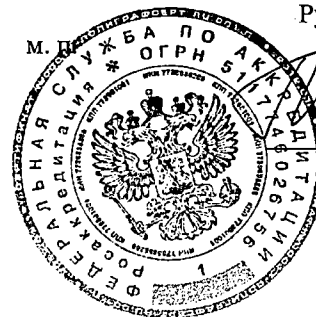


ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А. Г.

подпись инициалы, фамилия
23 ИЮН 2018

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU.21AP37

от " " 20 г.

на 15 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Испытательный лабораторный комплекс Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»
630039, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Добролюбова, д. 154

№ 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 10444.15-94	Продукты пищевые	10 01	02-04	КМАФАнМ	-
2.	ГОСТ 32031-2012			07-11	Listeria monocytogenes	-
3.	ГОСТ 31708-2012			1501-	Esherihia coli	-
4.	ГОСТ 29185-2014			1504	Сульфитредуцирующие кластридии	-
5.	ГОСТ 10444.12-2013			1507-	Дрожжи и плесневые грибы	-
6.	ГОСТ 31659-2012			1517	Salmonella	-
7.	ГОСТ 31747-2012			16-21	БГКП	-
8.	ГОСТ 28560-90				Proteus	-
9.	ГОСТ 31746-2012				Staphylococcus aureus	-
10.	ГОСТ 10444.11-2013				Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-
11.	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12; 10.13.14. 730	0207	Proteus	-
12.	ГОСТ 31468-2012			1601	Salmonella	-
13.	ГОСТ 54374-2011			1602	БГКП	-
14.	ГОСТ Р 54674-2011			0207	Staphylococcus aureus	-
15.	ГОСТ 50396.1-2010			1601	КМАФАнМ	-
16.	ГОСТ 7702.2.6-2015			1602	Сульфитредуцирующие кластридии	-
17.	ГОСТ 32149-2013	Яичные продукты	10.89.12	0408	КМАФАнМ БГКП	-

1	2	3	4	5	6	7
					Salmonella Proteus Staphylococcus aureus	
18.	ГОСТ 32901-2014 п. 1-8.1.3 п. 8.4-8.6 п. 8.6.2-8.6.5 п. 8.8-9 приложение А приложение Б	Молоко и молочные продукты	10.5	0401- 0406	Редуктазная проба КМАФАнМ БГКП Термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Споры аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов Промышленная стерильность	-
19.	ГОСТ 32012-2012	Молоко и молочные продукты	10.5	0401- 0406	Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов	-
20.	ГОСТ 30347-97				Staphylococcus aureus	-
21.	МУК 4.2.999-00				Бифидобактерии	-
22.	ГОСТ 23453-2014 п.5				Соматические клетки	(90 – 1500) тыс/см ³
23.	ГОСТ ISO 29981-2013				Бифидобактерии	-
24.	ГОСТ 33566-2015				Дрожжи и плесневые грибы	-
25.	ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности	11.07	2201 2202	КМАФАнМ Мезофильные аэробные микроорганизмы Дрожжи и плесневые грибы БГКП	-
26.	МУК 4.2.1018-01 п.1- 8.4	Вода питьевая	-	-	ОМЧ ОКБ ТКБ Споры сульфитредуцирующих клубридий	-
27.	МУ 2657-82 п.5.2.1 п.5.2.2 п.5.2.3 п.4.5.1	Смывы (объекты окружающей производственной среды предприятий общественного питания и торговли пищевыми	-	-	БГКП Staphylococcus aureus Общая бактериальная обсемененность	-

1	2	3	4	5	6	7
		продуктами)				
28.	МУ 4.2.2723-10 п.10.3, п. 11.1, п.11.2	Смывы с объектов окружающей среды	-	-	Salmonella	-
29.	СП 4695-88 приложение 7 п. 2,3,4	Воздух холодильных камер	-	-	Плесневые грибы	-
30.	ГОСТ 23042-2015 п.7	Мясо и мясные продукты	10.1	02 1601 1602	Массовая доля жира	(0,2-50,0)%
31.	ГОСТ 25011-81 п.2				Массовая доля белка	-
32.	ГОСТ 32008-2012				Массовая доля азота	(0,1-100,0)%
33.	ГОСТ Р 51480-99				Массовая доля хлорида натрия	от 1,0 %
34.	ГОСТ 29299-92				Массовая доля нитрита натрия	-
35.	ГОСТ 32009-2013				Массовая доля общего фосфора	(0,01-1,50)%
36.	ГОСТ 33319-2015				Массовая доля влаги	(1,0-85,0)%
37.	ГОСТ Р 51478-99				Концентрация водородных ионов	(1-12) ед. рН
38.	ГОСТ 10574-91 п.3	Продукты мясные	10.1	1601 1602	Массовая доля крахмала	(0,7-15,4)%
39.	ГОСТ 29301-92				Массовая доля крахмала	-
40.	ГОСТ 8558.1-2015 п.7				Массовая доля нитрита натрия	(от 0,00002 до 0,012 включ.)%
41.	ГОСТ 9794-2015 п.7				Массовая доля общего фосфора	(от 0,02 до 0,4 включ.)%
42.	ГОСТ 9793-74 п.3, п.4				Массовая доля влаги	-
43.	ГОСТ 9957-2015 п.7	Мясо и мясные продукты	10.1	02 1601 1602	Массовая доля хлористого натрия	(от 0,1-7,0 включ.)%
44.	ГОСТ 23231-90	Колбасы и продукты мясные вареные	10.13.14	1601 1602	Остаточная активность кислой фосфатазы, выраженная массовой долей фенола	-
45.	ГОСТ 32951-2014 п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13.14. 700	1601 1602	Массовая доля составных частей	-
46.	ГОСТ 26183-84	Консервы мясные и мясорастительные	10.13.15. 110	1602	Массовая доля жира	-
47.	ГОСТ 26186-84 п.3				Массовая доля хлорида натрия	-
48.	ГОСТ 31469-2012 п.5, п.6, п.8, п.9, п.10, п.11, п.12, п.13, п.14, п.15.	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12	0407 0408	Массовая доля жира	(от 3,0 до свыше 30,0)%
					Массовая доля сухого вещества	(от 8,0 до 99,5 включ.) %
					Массовая доля белковых веществ	(от 4,0 до 98,0 включ.)%
					Массовая доля свободных жирных кислот	(от 2,0-14,0 включ.)%
					Посторонние примеси	-

1	2	3	4	5	6	7
					Эффективность пастеризации	-
					Массовая доля хлористого натрия	(от 1,0 до 25,0 включительно)%
					Массовая доля сахара и массовая доля общих углеводов	(от 1,0 до 20,0 включ.)%
					Концентрация водородных ионов	(4,5-9,5) ед.рН
					Растворимость	(15-100)%
49.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.5, п.7.6, п.7.8, п.7.9	Сыры и сыры плавленые	10.51.40.100	0406	Массовая доля рассола	-
					Массовая доля влаги и сухого вещества	(3,0-70,0)%
					Массовая доля жира	(7,0-39,0)%
					Массовая доля хлористого натрия	(0,5-10,0)%
50.	ГОСТ Р 54662-2011				Массовая доля белка	(5,0-55,0)%
51.	ГОСТ 25228-82	Молоко и сливки	10.51.56.420; 10.51.56.430	0401	Группа термоустойчивости	(I- V) группа
52.	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и продукты переработки молока	10.5	0401	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
53.	МВИ. 2007.2401/2 (ФР.1.31.2016.23244)			0406	Плотность	(1000-1050) кг/м ³
54.	ГОСТ 5867-90 п.2				Массовая доля жира	-
55.	ГОСТ Р 54668-2011 п.7, п.8.1, п.8.3				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0)%
56.	ГОСТ 25179-2014 п.6				Массовая доля белка	(2,50-4,00)%
57.	ГОСТ 3623-2015 п.6.2, п.7.2				Пероксидаза	-
					Фосфотаза	-
58.	ГОСТ Р 54667-2011 п.6				Массовая доля сахарозы	(1,0-50,0)%
59.	ГОСТ 32892-2014				Активная кислотность	(от 3-8 включ.) ед.рН
60.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7				Кислотность	(2,0-250,0) ⁰ Т
61.	ГОСТ Р 54761-2011		Массовая доля сухого обезжиренного остатка	(0,5-99,0)%		
62.	ГОСТ 3627-81 п.2, п.4, п.5	Молочные продукты	10.5	0401-0406	Массовая доля хлористого натрия	-
63.	ГОСТ Р 53951-2010	Продукты молочные, молочные составные и	10.5	04	Массовая доля белка	(0,10-100,00)%

1	2	3	4	5	6	7
		молокосодержащие				
64.	ГОСТ 23621-79 п.3.5	Молоко коровье обезжиренное сухое	10.51.21	0402	Массовая доля белка	-
65.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4, п.7.5, п.7.6, п.7.8, п.7.9, п.7.11, п.7.12, п.7.13, п.7.14, п.7.15, п.7.16	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30.400; 10.51.30.200	0405	Массовая доля жира	(50,0-75,0)%
					Массовая доля влаги	(0,5-60,0)%
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0)%
					Массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0)%
					Массовая доля сахарозы	(3,0-20,0)%
					Титруемая кислотность	(1,0-6,0) ⁰ К
					Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) ⁰ К
					Титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) ⁰ Т
66.	ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные	10.4	1501 1502 1507- 1517	Перекисное число	(0,1-45,0) ммоль 1/2О/кг
67.	ГОСТ 31933-2012 п.7.1	Масла растительные	10.41.2	1512	Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
68.	ГОСТ 26593-85			1511	Перекисное число	(0,1-40,0) моль/кг
69.	ГОСТ 7636-85 п.3.2, п.3.3.1, п.3.4.1, п.3.5.2, п.5.6.1, п.5.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.1 10.2	03 1604 1605	Массовая доля азота летучих оснований	-
					Массовая доля аммиака	-
					Определение сероводорода	-
					Массовая доля воды	-
					Массовая доля белковых веществ	-
					Массовая доля хлористого натрия	-
					Массовая доля уротропина	-
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,01-0,05)%
70.	ГОСТ Р 55503-2013				Массовая доля ортофосфатов	(0,5-20,0)‰
					Массовая доля растворимых соединений фосфора и общего фосфора	(0,8-20,0)‰
					Массовая доля полифосфатов	(1,0-20,0)‰

1	2	3	4	5	6	7
71.	ГОСТ 27001-86 п.2, п.3	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.26	1604	Массовая доля бензойнокислого натрия	-
			03.21.50. 110; 10.20.25. 120; 10.20.34. 130	1605		Массовая доля борной кислоты и буры
72.	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20.25. 110	1604 1605	Активная кислотность	(1-12) ед. рН
73.	ГОСТ 27082-2014 п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20.25. 110; 10.20.25. 120	1604 1605	Общая кислотность	-
74.	ГОСТ 27207-87				Массовая доля поваренной соли	-
75.	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25. 110	1604 1605	Массовая доля сухих веществ	-
76.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61.31. 111	1104 12	Кислотность	-
77.	ГОСТ 26312.5-84	Крупа	10.61.3	1103	Зольность	-
78.	ГОСТ 26312.7-88				Массовая доля влаги	-
79.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61.2 10.61.4	1101 1102 2302	Кислотность	-
80.	ГОСТ 27494-87				Зольность	-
81.	ГОСТ 9404-88				Массовая доля влаги	-
82.	ГОСТ 5698-51				Хлеб и хлебобулочные изделия	10.7
83.	ГОСТ 21094-75	Хлебобулочные изделия	10.7	1905	Массовая доля влаги	от 0,5%
84.	ГОСТ 5670-96				Кислотность	от 0,5 град
85.	ГОСТ 5668-68 п.2, п.3, п.5	Изделия кондитерские	10.7	1905	Массовая доля жира	от 0,5%
86.	ГОСТ 5898-87 п.2, п.3, п.4				Кислотность	-
87.	ГОСТ 5903-89 п.3, п.4, п.6				Щелочность	-
88.	ГОСТ 31902-2012				Массовая доля редуцирующих веществ	от 0,5%
		Массовая доля общего сахара	-			
		Массовая доля жира в пересчете на	(2,0-60,0)%			

1	2	3	4	5	6	7
	п.7, п.8, п.9, п.10				сухое вещество	
89.	ГОСТ 5901-2014 п.8, п.9, п.10				Массовая доля общей золы	(0,020-0,200)%
					Массовая доля золы нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%	(0,020-0,100)%
					Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003-0,00010)%
90.	ГОСТ 5900-2014 п.7, п.8				Массовая доля влаги	(0,5-50,0)%
					Массовая доля сухих веществ	(1,0-50,0)%
91.	ГОСТ 15113.8-77 п.2	Концентраты пищевые	10.89.19.	2101	Массовая доля золы	-
92.	ГОСТ 15113.4-77 п.2, п.3		230; 11.07.19.		Массовая доля влаги	-
93.	ГОСТ 15113.5-77 п.2, п.3		150; 10.83.14. 130		Массовая доля титруемых кислот	-
94.	ГОСТ Р 51301-99 (ГОСТ 33824-2016 с 01.07.17)	Продукты пищевые	10	02-21	Массовая концентрация кадмия	(0,001-50,0) мг/кг
					Массовая концентрация свинца	(0,004-50,0) мг/кг
					Массовая концентрация меди	(0,002 – 200,0) мг/кг
					Массовая концентрация цинка	(0,01-400,0) мг/кг
95.	ГОСТ 31628-2012				Массовая концентрация мышьяка	(0,002-10,00) мг/кг
96.	ГОСТ 7269-2015 п.5	Мясо	10.1	02	Внешний вид Цвет Консистенция Запах Состояние жира Состояние сухожилий Прозрачность и запах бульона	-
97.	ГОСТ 9959-2015 п.8	Мясо и мясные продукты	10.1	02 1601 1602	Внешний вид Цвет и состояние поверхности Запах Консистенция	-
98.	ГОСТ 4288-76 п.2.2, п.2.3, п.2.10	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса	10.13.14. 700	1601 1602	Внешний вид Запах Вкус Степень измельчения и	-

1	2	3	4	5	6	7
					равномерность перемешивания	
					Масса	-
					Массовая доля хлеба	-
99.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6	Мясо птицы	10.12	0207	Запах Прозрачность и аромат бульона Консистенция и состояние мышц на разрезе Внешний вид Цвет Состояние и вида кожи	-
					Температура	(от -35 до + 45)°С
					Масса	(0,02-1500,00)г.
100.	ГОСТ 31470-2012 п.4.2-4.4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12; 10.13.14. 730	0207 1601 1602	Внешний вид Цвет Консистенция Запах	-
101.	ГОСТ 33741-2015 п.7, п.9	Консервы мясные и мясосодержащие	10.13.15. 110	1602	Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус	
					Массовая доля составных частей	-
102.	ГОСТ 8756.18-70 п.2, п.3.3, п.4	Продукты пищевые консервированные	10.13.15. 110	1602	Внешний вид тары Герметичность тары Состояние внутренней поверхности тары	-
103.	ГОСТ 8756.1-79 п.2, п.3, п.4				Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус	-
					Масса нетто или объем	-
					Массовая доля составных частей	-

1	2	3	4	5	6	7
104.	ГОСТ 31654-2012 п.7.2-7.4	Яйца куриные пищевые	01.47.21	0407	Чистота скорлупы Запах содержимого яиц Плотность и цвет белка Масса Состояние воздушной камеры Высота воздушной камеры Состояние и положение желтка Целостность скорлупы	-
105.	ГОСТ 31720-2012 п.5.3, п.5.4	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12	0408	Внешний вид Цвет Текстура Консистенция Запах Вкус Флейвор	-
106.	ГОСТ 28283-2015	Молоко коровье	10.51.11	0401	Запах Вкус	-
107.	ГОСТ Р ИСО 22935-2- 2011 п.8-14	Молоко и молочные продукты	10.5	0401- 0406	Внешний вид Запах и аромат Консистенция	-
108.	ГОСТ 29245-91 п.2-8	Консервы молочные	10.51.56. 200	0401- 0406	Вкус Запах Консистенция Цвет Внешний вид упаковки Герметичность металлических банок Состояние внутренней поверхности металлических банок Масса Группа чистоты Размер кристаллов молочного сахара	-
109.	ГОСТ 7631-2008 п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1 10.2	03 1604	Внешний вид Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
				1605	Признаки жизни Степень наполнения желудка пищей Наличие посторонних примесей Консистенция Запах Вкус Состояние внутренней поверхности металлических банок	
110.	ГОСТ 26664-85 п.2, п.3, п.4	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25. 110; 10.20.25. 120	1604 1605	Внешний вид Запах Цвет Консистенция Вкус Масса нетто Массовая доля составных частей	- - -
111.	ГОСТ 27558-87 п.2, п.3	Мука и отруби	10.61.2 10.61.4	1101 1102 2302	Цвет Запах Вкус Хруст	
112.	ГОСТ 26312.2-84 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Цвет Запах Вкус Развариваемость	-
113.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1, п.7.2, п.7.3.1, п.7.3.2, п.7.4, п.7.5, п.7.6, п.7.7, п.7.8.1, п.7.8.2, п.7.9, п.7.10, п.7.11	Изделия макаронные	10.73.11	1902	Цвет и форма Запах Вкус Массовая доля влаги Кислотность Массовая доля золы нерастворимая в 10% растворе соляной кислоты Массовая доля золы Сохранность формы сваренных изделий Массовая доля сухого вещества, перешедшего в варочную воду	- - - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля металломагнитной примеси	-
					Зараженность вредителями и загрязненность	-
					Массовая доля белка	-
114.	ГОСТ 12576-2014 п.8	Сахар	10.81	1701	Внешний вид Цвет Запах Чистота раствора Вкус	-
115.	ГОСТ 5897-90 п.2, п.3, п.4, п.5	Изделия кондитерские	10.7 10.7	1905 1905	Вкус Аромат Массовая доля изделий с дефектом Массовая доля сахара-песка или другого отделочного материал	-
					Размер и количество штук изделий в 1 кг	-
					Масса нетто	до 1500 г
					Массовая доля составных частей	-
116.	ГОСТ 1750-86 п.2.4, п.2.5, п.2.6, п.2.7, п.2.8	Фрукты сушеные	10.39.25. 130	0813 15	Массовая доля компонентов Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие металлических примесей	-
					Количество плодов в 1 кг Массовая доля дефектных плодов и примесей	-
					Внешний вид Запах Вкус Консистенция	-
					Массовая доля минеральных примесей (песка)	-
117.	ГОСТ 32189-2013 п.5.2, п.5.3	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и	10.42	0813 15	Цвет Запах Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
123.	ГОСТ 6687.5-86 п.2, п.3, п.4	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2201 2202	Внешний вид Прозрачность Аромат и вкус Объем продукции Растворимость в воде концентрата квасного сула Посторонние включения	-
124.	ГОСТ 32572-2013 п.10	Чай	10.83	09	Внешний вид чайного листа Цвет настоя Аромат настоя Вкус настоя Внешний вид разваренного чайного листа	-
125.	ГОСТ 32775-2014 Приложение Б	Кофе жареный	10.83.11. 120	09	Внешний вид Цвет Вкус Аромат	-
126.	ГОСТ 32776-2014 Приложение Б, В	Кофе растворимый	10.83.12	09	Внешний вид Цвет Вкус Аромат Растворимость	-
127.	ГОСТ Р 52482-2005 п.5 (ГОСТ 33770-2016 с 01.07.2017 п.4)	Соль поваренная пищевая	10.84.3	2501009 1	Внешний вид Цвет Вкус Запах	-
128.	ГОСТ 31986-2012 п.4, приложение А, приложение Б	Продукция общественного питания	10.85	0200-2100	Внешний вид Оформление Форма Состояние поверхности Однородность Вид на разрезе Цвет Текстура Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	
129.	ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая	-	-	Водородный показатель	(1-12) ед.рН
130.	ГОСТ 18164-72				Общая минерализация (сухой остаток)	-
131.	ГОСТ 31954-2012 п.4				Жёсткость общая	от 0,1 ⁰ Ж
132.	ГОСТ Р 55684-2013 способ Б				Окисляемость перманганатная	(0,25-100,0) мг/дм ³
133.	ГОСТ 3351-74 п.3, п.2				Вкус Привкус Запах	(0-5) баллов
134.	ГОСТ 31868-2012 п.4				Цветность	(5-70) ⁰ цветности
135.	ГОСТ 3351-74 п.5				Мутность	-
136.	ГОСТ 33045-2014 п. 6 (метод Б), п.7 (метод В), п.8 (метод Г)				Массовая концентрация нитритов Массовая концентрация нитратов	(0,003-30,0) мг/дм ³ (0,1-6,0) мг/дм ³
137.	ГОСТ 18165-2014 п.6				Массовая концентрация алюминия	(0,04-0,56) мг/дм ³
138.	ГОСТ 4011-72 п.2				Массовая концентрация железа	(0,1-2,0) мг/дм ³
139.	ГОСТ 4388-72 п.2				Массовая концентрация меди	(0,02-0,5) мг/дм ³
140.	ГОСТ 4974-2014 п.6,п.7				Массовая концентрация марганца	(0,01-5,00) мг/дм ³
141.	ГОСТ 18293-72				Массовая концентрация цинка Массовая концентрация свинца	от 5,0 мкг/дм ³ от 0,5 мкг/дм ³
142.	МУ 31-03/04 (ФР.1.31.2004.00987)				Массовая концентрация цинка Массовая концентрация свинца	(0,0005-0,1) мг/дм ³ (0,0002-0,05) мг/дм ³
143.	ГОСТ 18308-72				Массовая концентрация молибдена	от 2,5 мкг/дм ³
144.	МИ 2865-2004				Массовая концентрация общей ртути	(0,001-1,0) мкг/дм ³
145.	ГОСТ 4152-89				Массовая концентрация мышьяка	(0,01-0,10) мг/дм ³
146.	ГОСТ 4386-89 п.1, п.2				Массовая концентрация фторидов	(0,05-1,00) мг/дм ³
147.	ГОСТ 4245-72	Массовая концентрация хлоридов	от 0,5 мг/дм ³			
148.	ГОСТ 18309-2014 п.5 (метод А)	Массовая концентрация фосфатов	(0,01-40,00) мг/дм ³			

1	2	3	4	5	6	7
149.	РД 52.24.432-2005				Массовая концентрация кремниевой кислоты	(от 0,10-2,00 включ.) мг/дм ³

Ректор

Директор ИЛК

М.П.



А.С. Денисов

Л.А. Орсич