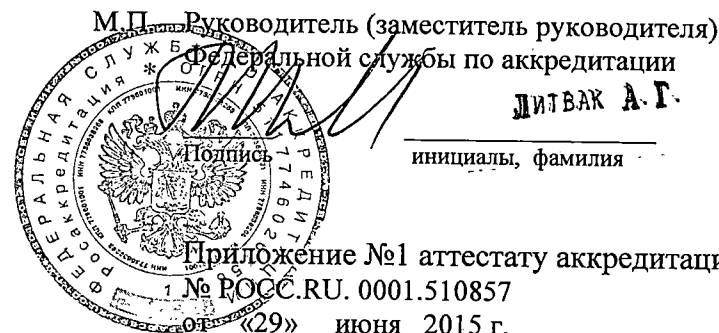


3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



на 42 листах, лист 1

Область аккредитации Испытательного лабораторного центра
Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
в Нижнекамском районе и городе Нижнекамск (расширяемая область аккредитации)
наименование испытательной лаборатории (центра)
423570, Республика Татарстан (Татарстан), Нижнекамский район, город Нижнекамск, улица Ахтубинская, дом 18
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определений
1	2	3	4	5	6	7
Санитарно-химическая лаборатория						
1.	ГОСТ 7269, п.5 п.4	Мясо и мясные продукты	10.11.11- 10.11.2020, 10.11.31- 10.11.40, 10.11.1950, 10.12.10-, 10.12.1940, 10.13.11-, 10.13.16	из 0201, из 0202, из 0203, из 0204, из 0205, из 0206, из 0207, из 0208, из 0210, из	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-

2.	ГОСТ 9959			1601, из 1602	Органолептические показатели	-
3.	ГОСТ 31467, п.5	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.10, 10.12.20	из 0207	Отбор проб	
4.	ГОСТ 31930	Мясо птицы замороженное	10.12.2020, 10.11.1931, 10.11.1932, 10.11.1933, 10.11.1934, 10.11.1935, 10.11.1936, 10.11.1939	из 0201, из 0202, из 0203, из 0204, из 0205, из 0206, из 0207, из 0208, из 0210, из 1601, из 1602	Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании	-
5.	ГОСТ 31470 п.4 п.5 п.6 п.7 п.8 п.9 п.11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.10, 10.12.20	из 0207	Органолептический анализ	-
					Общая кислотность	(0,3 -10) °Т
					Свежесть мяса	-
					Количество летучих кислот	(1,0 – 30,0) °Т
					Кислотное число жира	(0,5 – 30,0) мгКОН/г
					Перекисное число жира	(0,2 – 40,0) моль(1/2O ₂)/кг
					Компоненты, содержащие углеводы	-
6.	ГОСТ 23042	Мясо и мясные продукты	10.11.11-10.11.16, 10.11.20, 10.11.31-10.11.36, 10.11.39, 10.12.10,	из 0201-0210, 160100, из 1602	Содержание жира	-
7.	ГОСТ 33319				Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
8.	ГОСТ 9794 п.3				Массовая доля общего фосфора	(20-250) мг/100г
9.	ГОСТ Р 32009				Массовая доля общего фосфора	(0,01– 1,5)%

			10.12.20, 10.12.30, 10.12.40, 10.13.11- 10.13.16			
10.	ГОСТ 9957, п.7	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины	10.13.14	160100	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
11.	ГОСТ 32951 п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.11.11- 10.11.16, 10.11.20, 10.11.31- 10.11.36, 10.11.39, 10.12.10, 10.12.20, 10.12.30, 10.12.40, 10.13.11- 10.13.16	160100, из 1602, 160300	Органолептические показатели	- -
					Массовая доля начинки или покрытия	-
					Определение массовой доли мышечной ткани	-
12.	ГОСТ 8558.1 п.8	Продукты мясные	10.11.11- 10.11.2020, 10.11.31- 10.11.40, 10.11.1950, 10.12.10- 10.12.1940, 10.13.11- 10.13.16	из 0201, из 0202, из 0203, из 0204, из 0205, из 0206, из 0207, из 0208, из 0210, из 1601, из 1602	Массовая доля нитрита	(0,00002-0,012) %
13.	ГОСТ Р 31787	Мясо и мясные продукты	10.11.11- 10.11.2020, 10.11.31-	из 0201, из 0202, из 0203, из	Остаточная активность кислой фосфатазы	-

14.	ГОСТ Р 54346		10.11.40, 10.11.1950, 10.12.10-, 10.12.1940, 10.13.11-, 10.13.16	0204, из 0205, из 0206, из 0207, из 0208, из 0210, из 1601, из 1602	Определение перекисного числа	0-40 ммоль/кг
15.	ГОСТ 31720 п.5.3	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственно й птицы	10.89.12, 01.47.21, 01.47.22, 01.47.23	из 0407, из 0408	Органолептические показатели	-
16.	ГОСТ 31654 п.7.1 п.7.2				Отбор проб	-
					Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка	-
	п.7.3 п.7.4				Масса яиц	-
					Состояние воздушной камеры, ее высота, состояние и положения желтка и целостность скорлупы	-
17.	ГОСТ 31702	Айран	10.51.52.17 0	0401 10 100 0	Органолептические показатели	-
18.	ГОСТ 31453	Творог	10.51.40.31 0	0406 10 500 2	Органолептические показатели	
19.	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко и молочные продукты	10.72.11, 10.72.12, 10.72.19, 10.73.11, 10.81.19, 10.82.21, 10.51.12, 10.52.10	из 1002, из 1003,, из 1004, из 1005,, из 1006, из 1008., из 1101, из 1102,, из 1103, из 1104,, из 1105, из 1106, 07 00	Органолептические показатели: запах, вкус.	
20.	ГОСТ 26809.1 п.3, п.4.2.4 п.4.4.2. п.4.6.2., п.4.7.2., 4.8.4., 4.9.2 п.6				Отбор проб	
					Подготовка проб	
21.	ГОСТ 26809.2 п.4, п.5.1, п.5.2.7				Отбор проб	
					Подготовка проб	
22.	ГОСТ 28283				Органолептические	-

				00 000 0, из	показатели	
23.	ГОСТ 25179			0701, из	Массовая доля белка	0,1-100,0%
24.	ГОСТ Р ИСО 2446			0702,, из	Массовая доля жира	
25.	ГОСТ Р 54758, п. 6			0703, из	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
26.	ГОСТ 31451			0704, из	Органолептические показатели	-
27.	ГОСТ Р 53951			0706, из	Массовая доля белка	0,1-100,0%
28.	ГОСТ 3623, п.6.2 п.7.1 п.8			0708, из	Пероксидаза	-
29.	ГОСТ Р 54669 п.7			0709, из	Фосфатаза	
30.	ГОСТ Р 54668 п.7 п.8.1			0710,, из	Кислая фосфатаза	
31.	ГОСТ Р 54761			0711, из	Показатель кислотности	(1,0-150) °Т
32.	ГОСТ Р 54667, пп.6,9			0712,, из	Массовая доля влаги, доля сухих веществ и сухих обезжиренных веществ	(0,5-99) % (0,5 – 90) %
33.	ГОСТ 32892			0713, из	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5 -99) %
				0801,, из	Массовая доля сахара	(1,0-50,0) %
				0802, из	рН	(3-8) ед. рН
				0803,, из		
				0804, из		
				0805,, из		
				0806, из		
				0807,, из		
				0808, из		
				0809,, из		
				0810, из		
				0811,, из		
				0812, из		
				0813., из		
				2001, из		
				2007,, из		
				2009,, 2104 1		
				0 000 0, из		
				2101,из		
				2102,из 2103,		
				из 2104, из		
				2501, из		
				0901, из		
				0902, из		

				0906, из 0907, из 0908		
34.	ГОСТ Р 55063, п.5	Сыры и сыры плавленные	10.51.40	из 0406	Подготовка проб	
	п.7.6				Массовая доля сухого вещества	
	п.7.8				Массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
	п.7.9				Массовая доля жира	(7-39) %
					Массовая доля хлористого натрия	(0,5-10) %
35.	ГОСТ 31690	Сыры плавленные	10.51.40	Из 0406	Органолептические показатели	-
36.	ГОСТ 33630				Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус.	-
37.	ГОСТ 31457	Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с расти- тельным жиром, торты, пирожные, десерты из мороже- ного, смеси, глазурь для мороженого	10.51.11, 10.51.12, 10.51.21, 10.51.22, 10.51.30,10. 51.40,10.51. 51-10.51.56, 10.52.10, 01.41.20, 01.45.21, 01.45.22, 01.49.22	из 0401-0406	Органолептические показатели	-
38.	ГОСТ Р 55361	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30	из 0405	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(1,0-25,0) % -
39.	ГОСТ 33632				Методы контроля органолептических показателей	-

40.	ГОСТ 8756.1 п. 2	Продукты пищевые консервированные	10.32.11- 10.32.19, 10.32.21- 10.32.29, 10.39.11- 10.39.18, 10.39.21- 10.39.25, 10.39.30,01. 13.11- 01.13.19, 01.13.21,01. 13.29, 01.13.31- 01.13.34,01. 13.39,01.13. 41-01.13.44, 01.13.49,01. 13.51- 01.13.53, 01.13.59,01. 13.60,01.13. 71, 01.13.72,01. 13.80,01.13. 90, 01.21.11,01. 21.12,01.22. 11- 01.22.14,01. 22.19,01.23. 11-01.23.14, 01.23.19, 01.24.10, 01.24.21-	из 0701, 0702000000, из 0703- 0706, 070700, из 0708 -0714, из 0801- 0813, 0814000000, из 2001-2009	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.	-
-----	---------------------	--------------------------------------	---	---	---	---

			01.24.29			
41.	ГОСТ ISO 661	Жиры и масла животные и растительные	10.11.11- 10.11.33 10.41.53 10.41.5410. 11.50.1	1601-1602	Приготовление пробы	-
42.	ГОСТ ISO 6320				Показатель преломления	(1,2000-1,7000)
43.	ГОСТ 31964 п. 4, 5, 6 п.7.1 п.7.3.1, 7.3.2, 7.3.3 7.4 п. 7.5 п. 7.6 п.7.7 п.7.8.1, 7.8.2 п.7.9 п.7.10	Изделия макаронные	10.73.11	из 1902	Правила приемки и отбор проб, подготовка проб	
					Цвет и форма	-
					Влажность	-
					Кислотность	-
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте	-
					Массовая доля золы	-
					Сохранность формы	
					Сухие вещества, перешедшие в варочную воду	-
					Металломагнитная примесь	-
					Зараженность вредителями хлебных запасов	-
44.	ГОСТ 32124	Изделия хлебобулочные бараночные	10.71.11- 10.73.11	1001-1008, из 1501- 1512, из 1704, из 1902, из 0205	Органолептические показатели	-
					Массовая доля влаги	-
45.	ГОСТ Р 54642	Сахар-песок и сахар -рафинад	10.81.11 - 10.81.14,	из 1701-1703	Массовая доля влаги	(0,10 – 1,00) %
					Массовая доля сухих веществ	-

46.	ГОСТ 12572		10.81.19, 10.81.20.		Цветность	(20 – 200) ед.оптической плотности
47.	ГОСТ 5900,п.7	Кондитерские изделия и изделия кондитерские мучные	10.82.23	из 1901, из 1902, 1903 00 000 0, из 1904, из 1905, из 1704	Массовая доля влаги	(0,5-50,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(1,0-50,0) %
48.	ГОСТ 5901				Массовая доля общей золы	(0,020-,200) %
					Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%	(0,020 – 0,100) %
					Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003 – 0,00010) %
49.	ГОСТ 10114				Намокаемость	-
50.	ГОСТ 31902 п.9				Массовая доля жира	(0-60) %
51.	ГОСТ 12576	Сахар	10.81.11 - 10.81.14, 10.81.19, 10.81.20.	из 1701, из 1702	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, чистота раствора.	-
52.	ГОСТ Р 54644 п.5, 6.1.1.	Мед	01.49.21	409000000	Отбор проб	-
					Органолептическая оценка	-
53.	ГОСТ 31774				Массовая доля воды	(13,0 -25,0) %
54.	ГОСТ 32169				Водородный показатель (рН) Свободная кислотность	(3,0 – 9,0) ед.рН (0,01 – 80) мэкв/кг
55.	ГОСТ Р 54386 п.7 п.8				Диастазное число	(3,0- 40,0) ед. Готе (0 – 40,0) ед. Шаде
56.	ГОСТ 31768 п.3.2 п.3.4				Гидрокси- метилфурфураль	(1,0 – 85,0) мг/кг от 25 мг/кг

57.	ГОСТ 6829 п. 7.5	Смородина черная свежая	01.25.19.11 0	0811201100	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, степень зрелости, наличие ягод с повреждениями.	-
58.	ГОСТ 26671	Продукты переработки	10.31.11- 10.31.14, 10.32.11- 10.32.19, 10.32.21- 10.32.29, 10.39.11- 10.39.18, 10.39.21- 10.39.25, 10.39.30,	из 0701, 070200000, из 0703- 0706, 070700, из 0708 -0714, из 0801- 0813, 0814000000, из 1602	Подготовка проб	-
59.	ГОСТ 7177 п.6 П.7.2.4	Арбузы продовольственные свежие	01.13.21.00 0	080711000	Отбор проб Органолептические показатели	-
60.	ГОСТ 33499 п.6	Груши свежие	01.24.21	0808108002	Отбор проб Органолептические показатели	-
61.	ГОСТ 7178 п.6.2	Дыни свежие	01.12.12.14 1	0807190000	Отбор проб Органолептические показатели	-
62.	ГОСТ Р 51808 п.8.3.4	Картофель продовольственный	01.13.51	0701905000	Органолептические показатели	-
63.	ГОСТ Р 54903 п. 9.3.6	Капуста цветная свежая	01.13.13	0704100000	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, окраска, степень зрелости, состояние головки, примеси.	-

64.	ГОСТ 32284 п.8 п. 9.2.6	Морковь столовая свежая	01.13.41.11 0	0706100001	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус.	-
65.	ГОСТ Р 55822, п. 7.3 п. 8.3.5	Овощи листовые свежие	01.13.19	0709991000	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, наличие примесей.	-
66.	ГОСТ 33932	Огурцы свежие	01.13.32	0707000501	Органолептические показатели: внешний вид, внутреннее строение, состояние, запах, вкус. Длина.	-
67.	ГОСТ Р 53596 п. 9.2	Цитрусовые плоды для употребления в свежем виде	01.23	0805102000	Органолептические показатели: внешний вид, окраска, запах, вкус.	-
68.	ГОСТ 32285 п.8 п. 9.2.6	Свекла столовая свежая	01.13.49.11 0	0706909001	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение.	-
69.	ГОСТ Р 55885 п. 9.3.4	Перец сладкий свежий	01.12.13.19 5	0709601001	Органолептические показатели: внешний вид, состояние плодов, запах, вкус.	-
70.	ГОСТ Р 55906 п.8.2.,8.3 п. 9.3.4	Томаты свежие	01.13.34	0702000001	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, состояние плодов, степень зрелости.	-
71.	ГОСТ 7975 п.7.4, 7.5	Тыква продовольственная свежая	01.13.39.13 0	0709939000	Отбор проб Органолептические показатели	-

72.	ГОСТ 33741	Консервы мясные и мясосодержащие	1602	10.13.15.110	Органолептические показатели	-
					Массовая доля составных частей	-
73.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясорастительные и рыбо-растительные	10.39.11, 10.39.13, 10.39.14, 10.39.21, 01.13.11-01.13.19, 01.13.21, 01.13.29, 01.13.31-01.13.34, 01.13.39, 01.13.41-01.13.44, 01.13.49, 01.13.51-01.13.53, 01.13.59, 01.13.60, 01.13.71, 01.13.72, 01.13.80, 01.13.90, 01.21.11, 01.21.12, 01.22.11-01.22.14, 01.22.19, 01.23.11-01.23.14, 01.23.19, 01.24.10,	из 2001-2009	Растворимые сухие вещества	(1,5-80) %
74.	ГОСТ ISO 750				Титруемая кислотность	(0,1-45) %
75.	ГОСТ 26313 п.6.3				Отбор проб	-
76.	ГОСТ 25555.5 п.7 п.10				Диоксид серы	(1·10 ⁻² – 2) % предел обнаружения 2·10 ⁻³ %
77.	ГОСТ 26323				Примеси растительного происхождения	-
78.	ГОСТ 26186				Массовая доля хлоридов	(0,2-10,0) %
79.	ГОСТ 26188				pH	(3-10) ед
80.	ГОСТ 33276 п.6				Относительная плотность	(1,0000 – 1,4000)
81.	ГОСТ 8756.10, п.5				Массовая и объемная доля мякоти	(1,0 – 30)% (5,0 – 20)%
82.	ГОСТ 8756.11 п.6				Прозрачность	-

			01.24.21- 01.24.29, 01.25.31- 01.25.35, 01.35.39, 01.25.90			
83.	ГОСТ ISO1839 п.5	Чай	10.83.13	из 0902	Отбор проб	-
84.	ГОСТ 32170				Правила приемки	
85.	ГОСТ ISO 15598				Содержание грубых волокон	
86.	ГОСТ 32190 п.5, 6.5	Масла растительные	10.41.12, 10.41.19, 10.41.21- 10.41.29, 10.41.41,10. 41.42,10.41. 51-10.41.60, 10.42.10	из 1501, из 1502, из 1504, 1506000000, из 1507- 1509, 151000,из 1511 -1517, 151800	Отбор проб	-
87.	ГОСТ 31753				Фосфорсодержащие вещества	2,0-2300 мг/кг
88.	ГОСТ 31933 ,пп.7.1,9				Кислотное число	0,1-30 мг КОН/г
89.	ГОСТ Р 51487				Перекисное число	0,1-45 ммоль 1/2O2/кг
90.	ГОСТ 5481, П.5				Отстой	-
91.	ГОСТ 5477				Нежировые примеси	-
					Цветность	(0 -100) усл.ед.
92.	ГОСТ 5478 п.5	Масла растительные и натуральные жир- ные кислоты	10.41.53- 10.41.54	Из 1509, из 1512, из 1517	Число омыления	(10 – 400) мгКОН/г
93.	Гост 32189,п.4 п.5.2 пп.5.5-5.9 пп.5.11-5.14 п.5.20 п.5.25.2 приложение Б	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской хлебопекарной и молочной промышленности	10.41.21- 10.41.29, 10.41.41, 10.41.42, 10.41.51- 10.41.60	из 1507- 1509, 151000,из 1511 -1517, 151800	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-
					Массовая доля влаги для маргарина	(40,0-60,0) %
					для прочих	(0-5,0) %
					Массовая доля жира	(40,0-85,0)
					Кислотность	(0,5-3,0) °К
					Массовая доля поваренной соли	(0-1,5) %
					Бензоат натрия	(0,07-0,2) %
					pH	-

94.	ГОСТ 31762 п.3., 4.1 п.4.2 п.4.4 п.4.8 п.4.13 п.4.16	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.13 0	2103 90 900 1	Отбор проб	-
					Органолептическая оценка	-
					Массовая доля влаги	(1,0-95,0)%
					Массовая доля жира	(5,0-95,0)%
					Кислотность	(0,5-10,0%
					Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль акт. O ₂ /кг
95.	ГОСТ 31764	Пиво	11.05.10	220300	pH	(3,8 – 4,8) ед.pH
96.	ГОСТ Р 55313	Алкольная продукция и сырье для ее производства	11.01.10, 11.01.11, 11.02.12, 11.02.20	из 2204, из 2205, 220600, из 2207, из 2208	Органолептический анализ	
97.	ГОСТ 32115				Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	(0,01 - 2,00) г/дм ³
98.	ГОСТ 32000				Массовая концентрация общего, остаточного и приведенного экстракта	-
99.	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих кислот	-
100.	ГОСТ 32114				Массовая концентрация титруемых кислот	-
101.	ГОСТ 32095				Объемная доля этилового спирта	-
102.	ГОСТ 3639 п.2.1, п.3				Концентрация этилового спирта	(0 – 100) %
103.	ГОСТ 31730 п.4, п.5.2	Продукция винодельческая.	11.02	91 7000	Отбор проб	
104.	ГОСТ 32080 п.3, п.4, п.5.1 п.5.1	Изделия ликероводочные.	11.01.10.12 0	220870	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-
					Полнота налива	-

	п.5.3.1				Крепость	(0 – 100) %
105.	ГОСТ 32035 п.3,п.4 п.5.1 п.5.3.1 п.5.4	Водки и водки особые.	15.91.10.11 1	15.91.10.111	Отбор проб	-
					Полнота налива	-
					Крепость	(0 – 100) %
					Щелочность	(0,5-3,5) см ³ /100см ³
106.	ГОСТ 33770 п.3.2.1	Соль пищевая	10.84.30	из 2501	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус. Подготовка проб.	
107.	ГОСТ ISO 928	Пряности и приправы	10.84	0904110000	Общее содержание золы	-
108.	ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания	10.86.10	из 0201- 0210, из 0301-0308, из 0401- 0408,040900 0000, 0410000000, из 0701,	Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям	-
109.	ГОСТ 31986				Органолептическая оценка	(0-5) баллов
110.	МУ 4237, п. 1 метод Гербера				Белки	
					Жиры	
					Углеводы	

111.	ГОСТ Р 54607.3 п.6.1			070200000, из 0703- 0706, 070700, из 0708 - 0714,из 0801-0813, 0814000000, из 1001- 1008, 110100, из 1102-1108,из из 1201, из 1202,120400, из 1205,120600, из 1207- 1212, из 1214, из 1302, из 1501,из1502, из 1504, 1506000000, из 1507- 1509, 151000,из 1511 -1517, 151800, 160100, из 1602, 160300,из 1604, 1605, из 1701- 1704,180100 0000, из	Органолептическая оценка качества фритюрных жиров Степень термического окисления фритюрных жиров (качественная проба) Степень термического окисления растительного масла Кислотное число фритюрного жира Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий. Проба на пероксидазу Массовая доля остаточного сернистого ангидрида в полуфабрикатах из сульфитированного сырого очищенного картофеля	-
112.	ГОСТ Р 54607.4 п.7.1, п.7.2				Влага и сухие вещества	-
113.	ГОСТ Р 54607.5				Жир	-
114.	ГОСТ Р 54607.6				Сахар	-
115.	ГОСТ Р 54607.7				Белок	-
116.	ГОСТ Р 54607.8				Сухие вещества	-
					Жир	

				1803, 1804000000, 1805000000, из 1806, из 1901- 1905,из 2001-2009, из 2101- 2104, 210500, из 2106, из 2201-2202		
117.	М 04-59	Консервы мясорастительные, рыборастительные, плодовоовощные	01.13.11- 01.13.17 01.13.31- 1.13.34	из 0201- 0210, из 1601, из 1602, из 1604,из	Массовая доля сорбиновой, бензойной кислот и их солей	(20 – 10000) мг/кг
		Кондитерские изделия	Из 01.24, Из 01.41.20	0301-0306,	Массовая доля сорбиновой, бензойной кислот и их солей	(20 – 10000) мг/кг
		Продукты переработки плодов и овощей	01.45.21- 01.45.22 01.47.21- 01.47.23	из 0401- 0407, из 0409,из	Массовая доля сорбиновой, бензойной кислот и их солей	(20 – 10000) мг/кг
		Майонезы и соусы майонезные	Из 01.49.22, Из 03.21.20 10.11.11- 10.11.16 Из 10.11.20 10.11.32- 10.11-39 Из 10.11.50 10.12.10-1- .12.40 10.13.11- 10.13.15	0701- 0709, из 0710, из 0801- 0810, из 0811, из 1202, из 1206, из 1207, из 2001- 2009, из 2104, из 1901-1905,из 2101-2105, из 2201-2208	Массовая доля сорбиновой, бензойной кислот и их солей	(20 – 10000) мг/кг

			10.20.11- 10.20.16 10.20.21- 10.20.26 10.31.11- 10.31.14 10.32.11- 10.32.19 10.32.21- 10.32.27 Из 10.32.29 10.39.11- 10.39.18 10.39.21- 10.39.25 Из 10.42.10, Из 10.51.10 10.51.11- 10.51.12 10.51.21- 10.51.2210. 51.30- 10.51.40 10.51.55- 10.51.56 Из 10.62.13 10.71.11- 10.71.12 Из 10.72.19, Из 10.73.11 10.81.11- 10.81.12 10.82.13-			
--	--	--	--	--	--	--

			10.82.14 10.82.21- 10.82.24 10.83.11- 10.83.15 Из 10.84.12 10.85.11- 10.85.14 Из 10.85.19 10.86.10- 10.86.12 Из 10.86.19, Из 11.05.2010 Из 11.07.2011, Из 11.07.2019			
118.	М 04-51	Напитки безалкогольные	11.07.2011 11.07.2019		Бензойная кислоты и ее соли	(10 – 10000) мг/кг
					Сорбиновая к и ее соли ислота	(10- 1000) мг/дм ³
					Сахарина (сахарината натрия)	(10- 1000) мг/дм ³
					Ацесульфам К	(10- 1000) мг/дм ³
119.	ГОСТ 28038 п.5 п.6	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.13, 10.32.11- 10.32.19, 10.32.21- 10.32.23, 10.32.29, 10.39.25	из 0701- 0713, из 0801- 0813 из 2001, из 2007, из 2009.	Патулин	от 10 мкг/дм ³ (10 – 75) мкг/дм ³
120.	М 04-55	Рыба, рыбопродукты	10.20.11- 10.20.16,	из 0301- 0304.	Гистамин	От 10 мг/кг

			03.21.12,03. 21.20,			
121.	ПНДФ 13.1:2:3.62	Воздух жилых зданий и помещений, атмосферный воздух населенных мест			Акролеин (Проп-2-ен-1-аль)	(0,013-0,018) мг/м ³
122.	МУК 4.1.3170	Воздух атмосферный на территориях жилой застройки, в административных и жилых зданиях			ацетальдегид	(0,005-0,12) мг/м ³
123.	РД 52.04.186 п. 5.3.3.9	Воздух атмосферный на территориях жилой застройки, в административных и жилых зданиях			Метиловый спирт	(0,12-1,2) мг/м ³
124.	ГОСТ 31861	Вода. Общие требования к отбору проб	36.00.11.00 0		Отбор проб	
125.	ГОСТ Р 56237 (ИСО 5667-5:2006)	Вода питьевая			Отбор проб	
126.	ПНД Ф 14.1:2:4.154	Вода источников централизованного водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения (в том числе горячая вода), источников нецентрализованного	36.00.11.00 0 36.00.1 35.30.11		Перманганатная окисляемость	(0,25-100) мг/дм ³
127.	ГОСТ 31957 п.5				Щелочность (свободная и общая) Массовая концентрация гидрокарбонатов	(0,1-100) ммоль/дм ³ (6,1-6100) мг/дм ³
128.	ПНД Ф 14.1:2.159				Массовая концентрация сульфат-ионов	(10,0-1000,0) мг/дм ³

129.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.240	водоснабжения, питьевая вода, расфасованная в емкость, бутилированная вода, плавательных бассейнов, вода водоемов, вода природная, очищенная сточная вода			Массовая концентрация сульфат-ионов	(20,0-500,0) мг/дм ³
130.	ГОСТ 31950				Ртуть	(0,1-5,0) мкг/дм ³
131.	ПНД Ф 14.1:2:4.128				Массовая концентрация нефтепродуктов	(0,005- 50,0)мг/дм ³
132.	ПНД Ф 14.1:2:4.36				Массовая концентрация бора	(0,05-5,0)мг/ дм ³
133.	МВИ 01.1:1.2.3.4.11				Массовая концентрация алюминия	(0,2-1,2) мг/ дм ³
134.	МВИ 01.1:1.2.4.16				Массовая концентрация аммонийного азота	(0,01-80) мг/ дм ³
135.	МВИ 01.1:1.4.2.2.18				Массовая концентрация железо общего	(0,005-5) мг/ дм ³
136.	МВИ 01.1:1.4.2.2.14				Массовая концентрация нитратов	(0,1-25) мг/ дм ³
137.	МВИ 01.1:1.2.4.13				Массовая концентрация нитритов	(0,002-1) мг/ дм ³
138.	МВИ 01.1:2.3.4.19				Массовая концентрация озона	(0,01-7,5) мг/ дм ³
139.	МВИ 01.1.4:1.2.3.4.62				Массовая концентрация сульфат-ионов	(5-1000) мг/ дм ³
140.	МВИ 01.1:1.2.4.12				Массовая концентрация полифосфатов	(0,01-100) мг/ дм ³
141.	МВИ 01.1:1.2.4.20				Массовая концентрация фторидов	(0,1-20) мг/ дм ³
142.	МВИ 01.1:1.2.4.41				Массовая концентрация хлорид-ионов	(1-150) мг/ дм ³
143.	МВИ 01.1:1.2.4.47				Массовая концентрация цианид-ионов	(0,00 2-0,5) мг/ дм ³
144.	ПНД Ф 14.1:2:4.167				Массовая концентрация аммония	(0,5 – 5000)мг/ дм ³
					Массовая концентрация калия	(0,5 – 5000)мг/ дм ³

					Массовая концентрация натрия	(0,5 – 5000)мг/дм ³
					Массовая концентрация магния	(0,25 – 2500)мг/дм ³
					Массовая концентрация стронция	(0,25 – 50)мг/ дм ³
					Массовая концентрация бария	(0,1 – 10)мг/ дм ³
					Массовая концентрация кальция	(0,5 – 5000)мг/дм ³
145.	ГОСТ 31868 п.4 п.5	Вода источников централизованного водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения (в том числе горячая вода), источников нецентрализованного водоснабжения, питьевая вода, расфасованная в емкость, бутилированная вода, плавательных бассейнов, природных и	36.00.11.00 0 35.30.11		Цветность	от (5 – 70)° от (5 – 70)°
146.	ГОСТ 31954 метод А				Жесткость общая	от 0,1 °Ж
147.	ГОСТ 18165 п.6				Массовая концентрация алюминия	(0,04-0,56) мг/дм ³
148.	ГОСТ 4974 п.6.3				Марганец	(0,01- 5,0) мг/дм ³
149.	ГОСТ 33045 метод А метод Б метод Д				Аммиак и ионы аммония	(0,1-300,0) мг/дм ³
					Нитриты	(0,003-30) мг/дм ³
					Нитраты	(0,1-200,0) мг/дм ³
150.	ГОСТ 31940 метод 2 метод 3				Сульфаты	(10,0-2500) мг/дм ³ (2,0-50,0) мг/дм ³

151.	РД 52.24.403	очищенных сточных вод			Массовая концентрация кальция	(1,0-200,0) мг/дм ³
152.	ГОСТ 31956 метод А метод Б метод В				Хром (VI) и общий хром	(0,025-25,0) мг/дм ³ (0,025-25,0) мг/дм ³ (0,025-25,0) мг/дм ³
153.	ГОСТ 31863				Цианиды	(0,01-0,25) мг/дм ³
154.	ГОСТ 18309 п.5				Фосфорсодержащие вещества	(0,01-0,4) мг/дм ³
155.	МВИ 01.1.4:1.2.4.13				Массовая концентрация кислорода	(0,01-12) мг/ дм ³
156.	МВИ 01.1:1.2.3.4.11				Массовая концентрация марганца	(0,01-10) мг/ дм ³
157.	ГОСТ 31949				Бор	(0,05-5,0) мг/ дм ³
158.	ГОСТ 31870 п.4	Вода источников централизованного водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения (в том числе горячая вода), источников нецентрализованного водоснабжения, питьевая вода, расфасованная в емкость,	36.00.11.00 0 35.30.11		Алюминий	(0,01-0,1) мг/дм ³
					Барий	(0,01-0,2) мг/дм ³
					Бериллий	(0,0001-0,002) мг/дм ³
					Железо	(0,04-0,25) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0001-0,01) мг/дм ³
					Марганец	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Медь	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Молибден	(0,001-0,2) мг/дм ³
					Мышьяк	(0,005-0,3) мг/дм ³

		бутилированная вода, плавательных бассейнов			Никель	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Свинец	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Селен	(0,002-0,05) мг/дм ³
					Хром	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Цинк	(0,001-0,05) мг/дм ³
159.	ГОСТ 31858				ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	(0,1 - 6,0) мкг/дм ³
					Гептахлор	(0,02 - 1,2) мкг/дм ³
					ДДТ и его метаболиты	(0,1 - 6,0) мкг/дм ³
160.	МВИ 01.1:1.2.3.4.40	Вода источников централизованного водоснабжения, питьевая централизованных систем водоснабжения (в том числе горячая вода), источников нецентрализованного водоснабжения, питьевая вода, природная вода	36.00.11.00 0 35.30.11		Массовая концентрация хлора свободного и связанного	(0,01-75) мг/ дм ³
161.	ПНД Ф 14.1:2:4.50	Вода источников централизованного водоснабжения, питьевая			Массовая концентрация общего железа	(0,05-1,0) мг/дм ³
162.	ПНД Ф 14.1:2:4.114				Массовая концентрация сухого остатка	(50,0-25000,0) мг/дм ³

163.	ПНД Ф 14.1:2.4.113	централизованных систем			Массовая концентрация активного хлора	(0,05-5,0) мг/дм ³
164.	ПНД Ф 14.1:2.61	водоснабжения (в том числе горячая вода),			Массовая концентрация марганца	(0,005-10,0) мг/дм ³
165.	ПНД Ф 14.1:2.112	источников			Массовая концентрация фосфат-ионов	(0,05-80,0) мг/дм ³
166.	ПНД Ф 14.1:2.3.96	нецентрализованного водоснабжения,			Массовая концентрация хлоридов	(10,0-5000,0) мг/дм ³
167.	ПНД Ф 14.1:2.3.100	питьевая вода, природная вода,			Химическое потребление кислорода (ХПК)	(4,0-2000,0) мг/дм ³
168.	ПНД Ф 14.1:2.98	очищенная сточная вода, подземные воды			Жесткость общая	(0,1-8,0) ммоль/дм ³ эквивалента
169.	МВИ 01.1:1.2.4.42	Вода источников централизованного водоснабжения,	36.00.1		Биохимическое потребление кислорода	(0,5-3000) мг/ дм3
170.	МВИ 01.1:1.2.4.48	питьевая			Массовая концентрация фенола	(0,002-5) мг/ дм3
171.	МВИ 01.1:1.2.4.46	централизованных систем			Массовая концентрация формальдегида	(0,02-8) мг/ дм3
172.	МВИ 01.1:1.2.17	водоснабжения (в том числе горячая вода), источников нецентрализованного водоснабжения, питьевая вода, природная вода			Химическое потребление кислорода	(4-10000) мг/ дм3
173.	ПНД Ф 14.1:2.4.140	Вода источников централизованного водоснабжения, питьевая	36.00.11.00 0 36.00.1 35.30.11		Алюминий	(10,0-100,0) мкг/дм3
		централизованныхси			Мышьяк	(5,0-100,0) мкг/дм3
					Барий	(10,0-200,0)

		стемводоснабжения (в том числе горячая вода), источников нецентрализованного водоснабжения, питьевая вода, расфасованная в емкости, бутилированная вода вода техническая, вода водоемов, вода природная, очищенная сточная вода, подземные воды				мкг/дм ³
					Бериллий	(0,1-2,0) мкг/дм ³
					Кадмий	(0,1-2,0) мкг/дм ³
					Кобальт	(1,0-200,0) мкг/дм ³
					Хром	(1,0-10,0) мкг/дм ³
					Медь	(1,0-50,0) мкг/дм ³
					Железо	(40,0-500,0) мкг/дм ³
					Магний	(2,0-30,0) мкг/дм ³
					Марганец	(1,0-5,0) мкг/дм ³
					Молибден	(1,0-50,0) мкг/дм ³
					Никель	(1,0-200,0) мкг/дм ³
					Свинец	(1,0-50,0) мкг/дм ³
					Олово	(5,0-100,0) мкг/дм ³
					Цинк	(100-5000) мкг/дм ³
174.	ГОСТ 12.1.014 Система стандартов безопасности труда. Воздух рабочей зоны. Метод измерения вредных веществ индикаторными трубками.	Воздух рабочей зоны			Азота (II) оксид Азота (IV) оксид Аммиак Хлор Озон Сероводород Бензин	(1,0-50,0) мг/м ³ (1,0-50,0) мг/м ³ (2,0-100,0) мг/м ³ (0,5-200,0) мг/м ³ (0,05-3,0) мг/м ³ (0 -66,0) мг/м ³ (50,0-4000,0) мг/м ³
175.	Руководство по эксплуатации к прибору «ЭКОЛАБ»	Воздух атмосферный на территориях жилой застройки, в административных и жилых зданиях, воздух рабочей зоны			Озон	(0,015-2,0) мг/м ³
					Диоксид азота	(0,02-40) мг/м ³
					Сернистый ангидрид	(0,025-200) мг/м ³

					Аммиак	(0,02-400) мг/м3
					Сероводород (Дигидросульфид)	(0,004-200) мг/м3
					Углеводороды суммарные	(30-6000) мг/м3
					Формальдегид	(0,0025-10) мг/м3
					Хлор	(0,015-20) мг/м3
					Стирол	(0,001 – 200)мг/м3
176.	Руководство по эксплуатации к прибору «ПОЛАР-2»	Воздух рабочей зоны			Оксид углерода	(0-200) мг/м3
					Оксид азота	(0-50) мг/м3
					Диоксид азота	(0-20) мг/м3
					Сернистый ангидрид	(0-100) мг/м3
					Сероводород	(0-100) мг/м3
					Аммиак	(0-100) мг/м3
177.	Руководство по эксплуатации к прибору «АГП»	Воздух атмосферный на территориях жилой застройки, в административных и жилых зданиях, воздух рабочей зоны			Ртуть	(0,1-50) мкг/м3

178.	ПНДФ 13:1:2:3.62				Акролеин (Проп-2-ен-1-аль)	от 0,013 мг/м ³
179.	РД 52.04.186 п. 5.3.3.9				Метиловый спирт	(0,12-1,2) мг/м ³
180.	РД 52.07.794				Ангидрид сернистый	(0,03-5,0) мг/м ³
181.	РД 52.04.831				Сажа (Углерод)	(0,03-1,8) мг/м ³
182.	РД 52.04.823				Формальдегид	(0,01-0,2) мг/м ³
183.	РД 52.04.798				Хлор	(0,05-0,72) мг/м ³
184.	Руководство по эксплуатации газоанализатор Палладий-3М				Углерода оксид	(0-50) мг/м ³
185.	МУК 4.1.1274	Почвы, грунты, донные отложения (ил), осадок сточных вод			Массовая доля Бенз(а)пирена	(0,005- до 2,0) мг/кг
186.	М-МВИ-80				Массовая доля Железа	(0,5 до 5,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Хрома	(0,5 до 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Кобальта	(0,5 до 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Мышьяка	(0,05 до 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Ртуты	(0,005 - 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Меди	(0,5 до 1,0 · 10 ³) мг/кг
					Массовая доля Кадмия	(0,05 до 1,0 · 10 ³) мг/кг

					Массовая доля Свинца	(0,5 до $1,0 \cdot 10^3$) мг/кг
					Массовая доля Цинка	(0,5 до $1,0 \cdot 10^3$) мг/кг
					Массовая доля Никеля	(0,5 до $1,0 \cdot 10^3$) мг/кг
					Массовая доля Марганца	(0,5 до $5,0 \cdot 10^3$) мг/кг
187.	ПНД Ф 16.1.41				Массовая концентрация Нефтепродуктов	От 0,025 г/кг
188.	ГОСТ Р 54562	Дезинфекционные средства:	20.20.14 20.20.14.00 0	3808 94	Активный хлор	-
189.	ГОСТ 11086					-
190.	Инструкция НИИД, НИИЭ и др.		20.20.14			-
191.	ГОСТ Р ИСО 9612	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)	-	-	Шум	(20-140) дБ, дБА
192.	ГОСТ 12.1.003				Инфразвук	(30-150)дБ, дБ ЛИН
193.	МУ 4435					
194.	МР 2908					
195.	ГОСТ 20444					
196.	МУК 4.3.2194	Помещения жилых и общественных зданий	-	-	Шум	(20-140) дБ, дБА
197.	ГОСТ 23337	Территория жилой застройки	-	-	Шум Инфразвук	(20-140) дБ, дБА (30-150)дБ, дБ ЛИН
198.	МР 4.3.0008		-	-	Калибровка шумомера	94,0 дБ и 114,0 дБ

199.	МУК 4.3.2194	Жилые, общественные здания и помещения, ЛПУ, территория жилой застройки			Шум Инфразвук	(20-140) дБ (30-150) дБ
200.	ГОСТ 31191.1	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона), жилые, общественные здания и помещения, ЛПУ			Вибрация	(70-170) дБ
201.	ГОСТ 31191.2					
202.	ГОСТ 31192.1					
203.	ГОСТ 31192.2					
204.	ГОСТ 31319					
205.	МУ №3911					
206.	МР 2957	Жилые, общественные здания и помещения, ЛПУ			Вибрация	(70-170) дБ
207.	МУК 4.3.3221					
208.	ГОСТ Р 50949	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона), жилые, общественные здания и помещения, ЛПУ			Измерение напряженности электрического поля от ПЭВМ 5 Гц–2 кГц 2 кГц–400 кГц Измерение плотности магнитного потока от ПЭВМ 5 Гц–2 кГц 2 кГц–400 кГц	(5-125) В/м; (0,5–12,5) В/м (0,05 - 1,25) мкТл; (5-125) нТл
209.	ГОСТ Р 50948					
210.	ГОСТ Р 50923					
211.	ГОСТ 12.1.002	Рабочие места			Электромагнитное поле промышленной частоты 50 Гц	Электрическое поле 0,01 – 100 кВ/м Магнитное поле 0,1 – 1800 А/м
212.	МУК 4.3.2491					

213.	МУ 4109	Помещения жилых и общественных зданий. Территория жилой застройки	-	-	Электромагнитное поле промышленной частоты 50 Гц	Электрическое поле 0,01 – 100кВ/м
214.	МУК 4.3.1677	Территория жилой застройки	-	-	Электромагнитные поля диапазона радиочастот (10 кГц-40 ГГц)	10-1500 В/м (0,265 – 100000) мкВт/см ²
215.	МУК 4.3.044					
216.	МУК 4.3.1167					
217.	МУК 4.3.2812	Рабочие места Помещения общественных зданий Территория	-	-	Искусственная освещенность Коэффициент естественной освещенности (КЕО) Коэффициент пульсации	10-200000лк 1- 100%
218.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01					
219.	СП 52.13330.11	Рабочие места Помещения общественных зданий. Территория			Искусственная освещенность Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	10-200000лк 1- 100%
220.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278	Жилые здания Помещения общественных зданий			Коэффициент естественной освещенности (КЕО)	1 – 100%
221.	ГОСТ 26824	Рабочие места	-	-	Яркость	10-200000 кд/м2
222.	ГОСТ Р50949					
223.	РМГ 69	Бассейны Рабочие места Организации обеззараживающие сточные воды Пищевые объекты,солярии	-	-	Интенсивность ультрафиолетового излучения	1-40000 м Вт/м2

224.	МР №2159	Рабочие места	-	-	Постоянное магнитное поле	0,1-1999 мТл
225.	МУК 4.1/4.3.1485	Испытание продукции: одежда, изделия из текстильных материалов, кожи, меха, трикотажных изделий и готовых штучных текстильных изделий, обувь	-	-	Электростатическое поле	1-1000 кВ/м
226.	МУК 4.3.2812	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона), жилые, общественные здания и помещения, ЛПУ, территория жилой застройки			Параметры освещенности: - искусственная освещенность - естественная освещенность (КЕО) - коэффициент пульсации	10-200000лк 1-100% 1-100%
227.	МУК 4.3.2756	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)			Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность воздуха, индекс ТНС)	относительная влажность (10-98) % температура (0-50°) С Скорость движения воздуха 0,1-20 м/с (0-50) ° С
228.	МР 2.1.2.0070					
229.	ГОСТ 12.1.005					
230.	ГОСТ 30494	Жилые и общественные здания, ЛПУ			Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха,	относительная влажность (10-98) %

					относительная влажность воздуха	температура Скорость движения воздуха 0,1-20 м/с (0-50) °С
231.	МУ 2.6.1.2838	Помещения жилых, общественных и производственных зданий и сооружений			Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения Эквивалентная равновесная объемная активность изотопов радона и торона Объемная активность изотопов радона и торона	0,1- $3 \cdot 10^6$ мкЗв/час; $1 \cdot 10^5$ Бк/м ³ ; $1 \cdot 10^5$ Бк/м ³
232.	МУ 2.6.1.2398	Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений			Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма- излучения	$0,1-3 \cdot 10^6$ мкЗв/час
233.	СП 2.6.1.2612(ОСПОРБ 99/2010)	Рабочие места и радиационно- опасная зона			Мощность дозы рентгеновского излучения	0,05-1000 мкЗв/час
234.	СанПиН 2.6.1.2523					
235.	СанПиН 2.6.1.2891					
236.	СанПиН 2.6.1.3287	Рабочие места, поверхности радиоизотопных приборов и оборудования			Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	0,1- $3 \cdot 10^6$ мкЗв/час;
237.	МУК 2.6.1.1087	Лом и отходы металлов	Из п.18	Из п.18	Мощность дозы гамма- излучения	$0,1-3 \cdot 10^6$ мкЗв/час;
238.	МУК 2.6.1.2152					

239.	МУ 2.6.1.2398 Методика измерения плотности потока радона с поверхности земли и строительных конструкций, ГП ВНИИФТРИ, 1993 г.	Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений			Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения Плотность потока радона с поверхности грунта	$0,1-3 \cdot 10^6$ мкЗв/час
240.	МУ 2.6.1.1982	Рентгеновские медицинские кабинеты			Мощность эффективной дозы рентгеновского излучения	0,05-1000 мкЗв/час
241.	МУ 2.6.1.2135	Кабинеты лучевой терапии закрытыми радионуклидными источниками, смежные помещения			Мощность дозы гамма-излучения	0,1- $3 \cdot 10^6$ мкЗв/час;
242.	МУ 2.6.1.2797					
243.	МУ 2.6.1.2500	Подразделения радионуклидной диагностики ЛПУ, смежные помещения			Мощность дозы гамма-излучения	$0,1-3 \cdot 10^6$ мкЗв/час;
244.	СанПиН 2.6.1.2368	Подразделения лучевой терапии ЛПУ и других учреждений			Мощность дозы гамма-излучения	$0,1-3 \cdot 10^6$ мкЗв/час;
245.	СанПиН 2.6.1.2748	Рабочие места, смежные помещения			Мощность дозы рентгеновского излучения	0,05-1000 мкЗв/час
246.	Методика измерения активности радионуклидов в счетных образцах на сцинтилляционном гамма-спектрометре с использованием	Минеральное сырье, удобрения, строительные и отделочные материалы. Почва, грунты,			Эффективная удельная активность природных радионуклидов (радий-226, торий-232, калий-40) Цезий-137 Радий-226	$2 - 10^6$ Бк/л (Бк/кг)

	программного обеспечения «ПРОГРЕСС», ГП ВНИИФТРИ, 1996 г.	донные отложения, отходы производства и потребления			Торий-232 Калий-40	
247.	МУК 2.6.1.1194	Продукты пищевые			Цезий-137 Стронций-90	2 - 10 ⁶ Бк/л (Бк/кг)
248.	ГОСТ 30108	Материалы и изделия строительные, отходы промышленного производства, используемые в качестве строительных материалов			Удельная эффективная активность природных радионуклидов (радий-226, торий-232, калий-40)	2 - 10 ⁶ Бк/л (Бк/кг)
249.	ГОСТ Р 50801	Древесное сырье, лесоматериалы			Цезий-137 Стронций-90	
Бактериологическая лаборатория						
250.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые	10.1-10.8	из 0201-0210 из 0301-0308 из 0407 из 0701-0711 из 0801 из 0802 из 0901-0910 из 1501 из 1502 из 1601 из 1602 из 1604 из 1605	Отбор проб для микробиологических исследований	-

				из 1704 из 1806 из 1902 из 1904 из 1905 из 2009 из 2201 из 2202 из 2203 из 2206		
251.	ГОСТ ISO 7218	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных			Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследо- ваниям	
252.	ГОСТ 31747	Продукты пищевые, кроме молока и молочных продуктов	10.1-10.8	из 0201-0210 из 0301-0308 из 0901-0909 из 1202 из 1506 из 1517 из 1601 из 1602 из 2009 из 1901 из 1902 из 2007 из 2008 из 2009 из 2103 из 2104 из 1302 из 3501-3507	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-
253.	ГОСТ 31659	Продукты пищевые	10.1-10.8	из 0201- 0210, из 0301-	Патогенные микроорганизмы, в.т.ч. сальмонеллы	-

				0308, из 0401- 0407, из 0901-0909 из 1601, из 1602, из 1604, из 1901		
254.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птиц	10.12 10.12.1 10.12.4 10.13.13. 115	из 0207	Бактерии рода Salmonella	-
255.	ГОСТ 32031	Продукты пищевые	10.1-10.8	из 1902 из 2007 из 2009, из 2105 из 0201-0206 из 0208-0210	Listeria monocytogenes	-
256.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птиц	10.12.1 10.12.2 10.12.4	из 0207	Бактерии рода Proteus	-
257.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных	10.1-10.8	из 0201-0210 из 0301-0308 из 0801 из 0802 из 0901-0909 из 1202 из 1901 из 1902 из 2007	Дрожжи	-
					Плесневые грибы	
					Плесневые грибы и дрожжи	
258.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.5- 10.52.10.18	из 0401- 0406	Дрожжи	-
					Плесневые грибы	-

			4		Плесневые грибы и дрожжи	-
259.	ГОСТ 31746-2012(ISO 6888-1; ISO 6888-2; ISO 6888-3)	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10.1-10.8 10.86.10	из 1901 из 2104 из 0401-0403	Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus (S.Aureus)	-
260.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция	10.51.1- 10.51.5 10.52.1 10.86.10.10 0	из 0401-0407	Staphylococcus aureus	-
261.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты, а также корма для животных, пробы окружающей среды в сфере производства и обработки пищевых продуктов	10.1-10.8	из 0201-0210 из 0301-0308 из 0901-0909	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
262.	ГОСТ ISO/TS 21872-1	Пищевые продукты, корма для животных, и объекты окружающей среды в сфере пищевого производства и оборота пищевых продуктов	10.20.1	из 0301-0308	V. parahaemolyticus	-
263.	ГОСТ 31744	Продукты, предназначенные для употребления в пищу человеком и корма для животных, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	10.86.10	из 1901 из 2104	Clostridium perfringens	-
264.	ГОСТ 29185(ISO 15213)	Пищевые продукты и корма для животных, пробы окружающей	10.1-10.8 10.86.10	из 1901 из 2104	Сульфитредуцирующие бактерии	-

		среды, отобранные из зон производства и переработки пищевых продуктов				
265.	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, пищевой жир-сырец, пробы, отобранные из зон производства и переработки пищевых продуктов	10.12.1 10.12.2 10.12.4	из 0207	Сульфитредуцирующие клостридии	-
266.	ГОСТ 31708	Продукты, предназначенные для употребления в пищу человеком и корма для животных, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	10.1-10.8 10.86.10	из 1901 из 2104	Презумптивные бактерии <i>Escherichiacoli</i>	-
267.	ГОСТ 32901 п.6, п.7, п.8.4, п.8.5	Молоко и молочная продукция	10.51.1- 10.51.5 10.52.1	из 0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	-

268.	ГОСТ 23453 п 5, пп 5.1-5.5	Молоко сырое	01.41.20.11 0		Соматические клетки	-
269.	ГОСТ 10444.11	Продукты пищевые и корма для животных	10.51.40.30 0	из 0403 из 0406	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-
270.	ГОСТ 32149	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12.11 0 10.89.12.14 2	из 0407 из 0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии)	
					<i>S. aureus</i>	
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	
271.	ГОСТ 33536	Изделия кондитерские и кондитерские полуфабрикаты.	10.7- 10.82.23.29 0	из 1704 из 1806 из 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
272.	ГОСТ 10444.8	Продукты пищевые в т. ч. Консервированные. Пастеризованная соковая продукция из фруктов. Продукты пищевые для специализированного питания	10.1-10.8	Из 0901- 0909 Из 1601 Из 2009	<i>B. cereus</i>	
273.	ГОСТ Р ИСО 21871	Пищевые продукты и корма для животных	10.1-10.8 10.86.10	из 1901 из 2104	Наиболее вероятное число жизнеспособных презumptивных <i>Bacillus cereus</i>	-
274.	ГОСТ 31942	Вода			Отбор проб для микробиологических анализов	-
275.	ГОСТ 31955	Вода питьевая централизованного водоснабжения.			Количество <i>Escherichia coli</i> и колиформных бактерий	-

276.	ГОСТ 17.4.3.07	Осадки сточных вод			БГКП Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
277.	МР №ФЦ/4022 п.7, п.8, п.11 от 24.12.	Почва земельных участков, песок, грунты			Индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные энтеробактерии рода Salmonella и Shigella	
278.	ГОСТ ИСО 11133	Питательные среды, используемые для проведения исследований в микробиологических лабораториях Культуральные среды			Физико-химические характеристики	-
					Микробиологический контроль качества	-
					Исследование общих критерий качества культуральных сред	
					Количественный, полуколичественный и качественный методы испытаний культуральных сред	
					Исследования на селективность и специфичность культуральных сред	
279.	МУК 4.2.3065	Мазки из зева и носа			Возбудитель дифтерии	-
280.	МР 3.1.2.0072 п.6.	Мазки из задней стенки ротоглотки			Возбудители коклюша и паракоклюша	-
281.	МУК 4.2.3145 р.1 п.1.1, п.п. 1.1.1.1, 1.1.1.2.1, 1.1.1.2.5., п.1.1.1.4. р.2. п.2.1, 2.1.2, 2.1.3.	Фекалии, перианальный соскоб			Обнаружение и идентификация яиц, личинок гельминтов и (или) их фрагментов; патогенных кишечных простейших: возбудитель описторхоза, дикроцелиоза, фасциолеза, шистосоматозов, гименолепидоза, дифиллоботриоза, трихоцефалеза, аскаридоза, энтеробиоза, тениаринхоза,	-

