продукты	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 3501	Salmonella spp.	Обнаружено/Не обнаружено
1443	ГОСТ Р 52814 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				3301 3302		
1444	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных.	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Дрожжи Плесени	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 1 до $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
1445	ГОСТ 33566	Молоко и продукты переработки молока	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 3501	Дрожжи Плесени	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 1 до $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г($см^3$)
1446	ГОСТ 28805	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204	Осмотолерантные дрожжи и плесени	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
				3301 3302		
1447	ГОСТ ISO 21527-1 (ISO 21527-1:2008, IDT)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных. (с активностью воды более 0,95)	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Дрожжи Плесени	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 1 до $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
1448	ГОСТ ISO 21527-2	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных. (с активностью воды менее 0,95)	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Дрожжи Плесени	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
1449	ГОСТ Р 51278	Зерновые, бобовые и продукты их переработки.	01.11 01.12 10.61 10.91 10.92	1101–1109 0708 0713 1001–1008 1201 1202 1204-1208 1213 1801 1904 2301-2306 2308 2309	Дрожжи Плесени	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1450	МУК 4.2.1122	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504	Listeria monocytogenes	Обнаружено/Не обнаружено
1451	ГОСТ 32031 (ISO 11290-1:1996)					

1	2	3	4	5	6	7
1452	ГОСТ Р 51921	общественного питания	01.45	0510		
			01.47	0701-0714		
			01.49	0801-0814		
			02.30	0901-0910		
			03.11	1001-1008		
			03.12	1101-1109		
			03.21	1201-1202		
			03.22	1204-1214		
			10.11-10.13	1301-1302		
			10.20	1501-1502		
			10.31	1504		
			10.32	1506-1517		
			10.39	1601-1605		
			10.41	1701-1704		
			10.42	1801-1806		
			10.51	1901-1905		
			10.52	2001-2009		
			10.61	2101-2106		
			10.62	2201-2206		
			10.71-10.73	2209		
			10.81-10.86	2501		
			10.89	2918		
			11.02-11.07	2923		
			20.59	2936		
				3204		
				3301		
				3302		

1	2	3	4	5	6	7
1453	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания (кроме молока и молочных продуктов)	01.11-01.14 01.19 01.21-01.28 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus	Обнаружено/Не обнаружено
1454	ГОСТ Р 52815	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания (кроме молока и молочных продуктов)	01.11-01.14 01.19 01.21-01.28 01.47 01.49 02.30 03.11	0201-0210 0301-0308 0407-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910	Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302		
1455	ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910	Bacillus cereus	От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) Обнаружено/Не обнаружено
1456	ГОСТ Р ИСО 21871					
1457	ГОСТ ISO 21871					

1	2	3	4	5	6	7
			03.11	1001-1008		
			03.12	1101-1109		
			03.21	1201-1202		
			03.22	1204-1214		
			10.11-10.13	1301-1302		
			10.20	1501-1502		
			10.31	1504		
			10.32	1506-1517		
			10.39	1601-1605		
			10.41	1701-1704		
			10.42	1801-1806		
			10.51	1901-1905		
			10.52	2001-2009		
			10.61	2101-2106		
			10.62	2201-2206		
			10.71-10.73	2209		
			10.81-10.86	2301-2309		
			10.89	2501		
			10.91	2918		
			10.92	2923		
			11.02-11.07	2936		
			20.59	3204		
				3301		
				3302		

1458	ГОСТ 29185	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Сульфитредуцирующие клостридии	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1459	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Clostridium perfringens	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/Не обнаружено
1460	ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004, MOD)					
1461	ГОСТ 28560	Пищевые продукты (пищевая продукция),	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29	0201–0210 0301-0308 0401-0410	Бактерии р. Proteus Бактерии р. Morganella	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		продукция общественного питания	01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Бактерии р. Providencia	Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
1462	ГОСТ 28566 (СТ СЭВ 6646-89)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714	Энтерококки	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302		
1463	МУК 4.2.2321-08	Пищевые продукты (пищевая продукция),	01.11-01.14 01.19	0201–0210 0301-0308	Campylobacter spp.	Обнаружено/Не обнаружено
1464	ГОСТ ISO 10272-1					
1465	ГОСТ ISO/TS 10272-2					

1	2	3	4	5	6	7
1466	ГОСТ 55027 ISO/TS 10272-3:2010	продукция общественного питания. Корма для животных. Смывы с объектов окружающей среды	01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302		

1467	ГОСТ 32010	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Бактерии рода Shigella	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1468	ГОСТ Р 54085	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Бактерии рода Shigella	Обнаружено/Не обнаружено
1469	ГОСТ ISO/TS 21872-1	Пищевые продукты (пищевая продукция),	03.11 03.12 03.21	0301–0308 2301 2309	Vibrio parahaemolyticus	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		продукция общественного питания. Корма для животных. Смывы с объектов окружающей среды	03.22 10.20 10.86 10.89 10.91 10.92			
1470	ГОСТ ISO 10273	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье и корма для животных. Смывы с объектов окружающей среды	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936	Yersinia spp.	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			20.59	3204 3301 3302		
1471	ГОСТ Р ИСО 21807	Пищевая продукция, продукция общественного питания. Корма для животных	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301	Определение активности воды	От 0,0 до 1,0

1	2	3	4	5	6	7
				3302		
1472	ГОСТ 33951	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 3501	Молочнокислые микроорганизмы	От 2 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1473	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998)	Пищевые продукты (кроме молока и молочных продуктов), продукция общественного питания. Корма для животных. Смывы с объектов окружающей среды	01.11-01.14 01.19 01.21-01.28 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0407-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201 1202 1204-1214 1301 1302 1501 1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936	Молочнокислые микроорганизмы	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
				3204 3301 3302		
1474 1475 1476	ГОСТ 23453 ГОСТ Р 54077 ГОСТ Р ИСО 13366-1	Сырое и химически консервированное молоко.	01.41 01.45 01.49	0401	Соматические клетки.	От 90000 до 1500000 клеток в 1 $см^3$
1477	ГОСТ 32901	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 3501	КМАФАнМ БГКП Промышленная стерильность Отбор проб	Более 10 КОЕ/г Обнаружено/ Не обнаружено Соответствует требованиям промышленной стерильности/ не соответствует требованиям промышленной стерильности -
1478	ГОСТ Р 53430	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 3501	КМАФАнМ БГКП Промышленная стерильность Отбор проб	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено Соответствует требованиям промышленной стерильности/ не соответствует требованиям промышленной стерильности -
1479	МР 2.3.2.2327	Молоко и молочная продукция. Смывы с объектов окружающей среды.	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 3501	КМАФАнМ Количество психротрофных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. Количество термофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Бифидобактерии. Промышленная стерильность	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Соответствует требованиям промышленной

1	2	3	4	5	6	7
						стерильности / Не соответствует требованиям промышленной стерильности Обнаружено/Не обнаружено
					БГКП	
1480	ГОСТ ISO 17410 (ISO 17410:2001)	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания. Корма для животных	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936	Количество психротрофных микроорганизмов	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
			20.59	3204 3301 3302		
1481	ГОСТ ISO 6611	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 3501	Дрожжи Плесени	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1482	ГОСТ 32012	Молоко и молочная продукция	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5 10.52.1 10.86.1	0401-0406 2105	Количество спор мезофильных анаэробных микроорганизмов и мезофильных лактатсбраживающих анаэробных микроорганизмов	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1483	ГОСТ Р 54075	Молоко и молочная продукция	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5 10.52.1 10.86.1	0401-0406 2105	Количество спор мезофильных анаэробных микроорганизмов и мезофильных лактатсбраживающих анаэробных микроорганизмов	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1484	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция	01.41 01.45 01.49 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 3501	Staphylococcus aureus	Обнаружено/Не обнаружено
1485	ГОСТ 30705	Продукты молочные для детского питания	10.86	0401–0406	КМАФАнМ	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
1486	ГОСТ 30706	Продукты молочные для детского питания	10.86	0401–0406	Дрожжи Плесени	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1487	МУК 4.2.999-00	Продукты кисломолочные	10.51 10.86	0401-0406 2106	Бифидобактерии	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1488	ГОСТ Р 56139	Продукты пищевые функциональные (молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты, безалкогольные напитки и биологически активные добавки к пище) и функциональные пищевые ингредиенты	10.51 10.52 10.86 11.07	0401 0403 0404 0406 2106 2201-2209	Бифидобактерии Лактобактерии	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1489	ГОСТ Р 56145	Продукты пищевые функциональные (молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты, безалкогольные напитки и биологически активные добавки к пище) и функциональные пищевые ингредиенты	10.51 10.86 11.07	0401 0403 0404 0406 2009 2106 2201-2209	БГКП (колиформные бактерии) Escherichia coli Salmonella spp. Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Плесени Дрожжи	Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено От 10 до $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г($см^3$) От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1490	ГОСТ 21237	Мясо и субпродукты	10.11 10.12	0201-0206 0504	Бактерии рода Proteus Salmonella spp. Escherichia coli	Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
						Обнаружено/Не обнаружено
1491	ГОСТ Р 54354	Мясо и мясные продукты	10.11-10.13 10.86	0201–0210 1601 1602 1902	КМАФАнМ БГКП Бактерии рода Proteus Бактерии рода Pseudomonas Сульфитредуцирующие клостридии Энтерококки Salmonella spp. Listeria monocytogenes Escherichia coli Staphylococcus aureus Yersinia spp. Campylobacter spp.	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
1492	ГОСТ Р ИСО 6887-2 (ISO 6887-2:2003)	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы	10.11-10.13	0201–0210 1601 1602 1902	Подготовка проб к микробиологическому анализу	-
1493	ГОСТ 20235.2	Мясо кроликов	10.11	0208	КМАФАнМ БГКП Escherichia coli Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Бактерии рода Proteus Staphylococcus aureus	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Listeria monocytogenes C. perfringens	Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
1494	ГОСТ 7702.2.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, включая жир-сырец. Смывы с поверхностей. Воздух производственных помещений	10.12 10.13	0207-0210 1501 1601 1602	Отбор проб Подготовка проб к микробиологическим исследованиям	- -
1495	ГОСТ 7702.2.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13	0207 1601 1602	БГКП	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено
1496	ГОСТ 7702.2.4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13	0207 1601 1602	Staphylococcus aureus	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено
1497	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13	0207 1601 1602	Сульфитредуцирующие клостридии	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено
1498	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13	0207 1601 1602	Бактерии рода Proteus	Обнаружено/Не обнаружено
1499	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13	0207 1601 1602	КМАФАнМ	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
1500	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а так же жир-сырец	10.12 10.13	0207-0210 1501 1601 1602	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/Не обнаружено
1501	ГОСТ Р 53665	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а так же жир-сырец	10.12 10.13	0207-0210 1501 1601 1602	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/Не обнаружено
1502	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.12 10.13	0207-0210 1501 1601 1602	БГКП (колиформные бактерии)	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено / Не обнаружено
1503	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи	10.12 10.13	0207 1601 1602	Staphylococcus aureus	Обнаружено/Не обнаружено
1504	ГОСТ 32149	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйствен-ной птицы.	01.47 10.89	0407 0408	КМАФАнМ БГКП Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Бактерии рода Proteus Staphylococcus aureus	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено
1505	ГОСТ 30364.2	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйствен-ной птицы.	01.47 10.89	0407 0408	КМАФАнМ БГКП Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Бактерии рода Proteus Staphylococcus aureus	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено
1506	ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811-79)	Мясо и мясные продукты	10.11-10.13 10.86	0201–0210 1501	Колиформные бактерии Escherichia coli	От 0.3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)

1	2	3	4	5	6	7
				1502 1601 1602	(арбитражный метод)	Обнаружено/ Не обнаружено
1507	ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565-75)	Мясо и мясные продукты	10.11-10.13 10.86	0201–0210 1501 1502 1601 1602	Бактерии рода Salmonella (арбитражный метод)	Обнаружено/Не обнаружено
1508	ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2-88)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	10.11-10.13 10.86	0201–0210 1601 1602 1902	Подготовка проб к микробиологическому анализу	-
1509	ГОСТ 26972	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупа, мука и толокно, используемые для продуктов детского питания, а также пищевые концентраты, содержащие эти компоненты	01.11 01.12 10.61 10.86	1004 1006 1008 1102-1104 1901 1902 1904 1905	КМАФАнМ БГКП Дрожжи Плесени	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено
1510	ГОСТ 30712	Продукты безалкогольной промышленности	11.07	2009 2106 2201-2209	КМАФАнМ БГКП Дрожжи Плесени	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1511	Правила бактериологического исследования кормов утв. ГУВ МСХ СССР 10.06.1975 г.	Корма для животных	01.19 10.20 10.41 10.91 10.92	2301-2309	Общая бактериальная обсемененность БГКП Сальмонеллы Clostridium perfringens	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено
1512	ГОСТ 31878 (ISO 4831:2006, NEQ)	Корма для животных	01.19 10.20 10.41 10.91 10.92	2301-2309	БГКП (колиформные бактерии)	От 3 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1513	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты (пищевая продукция). Продукция общественного питания. Объекты окружающей среды, в том числе смывы и вода	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/Не обнаружено
1514	МУК 4.2.1955-05	Пищевые продукты (пищевая продукция),	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29	0201–0210 0301-0308 0401-0410	Бактерии р. Salmonella Listeria monocytogenes	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		продукция общественного питания. Смывы с объектов окружающей среды	01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302		Обнаружено/Не обнаружено
1515	МУК 4.2.2884-11	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания.	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714	КМАФАнМ БГКП (колиформные бактерии) Escherichia coli Бактерии семейства Enterobacteriaceae Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Плесени	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 1 до $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г(см^3)

1	2	3	4	5	6	7
		Вода. Смывы с объектов окружающей среды	01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Дрожжи	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$)
1516	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных №5319-91 от 22.02.91 г.	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.86 10.89	0301–0308 1603-1605	КМАФАнМ БГКП Escherichia coli Сальмонеллы Бактерии рода Proteus Staphylococcus aureus	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г($см^3$) Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/Не обнаружено
					Vibrio parahaemolyticus	Обнаружено/Не обнаружено
					Дрожжи	Обнаружено/Не обнаружено
					Плесени	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3)
		Смывы с объектов производственных и торговых предприятий; смывы с объектов окружающей среды			БГКП	От 1 до $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г(см^3)
					КМАФАнМ	Обнаружено/Не обнаружено
						От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3)
		Воздух рабочих зон производственных предприятий			Плесени	От 10 до 1500 КОЕ/м^3
					КМАФАнМ	От 10 до 3000 КОЕ/м^3
1517	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20	0302–0308 1603-1605	Vibrio parahaemolyticus	Обнаружено/ Не обнаружено
1518	МУК 4.2.2428-08 (с изменениями МУК 4.2.3144-13)	Продукты пищевые для детей раннего возраста	10.11 10.12 10.32 10.51 10.86	0401-0406 1602 1901 2005 2007 2009 2104	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	Обнаружено/ Не обнаружено
1519	МУК 4.2.577-96	Продукты пищевые для детей раннего возраста	10.11 10.12 10.32 10.86	0401-0406 1602 1901 1902 2005 2007 2009 2104	КМАФАнМ Дрожжи Плесени Бифидобактерии Ацидофильные бактерии B. cereus БГКП Escherichia coli	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 10 до $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г(см^3) От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3) Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы Staphylococcus aureus Энтерококки Промышленная стерильность питьевого молока и сливок	Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Соответствует требованиям промышленной стерильности / Не соответствует требованиям промышленной стерильности
1520	МУК 4.2.762-99	Кондитерские изделия с кремом	10.71 10.72	1905	КМАФАнМ БГКП Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы Staphylococcus aureus Дрожжи Плесени	От 10 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г(см^3 Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
1521	ГОСТ 18963	Вода питьевая	36.00	2201	Общее микробное число (ОМЧ) КМАФАнМ БГКП (колиформы) БГКП (колиформы) фекальные	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/мл Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
1522	МУК 4.2.1884-04	Вода бассейнов и поверхностных водоемов	36.00	2201	Общее микробное число (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Колифаги S. aureus Энтерококки	От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/ мл Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено От 0 до $1 \cdot 10^7$ БОЕ в 100 мл Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					E.coli Бактерии рода Salmonella Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
1523	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая	11.07 36.00	2201 2202	Общее микробное число (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Колифаги Сульфитредуцирующие клостридии	От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/ мл Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено От 0 до $1 \cdot 10^7$ БОЕ в 100 мл Обнаружено Не обнаружено От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ в 20мл
1524	ГОСТ 31955 (ISO 9308-1:2000) ГОСТ 31955.1	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости и минеральная	11.07 36.00	2201 2202	Колиформные бактерии Escherichia coli	От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/мл Обнаружено Не обнаружено
1525	МУ 2.1.4.1184-03	Вода питьевая, расфасованная в емкости, в т.ч. минеральная	11.07 36.00	2201 2202	Общее микробное число (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ) Pseudomonas aeruginosa Колифаги	От 0 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/мл Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
1526	ГОСТ Р 54755	Продукты пищевые, продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714	Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59 36.00	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302		
1527	Инструкция ИК 10-04-05-40	Продукция винодельческого производства	11.02	2204	Разливостойкость	-
1528	СП 4105-86	Упаковка для пищевых продуктов Смывы с упаковки	17.21	4819	БГКП Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы ОМЧ	Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено От 0 до 300 КОЕ/мл
1529	МУК 4.2.2942-11	Воздух замкнутых помещений	-	-	ОМЧ Плесень	От 10 до 3000 КОЕ/м^3 От 10 до 1500 КОЕ/м^3

1	2	3	4	5	6	7
					Дрожжи Staphylococcus aureus	От 10 до 1500 КОЕ/м^3 От 10 до 3000 КОЕ/м^3
1530	СП 4695-88	Воздух рабочих зон производственных и торговых предприятий, предприятий общественного питания. Смывы с объектов производств, смывы с объектов окружающей среды	-	-	Плесени	От 0 до 100 КОЕ
1531	ГОСТ Р ИСО 16000-17	Воздух рабочих зон производственных и торговых предприятий, предприятий общественного питания	-	-	Плесени	От 10 до 1000 КОЕ/м^3
1532	ГОСТ Р ИСО 16000-18	Воздух рабочих зон производственных и торговых предприятий, предприятий общественного питания	-	-	Отбор проб	-
1533	МУ 3182-84 утв. 29.12.1984 г.	Смывы с объектов окружающей среды.	-	-	КМАФАнМ БГКП Staphylococcus aureus	От 0 до 300 КОЕ/мл Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
		Воздух замкнутых помещений	-	-	Общее микробное число Staphylococcus aureus Плесень Дрожжи	От 10 до 3000 КОЕ/л(м^3) От 10 до 3000 КОЕ/л(м^3) От 10 КОЕ/м^3 От 10 КОЕ/м^3
		Вода дистиллированная	24.13		КМАФАнМ Плесени Дрожжи	От 0 до 300 КОЕ/мл От 0 до 50 КОЕ/мл От 0 до 300 КОЕ/мл

1	2	3	4	5	6	7
					БГКП Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено Не обнаружено Обнаружено Не обнаружено
1534	МЗ СССР МУ 2657-82	Смывы с объектов производств, смывы с объектов окружающей среды	10.85	-	КМАФАнМ ОМЧ БГКП Staphylococcus aureus Proteus	От 0 до 300 КОЕ/мл Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
		Продукция общественного питания			Отбор проб	-
1535	МУК 4.2.1847-04	Пищевые продукты (пищевая продукция), продукция общественного питания	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109	Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	-

1	2	3	4	5	6	7
			03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 11.02-11.07 20.59	1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302		
1536 1537 1538	ГОСТ Р 52173 ГОСТ Р 53244 (ISO 21570:2005) ГОСТ Р 55576	Пищевые продукты (пищевая продукция),	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29	0201–0210 0301-0308 0401-0410	ГМО	От 0,03 до 10% Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
1539	ГОСТ Р 56058	продовольственное сырье. Продукция общественного питания. Корма для животных, кормовые добавки, растительные образцы	01.41	0504		
1540	МУ 2.3.2.1917-2004		01.45	0510		
1541	МУК 4.2.2304-07		01.47	0701-0714		
			01.49	0801-0814		
			02.30	0901-0910		
			03.11	1001-1008		
			03.12	1101-1109		
			03.21	1201-1202		
			03.22	1204-1214		
			10.11-10.13	1301-1302		
			10.20	1501-1502		
			10.31	1504		
			10.32	1506-1517		
			10.39	1601-1605		
			10.41	1701-1704		
			10.42	1801-1806		
			10.51	1901-1905		
			10.52	2001-2009		
			10.61	2101-2106		
			10.62	2201-2206		
			10.71-10.73	2209		
			10.81-10.86	2301-2309		
			10.89	2501		
			10.91	2918		
			10.92	2923		
			11.02-11.07	2936		
			20.59	3204		
				3301		
				3302		

1542	ГОСТ 31719	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье растительного и животного происхождения, Продукция общественного питания. Корма для животных	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Идентификация видоспецифичной ДНК	-

1	2	3	4	5	6	7
1543	ГОСТ Р 52723	Пищевые продукты (пищевая продукция), продовольственное сырье растительного и животного происхождения, корма для животных	01.11-01.14 01.19 01.21-01.29 01.41 01.45 01.47 01.49 02.30 03.11 03.12 03.21 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.02-11.07 20.59	0201–0210 0301-0308 0401-0410 0504 0510 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1202 1204-1214 1301-1302 1501-1502 1504 1506-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2206 2209 2301-2309 2501 2918 2923 2936 3204 3301 3302	Идентификация видоспецифичной ДНК	-
1544	ГОСТ 32148	Пищевые продукты переработки яиц	01.47	0407 0408	Видовая принадлежность яичных продуктов	-

1	2	3	4	5	6	7
		сельскохозяйственной птицы (не распространяется на яичные продукты, содержащие только яичный белок)				
1545	МЗ СССР МУ 3049-84	Мясо и мясная продукция, в том числе мясо птицы. Молоко и молочные продукты. Яйца птиц и яичные продукты.	01.41 01.45 01.47 01.49 10.11-10.13 10.51 10.52 10.86	0201-0210 0401-0408 1501 1502 1601 1602 2105 3503	Тетрациклин	От 0,01 до 0,4 ед/г(мкг/г)
					Цинкбацитрацин	От 0,02 до 0,8 ед/г(мкг/г)
					Стрептомицин	От 0,5 ед/г(мкг/г)
					Бензилпенициллин	От 0,01 ед/г(мкг/г)
1546	ГОСТ 31502	Молоко сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко	01.41 01.45 01.49	0401	Стрептомицин Тетрациклин Пенициллин	От 0,2 ед/г(мг/кг) От 0,075 ед/г(мг/кг) От 0,004 ед/г(мг/кг)
1547	Инструкция по применению «Преми-Теста» для определения остаточных количеств антибиотиков в кормах и продуктах животноводства № ПВН-1-4.6/01921 от 17.07.2007 г.	Мясо и субпродукты, в т.ч. мясо птицы. Яйца птиц и яичные продукты.	01.41 01.45 01.47 10.11-10.13 10.86	0201–0210 0407 0408 1501 1502 1601 1602 2105 3503	Пенициллин Тетрациклин	От 0,0025 ед/г (мкг/г) От 0,025 ед/г (мкг/г)
1548	ГОСТ 23454 п. 7	Молоко сырое	01.41 01.45 01.49	0401	Ингибирующие вещества (антибиотики; формалин; перекись водорода и моющие, дезинфицирующие и консервирующие вещества)	-
					Пенициллин	От 0,004 мг/дм^3
					Стрептомицин	От 10 мг/дм^3

1	2	3	4	5	6	7
					Тетрациклин	От 1 мг/ дм^3
					Левомицетин	От 5 мг/ сдм^3
					Формалин	От 0,004 %
					Перекись водорода	От 0,005 %
1549	ГОСТ 32254	Молоко сырое и термически обработанное	01.41 01.45 01.49 10.51 10.86	0401	Тетрациклин	От 0,01 мг/кг
					Стрептомицин	От 0,1 мг/кг
					Пенициллин	От 0,002 мг/кг
1550	ГОСТ 31903	Пищевые продукты (пищевая продукция)	01.41 01.45 01.47 01.49 10.11-10.13 10.51 10.52 10.86 10.89	0201–0210 0401–0408 1501 1502 1601 1602 2105 3503	Качественное определение: Пенициллин Стрептомицин Тетрациклин	 Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено
1551	МУК 4.2.801-99	Продукция парфюмерно-косметическая	13.99 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31	3301 3304 3305 3306 3307 3401 3402 3405 5601 9018 9603 9619	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий (МАФАнМ) Сем. Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa Плесневые грибы Дрожжи и дрожжеподобные грибы (дрожжевые грибы) Staphylococcus aureus Стерильность	От 10 до 1·10^9 КОЕ/г(см^3) Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Обнаружено/Не обнаружено Стерильно/Не стерильно
1552	ГОСТ ISO 18416	Продукция парфюмерно-косметическая	13.99 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42	3301 3304 3305 3306 3307 3401	Candida albicans	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			20.53 20.59 29.31	3402 3405 5601 9018 9603 9619		
1553	ГОСТ ISO 21149	Продукция парфюмерно-косметическая	13.99 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31	3301 3304 3305 3306 3307 3401 3402 3405 5601 9018 9603 9619	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	От 1 до $1 \cdot 10^9$ КОЕ/мл ($см^3$)
1554	ГОСТ ISO 21150	Продукция парфюмерно-косметическая	13.99 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31	3301 3304 3305 3306 3307 3401 3402 3405 5601 9018 9603 9619	Escherichia coli	Обнаружено/Не обнаружено
1555	ГОСТ ISO 22717	Продукция парфюмерно-косметическая	13.99 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31	3301 3304 3305 3306 3307 3401 3402 3405 5601	Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				9018 9603 9619		
1556	ГОСТ ISO 22718	Продукция парфюмерно-косметическая	13.99 17.12 17.22 19.20 20.41 20.42 20.53 20.59 29.31	3301 3304 3305 3306 3307 3401 3402 3405 5601 9018 9603 9619	Staphylococcus aureus	Обнаружено/Не обнаружено

Временно исполняющий обязанности директора Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения
«Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» С.В.Леонтьева

м. п.

«Прошито, пронумеровано 342

(триста сорок два) листа»

Федеральная служба по аккредитации * Росаккредитация *
Управление аккредитации
* ОГРН 5117746026756 *

Экспертная группа:

Боретко В.О. Боретко

Шадрин С.О. Шадрин

Колосова Л.О. Л

Софиевских И.Н.