

03.04.2020
СОКРАЩЕНА

Область аккредитации Испытательной лаборатории (центра)
Филиала федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии
в Архангельской области в г. Котласе, Котласском, Верхнетоемском и Красноборском районах"
(запись в реестре аккредитованных лиц № РОССТУ.0001.513129)
наименование испытательной лаборатории (центра)
165300, Россия, Архангельская область, г. Котлас, ул. Невского, д. 35
адреса мест осуществления деятельности

№ 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	ПНДФ 16.2.2:2.3.71 -2011 Методика измерений массовых долей металлов в осадках сточных вод, донных отложениях, образцах растительного происхождения спектральными методами (метод 4)	Осадки очистных сооружений, донные отложения, образцы растительного происхождения	-	-	Медь	10-2000мг/кг
					Свинец	10-2000мг/кг
					Цинк	5-5000 мг/кг
					Никель	10-2000 мг/кг
					Кадмий	5-1000 мг/кг
					Хром	20-2000 мг/кг
2	РД 52.18.191-89 Методика выполнения измерений массовой доли кислоторастворимых форм металлов (меди, свинца, цинка,	Почва, как объект внешней окружающей среды	-	-	Медь	-
					Свинец	-
					Цинк	-
					Никель	-

	никеля, кадмия) в пробах почвы атомно-абсорбционным анализом				Кадмий	-
3	ГОСТ Р 50801-95 «Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов. Допустимая удельная активность радионуклидов, отбор проб и методы измерения удельной активности радионуклидов»	Древесное сырье, лесоматериалы полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов	02.20.1	4410, 4411, 4412, 4413, 4420	Удельная активность цезия-137 . Удельная активность стронция-90.	-
4	ГОСТ 32122-2013 Масла растительные. Определение хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии	Масла растительные	10.41.24.000 10.62.14 10.41.59.154 10.11.50	1501-1517	Гексахлоцикло-гексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,001-0,2 мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	0,001-0,2 мг/кг
5	ГОСТ Р 53217-2008 Качество почвы. Определение содержания хлорорганических пестицидов и полихлорированных бифенилов. Газохроматографический метод с электрозахватным детектором.	Почва, как объект внешней окружающей среды	-	-	Гексахлоцикло-гексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	1-1000 мкг/кг
					ДДТ и его метаболиты (ДДЭ, ДДД)	1-1000 мкг/кг
6	ГОСТ 30711-01 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1. п.3	Сырьё и продукты пищевые	10	0210, 0401-0410, 3502, 0305-0307, 1901-1905, 1701-1704, 0701-0704, 0706-0709, 0712-0714, 1501-1504, 1506-1517	Афлатоксин М1	0,0005-0,005мг/кг
					Афлатоксин В1 (кроме молочных продуктов)	0,003-0,02 мг/кг
7	ПНД Ф 14.1:2.4.166-2000 Методика выполнения измерений массовой концентрации алюминия в пробах природных, очищенных сточных и питьевых вод фотометрическим методом с алюминоном	Вода питьевая, природная, очищенная сточная	36.00.11.000	2201	Алюминий	0,04-0,56 мг/дм3
8	ГОСТ 23268.8-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные	Природная минеральная вода	11.07	2201	Нитриты	0,05 – 0,60 мг/дм ³

	столовые. Методы определения нитрит-ионов.					
9	ГОСТ 23268-9-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения нитрат-ионов.	Природная минеральная вода	11.07	2201	Нитраты	1,0-5,0 мг/дм ³
10	ГОСТ 29299-92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита.	Мясо и мясопродукты	10.1	0210	Нитриты	20-200 мг/кг
11	ПНД Ф 14.1:2:3.1-95 Методика измерений массовой концентрации ионов аммония в природных и сточных водах фотометрическим методом с реактивом Несслера	Вода природная (поверхностная и подземная), сточная	-	-	Аммоний-ион	0,05-150,0 мг/дм ³
12	ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 Методика измерений массовой концентрации нитрит-ионов в питьевых, поверхностных и сточных водах фотометрическим методом с реактивом Грисса (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная, сточная	36.00.12.000	2201	Нитрит-ион	0,02-3 мг/дм ³
13	ПНД Ф 14.1:2:4.4-95 Методика измерений массовой концентрации нитрат-ионов в питьевых, поверхностных и сточных водах фотометрическим методом с салициловой кислотой (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная, сточная	36.00.12.000	2201	Нитрат-ион	0,1-100,0 мг/дм ³
14	ПНД Ф 14.1:2:3.99-97 Методика измерений массовой концентрации гидрокарбонатов в пробах природных и сточных вод титриметрическим методом	Вода природная (поверхностная и подземная), сточная	-	2201	Гидрокарбонаты	10-500 мг/дм ³
15	ЦВ 1.01.11-98 «А» Методика выполнения измерений	Вода питьевая, природная	36.00.11.000	2201	Щелочность	0,2-20 ммоль/дм ³

	щелочности в пробах питьевой и природной воды титриметрическим методом					
16	ГОСТ Р 54346-2011 Мясо и мясные продукты. Метод определения перекисного числа.	Мясо и мясные продукты	10.1	0210	Перекисное число	0,1-40 ммоль активного кислорода/кг жира
17	ГОСТ 31470-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований. п. 4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.10 10.11.40	0207, 0105, 1602	Органолептические показатели	-
	п.6				Свежесть	-
18	ГОСТ 31466-2012 «Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений.	Продукты переработки мяса птицы (мясо птицы механической обвалки, фарши, паштеты, бескостные и рубленые полуфабрикаты, кулинарные и колбасные изделия, фаршевые консервы)	10.12.10	0207,0407- 0408	Массовая доля костных включений	0-40 %
19	ГОСТ Р 52417-2005 Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция п. 5	Мясо птицы механической обвалки	10.12.10	0207, 0407- 0408	Массовая доля костных включений	0,1-1,5%
20	ГОСТ 26188-2016 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH.	Продукты переработки переработки плодов и овощей, консервы	10 10.39 10.13.15.110 10.13.15.119 10.39.17.110 10.39.18.110 10.86.10.210	2001-2009	pH	3,0 – 9,5 ед. pH
21	ГОСТ Р 51478-99 (ИСО 2917- 74) Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения	Мясо и мясные продукты	10.1	0210	pH	3,0-9,0 ед. pH

	концентрации водородных ионов (рН).					
22	ГОСТ 20235.1-74 Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса	Мясо кроликов.	10.11.39	0208	Свежесть	-
23	ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести	Мясо и мясoproductы	10.1	0210	Органолептические показатели внешний вид цвет консистенция вид на разрезе колбас посторонние примеси прозрачность бульона состояния жира состояния сухожилий свежесть	-
24	ГОСТ 9794-2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора.	Продукты мясные	10.1	0210	общий фосфор	0,02-0,4%
25	ГОСТ Р 52418-2005 «Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания. Технические условия».	«Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания	10.1	0207,0105, 1602	Органолептические показатели	-
26	ГОСТ 25228-82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе (с Изменением N 1)	Молоко и сливки.	10.51 01.41	0401	показатель термоустойчивости по алкогольной пробе	-
27	ГОСТ 31703-2012 Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Общие технические условия.	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	10.12.10	0207, 0407- 0408	Сухой обезжиренный молочный остаток	0,5-30 %
28	ГОСТ 32892-2014 Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности.	Молоко и молочные продукты	10.51	0401-0410	Активная кислотность	3 – 8
29	ГОСТ Р 54666-2011 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия.	Молоко сгущенное стерилизованное	10.12.10	0207, 0407-0408	Сухие вещества	0,5-40 %

30	ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия.	Сыры	10.51.40.100-10.51.40.114	0406	Органолептические показатели	-
31	ГОСТ Р 53512-2009 Продукты сырные. Общие технические условия.	Продукты сырные	10.51.40.100-10.51.40.114	0406	Органолептические показатели	-
32	ГОСТ 30648.5-99 Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности.	Продукты молочные для детского питания.	10.1	19011.21069	pH	3,0-8,0 ед. pH
33	ГОСТ 30648.7-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы.	Продукты молочные для детского питания	10.1	1901	Сахароза	-
34	ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приёмки, метода отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий.	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71 10.71 10.71.1 10.71.11 10.71.11.100	1905	Органолептические показатели: внешний вид- цвет-хруст	-
35	ГОСТ 31681-2012 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком. п. 7	Шоколад	10.82.2	1806	Сухой обезжиренный остаток молока	0-50 %
36	ГОСТ 12573-67(с изм.) Сахар. Метод определения ферропримесей п.8.1	Сахар и кондитерские изделия	10 10.81	1701-1704	Металломагнитные примеси	0,5-20 %
37	ГОСТ 5901-2014 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси	Кондитерские изделия	10.61.24.000 10.89.19.290 10.82.23 10.72.19.110 10.71.12.000 10.72.19.120 10.71.12.000 10.72.12.130	1701-1704	Зола	1,5-30 %
38	ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси.	Мука, крупа и отруби	10.61.2	1101-1103, 1105-1106	Металломагнитная примесь	присутствует/ отсутствует
39	ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы	Кондитерские изделия	10.61.24.000 10.89.19.290	1701-1704	Органолептические показатели	

	определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.		10.82.23 10.72.19.110 10.71.12.000 10.72.19.120 10.71.12.000 10.72.12.130		внешний вид цвет форма	
40	ГОСТ 12575-2001 Сахар. Методы определения редуцирующих веществ	сахар-песок, сахар-рафинад, сахар-сырец	10.51	1704	Редуцирующие вещества	-
41	ГОСТ 12576-2014 Сахар. Методы органолептического анализа.	Сахар	10.81 ,	1701-1704	Органолептические показатели	-
42	ГОСТ 5901-2014 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси	Кондитерские изделия	10.61.24.000 10.89.19.290 10.82.23 10.72.19.110 10.71.12.000 10.72.19.120 10.71.12.000 10.72.12.130	1701-1704	Металломагнитные примеси	обнаружены/ не обнаружены
43	ГОСТ 7631-2008 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний.	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	03.103.21 03.22	0305-0307, 1604г1605	Органолептические показатели внешний вид- наружные повреждения-разделка-консистенция-наличие посторонних примесей -цвет-состояние рыбы, кожных покровов и масла, герметичность и состояние внутренней поверхности металлический тары-наличие чешуи-характеристика разделки, порядок укладки	-
44	ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса	Рыба	03.1 03.21 03.22	0305-0307, 1604-1605	Длина и масса	-
45	ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие,	Рыба, морские млекопитающие , морские	03.1 03.21	0305-0307, 1604-1605	Кислотность	0-100%

	морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа. п. 3.6.	беспозвоночные и продукты их переработки	03.22			
	п.7.9				Кислотное число	1 - 50 Мг КОН/г
	п.7.12				Перекисное число	1 - 25 %
46	ГОСТ 8285-91 Жиры животные топленые. Правила приёмки и методы испытания.	Топленые животные жиры	10.41.24.000 10.62.14 10.41.59.154 10.11.50	1501-1517	Кислотное число	1 - 50 Мг КОН/г
					Перекисное число	1-25 %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	0.05-1,0%
47	ГОСТ 8285-91 Жиры животные топленые. Правила приёмки и методы испытания.	Масла, жиры	10.41.24.000 10.62.14 10.41.59.154 10.11.50	1501-1517	Органолептические показатели внешний вид-цвет-прозрачность-консистенция-прозрачность твердого жира	
48	ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности.	Масла растительные	10.41.24.000 10.62.14 10.41.59.154 10.11.50	1501-1517	Органолептические показатели - внешний вид цвет прозрачность -консистенция	-
49	ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приёмки и методы контроля.	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42.10	1501-1517	Органолептические показатели	-
50	ГОСТ 5474-66 Масла растительные. Метод определения золы	Масла растительные	10.41.24.000 10.62.14 10.41.59.154 10.11.50	1501-1517	Массовая доля золы	0-25 %
51	ГОСТ 5478-2014 Масла растительные и натуральные жирные кислоты.	Растительные масла	10.41.24.000 10.62.14 10.41.59.154	1501-1517	Число омыления	100-400 Мг КОН/г

	Метод определения числа омыления.		10.11.50			
52	ГОСТ 5479-64 Масла растительные. Метод определения содержания неомыляемых веществ	Масла растительные	10.41.24.000 10.62.14 10.41.59.154 10.11.50	1501-1517	Неомыляемые вещества	0,5 – 40%
53	ГОСТ 5481-2014 Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя.	Масла растительные	10.41.24.000 10.62.14 10.41.59.154 10.11.50	1501-1517	Массовая доля нежировых примесей и отстоя	0,5-25 %
					Нежировые примеси	0-50 %
54	ГОСТ 13192-73 Вина,виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров	Продукция винодельческой промышленности	11.01.10.129, 11.01.10.139 11.01.10.140 11.02 11.02.11.110 11.02.11.111 11.02.11.119 11.02.11.120 11.02.12.110 11.02.12.120 11.03.10.111 11.03.10.112 11.03.10.119 11.03.10.120 11.03.10.130 11.04.10.120 11.05.20.120 11.05.20.121 11.05.20.122	22 08	Массовая концентрация сахаров	(1,0-300) г/дм3
55	ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объёма продукции.	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2202,2206	Органолептические показатели прозрачность осадок цвет	-
56	ГОСТ 6687.6-88 Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья. Метод определения стойкости.	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2202,2206	Стойкость	1-8 сут

57	ГОСТ 31764-2012 Пиво. Метод определения pH.	Алкольные, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	11.01.10	2201, 2203-2205, 2207-2209	pH	3,8-4,8 ед. pH
58	ГОСТ 32081-2013 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности.	Алкольная продукция		2201, 2203-2205, 2207-2209	Относительная плотность	—
59	ГОСТ 12787-81 (с изм) Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчёт сухих веществ в начальном сусле.	Пиво и пивные напитки	11.05.	2201,2203- 2205,2207- 2209	Сухие вещества	8-21%
60	ГОСТ 30060-93 Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции.	Алкольные, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	11.01.10	2201, 2203- 2205,2207-2209	Органолептические показатели	-
61	ГОСТ 32035-2013 Водки и водки особые. Правила приемки и методы анализа	Водки и водки особые	11.01.10	2201,2203- 2205, 2207- 2209 '	Органолептические показатели	-
62	ГОСТ 32080-2013 изделия ликероводочные. Правила приёмки и методы анализа	Алкольные, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	11.01.10.131, 11.01.10.132 11.01.10.139, 11.02., 11.03, 11.04, 11.05	2208	Органолептические показатели	-
63	ГОСТ Р 51411-99 Зерно и продукты его переработки. Определение зольности (общей зола)	Зерно и продукты его переработки.	01.11	1905 1104	Зольность	0-50 %
64	ГОСТ 26971-86 Зерно. крупа. мука. толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности.	Зерно, крупа. мука. толокно для продуктов детского питания	10.13	1901	Кислотность	0,6-50 град
65	ГОСТ 26312.5-84 Крупа. Методы определения зольности.	Крупа	10.61.12.000 10.61.31.110 10.61.32.112 10.61.32.119 10.61.32.114 10.61.32.113 10.61.32.115 10.61.32.116	1103	Массовая доля зола	1-20 %

			10.61.32.117 10.61.32.119			
66	ГОСТ 27494-2016 Мука и отруби. Методы определения зольности.	Мука и отруби.		1905	Зольность	0,1- 30%
67	ГОСТ 26312.3-84Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов.	Крупа	10.61.2	1101-1103, 1105-1106	зараженность вредителями	присутствует/ отсутствует
68	ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста.	Мука и отруби	10.61.2 10.61.4	1101-1103, 1105-1106, 2302	Минеральная примесь	присутствует/ отсутствует
					Цвет	-
69	ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод определения влажности	Зерно	10.61	1104	Массовая доля влаги	0-100%
70	ГОСТ 13586.4-83 Зерно. Метода определения зараженности и поврежденности вредителями	Зерно	01.11	1104	зараженности вредителями	Присутствует/ отсутствует
71	ГОСТ 29030-91 Продукты переработки плодов и овощей. Пикнометрический метод определения относительной плотности и содержания растворимых сухих веществ.	Фруктовые и ягодные соки, сусло, сиропы, напитки	10.32.11 10.39.17.111 10.86.10.220 10.32.18.120 10.32.19.120 10.32.17.130 10.32.19.142 10.32.19.142 10.32.19.122 10.32.19.122 10.32.19.122 10.32.22.120 10.32.29.000	2009	Сухие вещества	0,5-80 %
72	ГОСТ 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира. п. 3	Продукты переработки плодов и овощей	10 10.39	2001-2009	Жир	1,0-80,0%
73	ГОСТ 8756.10-2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения массовой и объемной доли мякоти.	Продукты пищевые консервированные	10.39.17.119 10.39.16.000 10.86.10.210 10.39.17.110 10.86.10.220 10.86.10.240	0407-0408, 0812, 1602, 1604-1605, 2002-2005	Массовая доля мякоти	5,0 – 20,0%

			10.31.14.000 10.39.25.120 10.13.15.113 10.13.14.141 10.13.15.115 10.13.15.119 10.51.56.300 10.51.51.110 10.20.25.110			
74	ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей.	Продукты переработки плодов и овощей	10 10.39	2001-2009	Минеральные примеси	0-100%
75	ГОСТ 26323-2014 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения.	Продукты переработки плодов и овощей	10.39 01.13	2001-2009	Примеси растительного происхождения	обнаружены/ не обнаружены
76	ГОСТ ISO 2173-2013 (ГОСТ 34128-2017) Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ.	Продукты переработки плодов и овощей	10 10.39	2001-2009	Растворимые сухие вещества, плотность	1,2 - 80,0%
77	ГОСТ Р 51442-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугированием.	соки	10.32.1110.39.17. 1110.84.12.12010 6.10.22010.32.18. 2010.32.19.12010 2.17.13010.32.19. 4210.32.19.14210 2.19.12210.32.19. 2210.32.19.12210 2010.32.29.000	2009	Мякоть	0-80 %
78	ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний.	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10	2101-2106	Органолептические показатели	-
79	ГОСТ 16832-71 Орехи грецкие. Технические условия (с Изменением № 1)	Орехи грецкие	01.25.35	0802	Влага	0-99 %

80	ГОСТ 16833-2014 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия. п.9.5	Ядро грецкого ореха	01.25.35	0802	Массовая доля влаги	0-99 %
81	ГОСТ 31469-2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа. п.6	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	01.47.21	0407-0408	Массовая доля сухого вещества	8,0 - 99,5 %
					Растворимость	15,0 – 100,0 %
82	ГОСТ 33770-2016 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей.	Соль поваренная пищевая	10.84.30.120 10.84.30.140	2501009190, 2501009110	Органолептические показатели	-
83	ГОСТ Р 54345-2011 Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли нерастворимого в воде остатка гравиметрическим методом.	Соль поваренная пищевая	10.84.30.140	2501009190, 2501009110	Массовая доля нерастворимого в воде остатка	0,01 - 1 %
84	ГОСТ Р 54644-2011 Мед натуральный. Технические условия.	Мед натуральный	01.49.21.110	0409	Органолептические показатели	
85					Механические примеси	
85	ГОСТ 31766-2012 Меды монофлорные. Технические условия.	Мед	01.49.21.110	0409	Органолептические показатели	
86	ГОСТ 32169-2013 Мед. Метод определения водородного показателя и свободной кислотности.	Мёд			Водородный Показатель	3,0-9,0 ед. pH
87	ГОСТ 34130-2017 Фрукты и овощи сушеные. Методы испытаний. П.10	Овощи сушеные	10.31.12.000 10.39.13.000	07.12	Органолептические показатели	
88	ГОСТ 29305-92 (ИСО 6540-80) Кукуруза. Метод определения влажности (измельченных и целых зерен)	Кукуруза	01.11.2	0205 0709	Массовая доля влаги	0-100%
89	ГОСТ 14870-77 (СТ СЭВ 3686-82; СТ СЭВ 1489-79) Продукты химические. Методы определения воды (с Изменениями N1,2)	Продукты химические.	20	2006	Массовая доля влаги	0-100%

90	ГОСТ 7698-93 (ИСО 1666-73, ИСО 3188-78, ИСО 3593-81, ИСО 3946-82, ИСО 3947-77, ИСО 5378-78, ИСО 5379-83, ИСО 5809-82, ИСО 5810-82) Крахмал. Правила приемки и методы анализа	Крахмал			Массовая доля влаги	0-100%
					Внешний вид Цвет	-
91	ГОСТ Р 51881-2002 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия	Кофе	10.83.1	0901	Растворимость	0-3,0 мин
					Органолептические показатели	-
					pH	3,8-4,8.
92	ГОСТ ISO 1572-2013 Чай. Метод приготовления измельченной пробы и определения содержания сухого вещества.	Чай			Массовая доля влаги	0-100%
93	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой)	Кислота лимонная	20.14.34	291814000	Массовая доля влаги	0-100%
					Органолептические показатели	-
94	ГОСТ 15113.6-77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы (с Изменениями N 1, 2)	Концентраты пищевые.	10	2106	сахароза	-
95	ГОСТ 31978-2012 Казеины и казеинаты. Метод измерения активной кислотности.	Казеины и казеинаты	10.1	3501	pH	1.0-14,0 ед. pH
96	ГОСТ 8756.11-2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения прозрачности и мутности»	Продукты пищевые концентрированные	10.39.17.110 10.39.17.119 10.39.16.000 10.39.18.110 10.86.10.210 10.39.17.110 10.86.10.220 10.39.22.120 10.86.10.240 10.31.14.000 10.39.25.120 10.13.15.110 10.13.15.113 10.13.14.141 10.13.15.115	0407-0408, 0812, 1602, 1604-1605, 2002-2005	Прозрачность	достаточная/ не достаточная

			10.13.15.119 10.51.56.300 10.51.51.110 10.20.25.110			
97	ГОСТ 10854-2015 «Семена масличные. Методы определения сорной, масличной и особо учитываемой примеси»	Семена масличные.	01.11.9	1204,1205,1206,1207	сорная и масличная примеси	Присутствует/отсутствует
98	ГОСТ 10853-88 «Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями»	Семена масличные.	01.11.9	1204, 1205, 1207	зараженности вредителями	Присутствует/отсутствует
99	ГОСТ 13340.1-77 Овощи сушеные. Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости (с изменением № 1)	Овощи сушеные	10.31.12.000 10.39.13.000	0712	Массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептическая оценка, развариваемость	Присутствует/отсутствует
100	ГОСТ 13340.2-77 Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов	Овощи сушеные	10.31.12.000 10.39.13.000	0712	Зараженности вредителями	Присутствует/отсутствует
101	ГОСТ 28875-90 «Пряности и приправы. Приемка и методы анализа»	Пряности и приправы.	10.84.23	2103	Минеральная примесь	присутствует/отсутствует
					зараженности вредителями	присутствует/отсутствует
					Цвет	-
					Органолептические показатели	
102	ГОСТ 8764-73 Консервы молочные. Методы контроля.	Консервы молочные	10.51.56.300	0401-0410	Органолептические показатели	-
103	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»	Лист лавровый	10.84.23.160	0910995000	Органолептические показатели	-
104	ГОСТ 32857-2014 Ядра миндаля сладкого. Технические условия.	Ядра миндаля сладкого	01.25.31	802	Органолептические показатели	-

105	ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев.	Крупа	10.61.12.000 10.61.31.110 10.61.32.112 10.61.32.119 10.61.32.114 10.61.32.113 10.61.32.115 10.61.32.116 10.61.32.117 10.61.32.119	1103	Органолептические показатели	-
106	ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25.110 10.20.25.120 10.20.34.120		Органолептические показатели внешний вид герметичность тары состояние внутренней поверхности тары	-
107	ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета, запаха.	Семена масличные	01.11.9	1204,1205,1206,1207	Органолептические показатели	-
108	ГОСТ 28741-90 Продукты питания из картофеля. Приемка, подготовка проб и методы испытаний.	Продукты питания из картофеля	10	0701 2004 2005	Органолептические Показатели пробоподготовка	-
109	ГОСТ 31534-2012 Творог зерненный. Технические условия (с Изменением N 1)	Творог зерненный	10.51 10.52 10.86.10.100	0401-0406	Органолептические показатели	-
110	ГОСТ 31680-2012 «Масса творожная «Особая». Технические условия»	Масса творожная	10.51 10.52 10.86.10.100	0401-0406	Органолептические показатели	-
111	ГОСТ Р 54340-2011 «Продукты молочные и молочные составные сквашенные. Общие технические условия»	Продукты молочные и молочные составные сквашенные	10.51 10.52 10.86.10.100	0401-0406	Органолептические показатели	-
112	ГОСТ Р 54339-2011 «Продукты молокосодержащие сквашенные. Общие технические условия»	Продукты молокосодержащие сквашенные	10.51 10.52 10.86.10.100	0401-0406	Органолептические показатели	-
113	ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир»	Мороженое	10.51 10.52 10.86.10.100	0401-0406	Органолептические показатели	-
114	ГОСТ 23651-79 «Продукция молочная консервированная.	Продукция молочная консервированная.	10.51 10.52 10.86.10.100	0401-0406	Органолептические показатели	-

	Упаковка и маркировка»					
115	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки.	Молоко и молочные продукты.	10.51 10.52 10.86.10.100	0401-0406	Органолептические показатели	-
116	ГОСТ Р ИСО 22935-3-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 3. Руководство по оценке соответствия техническим условиям на продукцию для определения органолептических свойств путем подсчета баллов».	Молоко и молочные продукты.	10.51 10.52 10.86.10.100	0401-0406	Органолептические показатели	-
117	ГОСТ Р 51453-99 Жир молочный. Метод определения перекисного числа в безводном жире.	Жир молочный.	10.51 10.52 10.86.10.100	0401-0406	Органолептические показатели	-
					Перекисное число	-
118	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»	Сыры и сырная продукция	10.51.40.100- 10.51.40.114	0406	Органолептические показатели	-
119	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»	Масло сливочное	10	0405, 1501- 1518	Органолептические показатели	-
120	ГОСТ 32262-2013 «Масло топленое и жир молочный. Технические условия»	Продукция маслodeлия	10	0405, 1501- 1518	Органолептические показатели	-
121	ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»	Масло и паста масляная из коровьего молока.	10	0405, 1501- 1518	Органолептические показатели	-
122	ГОСТ 32899-2014 «Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия»	Продукция маслodeлия	10	0405, 1501- 1518	Органолептические показатели	-
123	ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности	Органолептический анализ.	-	-	Органолептический анализ.	-

124	ГОСТ Р 53161-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения	Органолептический анализ.	-	-	Органолептический анализ.	-
125	ГОСТ Р 53502-2009 «Продукты сырные плавленые. Общие технические условия»	Сыры и сырная продукция	10.51.40.100- 10.51.40.114	0406	Органолептические показатели	-
126	ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия»	Сыры и сырная продукция	10.51.40.100- 10.51.40.114	0406	Органолептические показатели	-
127	ГОСТ 32263-2013 «Сыры мягкие. Технические условия»	Сыры мягкие	10.51.40.100- 10.51.40.114	0406	Органолептические показатели	-
128	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром.	10.51	0402	Органолептические показатели	-
129	ГОСТ Р 52060-2003 Патока крахмальная. Общие технические условия	Патока крахмальная.	1702309001	1702309001	Органолептические показатели	-
130	ГОСТ Р 53948-2010 «Молоко сгущенное - сырье. Технические условия»	Молоко сгущенное — сырье.	10.51	0402	Органолептические показатели	-
131	ГОСТ Р 54757-2011 «Консервы молочные, молочные составные и молочкосодержащие сгущенные. Органолептический анализ. Термины и определения»	Консервы молочные, молочные составные и молочкосодержащие сгущенные.	10.51	0402	Органолептические показатели	-
132	ГОСТ 32036-2013 Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа	спирт	11.01	2208	Органолептические показатели	-
133	ГОСТ Р 54661-2011 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия»	Консервы молочные. Сливки сухие.	10.51	0402	Органолептические показатели	-
134	ГОСТ Р 54649-2011 «Консервы молочкосодержащие сухие. Технические условия»	Сухие молочные продукты	10.51	0402	Органолептические показатели	-
135	ГОСТ 33922-2016 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия»	Сухие молочные продукты	10.51	0402	Органолептические показатели	-

136	ГОСТ 28887-90 «Пыльца цветочная (обножка). Технические условия»	Пыльца цветочная (обножка)	01.49.21.110	0409	Органолептические показатели	-
137	ГОСТ Р 52688-2006 Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие. Технические условия	сухие молокосвертывающие ферментные препараты	10.51	0401	Органолептические показатели	-
138	ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей	Консервы молочные	10.51.56.300	0401-0410	Органолептические показатели	-
139	ГОСТ 31720-2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа.	Продукты яичные	10.89.12.110	040700	Органолептические показатели	-
140	ГОСТ 31762-2012 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний.	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130 10.84.12.140	2103	Органолептические Показатели Внешний вид -цвет -консистенция	-
141	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия.	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые.	10.1	0210	pH	'-
142	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	Яйца куриные пищевые.	01.47 10.1	040700	Органолептические показатели	-
143	ГОСТ 31657-2012 «Субпродукты птицы. Технические условия»	Субпродукты птицы.	10.1 10.12.10 10.11.40	0207,0105, 1602	Органолептические показатели	-
144	ГОСТ 23268.1-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения органолептических показателей и объема воды в бутылках	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.	10	2201	Органолептические показатели	-
145	ГОСТ 6709-72 Вода дистиллированная. ТУ	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2201	Остаток после выпаривания	отсутствует
					Аммиак и его соли	отсутствует

					Нитраты	отсутствует
					Сульфаты	отсутствует
					Хлориды	отсутствует
					Алюминий	отсутствует
					Кальций	отсутствует
					Железо	отсутствует
					Медь	отсутствует
					Свинец	отсутствует
					Цинк	отсутствует
					Вещества восстанавливающие марганцовокислый калий	отсутствует
					отбор проб	-
146	ГОСТ Р 30108-94 Материалы и изделия строительные. Определение удельной эффективной активности естественных радионуклидов	Материалы и изделия, содержащие природные радионуклиды, в том числе строительные материалы, отходы промышленного производства, используемые для изготовления строительных материалов. Готовая продукция.	16.23	2505-2508, 2510, 2513, 2515-2517, 2520, 2523, 2530, 2620-2621, 3103, 3105, 6801-6802, 6804-6805, 6810, 6815, 6901-6905, 6907-6908	Удельная активность природных радионуклидов Ra226, Th232, K40	—
147	Инструкция МЗ № 1135-73 О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санэпидслужбы при пищевых отравлениях.	Пищевые продукты, смывы	10	02100407-04080401-04060305-03071201-1207, 1101-1108, 1901-19051701-17042001-200920091501-15042201-22081601-1605, 2005, 2007, 2104	Микроорганизмы рода стафилококка, стрептококка, семейства энтеробактерии	Не обнаружены/обнаружены
148	ГОСТ 1936 Чай. Правила приемки и методы анализа. П. 2.7.1.	чай	10.83.1	0902-0903	Массовая доля металломагнитной примеси	0-30%

148	МК 4.1.001 Методические указания по определению массовой доли четвертичных аммонийных соединений в дезинфицирующих средствах (сухих препаратах, концентратах, рабочих растворах) титриметрическим методом	Дезинфицирующие средства	20.20.14.000	3808	Четвертичные аммонийные соединения	0,0045-50,0%
149	ГОСТ 12570 Сахар. Метод определения влаги и сухих веществ	Сахар	10.81	1701-1704	Сухие вещества	-
150	ГОСТ 29031 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения сухих веществ, не растворимых в воде.	Продукты переработки плодов и овощей	10 10.39	2001-2009	Массовая доля не растворимых в воде сухих веществ	2,0 -80,0%
151	ГОСТ 25555.2 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения этилового спирта п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10 10.39	2001-2009	Спирт	≤5%
152	ГОСТ 3625 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности п.2	Молоко и молочные продукты	10.51	0401-0410	Плотность	1015-1040 кг/м ³
153	ГОСТ 29245 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей. п.4	Консервы молочные	10.51.56.300	0401-0410, 2106 90	Герметичность металлических банок	-
	п.5				Состояние внутренней поверхности металлических банок	
154	ГОСТ 1936 Чай. Правила приемки и методы анализа.	Чай	10.83.1	0902-0903	Органолептические показатели	-
155	ГОСТ 31964, п.7.1. Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Органолептические показатели	-
156	ГОСТ Р 58144 Вода дистиллированная	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2201	Вещества восстанавливающие марганцовокислый калий	-

157	ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов.	Продукты переработки фруктов и овощей	-	-	Подготовка проб	-
-----	--	---------------------------------------	---	---	-----------------	---

Главный врач Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Архангельской области в г. Котласе, Котласском, Верхнетоемском и Красноборском районах»



А.С. Зеленов