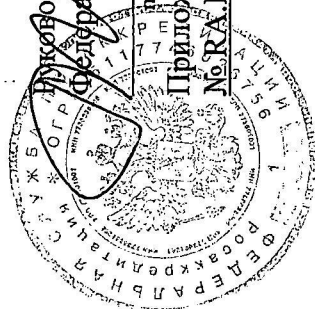




Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

Подпись
инициалы, фамилия
Приложение к аттестату аккредитации
№ RA.RU. 516360

12 АВГ 2019

на 47 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

1. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер А-А1)
2. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1.
3. 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братьев Козулиных, д.69.
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунгаево, ул.1 квартал, дом № 5.
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
7. 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
8. 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолоховская, дом № 2.
10. 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
12. 671340, Республика Бурятия, Мухоморский район, с. Мухоморский, ул.30 лет Победы, д.12.
13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
16. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.
17. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14.
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
19. 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с.Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145.
21. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145а (архив)
22. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

№ 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 4011-72 п.2.1	13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, д. 38.	36.00.	-	Железо	0,1-2,0 мг/дм ³
2.	ГОСТ 4011-72 п.3.1	Вода питьевая			Железо	0,05-2,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 4245-72.2	Вода питьевая	36.00.		Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 10-500,0 мг/дм ³
4.	ГОСТ 4245-72.3			-	Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 0,5-10 мг/дм ³
5.	ГОСТ 4386-89 Вариант А	Вода, вода для гемодиализа, упаковка, посуда, столовые приборы и изделия санитарно-гигиенические из металлов, (водные вытяжки)	36.00. 21.20.9 25.92 25.99	7323,7324 7326 90 100 0,7411,7412, 7418,7507,821 5,8306,8309	Фториды (F ⁻)	0,05-500,0 мг/дм ³
6.	ГОСТ 4386-89 Вариант Б				Фториды (F ⁻)	0,04-0,60 мг/дм ³
7.	ГОСТ 4974-2014 метод А (п.6.1)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в ёмкости, и вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	36.00.		Марганец	0,01-5,0 мг/дм ³
8.	ГОСТ 6709-72п.3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120	-	Остаток после выпаривания	0,1-10,0 мг/дм ³
9.	ГОСТ 6709-72п.3.5				Аммиак и аммонийные соли(NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
10.	ГОСТ 6709-72п.3.6				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
11.	ГОСТ 6709-72п.3.7				Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
12.	ГОСТ 6709-72п.3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
13.	ГОСТ 6709-72п.3.9а				Алюминий (Al)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
14.	ГОСТ 6709-72п.3.10				Железо (Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
15.	ГОСТ 6709-72п.3.12				Медь (Cu)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
16.	ГОСТ 6709-72п.3.13				Свинец (Pb)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
17.	ГОСТ 6709-72п.3.14				Цинк (Zn)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
18.	ГОСТ 6709-72п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	-1-19 ед. pH
19.	ГОСТ 6709-72п.3.16				Водородный показатель	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/м
20.	ГОСТ 6709-72п.3.17				Удельная электрическая электропроводимость при t=20°C	0,1-10,0 мг/дм ³
21.	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая	36.00	-	Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
22.	ГОСТ 18165-2014 метод Б	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости, природная, упаковка, игрушки, посуда и столовые приборы, изделия санитарно-гигиенические из металлов, стекла и керамики (водные вытяжки)	36.00 11.07.11.120 25.71 29.92 25.99 32.40	5809 00000 0 7602 00, 7607 7608,7609 00 000 0, 7615 7615, 9503 00 9505-9507 7323 94, 6910,6911,691 2 00, 6913, 6914,7009, 7010 7013,7015,701 8	Алюминий (Al ³⁺)	0,04-0,56 мг/дм ³
23.	ГОСТ 18190-72, 2	Вода питьевая, вода для гемодиализа	36.00	-	Активный хлор	0,3 - 300,0 мг/дм ³
24.	ГОСТ 18190-72, 3		21.20.9		Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
25.	ГОСТ 18190-72, 4				Остаточный активный хлор	0,1-300,0 мг/дм ³
26.	ГОСТ 31861-2012	Вода: вода централизованных систем питьевого водоснабжения, вода источников нецентрализованного водоснабжения, вода открытых водоёмов, вода водоёмов в местах купания (рекреационного водопользования), вода купально-плавательных бассейнов	36.00	-	Отбор проб	-
27.	ГОСТ 31862-2012	Питьевая вода, производимая и подаваемая централизованными системами питьевого водоснабжения и предназначенной для потребления в питьевых и бытовых целях, в том числе используемой для производства пищевых продуктов и напитков	3600	-	Отбор проб	-
28.	ГОСТ 31868-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в ёмкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00	6101, 6112 - 6115,6117, 6301-6308, 4101-4103,	Цветность	1-70 градус

1	2	3	4	5	6	7
				4302,4303,510 6-5113, 5701- 5705, 4823		
29.	ГОСТ 31940-2012(метод 1)	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости, природная (поверхностная и подземная), вода для гемодиализа	36.00,11.07.11.1 20,36.00,11.07, 11.112 21.20.9		Сульфат-ион (сульфаты)	25,0-500 мг/дм ³
30.	ГОСТ 31940-2012 (метод 2)				Сульфат-ион (сульфаты)	10,0-2500 мг/дм ³
31.	ГОСТ 31940-2012 (метод 3)				Сульфат-ион (сульфаты)	2-50 мг/дм ³
32.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Вода природная (расфасованная в ёмкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00		Жёсткость общая	от 0,1 -20,0°Ж
33.	ГОСТ 31957-2012 Метод А 5.3.2	Вода питьевая (расфасованная в ёмкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00	-	Щёлочность	0,1-100ммоль/дм ³
34.	ГОСТ 31957-2012 Метод А 5.5.5				Гидрокарбонаты	6,1-6100 мг/дм ³
35.	ГОСТ 33045-2014 метод А	Вода питьевая, в том числе расфасованная в ёмкости природная (поверхностная и подземная), вода для гемодиализа	36.00 11.07.11.120 21.20.9		Аммиак и ионов аммония	0,1-300,0 мг/дм ³
36.	ГОСТ 33045-2014 метод Б				Нитриты	0,003-3,0 мг/дм ³
37.	ГОСТ 33045-2014 метод Д				Нитраты	0,1 - 200,0 мг/дм ³
38.	ГОСТ Р 52501-2005 п.5.0	Вода для лабораторного анализа	-	-	Отбор проб	-
39.	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.1				Удельная электрическая проводимость при температуре 25°С	10 ⁻⁷ -10 ⁻² См/см
40.	ГОСТ Р 52501-2005 п. 6.2				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КМп ₄ (О)	Обнаружено/ не обнаружено
41.	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.4				Массовая доля остатка после выпаривания при температуре 110 °С	0,1-10,0 мг/дм ³
42.	ГОСТ Р 57164-2016 п. 4	Вода питьевая, природная (поверхностная, подземная) СИЗ и их комплекующие (водн.вытяжки)	36.00 14.12	6101,6112 - 6115,6117,630 1-6308,4101- 4103,4302,430 3,5106- 5113,5701- 5705,4823	Отбор проб	-
43.	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1				Запах	0-5 балл
44.	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2				Вкус и привкус	0-5балл
45.	ГОСТ Р 57164-2016 п.6				Мутность	1-8 ЕМФ 1-20,0 ЕМФ

1	2	3	4	5	6	7
46.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (подземная, поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Окисляемость перманганатная	0,5-10мгО/дм ³
47.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ Б				Окисляемость перманганатная	0,25-100мгО/дм ³
48.	ГОСТ Р 58144-2018 п.8.12	Вода дистиллированная	20.13.52.120		Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	-
49.	ГОСТ Р 58144-2018 п.8.14				Водородный показатель (pH)	-1-19 ед.pH -
50.	ГОСТ Р 58144-2018 п.8.15				Удельная электропроводимость (УЭП)	10 ⁻⁴ -10 См/м
51.	МУК 4.1.1090-02	Вода питьевая, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная). Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	36.00 11.07.11.120 36.00.1 11.07.11.112	2201	Йодиды	0,01-1 мг/дм ³
52.	РД 52.24.381-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Нитриты (NO ₂)	0,010-0,250 мг/дм ³
53.	РД 52.24.395-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Жесткость общая	0,06-13,00 ммоль/дм ³
54.	РД 52.24.403-2018	Вода природная, очищенная сточная	36.00		Кальций (Ca ⁺)	1,0-200мг/дм ³
55.	РД 52.24.405-2005	Вода поверхностная и очищенная сточная	36.00 38.1		Сульфаты(SO ₄ ²⁻)	2-40,0мг/дм ³
56.	РД 52.24.407-2017	Природные воды, очищенные сточные воды	36.00		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³
57.	РД 52.24.419-2005	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00		Растворенный кислород	1,0-1,05мг/дм ³
58.	РД 52.24.420-2006	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00		Биохимическое потребление кислорода	1-11 мг/дм ³
59.	РД 52.24.421-2012	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00		Химическое потребление кислорода	4-80мг/дм ³
60.	РД 52.24.468-2005	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00		Взвешенные вещества	5,0-50,0 мг/дм ³ 50,0-200,0 мг/дм ³
61.	РД 52.24.486-2009	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00		Аммиак и аммоний-ион (по азоту)	0,05-4,00мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
62.	РД 52.24.493-2006	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00		Щелочность	0,17-8,2 ммоль/дм ³
63.	РД 52.24.496-2005 п.9.1	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00		Гидрокарбонаты	10-500 мг/дм ³
64.	РД 52.24.496-2005 п.9.2				Температура	0-50°C
65.	РД 52.24.496-2005 п.9.4				Запах	0-100°C
66.	РД 52.24.497-2005 Вариант 1	Вода поверхностная	36.00		Прозрачность	0-5 балл
67.	ПНД Ф 14.2.99-97 (издание 2017 г.) Вариант 1	Вода природная	36.00		Цветность	0-10 см
68.	ПНД Ф 14.1.2.4.4-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00		Гидрокарбонаты	10-500 мг/дм ³
69.	ПНД Ф 14.1.2.4.3-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая природная и сточная	36.00		Нитраты (по NO ₃)	0,1-1000 мг/дм ³
70.	ПНД Ф 14.1.2.4.50-96 (издание 2011 г.)	Вода питьевая природная и сточная	36.00		Нитриты (NO ₂)	0,02-3 мг/дм ³
71.	ПНД Ф 14.1.2.61-96 (издание 2013 г.)	Вода питьевая природная и сточная	36.00		Железо	0,05-10 мг/дм ³
72.	ПНД Ф 14.1.2.95-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00		Марганец (Mn)	0,005-10 мг/дм ³
73.	ПНД Ф 14.1.2.96-97 (издание 2016 г.)	Вода питьевая природная (поверхностная, подземная), и очищенная сточная (ливневые), и хозяйственно-бытовые воды	36.00 38.1		Кальций (Ca)	1,0-2000 мг/дм ³
74.	ПНД Ф 14.1.2.98-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная, подземная), очищенная сточная (ливневые), и хозяйственно-бытовые воды	36.00		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-5000 мг/дм ³
75.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.121-97 (издание 2016 г.)	Вода питьевая природная и сточная, средства индивидуальной защиты и их комплекующие изделия (водные вытяжки)	36.00.1 20.42	6101,6112- 6117,6301- 6308,4101- 4103,4302,430 3, 5106- 5113,5701- 5705 00,4823	Жесткость общая	0,1-50°Ж
76.	ПНД Ф 14.1.2.101-97	Вода природная и очищенная сточная	36.00		Водородный показатель (рН)	-1-19 рН
					Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	(издание 2017г.)					
77.	ПНД Ф 14.1.2:3.110-97 (издание 2016г.)	Вода природная	36.00		Взвешенные вещества	3,0 -50000мг/дм ³
78.	ПНД Ф 14.1.2:4.111-97 (издание 2011г.)	Вода питьевая природная (поверхностная, подземная), и очищенная сточная (ливневые), и хозяйственно-бытовые воды	36.00,38.1		Хлориды (Cl ⁻)	10-10000мг/дм ³
79.	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99 (издание 2012г.)	Вода питьевая, природная	36.00		Окисляемость перманганатная	0,25-100,00 мг/дм ³
80.	ПНД Ф 14.1.2:159-2000 (издание 2005г.)	Вода природная	36.00		Сульфат-ион	10-1000 мг/дм ³
81.	ПНД Ф 14.1.2:3:4.179- 2002(издание 2012 г)	Вода питьевая, природная	36.00,38.1		Фторид-ион (F ⁻)	0,1-5,0 мг/дм ³
82.	ПНД Ф 14.1.2:4.262-10 (издание 2010г)	Вода питьевая, поверхностная	36.00.1 36.00.11		Ион-аммоний	0,05-4,00 мг/дм ³
83.	ПНД Ф 14.1.2:4.48-96	Вода природная, питьевая, подземная	36.00.1 36.00.11		Медь	0,01-1,00 мг/дм ³
84.	ГОСТ 17.4.3.01-83 взамен ГОСТ 17.4.3.01-2017	Почвы	71.20.11		Отбор проб	-
85.	ГОСТ 26483-85	Почва	71.20.11		pH	1,0-14,0ед pH
86.	ГОСТ 26951-86	Почва	71.20.11		Нитраты	2,8-1090,0 мг/кг
87.	ГОСТ 4288-76п.2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса	10.13	0210	Отбор проб	-
88.	ГОСТ 4288-76п.2.2				Масса	1-500,00 г
89.	ГОСТ 4288-76 п.2.3				Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша	описание
90.	ГОСТ 4288-76п.2.4				Подготовка проб к определению химических показателей	-
91.	ГОСТ 4288-76п.2.5				Массовая доля влаги	0,7-80,0
92.	ГОСТ 4288-76п.2.6				Кислотность	4-25°Т
93.	ГОСТ 34135-17 п.2.8				Массовая доля хлеба	0,6-40,0%
94.	ГОСТ 8285-91п.2.1	Топленые животные жиры	10.11	0209, 1501, 1502	Отбор проб	-
95.	ГОСТ 8285-91 п.2.2				Вкус и запах. Консистенция. Цвет	описание
					Прозрачность	
96.	ГОСТ 8285-91 п.2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	0,05-10%
97.	ГОСТ 8285-91 п.2.4.2				Перекисное число	1,0-15,0 ммоль активного

1	2	3	4	5	6	7
					Кислотное число	кислорода на кг
98.	ГОСТ 8285-91 п.2.4.3					0,1-20 мг КОН/г
99.	ГОСТ Р ИСО 5555-2010	Сырые либо прошедшие обработку животные и растительные жиры и масла любого происхождения в твердой и жидкой фазах	10.11	15.02	Отбор проб	-
100.	ГОСТ 8756.0-70	Продукты пищевые консервированные.	10.3	2001-2002 2004-2008	Отбор проб	-
101.	ГОСТ 8558.1-2015 п.7, п.8	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты, посолочные смеси, рассолы	10.11	0201-0208,0210,1601,1602	Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012 %
102.	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц	10.13.14	1601	Масса	1-500,00 г
103.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11	0201-0208,0210,1601,1602	Массовая доля влаги	1,0-85%
104.	ГОСТ 9957-2015 п. 6.2	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11	0201-0208,0210,1601,1602	Подготовка проб	-
105.	ГОСТ 9957-2015 п.7	Мясосодержащие продукты			Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0%
106.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11	0201-0208,0210,1601,1602	Внешний вид. Цвет. Вкус. Состояние поверхности. Запах. Консистенция.	описание
107.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Отбор проб	-
108.	ГОСТ 31469-2012 п.3.3	Сухие, концентрированные и жидкие мясные продукты	10.89	0407,0408	Подготовка проб для анализа	-
109.	ГОСТ 31469-2012 п.4				Массовая доля жира	от 5,0- св.30,0%
110.	ГОСТ 31469-2012 п.5				Массовая доля жира	от 3,0- св.30,0%
111.	ГОСТ 31469-2012 п.6				Массовая доля сухого вещества	25,0- 50,0% 8,0- 45,0% 75,0- 99,5%
112.	ГОСТ 31469-2012 п.10				Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
113.	ГОСТ 31469-2012 п.12				Массовая доля хлористого натрия	1,0- 25%
114.	ГОСТ 31469-2012 п.13				Массовая доля сахара	2,0-свыше20%

1	2	3	4	5	6	7
115.	ГОСТ 31469-2012 п.15				Растворимость	15-100%
116.	ГОСТ 31470-2012 п.4.2	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Внешний вид и цвет	описание
117.	ГОСТ 31470-2012 п.4.3				Консистенция	описание
118.	ГОСТ 31470-2012 п.4.4				Запах	описание
119.	ГОСТ 31470-2012 п.5				Общая кислотность	0,3-10°Г
120.	ГОСТ 31470-2012 п.6				Качественное определение свежести мяса птицы	Отрицательный/положительный
121.	ГОСТ 31930-2012 п.4	Замороженное мясо птицы.	10.12	0207	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании мяса птицы	0-80,0%
122.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11,10.13	0201-0208, 0210,1601, 1602	Массовая доля влаги	1,0-85,0%
123.	ГОСТ 34118-2017	Мясо, мясосодержащие продукты, жир сырец и продукты из шпика	10.13	1601	Перекисное число	(0-40)ммоль активного кислорода/кг жира
124.	ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты	10.13	1601	Отбор проб	-
125.	ГОСТ 31720-2012 п.4, п.5	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц с/х птицы	10.12		Отбор проб	-
126.	ГОСТ 3623-2015 п.7	Пастеризованное молоко, сливки, пахту, творог, сметана, кисломолочные продукты, сливочное масло	10.51	0401-0406	фосфатаза	Обнаружено/не обнаружено
127.	ГОСТ 3627-81 п. 2					
128.	ГОСТ 3627-81 п.4	Сыр, творог, масло сливочное.	10.53	0405,0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0%
129.	ГОСТ 5867-90 п.2				Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0%
130.	ГОСТ 13928-84	Молоко и молочные продукты.	10.53	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-70,0%
131.	ГОСТ Р ИСО 22935.1-2011	Молоко и молочные продукты.	10.53	0401-0403 0404-0406	Отбор проб	-
132.	ГОСТ Р ИСО 22935.2-2011	Молоко и молочные продукты.	10.53	0401,0403 0404-0406	Внешний вид. Запах. Консистенция	описание
133.	ГОСТ Р ИСО 22935.3-2011	Молоко и молочные продукты.	10.53	0401,0403 0404-0406	Внешний вид. Запах. Консистенция	описание
134.	ГОСТ 24065-80	Молоко	10.53	0401	Сола	Присутствует/отсутствует
135.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко	10.53	0401	Аммиак	Присутствует/отсутствует
136.	ГОСТ 24067-80	Молоко	10.53	0401	Перекись водорода	Присутствует/отсутствует

1	2	3	4	5	6	7
137.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты	10.53	0405	Отбор проб. Подготовка проб к анализу	-
138.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51.3	0405	Отбор проб. Подготовка проб к анализу	-
139.	ГОСТ 28283-89	Молоко коровье	10.51	0401	Запах. Вкус	описание
140.	ГОСТ 29245-91 п.3	Молочные консервы	10.51	0401	Вкус и запах, консистенция, цвет	описание
141.	ГОСТ 29245-91 п.4				Герметичность металлических банок	описание
142.	ГОСТ 29245-91 п.5				Определение состояния внутренней поверхности металлических банок	описание
143.	ГОСТ 29247-91	Стушенные и сухие молочные и молокосодержажшие консервы	10.51	0401-0404	Массовая доля жира	1-40,0%
144.	ГОСТ 30305.1-95 п. 4.	Стушенные молочные консервы	10.51	0401-0404	Массовая доля влаги	2,0-50,0%
145.	ГОСТ 30305.3-95 п. 5.	Стушенные молочные консервы, сухие молочные продукты	10.51	0402-0404	Кислотность	1,0-150,0 °Т
146.	ГОСТ 30627.2-98 п.5.	Молочные продукты для детского питания	10.86	0401-0404	Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	0,5-200,0 мг/л
147.	ГОСТ 30648.1-99 п.4	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-30,0%
148.	ГОСТ 30648.3-99 п. 4.	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86	0401-0404	Массовая доля влаги и сухих веществ	0,5-99,0%
149.	ГОСТ 30648.4-99 п. 4.	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86	0401-0404	Кислотность	1,0-150,0° Т
150.	ГОСТ 30648.5-99	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86	0401-0404	Активная кислотность	3,0-8,0 ед. рН
151.	ГОСТ 30648.7-99 п. 5.	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания	10.86	0401-0404	Массовая доля сахарозы	1,0-50,0 °Т
152.	ГОСТ 31976-2012	Йогурты	10.51	0403	Титруемая кислотность	50,0-180,0°Т
153.	ГОСТ 32892-2014	Молоко и молочные продукты.	10.51	0401-0406	Активная кислотность (рН)	3-8 ед. рН
154.	ГОСТ Р 54667-2011 п.6.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51	0401-0404	Массовая доля сахарозы	1,0-50,0%

1	2	3	4	5	6	7
155.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока.	10.51	0401,0403 0404-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0%
156.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51	0401-0404	Кислотность	2-250 °Т
157.	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и продукты переработки молока.	10.51	0401-0404	Плотность	10-1040кг/м³
158.	ГОСТ Р 54759-2011 п.7	Продукты переработки молока. Методы определения массовой доли крахмала	10.51	0403-0406	Массовая доля крахмала	1,0-10,0%
159.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка	10.51	0401-0404	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0,5-99,0%
160.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 5	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4	0406	Отбор проб и подготовка проб	--
161.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.5				Массовая доля рассола, маринада	0-50,0%
162.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6				Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0%
163.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.8				Массовая доля жира	7,0-39,0%
164.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.10				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0-8,0%
165.	ГОСТ Р 55361-2012 п.5	Молочный жир, масло и масляная паста из коровьего молока.	10.51.3	0405	Отбор проб и подготовка проб	-
166.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4, п.7.5				Массовая доля жира	50,0-75,0%
167.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.6, п.7.7				Массовая доля влаги	0,5-60,0%
168.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0%
169.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13				Массовая доля сахарозы	3,0-20,0%
170.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14	Рыба, нерыбные продукты и продукция из них	10.20	0303-0308	Титруемая кислотность	1,0-6,0°К
171.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0°К
172.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0°Т
173.	ГОСТ 7631-2008 п.6				Внешний вид и цвет. Консистенция	описание
					Посторонние примеси.	Обнаружено/не обнаружено
					Запах. Вкус	описание
174.	ГОСТ 7636-85 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20	0303-0308, 1604-1605	Подготовка к анализу средней пробы	-
175.	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1, 3.3.2				Массовая доля воды	1,0-90,0%

1	2	3	4	5	6	7
176.	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1				Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8%
177.	ГОСТ 7636-85 п.3.7.1, 3.7.4.				Массовая доля жира	0,6-60,0%
178.	ГОСТ 7636-85 п.7.9				Кислотное число	0,14-28,00 мг КОН/г
179.	ГОСТ 7636-85 п.7.12				Перекисное число	0,03-1,30 ммоль активного хлорода на кг
180.	ГОСТ 20221-90	Консервы рыбные.	10.20	1604	Массовая доля отстоя	не определен
181.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604,1605	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	описание
					Массовая доля составных частей	5,0-95,0%
					Масса нетто	0-100,0%
182.	ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30	2001-2002 2004-2005 1602	Подготовка проб для лабораторных анализов	-
183.	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604, 1605	Массовая доля сухих веществ	1-90%
184.	ГОСТ 26829-86 п.2	Консервы и пресервы из рыбы	10.20	1604,1605	Массовая доля жира	0,5-70%
185.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604,1605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0%
186.	ГОСТ 27082-2014 п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей	10.20	1604,1605	Общая кислотность	0,3-0,7%
187.	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20	1604,1605	Активная кислотность (рН)	3-10ед.рН
188.	ГОСТ 31339-2006 п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20	0303-0308	Отбор проб	-
189.	ГОСТ 31339-2006 п.4.3.1.2а				Массовая доля глазури	0-5,0%
190.	ГОСТ 31412-2012 п.6	Водоросли, морские травы и продукция из них	10.20	0303-0308	Внешний вид. Цвет. Вкус и запах. Посторонние примеси. Консистенция.	описание
191.	ГОСТ 31413-2010	Водоросли, морские травы и продукция из них	10.20	1212	Отбор проб	-
192.	ГОСТ 32157-2013	Рыбные консервы	10.20	1604,1605	Массовая доля отстоя в масле	0-50%
193.	МУ № 4274-87	Рыба	10.20	0303-0308	Гистамин	20-175 мг/кг
194.	ГОСТ Р ИСО 24333-2017	Зерно. Продукты его переработки	01.11	1104	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
195.	ГОСТ 10844-74	Зерно	01.11	1104	Кислотность	0,2-50,0град
196.	ГОСТ 10967-90 п.4.1	Зерно зерновых и семена	01.11	1104	Запах	описание
197.	ГОСТ 10967-90 п.4.2.1	зернобобовых культур			Цвет	описание
198.	ГОСТ 13586.3-2015	Зерно и зернобобовые культуры	01.11	1104	Отбор проб	-
199.	ГОСТ 13586.5-2015	Зерно зерновых злаков	01.11	1104	Влажность	0-50,0%
200.	ГОСТ 30483-97 п.3.1.4	Зерно зерновых и семена бобовых	01.11	1104	Вредные примеси	0,05-100,0%
201.	ГОСТ 30483-97 п.3.5				Металломагнитная примесь	0,001-10,000 мг/кг
202.	ГОСТ 31700-2012	Зерно и продукты его переработки	01.11	1104	Кислотное число жира	2-200 мг КОН/г
203.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61	1101-1103	Влажность	1-30%
204.	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби	10.61	1101-1102, 1105-1106	Металломагнитная примесь	0,001-10,000мг/кг
205.	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	10.61	1103	Отбор проб	-
206.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1	Крупа	10.61	1103	Цвет	описание
207.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.2				Запах	описание
208.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.3				Вкус	описание
209.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.5				Развариваемость	1-60 мин
210.	ГОСТ 26312.4-84	Крупа	10.61	1103	Примеси.	0,05-50,0%
211.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61	1103	Доброкачественное ядро	1-100%
212.	ГОСТ 26312.7-84	Крупа	10.61	1103	Кислотность	0,2-50,0 градус кислотности
213.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61	1101-1103, 1105-1106	Влажность	0,5-50,0%
214.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61	1101-1103, 1105-1106	Кислотность	0,3-50,0 градус кислотности
					Цвет	описание
					Запах	
					Вкус	
					Хруст	
215.	ГОСТ 27560-87	Мука и отруби	10.61	1101-1103, 1105-1106	Крупность	2-80%
216.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61	1101-1103, 1105-1106	Отбор проб	-
217.	ГОСТ 27839-2013	Мука пшеничная	10.61	1101-1103, 1105-1106	Количество и качество клейковины	1-50%
218.	ГОСТ 31749-2012	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73	1902	Отбор проб	-
					Подъёмная сила дрожжей	1-60%
					Массовая доля сухого вещества	0,5-99,0%
					Органолептические показатели	описание

1	2	3	4	5	6	7
					Кислотность	от 0,6 мг/100г
219.	ГОСТ 31964-2012 п.5	Макаронные изделия	10.73	1902	Отбор проб	-
220.	ГОСТ 31964-2012 п.6				Подготовка проб	-
221.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1				Цвет и форма	описание
222.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1				Запах и вкус	описание
223.	ГОСТ 31964-2012 п.7.3.1, 7.3.2				Массовая доля влаги	-
224.	ГОСТ 31964-2012 п.7.4				Кислотность	0,2-50,0 градуса
225.	ГОСТ 31964-2012 п.7.8.1, 7.8.2				Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду	5,0-10,0%
226.	ГОСТ 31964-2012 п.7.9				Металломагнитные примеси	0,001-10,000 мг/кг
227.	ГОСТ 31964-2012 п.7.10				Зараженность вредителями и загрязненность	Обнаружено/не обнаружено
228.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.1	Дрожжи хлебопекарные прессованные	10.89	2102	Отбор проб	-
229.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.2				Внешний вид и цвет	описание
230.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.3				Запах и вкус	описание
231.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.4				Массовая доля сухого вещества	10,0-50,0%
232.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.8				Подъемная сила	1-90 мин
233.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.9	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89	2102	Кислотность	От 0,6мг
234.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.1				Отбор проб	-
235.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.2				Внешний вид и цвет	описание
236.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.4				Массовая доля влаги	1-30%
237.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.6				Подъемная сила	1-90мин
238.	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба от 25.11.2011г	Хлеб	10.61	1101-1103, 1105-1106	Картофельная болезнь хлеба	описание
239.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71	1901,1905	Отбор проб. Форма. Поверхность Цвет. Вкус и запах	- описание
240.	ГОСТ 5668-68 п.2, п.5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка	10.71 10.72	1901,1905	Массовая доля жира	0,7-50%
241.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71	1901,1905	Пористость	50,0-95,0%
242.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71	1901,1905	Кислотность	0,1-50 град.

1	2	3	4	5	6	7
243.	ГОСТ 5672-68	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71	1901,1905	Массовая доля сахара	1-20%
244.	ГОСТ 5698-51 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71	1901,1905	Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0%
245.	ГОСТ 7128-91	Бараночные хлебобулочные изделия	10.72	1901,1905	Влажность	1,0-50,0%
246.	ГОСТ 8494-96	Сдобные пшеничные сухари	10.72	1901,1905	Массовая доля влаги	1,0-50,0%
247.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71	1901,1905	Влажность	1,0-80,0%
248.	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	описание
249.	ГОСТ 5898-87 п.2, 3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Кислотность	0,2-50,0 градусы
250.	ГОСТ 5898-87 п.4	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Щелочность	0,2-50,0 градусы
251.	ГОСТ 5900-2014 п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.82	1704	Массовая доля влаги	0,5-50,0%
252.	ГОСТ 5900-87 п.8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Массовая доля сухого вещества.	1,0-50,0%
253.	ГОСТ 5903-89 п.6.2.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Массовая доля сахара	0,2-80,0%
254.	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Отбор и подготовка проб	-
255.	ГОСТ 7698-93 п.2.2	Картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый и модифицированный крахмалы	10.62	1108	Внешний вид, цвет и запах	описание
256.	ГОСТ 7698-93 п.2.4		Массовая доля влаги	0,5-30,0%		
257.	ГОСТ 7698-93 п.2.7		Кислотность	1,0-20,0NаОН 0,1 моль/дм ³ на 100г сухого вещества		
258.	ГОСТ 12569-2016	Белый сахар	10.81	1701	Отбор проб	-
259.	ГОСТ 12572-2015	Белый сахар	10.81	1701	Цветность	20-200 ед.опт.ч. плотности
260.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81	1701	Внешний вид и цвет Запах Чистота раствора Вкус	описание
261.	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100%
262.	ГОСТ 31902-2012	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704	Массовая доля жира	0-60%
263.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81	1701	Влага и сухие вещества	0,10-1,00%
264.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008	Отбор проб Подготовка проб	-
265.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус.	Описание

1	2	3	4	5	6	7
					Масса нетто	0-95,0%
266.	ГОСТ 8756.10-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30	2001-2008	Массовая доля составных частей.	10,0-95,0%
267.	ГОСТ 8756.11-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30	2001-2008	Массовая доля мякоти	1,0-30,0%
268.	ГОСТ 8756.13-79	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30	2001-2008	Объемная доля мякоти	5,0-20%
269.	ГОСТ 8756.18-79	Консервированные пищевые продукты	10.30	2001-2008	Прозрачность	Прозрачная/непрозрачная
270.	ГОСТ 8756.21-79 п.2, 4	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30	2001-2008	Массовая доля сахаров	3-80%
271.	ГОСТ 34125-2017	Сушеные овощи и фрукты	10.30	0712; 0713	Внешний вид и состояние внутренней поверхности металлической тары	описание
272.	ГОСТ 34130-2017 п. 6	Сушеные овощи и фрукты	10.30	0712;0713	Массовая доля жира	0,5-30,0%
273.	ГОСТ 34130-2017 п. 9				Отбор и подготовка проб	-
274.	ГОСТ 34130-2017 п. 10				Массовая доля компонентов смеси	0-100%
275.	ГОСТ 34130-2017 п. 12				Определение дефектов внешнего вида и посторонних примесей	описание
276.	ГОСТ 34130-2017 п. 13				Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	описание
					Массовая доля металлических примесей	0,1-5,0мг/кг
					Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие загнивших и заплесневелых продуктов	Обнаружено/не обнаружено
277.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.30	2001-2008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
278.	ГОСТ 26183-84	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30,10.11	2001-2008, 1602	Массовая доля жира	0-80%
279.	ГОСТ 26186-84 п.3	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30,10.11	2001-2008, 1602	Массовая доля хлоридов	0,2-30%
280.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, соки	10.30,10.11	2001-2009	pH	2-12ед.pH
281.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары,	10.30,10.32	2001-2009	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		согосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее – продукты)				
282.	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей,, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30,10.32 10.30 10.30,10.11	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Обнаружено/не обнаружено
283.	ГОСТ 28561-90 взамен ГОСТ 33977-2016 п.5 с 01.01.18	Продукты переработки плодов и овощей	10.30	2001-2002 2004-2008; 1602	Массовая доля влаги	от 0,2 – св 10%
284.	ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30,10.11	2001-2008, 1602	Подготовка проб для лабораторных анализов	-
285.	ГОСТ 28875-90 п.2	Пряности	10.84	0903-0910	Отбор и подготовка проб	-
286.	ГОСТ 28875-90 п.3.3				Внешний вид, запах, вкус	описание
287.	ГОСТ 28875-90 п.3.4				Зараженность вредителями, металлические примеси и примеси растительного происхождения	Обнаружено/не обнаружено
288.	ГОСТ 28876-90	Пряности и приправы	10.84	0904-0910	Отбор проб	
289.	ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей	10.30	2001-2008;	Нитраты	5-2500 мг/кг
290.	ГОСТ Р 51434-99	Соки фруктовые и овощные	10.32	2009	Отбор проб	-
291.	ГОСТ Р ИСО 1839-2011	Чай	10.83	0902	Отбор проб	-
292.	ГОСТ 1936-85	Чай	10.83	0902	Массовая доля влаги	0,2-30,0%
293.	ГОСТ 32572-2013 п.10.2	Чай	10.83	0902	Внешний вид и цвет чайного листа Массовая доля металломагнитной примеси	описание
294.	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30	2001-2008	Титруемая кислотность	0,1-10,0%
295.	ГОСТ Р ИСО 7516-2012	Чай растворимый	10.83	0902	Отбор проб	-
296.	МУ 5048-89	Овоши	10.30	0701-0709	Нитраты	50-3000мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
297.	ГОСТ Р 52610-2006	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89		Массовая доля влаги	0,5-15,0% 3,0-11,0%
298.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89		Отбор и подготовка проб	-
299.	ГОСТ 15113.2-77 п.3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89		Посторонние примеси	описание
300.	ГОСТ 15113.2-77 п.4	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты			Металломагнитные примеси	Обнаружено/не обнаружено
301.	ГОСТ 15113.2-77 п.5	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты			Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
302.	ГОСТ 15113.3-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89		Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	описание
303.	ГОСТ 15113.4-77 п.2,3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89		Массовая доля влаги	0,5-50,0%
304.	ГОСТ 15113.5-77 п.2,3.	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89		Кислотность	0,07-17,5 %
305.	ГОСТ 15113.6-77 п.2,3.	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89		Массовая доля сахарозы	1-90%
306.	ГОСТ 15113.7-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89		Массовая доля хлористого натрия	0,3-36,0%
307.	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89		Массовая доля жира	0,5-50,0 %
308.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1507-1514	Запах, цвет, прозрачность	описание
309.	ГОСТ 5477-2015	Растительные масла	10.41	1507-1514	Цветное число	1-100 мг йода
310.	ГОСТ 11812-66 п.1	Растительные масла	10.41	1507-1514	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,00%
311.	ГОСТ 26593-85	Растительные масла	10.41	1507-1514	Перекисное число	0,1-40,0 ммоль активного кислорода на кг масла
312.	ГОСТ 31762-2012 п.4.2	Майонез и майонезные соусы	10.84.12	2103	Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	описание
313.	ГОСТ 31762-2012 п.4.3				Массовая доля влаги	1,0-95,0%
314.	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля жира	5,0-95,0%
315.	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Кислотность	0,05-10,0%
316.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.16				Перекисное число	0,1-45,0 ммоль активного кислорода на кг масла
317.	ГОСТ 31933-2012 п.7	Растительные масла	10.41	1507-1514	Кислотное число	0-30 мг КОН/г
318.	ГОСТ 32189-2013 п.5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры	10.42	2103	Отбор проб	-
319.	ГОСТ 32189-2013 п.5.2				Цвет, запах и вкус, консистенция	описание
320.	ГОСТ 32189-2013				Массовая доля влаги	0-50,0%

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.4 – 5.8					
321.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	0,5-3,0 °К
322.	ГОСТ 32189-2013 п.5.11 – 5.14				Массовая доля жира	0-85,0%
323.	ГОСТ 32189-2013 п.5.20				Массовая доля поваренной соли	0-1,5%
324.	ГОСТ 32190-2013	Растительные масла	10.41	1507-1514	Отбор проб	-
325.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры	10.41	1507-1514	Перекисное число	0,1-45,0 ммоль активного кислорода на кг масла
326.	ГОСТ Р 52100-2003(с 01.02.19 ГОСТ 34178-17)	Спреды и топленые смеси	10.42	1517	Перекисное число	0,1-45,0 ммоль активного кислорода на кг масла
327.	ГОСТ 3639-79 п.2	Водно-спиртовые растворы	11.01	2207	Концентрация спирта	св.10%
328.	ГОСТ 6687.0-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07	2202 2202.9	Отбор проб	-
329.	ГОСТ 6687.2-90 п.4.	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07	2202	Массовая доля сухих веществ	0-35%
330.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07	2202	Кислотность	1,0-20,0 к.ед
331.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	описание
332.	ГОСТ 6687.6-88	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07	2202	Стойкость	От 1 суток
333.	ГОСТ 12258-79	Игристое вино	11.02	2204-2206	Давление двуокиси углерода	0-600 кПа
334.	ГОСТ 12786-80	Пиво	11.05	2203	Отбор проб	-
335.	ГОСТ 12787-80	Пиво	11.05	2203	Объемная доля спирта	2,8-8,6%
					Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	8-22%
336.	ГОСТ 12788-80 п.1	Пиво	11.05	2203	Кислотность	1,3-6,0 к.ед.
337.	ГОСТ 12789-80 п.3	Пиво	11.05	2203	Цвет	0,1-4,0 ц.ед.
338.	ГОСТ 13192-73 п.2	Вина	11.02; 11.03	2204- 2206	Массовая концентрация сахаров	1,0-300,0 г/дм³
339.	ГОСТ 13194-73	Коньяки	11.01	2208	Массовая концентрация метилового спирта	0,25-1,75 г/дм³
340.	ГОСТ 30060-93	Пиво	11.05	2203	Внешний вид, прозрачность, аромат	описание
					Высота пены	0,5-70,0 мм
					Пеностойкость	От 0,5с
341.	ГОСТ 31730-2012	Винодельческая продукция	11.02	2204- 2206	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
342.	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.05	2203	pH	3,8-4,8 ед.рН
343.	ГОСТ 32000-2012	Алкогoльнaя продукция	11.01	2204-2208	Массовая концентрация общего экстракта	0-420,0 г/дм³
					Массовая концентрация приведенного экстракта	0-420,0 г/дм³
					Массовая концентрация остаточного экстракта	0-420,0 г/дм³
344.	ГОСТ 32035-2013 п.4	Водка	11.01	2208	Отбор проб	-
345.	ГОСТ 32035-2013 п.5.3.1				Объемная доля этилового спирта	0-100%
346.	ГОСТ 32035-2013 п.5.4.				Щелочность	1,5-3,5 см³/100 см³
347.	ГОСТ 32036-2013 п.5	Спирт этиловый	11.01	2207	Отбор проб	-
348.	ГОСТ 32036-2013 п.6.4				Определение чистоты	Положительный/отрицательный
349.	ГОСТ 32051-2013 п.6.1, 6.2	Винодельческая продукция.	11.02, 11.03	2204-2206	Внешний вид, цвет, пенистые и игристые свойства	описание
350.	ГОСТ 32080-2013 п.4	Ликероводочные изделия	11.01	2208	Отбор проб	-
351.	ГОСТ 32080-2013 п.5.3.1				Крепость	0-100%
352.	ГОСТ 32080-2013 п.5.4.1				Массовая концентрация общего экстракта	0,1-47,0 г/100 см³
353.	ГОСТ 32080-2013 п.5.5.1				Массовая концентрация сахара	0,1-1,5 г/100 см³
354.	ГОСТ 32080-2013 п.5.6.1				Массовая концентрация кислот	0,1-1,3 г/100 см³
355.	ГОСТ 32081-2013	Алкогoльнaя продукция	11.01	2204-2208	Относительная плотность продукта	0-20,0%
356.	ГОСТ 32095-2013	Алкогoльнaя продукция	11.01	2204-2208	Объемная доля этилового спирта	0-100%
357.	ГОСТ 32114-2013	Алкогoльнaя продукция	11.01	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,20-16,75 г/дм³
358.	ГОСТ 32115-2013	Алкогoльнaя продукция	11.01	2204-2208	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	2,0-100,0 мг/дм³
359.	ГОСТ 33817-2016 Введен впервые	Спирт и спиртные напитки	11.01	2207	Прозрачность, наличие посторонних включений, насыщенность двуокисью углерода, цвет	описание
360.	ГОСТ Р 51653-2000	Продукция алкогольная и сырьё для её производства	11.01	2204 2205	Объемная доля этилового спирта	0-100%
361.	ГОСТ Р 53070-2008	Пиво	11.05	2203	pH	3,8-4,8 ед.рН
362.	ГОСТ 33770-2016	Соль пищевая	10.84.3	2501	Отбор проб	-
					Внешний вид, цвет, вкус и запах	описание
363.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль пищевая	10.84.3	250110091	Йод	20-60 мкг/г

1	2	3	4	5	6	7
364.	ГОСТ 32169-2013	Мёд	01.49.21	0409	pH свободная кислотность	3,0-9,0ед.pH 10-80 мэкв/кг
365.	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания	10.85		Внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус	описание
366.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85		Отбор и подготовка проб	-
367.	ГОСТ Р 54607.2-2012	Продукция общественного питания	10.85		Определение средней массы	0-500,0г
368.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1	Продукция общественного питания	10.85		Цвет, запах фритюрного жира	описание
369.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.2				Качественная проба на степень термического окисления фритюрных жиров	
370.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1				Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	Достаточная/недостаточная
371.	МУ № 1-40/3805 п.2.2.8.1	Продукция общественного питания	10.85.1	-	Определение вида жира люминесцентным методом	-
372.	МУ 4237-86	Готовые блюда	-	-	Сухие вещества, белок, жир, калорийность	-
373.	Р 2.2.2006-05	Дезинфицирующие средства	-	-	Отбор проб	-
374.	Р 4.2.2643-10п.4.2.1.	Дезинфицирующие средства	-	-	Массовая доля активного хлора	0-65,0%
375.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин ХБ технический	-	-	Отбор проб	-
376.	ГОСТ 25263-82	Кальций гипохлорит нейтральный	-	-	Массовая доля активного хлора	0-30,0%
377.	ГОСТ Р 54562-2011	Известь хлорная	-	-	Отбор проб	-
378.	ГОСТ 4512-2016	Приготовление растворов	-	-	Массовая доля активного хлора	0-30,0%
379.	ГОСТ 4517-2016	Приготовление вспомогательных реактивов и растворов	-	-	Применяемые вещества	-
380.	ГОСТ 4919.1-2016	Приготовление растворов индикаторов	-	-	Применяемые вещества	-
381.	ГОСТ 4919.2-2016	Приготовление рабочих буферных растворов	-	-	Применяемые вещества	-
382.	ГОСТ 25794.1-83	Приготовление титрованных растворов для кислотно-основного титрования	-	-	Применяемые вещества	-

1	2	3	4	5	6	7
383.	ГОСТ 25794.2-83	Приготовление титрованных растворов для окислительно-восстановительного титрования	-	-	Применяемые вещества	-
384.	ГОСТ 25794.3-83	Приготовление титрованных растворов для титрования осаждением, неводного титрования и других методов	-	-	Применяемые вещества	-
385.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	"_"	"_"	уровни естественной и искусственной освещенности КЕО	(10-200000) лк
386.	МУК 4.3.2756-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	"_"	"_"	Температура воздуха	(от 0 до 50)°C
387.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки	"_"	"_"	относительная влажность воздуха	(10-98)%
388.	ГОСТ Р 24940-2016	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки	"_"	"_"	уровни естественной и искусственной освещенности КЕО	(10-200000) лк
389.	ГОСТ 30494-2011	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки	"_"	"_"	уровни естественной и искусственной освещенности КЕО	(10-200000) лк
					Температура воздуха	(от 0 до 50)°C
					относительная влажность воздуха	(10-98)%

1	2	3	4	5	6	7
390.	Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА-ПКМ модель 43»	места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	" "	" "	Температура воздуха относительная влажность воздуха уровни искусственной освещенности	(от 0 до 50)°C (10-98)% (10-200000) лк
391.	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 – 9,999 мР/ч 0,010 – 9,999 Р/ч 0,10 – 99,99 мР/ч 0,10 – 99,99 Р/ч
392.	Инструкция по эксплуатации дозиметр ДРГ-01Т1	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 – 9,999 мР/ч
393.	МУ 2.6.1.2398-08	Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	мощность амбиентного эквивалента гамма-фона мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	50 нЗв/ч-10 Зв/ч 50 нЗв/ч-10 Зв/ч
394.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	V. cereus/Бактерии V. cereus	от 10 КОЕ/г(см³)
395.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39; 10.84; 10.89; 10.86;	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе C. perfringens;	от 10 КОЕ/г (см³)
396.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокислые микроорганизмы	от 1 КОЕ/г (см³) Обнаружено/не обнаружено
397.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	1601; 1604; 1901 10; 1904; 1905; 2001; 2206	Плесневые грибы, дрожжи/Дрожжи/Плесени/Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см³)

1	2	3	4	5	6	7
398.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г (см ³)
399.	ГОСТ 20235.2 П.4.1.3.	Мясо кроликов.	10.13	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы/ сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
400.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.4				Бактерии род эшерихии/ E.coli	Обнаружено /не обнаружено
401.	ГОСТ 20235.2 п.4.1.6				S.aureus/ Стафилококки	Обнаружено /не обнаружено
402.	ГОСТ 20264.1 п.4.2	Ферментные препараты.	10.89.19.210		Споры грибов, грибы продуцента/ Живые клетки продуцента;	Обнаружено /не обнаружено
403.	ГОСТ 23453 п.5	Молоко сырое.	10.51.11.150, 10.51.11.190	04.02	Соматические клетки	менее 500 тыс клеток/500тыс.-1 млн/более 1 млн
404.	ГОСТ 23454 п.7	Молоко сырое цельное и обезжиренное, термически обработанное, предварительно восстановленное из стуженного, концентрированного или сухого молока.	10.51	04.02	Ингибирующие вещества	наличие/отсутствие

	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 26968 п.4.1	Сахар.	10.81	19.02;19.04;19.05	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	от 10 КОЕ/г (см ³)
4.	ГОСТ 26968 4.2				Дрожжи, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г (см ³)
5.	ГОСТ 26972 п.4.1	Зерно, используемые для производства продуктов детского питания. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта.	01.1.1.4 01.1.1.1.110 01.1.1.1.120 01.1.1.2.110 01.1.1.2.120 01.1.1.3.110 01.1.1.3.120 01.1.1.3.2.110 01.1.1.3.2.120 01.1.1.3.3 10.61.1-4 10.61.33.119	1001 90 1003 00 1005 10 1006 10-30 1007 00 1008 10 000 1008 20 000	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ количество микроорганизмов (мезофиллов, аэробов и факультативных анаэробов) (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
6.	ГОСТ 26972 п. 4.2				Бактерии группы кишечных палочек(колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
7.	ГОСТ 26972 п. 4.3				Плесневые грибы и дрожжи/ Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
8.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11;10.12;10.2 0;10.61;10.71;1 0.85;10.86	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии родов Proteus, Moraxella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
9.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Бактерии рода Enterococcus	от 1 КОЕ/г(см ³) Обнаружено /не обнаружено
10.	ГОСТ 29185-2014	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110- 140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 10.51.21.120 10.51.56.120, 130,140, 400, 420.420 10.13.14 111; 10.85.13	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Сульфитредуцирующие клостридии/ Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено

2	3	4	5	6	7
		10.32.19.141 01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11.000 03.21.12.110- 130, 190 03.21.20.110- 130, 190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000 03.21.49.000 03.21.50.110- 180,21010.61.1- 4,10.71.11.110, 10.71.11.120 10.71.11.12 10.72.12.19 10.61,10.71, 10.8901.13. 10.11.			
11. ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52; 10.86	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
12. ГОСТ 30425 п.7.7.	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.39;10.51; 10.86	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polutus; Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis;	промышленно- стерильно/промышленно- нестерильно Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
					Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> (или) <i>C. perfringens</i>);	Обнаружено / не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи;	Обнаружено / не обнаружено
13.	ГОСТ 30425 п.7.8.				Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено / не обнаружено
14.	ГОСТ 30425 п.7.9.				Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено / не обнаружено
15.	ГОСТ 30425 п.7.10				Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено / не обнаружено
16.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено / не обнаружено
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/	от 10 КОЕ/г (см ³)
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	
17.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/ Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г (см ³)
18.	ГОСТ 30712 п.6.1	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г (см ³)
19.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)/ количество мезофильных аэробных микроорганизмов	

2		3	4	5	6	7
20.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
21.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 1 КОЕ/г (см³)
22.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308;0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	E.coli	Обнаружено /не обнаружено
23.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
24.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13;10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
25.	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты и продовольственное сырье. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта.	10.13.14; 10.85; 10.86; 10.89.19.210	2201-2203; 0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	Escherichia coli / E.coli	Обнаружено /не обнаружено
26.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009; 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
27.	ГОСТ 31746 (ИСО 6888-1:1999, ИСО 6888-2:1999, ИСО 6888-3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910;	S.aureus/ Стафилококки S.aureus;	Обнаружено /не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
			10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
28.	ГОСТ 32010	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии рода <i>Shigella</i>	Обнаружено /не обнаружено
29.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	Обнаружено /не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
				2101-2106; 2201-2203;		
30.	ГОСТ 32149-2013 п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; Бактерии рода <i>Proteus</i> ; <i>S.aureus</i>	От 10 КОЕ/г(см ³) ГОСТ 32149-2013 п.7 Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
31.	ГОСТ 32149-2013 п.8					
32.	ГОСТ 32149-2013 п.9					
33.	ГОСТ 32149-2013 п.10					
34.	ГОСТ 32149-2013 п.11					
35.	ГОСТ 32901 п.8.4	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112;10. 51.51.110	0401;0406;040 7; 0402;	КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г(см ³)
36.	ГОСТ 32901 п.8.5.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
37.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
38.	ГОСТ 32901 п.8.8				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/ промышленно нестерильно от 10 КОЕ/г(см ³)
39.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0410;	КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы/Дрожжи (Д), Плесени (П)	от 10 КОЕ/г(см ³)
40.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы	10.12, 10.13	0201-0210;	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
41.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
42.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
43.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210;	Бактерии рода <i>Proteus</i> ;	Обнаружено /не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
44.	ГОСТ ISO 7218 п. 10	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Подсчет микроорганизмов	От 1КОЕ/г(см³)
45.	ГОСТ Р 54354 п.8.1	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11	0201-0210;	Подготовка проб	-
46.	ГОСТ Р 54374 п.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
47.	ГОСТ Р 54674-2011 п.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
48.	ГОСТ Р 54755-2011 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
				2201-2203;		
49.	МУК 4.2.577-96 п.7.1	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов.	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г
50.	МУК 4.2.577-96 п.7.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) E.coli;	Обнаружено /не обнаружено
51.	МУК 4.2.577-96 п.7.3					Обнаружено /не обнаружено
52.	МУК 4.2.577-96 п.7.5				Коагулоположительные стафилококки (S.aureus)/ S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
53.	МУК 4.2.577-96 п.7.4				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
54.	МУК 4.2.577-96 п.7.6				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено /не обнаружено
55.	МУК 4.2.577-96 п.7.8				Количество дрожжей и плесневых грибов/Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г
56.	МУК 4.2.577-96 п.7.10				Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г(см ³)
57.	МУК 4.2.577-96 п.7.7				B.cereus/Бактерии B.cereus	от 1 КОЕ в 1 см ³
58.	МУК 4.2.577-96 п.7.12				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
					Общее количество бактерий	от 1 КОЕ/г(см ³)
59.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочная продукция	10.51	0403	Отбор проб Бифидобактерии	- от 1 КОЕ/г

	2	3	4	5	6	7
60.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Listeria monocytogenes/ Листерии L. monocytogenes;	Обнаружено /не обнаружено
61.	МУК 4.2.1847-04 п.7	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Подготовка пробы	-
62.	МУК 4.2.2428-08	Детские молочные смеси и продукты прикорма сухие, специализированные продукты для первого года жизни	10.86	1901 10	Enterobacter sakazakii;	Обнаружено /не обнаружено
63.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07	2201; 2206	Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 10 КОЕ/см³
64.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/ Количество	От 1 КОЕ/см³

2		3	4	5	6	7
					мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
65.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено / не обнаружено
66.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.4				Бактерии группы кишечных палочек(колиформы) (БГКП) в смывных водах	Обнаружено / не обнаружено
67.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.1	Детское питание, изготовленное на молочных кухнях	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Общее микробное число)/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	от 10 КОЕ/г(см ³)
68.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено / не обнаружено
69.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.3				Эшерихии коли/ E.coli	Обнаружено / не обнаружено
70.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.4				Коагулазоположительный стафилококк S.aureus/ S.aureus	Обнаружено / не обнаружено
71.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.5				Сальмонеллы/ Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено / не обнаружено
72.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.6	Минеральные воды	11.07	-	Общее количество бактерий/Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³
73.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.3.				Колиформные бактерии/Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	Обнаружено/не обнаружено
74.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.4.				Фекальные колиформные бактерии/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные;	Обнаружено/не обнаружено
75.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.5				Синегнойная палочка/Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено/не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
76.	МУК 4.2.1018-01 п.8.1	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода. Вода, расфасованная в емкости.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202	Общее число микроорганизмов /ОМЧ/ Общее микробное число Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ в 100мл НВЧ от 0,3 КОЕ/100мл
77.	МУК 4.2.1018-01 п.8.2					
78.	МУК 4.2.1018-01 п.8.3				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ/100мл
79.	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.					
80.	МУК 4.2.1018-01 п.8.4.				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ/20мл
81.	МУК 4.2.1884-04 п.2.7	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл от 0,3 КОЕ в 100мл
82.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8					
83.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.9				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ в 100мл
84.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.10					
85.	МУК 4.2.1884-04 приложение 2				Семейство Enterobacteriaceae род Salmonella/Возбудители кишечных инфекций Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл

	2	3	4	5	6	7
86.	МУК 4.2.1884-04 приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ/100 мл
87.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				число стафилококков <i>Staphylococcus aureus</i> ;	от 2 КОЕ/100 мл
88.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201, 2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Сальмонелла	Обнаружено / не обнаружено От 1 КОЕ/ 100 мл
89.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 7				Колифаги;	Обнаружено / не обнаружено
90.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 8				Колифаги;	От 1 БОЕ/100 мл
91.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201, 2202	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C; при температуре 22°C;	От 1 КОЕ/ 1мл
92.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8				Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ); Глюкозоположительные колиформные бактерии;	Обнаружено / не обнаружено в 300 мл От 1 КОЕ/ 100мл НВЧ от 0,1 КОЕ/ 100мл
93.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9				<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружено / не обнаружено в 1000мл
94.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10				Колифаги;	Обнаружено / не обнаружено в 1000мл
95.	ГОСТ 18963-73, п.4.1	Вода питьевая,	36.00.11	2201, 2202	Общее микробное число (ОМЧ)	от 1 КОЕ/ 1см ³
96.	ГОСТ 18963-73 п.4.2	дистиллированная вода, используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)			Бактерии группы кишечной палочки	положительный /отрицательный коли-индекс от 3 НВЧ коли-индекса от 0,1 в 1дм ³ коли-титр от менее 0,9
97.	МУ 4.2.2218-07 п.5.2, п.5.2.2	Вода открытых водоемов			Холерный вибрион	Обнаружено / не обнаружено
98.	МУ 3.1.1.2438-09 п.3	Овощи, фрукты, поверхность объектов вгнестней среды методом смывов			<i>Y. enterocolitica</i> <i>Y. pseudotuberculosis</i>	Обнаружено / не обнаружено
99.	МУ № 2657-82, п.5	Поверхность объектов внешней среды	-	3003	Общее микробное число/ОМЧ/ Общее	от 1 КОЕ/см ³

2	3	4	5	6	7
	методом смывов		3005 3006 10 3006 10 300 0	микробное число(ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); St.aureus Энтеробактерии	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
100. МУ № 3182-84 п.3	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для изготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры и прочие вспомогательные материалы (смывная жидкость), воздух	20.13.52.12021. 20.10.261; 21.20.23.190; 71.20.11		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Плесневые дрожжевые грибы Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); Количество золотистого стафилококка Количество дрожжевых, плесневых грибов Общее количество микроорганизмов;	от 0,1 КОЕ/ см ³ Наличие/отсутствие От 1 КОЕ/ 1 см ³ От 1 КОЕ/ 1м ³ От 1 КОЕ/ 1м ³ От 1 КОЕ/ 1м ³
101. МУ № 3182-84 п.4	Поверхность объектов внешней среды, руки, санобушки методом смывов			Бактерии группы кишечных палочек Патогенный (золотистый) стафилококк	Обнаружено /не обнаружено
102. МУ № 3182-84 п.5	Дистиллированная вода, в том числе для инъекционных растворов до стерилизации, глазные капли, смывы с аптечного стекла, инвентаря, оборудования и рук персонала			Синегнойная палочка Бактерии рода Протея	Обнаружено /не обнаружено
103. Дополнения №5191-90 к МУ №3182-84	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель, сухие лекарственные вещества.	20.13.52.120		Пирогенообразующие микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
104. МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24		Общее количество микроорганизмов S.aureus Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ/ 1м ³ От 1 КОЕ/ 1м ³ От 1КОЕ /1м ³
105. МУК 4.2.2942-11 п 3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персонала методом смывов			Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки S.aureus	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
		в организациях лечебного профиля			Сальмонеллы	Обнаружено / не обнаружено
106.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения			Условно-патогенные бактерии	Обнаружено / не обнаружено
107.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.3.2.1	Лекарственные препараты, субстанции, вспомогательные вещества (за исключением антибактериальных препаратов). Инъекционные растворы после стерилизации.	21.20.10.261; 21.20.23.190	-	Общее число аэробных бактерий и грибов	От 1 КОЕ/ 1 см³
108.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения,				Escherichia coli	Обнаружено / не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
	устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.4.2					
109.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.4.3				Род Salmonella	Обнаружено /не обнаружено
110.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07				Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено /не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
	и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.4.4					
111.	ГФ XI, вып.2, изм.№3 от 19.03.03 ОФС 42-0067-07 и иные утвержденные в установленном порядке нормативные документы, конкретизирующие применение метода исследования (испытания), измерения, устанавливающие требования к лекарственным средствам, зарегистрированным в установленном порядке и включенным в государственные реестры лекарственных средств для				Staphylococcus aureus	Обнаружено /не обнаружено

	2	3	4	5	6	7
	ветеринарного применения государств- членов Евразийского экономического союза п.4.5					
112.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий- возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-		Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы; Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГОБ);	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
113.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7.	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).	71.20.11	-	Общие колиформные бактерии (БГКП) / Индекс БГКП	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
114.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8.				Энтерококки / Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
115.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.11.				патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella/Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено
116.	МУ 1446-76 Раздел III	Почва	71.20.11	-	Отбор проб	-
117.	МУ 1446-76 Раздел IV.1.				Бактерии кишечных палочек /индекс БГКП	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
118.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.	-	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
119.	МУ15/6-5-91 Инструкция к применению набора				Эффективность стерилизации с помощью биологических индикаторов	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна
120.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.1	Дезинфицирующие средства, их компоненты	20.20.14	3808 94	Бактерицидная активность	Активна /не активна
121.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.2				Биологический индикатор с помощью биологических индикаторов	Наличие роста/отсутствие роста
122.	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры	-	-	Общее микробное число	От 1 микробной клетки на 100 см ²
123.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1					
124.	МУК 4.2.1035-01 п.10					
125.	СП № 4105-86 п.4.2	Изделия целлюлозно- бумажной промышленности (бумага, картон, изделия из них).	32.40	4803 00	Бактерии группы кишечной палочки	Отсутствует/наличие
126.	СП № 4105-86 п.4.3					

2		3	4	5	6	7
					(БГКП);	
127.	СП № 4105-86 п.4.4				Сальмонеллы;	Отсутствует/наличие
128.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3	Биологический материал	-	3002 90 500 0	Бактерий семейства Enterobacteriaceae Род Salmonella Род Shigella Род Escherichia	Выделено/не выделено
129.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п.5.1. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная я до титра 1:5120
130.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Антитела к возбудителям сальмонеллезов (РПГА) Staphylococcus aureus;	Отрицательная/положительная я до титра 1:5120
131.	МУК 3.1.7.3402-16 п. 9.3.1				Не обнаружено/обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV- Обильный рост	Не обнаружено/обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV- Обильный рост
132.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.2				Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Хеддлсона)	отрицательный/сомнительный/положительный/резко положительный
133.	МР № 3923-85 от 14.08.85.				Антитела к возбудителю бруцеллеза (р. Райта)	отрицательный/положительный/резко положительный
134.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84.				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено
135.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83				Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
136.	МУК 4.2.1887-04 за исключением п.7.4 инструкция по применению набора реагентов				Энтерококки;	Обнаружено /не обнаружено
					Род Neisseria	Обнаружено /не обнаружено
					Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РНГА(пассивная))	Титр от 1:20

2		3	4	5	6	7
137.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				Бактерии рода <i>Bordetella</i>	Обнаружено /не обнаружено
138.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Титр от 1:160
139.	МУК 4.2.3065-13				Бактерии рода коринебактерий;	Выделено /не выделено
140.	МР № 01/15702-8-34 от 26.12.2008г.				Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Титр от 1:20
141.	МР № 10-11/31 от 14.04.86.				Кампилобактерии;	Выделено /не выделено
142.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6	Лечебные грязи			Бифидобактерий;	Обнаружено /не обнаружено От 0,1/ 1г
					Дрожжеподобных грибов; <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	
					Стафилококки	не выделен/ выделен (массивный рост, не массивный рост)
					Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	
143.	МУ 143-9/316-17-89				Отбор проб;	-
144.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.3				Общее микробное число/ОМЧ/ Общее микробное число(ОМЧ);	от 1 клетки/г
145.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.1				Титр ЛПК ;	Титр от 0,1
146.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.2				Титр сульфитредуцирующих клостридий;	Титр от 0,1
147.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.4				Патогенные стафилококки (<i>S. aureus</i>)	Наличие/отсутствие в 10г
148.	МУ 143-9/316-17-89 п.1.3	Культура микроорганизмов			Энтерококки;	Наличие/отсутствие в 10г
149.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.2				Колиформные бактерии фекальные;	Наличие/отсутствие в 10г
150.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.4				<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Наличие/отсутствие в 10г
151.	МУК 4.2.1890-04 п. 4.3				Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	чувствительный/промежуточный/резистентный
152.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1		10,11 10.13	0201-0203 0205-0206 0209-0210	Отбор проб на наличие личинок трихинелл	-
153.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2	Пищевые продукты и продовольственное сырье: Мясо, мясная продукция			Отбор проб на наличие цистицерков (финн)	-
154.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1				Личинки трихинелл	от 1 экз
155.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1				Цистицерки (финны)	от 1 экз

2		3	4	5	6	7
156.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2				Цистицерки (финны)	от 1 экз
157.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308	Отбор проб	-
158.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
159.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.1	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2 03.11-03.12 03-21-03.22 10.20	0301 0302-0308	Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
160.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: трематод	от 1 экз
161.	МУК 3.2.988-00 п.7				Экстенсивность инвазии	-
					Индекс обилия	-
					Среднее число паразитов на 1 кг массы	-
162.	МУК 4.2.3016-12 п.3	Плодоовощная, плодовая годная растительная продукция. Свежеотжатые соки.	01.13 01.21 01.22.- 01.25	0701-0707 0709-0710 0803-0810 2009	Отбор проб	
163.	МУК 4.2.3016-12 п.7.1-п.7.3				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
164.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.	36.00.11	2201	Отбор проб	-
165.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
166.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1.				Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз
167.	МУК 4.2.2314-08	Вода питьевая, расфасованная в	36.00.11	2201	Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз

2		3	4	5	6	7
	п.5.1.3.2.	емкости				
168.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 11				Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз
169.	МУК 4.2.1884-04п.3.1	Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201	Отбор проб Яйца гельминтов	- от 1 экз
170.	МУК 4.2.1884-04п.3.3				Цисты патогенных кишечных простейших	
171.	МУК 4.2.1884-04п.3.4	Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201	Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
172.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва.	-	-	Отбор проб	-
173.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-	Отбор проб	-
174.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.			Отбор проб	-
175.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.			Отбор проб	-
176.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей			Отбор проб	-
177.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.			Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/кг
178.	МУК 4.2.2661-10 п.6.2	Сточная вода.			Показатель истинной обсемененности	от 8 экз/кг
179.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод.			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л
		Обезвоженный осадок сточных вод.			Яйца гельминтов	от 1 экз/л
180.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 8 экз/кг
					Яйца гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
181.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Личинки гельминтов	от 10 экз/кг
182.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Цисты патогенных кишечных простейших	от 4 экз/100г
183.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л
184.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз/л
185.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
186.	МУ 4.2.2039-05 п. 7.3.2. таблица 4	Биологический материал	-	-	Сбор проб клинического материала	-
187.	МУК 4.2.3145-13				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено

2		3	4	5	6	7
	п.1.1.1.1					
188.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1				Яйца гельминтов	
189.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перианального отпечатка по Грэхэм		-		Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
190.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод перианального отпечатка по Рабиновичу				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
191.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.2.2(метод формалин- эфирной седиментации)	Биологический материал			Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
192.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.1				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
193.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.2 (метод нативного мазка)				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
194.	МУК 4.2.3533 -18 п. 3.3 Инструкция по применению набора реагентов		21.10.60.192	3002 90 100 0	антитела к антигенам возбудителей токсокароза, трихинеллеза, эхинококкоза, описторхоза, лямблиоза	Положительный/сомнитель- ный/отрицательный

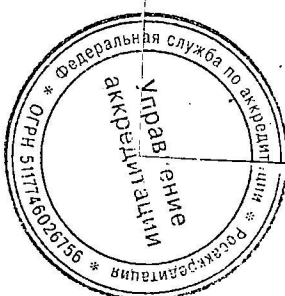
Главный врач



[Handwritten signature]

К.В. Булутов

Пролито, пронумеровано
44 сорок семь) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшнова

Технический эксперт:

С.В. Кияшко