

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)

Межрайонная объединенная ветеринарная лаборатория Областного государственного бюджетного учреждения
«Мелекесский центр ветеринарии и безопасности продовольствия имени С.Г. Дырченкова»
(ОГБУ «Мелекесский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»)
наименование испытательной лаборатории (центра) юридического лица

1. 433511, Российская Федерация, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д. 328а;
2. 433510, Российская Федерация, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Гагарина, 65, Литер А, Литер А1;
адреса мест осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1. 433511, Российская Федерация, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д. 328а						
1	МУК 4.2.2884-11	Объекты окружающей среды (вода, воздух, смывы) и пищевые продукты	01.13; 01.22-01.27; 01.47.2; 01.49.22; 03.1; 03.2; 10.2; 10.1; 10.4; 10.5, 10.7; 10.8; 10.32	0201-0207 0210; 1601-1602; 0401,0402; 0404; 04050406 10 200; 0301 – 0304; 0306-0307; 99 800 0; 0710; 0701-0708; 2302-2306; 2303; 2301	Listeriamonocytogenes	обнаружено/не обнаружено
					КМАФАнМ	(1·10 ¹ -1·10 ⁵) КОЕ/г
					БГКП	обнаружено/не обнаружено
					Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено
					S. aureus	обнаружено/не обнаружено
2	ГОСТ 31502-2012 п. 5.2	Сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко	10.5	0201; 0203-0206; 0407; 0408; 0409 00 000	Антибиотики:тетрациклиновой группы	обнаружено/не обнаружено
3	ГОСТ 31502-2012 п. 5.3				Антибиотики:тетрациклиновой группы	обнаружено/не обнаружено
4	ГОСТ Р 55481-2013	Мясо всех видов убойных животных, мясо птицы, субпродукты	10.1	0201; 0203-0206	Антибиотики:тетрациклиновой группы	обнаружено/не обнаружено
5	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения20.05.1991 года N4-18/1890	Пищевые продукты	10.1; 01.41; 10.5	0408; 0409 00 000 0; 0301	Левомецетин (хлорамфеникол)	от 0,05 мг/кг
6	ГОСТ ISO 13493-2014	Мышечные ткани мяса, включая мясо птицы	10.1	-	Левомецетин (хлорамфеникол)	от 6,5 мг/кг

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
7	ГОСТ 32219-2013	Сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко	10.5	-	Левомецитин (хлорамфеникол),	от 0,0003мг/кг
8	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах табачных изделиях и хроматографией в тонком слое 28.01.1980 г.Н 2142-80	Овощи, фрукты, грибы, зерно, комбикорма, корнеклубнеплоды и зеленые корма, рыба, мясо, мясопродукты, внутренние органы, молоко и молочные продукты, животной жир, сливочное и растительные масла, жмых, шрот, лузга, мед, сахар, яйцо и яйцепродукты	10.9	0301 11 000 0; 0305 20 000 0; 0401-0406; 1001-1007; 0713, 1206 00; 1202, 1207 50; 0701-0708; 0709 40 000	Альдрин	(0,005-2,0) мг/кг
					Гептахлор	(0,005-2,0) мг/кг
					Гексахлорбензол	(0,005-2,0) мг/кг
9	Лабораторные исследования в ветеринарии: химико-токсикологические методы: Справочник под редакциейБ.И. Антонова, ВО Агропромиздат» 1989 г.	Фрукты, овощи, молоко, мясо, корма	01.22; 10.3; 01.13; 0401-0406; 0201-0210; 1601-1602; 0407-0408	0709 40 000 0; 0801-0802; 0803-0813	Трихлорфон (хлорофос)	(0,1-0,4) мг/кг
10	Лабораторные исследования в ветеринарии: химико-токсикологические методы: Справочник под редакциейБ.И. Антонова, ВО Агропромиздат» 1989 г	Продукты питания растительного происхождения	01	0709 40 000 0; 0801-0802; 0803-0813; 1001-1007; 0713, 1206 00; 1202, 1207 50	Паратион-метил (метафос)	(0,01-0,6) мг/кг
11	Лабораторные исследования в ветеринарии: химико-токсикологические методы: Справочник под редакциейБ.И. Антонова, ВО Агропромиздат» 1989 г	Овощи, фрукты	01.13; 01.22	0709 40 000 0; 0801-0802; 0803-0813	Малатион (карбофос)	(0,01-6,0) мг/кг
12	Руководство по эксплуатации дозиметра-радиометра 9443-002-48987820-2001 РЭ редакция от 18.05.2010 г.	Продукты питания	10	0201-0207; 0210; 1601-1602; 0407-0408; 0401; 0402; 0404; 0405; 0406; 0301 - 0307 99; 800-0,0308 90; 0701-0708; 0709; 0710; 0712; 0713; 0801-0813; 0801-0802	Удельная активность цезия-137	(4-100) Бк/кг(л)
					Удельная активность стронция-90	(0,2-100) Бк/кг(л)
13	ГОСТ 5472-50 п.3	Растительные масла	10.4	1516; 1517	Запах	-
					Цвет	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
14	ГОСТ 5472-50 п.4				Прозрачность	(1-50)фем
15	ГОСТ 8756.1-79	Консервированные пищевые продукты	10.3; 10.13; 10.20	0201-0210; 1601, 1602; 0407-0408; 0409 00 000 0; 0301-0305; 1604	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Масса нетто	-
					Массовая доля составных частей	-
16	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	-	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Масса нетто	-
					Массовая доля составных частей	-
17	ГОСТ 33741-2015	Мясные и мясосодержащие консервы	10.1	-	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Масса нетто	-
					Массовая доля составных частей	-
18	ГОСТ 28561-90 п.2	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	10.31,10.32.10.39	0701-0708	М.д. сухих веществ	(20-80) %
					М.д. влаги	(20-80) %
19	ГОСТ 25555.4-91 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31;10.32; 10.39	0701-0708	Зола, %	-
					Щелочности общей золы, %	-
					Щелочности водорастворимой золы, %	-
20	ГОСТ 31490-2012п.6.2	Мясо птицы (куриное и индюшиное) механической обвалки	10.1	0201-0210; 1601; 1602	Цвет	-
21	ГОСТ 31490-2012 п. 6.2.1				Запах	-
22	ГОСТ 31936-2012 п.5.2.1	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы - кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов	10.1	0201-0210; 1601; 1602	Температура (°C)	-
					Внешний вид (форма, состояние поверхности)	-
					Запах	-
					Цвет	-
23	ГОСТ 8285-91 п.2.2	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.11	0405	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Цвет	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Прозрачность	-
24	ГОСТ 31720-2012 п.5	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	10.89	0407-0408	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Текстура	-
					Консистенция	-
25	ГОСТ 31931-2012 п.5	Мясо птицы (тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, цесарят, цесарок, перепелов, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат)	10.1	0201-0210; 1601-1602	Гистологический анализ	-
26	ГОСТ 31451-2013	Упакованные в потребительскую тару после термической обработки или термообработанные в потребительской таре питьевые сливки	10.5	0201-0210; 1601-1602	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
27	ГОСТ Р 53435-2009	Сливки-сырье	10.5	0401; 0402; 0404; 0405; 040610 200	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
28	ГОСТ Р 51808-2013 п.8.3.4	Свежий продовольственный картофель ранних и поздних сроков созревания	01.13.51	0701-0708	Внешний вид	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Вид внутренней части клубня	-
					Наличие клубней, пораженных паршой или ооспорозом	-
					Клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм	-
					Поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником), с израстаниями, наростами, позеленевших на площади более 2 см ² , но не более ¼ поверхности клубня	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Клубней раздавленных, половинок и частей клубней, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", пораженных сухой и мокрой гнилью	-
					Наличие посторонней примеси	-
29	ГОСТ 32285-2013 п.9.2.6	Свежая столовая свекла	01.13.49.110	0701-0708	Внешний вид	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Вид внутренней части клубня	-
					Наличие корнеплодов с порезами головок, с дефектами формы и окраски, уродливых	-
					С незначительными зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2-0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода	-
					С незначительными поверхностными повреждениями (на глубину не более 0,3 см), образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, с поломанным стержневым корнем	-
					С зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см; загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных	-
30	ГОСТ 32284-2013 п.9.2.6	Свежая столовая морковь	01.13.41	0701-0708	Внешний вид	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					С незначительными зарубцевавшимися трещинами глубиной 2-3 мм, покрытыми эпидермисом, образовавшимися в процессе формирования корнеплода	-
					С зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевины	-
					Зеленоватыми или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода	-
					Поломанными осевыми корешками; корнеплодов поломанных длиной не менее 70 мм и менее 70 мм	-
					Лишенных кончиков, разветвленных, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной	-
31	ГОСТ Р 51809-2001 п.7.2. п.7.2.6	Свежая белокочанная капуста	01.13.12	070701-0708	Внешний вид	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Плотность кочана	-
					Зачистка	-
					Наличие кочанов с механическими повреждениями на глубину не более 2-х	-
					Более 2-х, но не более 5-ти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыжке) части кочана	-
					Не более 5-ти облегающих листьев, не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					С засечкой кочана и кочерыги	-
					Треснувших	-
					С механическими повреждениями на глубину не более и более 3 см	-
					Проросших	-
					Пораженных точечным некрозом и пергаментностью	-
					Поврежденных сельскохозяйственными вредителями	-
					Загнивших	-
					Мороженных	-
					Запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	-
32	ГОСТ Р 54903-2012	Свежие головки (соцветия) цветной капусты	01.13	0701-0708	Внешний вид	-
					Состояние головок капусты	-
					Запах и вкус	-
					Разница в размере головок капусты в одной упаковочной единице, см	
					Массовая доля головок капусты, не соответствующих требованиям по размеру %	-
					Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %	-
					В том числе не соответствующих второму сорту, %	-
					Наличие минеральной и посторонней примеси	-
					Наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капусты, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных	-
33	ГОСТ Р 55906-2013п.9.3.4	Свежие томаты	01.13.34	0701-0708	Внешний вид	-
					Состояние плодов	-
					Наличие плодов	-
					Отпавших от стебля (для кистей томатов)	-
					Запах	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	-
					Наличие посторонних примесей	-
					Сельскохозяйственных вредителей	-
					Плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями,	-
					Пораженных болезнями	-
					С зелеными или желтыми спинками (у плодоножки)	-
					Зеленых, мятых, перезревших, загнивших, с незарубцевавшимися трещинами, увядших, подмороженных	-
					С прилипшей землей	-
34	ГОСТ Р 51783-2001 п.7.2.6	Свежий репчатый лук	01.13.4	0701-0708	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру (см)	-
					Содержание луковиц: С длиной высушенной шейки более 5 см, %	-
					Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой %	-
					Содержание луковиц оголенных (с отсутствием сухих чешуй более чем на 1/3 поверхности луковицы), % Содержание луковиц размером менее установленных не более чем на 1,0 см, % Содержание луковиц с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а также с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности, % Содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации до 1 августа	-
					С длиной пера не более 2 см, включительно	-
					С длиной пера более 2 см	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Содержание луковок, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	-
35	ГОСТ 7977-87 п.3	Свежий чеснок	01.13.42	0701-0708	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Размер луковок по наибольшему поперечному диаметру, мм	-
					Содержание луковок, % от массы С отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов) С отпавшими 1-2 зубками (для многозубковых сортов) С отпавшими 3-5 зубками (для многозубковых сортов) С незначительными механическими повреждениями	-
					Содержание луковок, пораженных нематодами и клещами (без видимых признаков повреждения), %	-
					Содержание луковок загнивших, запаренных, подмороженных	-
					Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца, %	-
					Содержание земли, прилипшей к луковцам, %	-
36	ГОСТ Р 55909-2013	Свежий чеснок	01.13.42	0701-0708	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Содержание луковок, % от массы С отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов) С отпавшими 1-2 зубками (для многозубковых сортов) С отпавшими 3-5 зубками (для многозубковых сортов) С незначительными механическими повреждениями Проросших, с длиной ростка не более 10 мм	-
					Массовая доля здоровых зубков, отпавших от общего донца %	-
					Размер луковок по наибольшему поперечному диаметру, мм	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля луковиц с размерами, менее установленных норм (но не более чем на 5 мм), %	-
					Наличие земли, прилипшей к луковицам, %	-
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	-
					Массовая доля луковиц, пораженных сельскохозяйственными вредителями (клещами, нематодами), % С видимыми признаками повреждений Без видимых признаков повреждения	-
					Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших	-
37	ГОСТ 31821-2012 п.9.3.4	Плоды баклажанов	01.13.33	070701-0708	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Размеры плодов, площадь солнечных ожогов и зарубцевавшихся трещин	-
38	ГОСТ 31822-2012 п.9.3.4	Плоды кабачков	01.13.39.110	0701-0708	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
39	ГОСТ 1726-85	Свежие огурцы	01.13.32	0701-0708	Внешний вид	-
					Внутреннее строение	-
					Вкус и запах	-
					Размер плодов, см	-
					Содержание плодов в каждой размерной группе % Превышающих установленные размеры по длине не более 3,0 см	-
					С легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на кожице и слегка увядших в совокупности	-
					Загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Содержание земли, прилипшей к плодам, %	-
40	ГОСТ 7177-2015	Свежие плоды продовольственных арбузов	01.13.21	0701-0708	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Состояние плодов	-
					Степень зрелости	-
					Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта	-
					Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых	-
41	ГОСТ 7178-2015	Свежие дыни	01.13	0701-0708	Массовая доля арбузов, не соответствующих требованиям по калибровке (в случае калибровки), %	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Состояние плодов	-
					Зрелость плодов	-
					Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта %	-
42	ГОСТ 21713-76	Свежие плоды груш	01.24.21	0801-0813	Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом недозрелых и перезрелых	-
					Массовая доля плодов (в случае калибровки), не соответствующих требованиям по калибровке, %	-
					Внешний вид	-
					Степень зрелости	-
					Запах и вкус	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля груш, не соответствующих данному товарному сорту по качеству и размерам, %	-
					Плодов не более чем с двумя засохшими повреждениями плодохоркой, %	-
					Не соответствующих размеру, установленному для данного товарного сорта, но соответствующих размеру для более низкого товарного сорта, %	-
					Наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ	-
					Наличие посторонней примеси	-
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	-
43	ГОСТ 21714-76 п. 3	Свежие груши ранних сроков созревания	01.24.21	0801-0813	Внешний вид	-
					Зрелость	-
					Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм	-
					Механические повреждения	-
					Повреждения вредителями и болезнями	-
					Загнившие плоды	-
44	ГОСТ 32286-2013 п.9.2.5	Свежие сливы помологических сортов (и межвидовые гибриды сливыи абрикоса обладающие признаками, характерными для слив)	01.24.27	0801-0813	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Степень зрелости слив	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм	-
					Содержание плодов, не соответствующихминимальным размерам или размерам, указанным на упаковке, %	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Содержание плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %	-
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	-
					Содержание гнилых, перезревших и зеленых плодов	-
					Наличие посторонних примесей	-
45	ГОСТ 21921-76 п.3.1	Свежие плоды вишни и черешни культурных сортов и гибридов	01.24.24	0801-0813	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Степень зрелости	-
					Размер по наибольшему поперечному диаметру для плодов, мм	-
					Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту, %	-
					Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки	-
					Для плодов, убранных с плодоножкой, - массовая доля плодов без плодоножки, %	-
					Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, перезревших	-
					Наличие посторонней примеси	-
46	ГОСТ 32787-2014 п.9	Плоды свежих абрикосов культурных сортов, а также межвидовые гибриды абрикосов и слив, обладающих признаками, характерными для абрикосов	01.24.23	0801-0813	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Степень зрелости	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру (мм)	-
					Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Состояние ядер	-
					Массовая доля посторонних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлупы и/или околоплодника, пыли, %	-
					Массовая доля сдвоенных ядер, %	-
					Массовая доля ядер орехов лещины других помологических сортов, %	-
					Диаметр ядер, мм	-
					Разница между минимальным и максимальным диаметром ядер одного калибра, мм	-
					Массовая доля некачественных ядер орехов лещины %	-
					Массовая доля ядер орехов лещины, не соответствующих указанному калибру, %	-
					Наличие живых и мертвых сельскохозяйственных вредителей, их остатков или выделений	-
					М.д. влаги, %	-
49	ГОСТ 16833-2014 п.9	Ядро грецкого ореха культурных сортов	01.25	0801-0813	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Состояние ядер	-
					Наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	-
					Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта, %	-
					Массовая доля ядер, не соответствующей требованиям сорта по окраске, %	-
					Массовая доля ядер с поверхностными царапинами (только для половинок), %	-
					М.д. влаги, %	-
50	ГОСТ Р 53596-2009	Плоды citrusовых культур (апельсины, помпельмусы или помело, лимоны, грейпфруты и его гибриды, лаймы - плоды от крупноплодных сортов и их гибриды,	01.30.10.135	0801-0813	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Окраска	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
		мандарины их гибридов, клементины, танжерини)			Массовая доля плодов загнивших, поврежденных, заплесневевших, давленных, подмороженных, зеленых, %	-
51	ГОСТ Р 54644-2011 п.6.2	Натуральный мед	01.49.21	-	Внешний вид (консистенция)	-
					Аромат	-
					Вкус	-
					Признаки брожения	-
					Отбор проб	-
52	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.2	Мёд			Цвет (цветность)	-
					Аромат	-
					Вкус (посторонний привкус)	-
					Расслаивание	-
					Кристаллизация	-
					Консистенция	-
53	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.3				М.д. Воды, %	-
54	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.4				Амилазная (диастазная) активность	-
55	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.6				Общая кислотность	-
56	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.7		01.49.21	0409 00000 0	Оксиметилфурфурол	-
57	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.8				Механические примеси	-
					М.д. нерастворимых в воде примесей	-
58	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.9				Редуцирующие сахара	-
59	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.10				М.д. сахарозы, %	-
60	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.11				Определение падевого меда	-
61	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.13				Определение крахмальной патоки	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
62	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках №13-7-2/365 от 18.07.1995г. п.12				Качественная реакция на наличие свекловичной (сахарной) патоки	-
63	ГОСТ 31774-2012	Мёд	01.49.21	0409 00000 0	М.д. воды, %	-
64	ГОСТ 32167-13 п.6	Мёд	01.49.21	0409 00000 0	М. д.редуцирующих сахаров и массовой доли сахарозы (в пересчете на безводное вещество), %	-
65	ГОСТ Р 54386-2011 п. 7.	Мёд	01.49.21	0409 00000 0	Диастазное число, ед. Готе	-
66	ГОСТ 31768-2012 п.3.4.	Натуральный мед	01.49.21	0409 00000 0	Качественная реакция на ГМФ	-
67	ГОСТ Р 54386-2011 п.10	Мёд	01.49.21	0409 00000 0	М.д. нерастворимых в воде примесей, %	-
68	ГОСТ 32169-2013 п.10.3	Мёд	01.49.21	0409 00000 0	Свободная кислотность, мэкв/кг	-
69	ГОСТ 32168-2013	Натуральный падевый мед	01.49.21; 01.49.24	0409 00000; 00410 00000 0	Определение падевого меда	-
70	ГОСТ 28886-90 п.3.1	Прополис	-	-	Отбор проб	-
71	ГОСТ 28886-90 п.3.2				Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
72	ГОСТ 28886-90 п.3.3				Окисляемость, (сек)	-
73	ГОСТ 28886-90 п.3.5				М.д. воска, %	-
					М.д. механических примесей, %	-
74	ГОСТ 28886-90 п.3.6.1				М.д. флавоноидных и других фенольных соединений	-
75	ГОСТ 28886-90 п.3.4				Количество окисляемых веществ в 1 см³ раствора окислителя на 1 мг прополиса	-
76	ГОСТ 13979.4-68 п.2	Жмыхи, шроты и горчичный порошок, получаемые при переработке масличных семян	10.41; 10.41.41	2302-2306	Цвет	-
77	ГОСТ 13979.4-68 п.3				Запах	-
78	ГОСТ 13979.4-68 п.4				Количество темных включений	-
79	ГОСТ 13979.4-68 п.5				Содержание мелочи	-
80	ГОСТ 13496.17-95	Корма растительного происхождения: сено, силос, сенаж, искусственно высушенные травяные корма, муку из древесной зелени, зеленую массу травянистых культур	01.1,01.2; 01.11	1001-1008; 1201-1207	М.д. каротина, %	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
81	ГОСТ 29113-91п.2	Комбикорма, белково-витаминные добавки, содержащие карбамид, карбамидный концентрат	10.9; 10.91.10.180	1001-1008; 1201-1207	М.д карбамида, %	-
82	Лабораторные исследования в ветеринарии под ред.В.Я.Антонова и П.Н.Блинов, изд."Колос" Москва, 1971г. стр.633	Хлорная известь	-	-	М.д. активного хлора,%	-
83	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.7	1905	Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Масса изделия	-
84	ГОСТ 27669-88	Пшеничная хлебопекарная мука	10.61.21	1101 00	Форма	-
					Поверхность корки	-
					Цвет корки	-
					Состояние мякиша (цвет, равномерность корки, эластичность)	-
					Пористость (по крупности, по равномерности, по толщине стенок пор, липкость)	-
					Вкус	-
					Хруст	-
					Комкуемость при разжевывании	-
					Крошковатость	-
					Формоустойчивость	-
85	ГОСТ 10940-64	Зерно, предназначенное для производственных, фуражных и технических целей	01.11	1001-1008	Типовой состав	-
86	ГОСТ 10967-90	Зерно зерновых и семена зернобобовых культур	01.11	1001-1008	Запах	-
					Цвет	-
87	Паразитологические методы лабораторной диагностики гельминтозов и протозоозов №4.2.735-99 от 25.04.99г.	Фекалии животных	-	-	Наличие гельминтов нематоды в том числе (аскариды, цестоды, трематоды, эймериоз)	-
88	МДУ микотоксинов в кормах для с/х животных (утв. №434-17 от 01.02.89г.)	Зерно поставляемое на кормовые цели – (пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, сорго, кукуруза), зернобобовых культуры (горох, люпин, кормовые бобы, вика, нут, чечевица), масличные культуры (подсолнечник, соя, рапс)	-	-	Афлатоксин В1, мг/кг	-
					Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2, мг/кг	-
					Дезоксиваленол, мг/кг	-
					Зеараленон, мг/кг	-
89	МДУ содержание некоторых химических элементов (утв. 07.08.97г. №123-4/281-87)	Корма	-	-	Свинец, мг/кг	-
					Кадмий, мг/кг	-
					Мышьяк, мг/кг	-
					Ртуть, мг/кг	-
90	ПДК пестицидов в кормах (утв. 17.05.77 г. №17-116)	Корма	-	-	ГХЦГ (альфа, бета, гамма изомеры)	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					ДДТ	
					Трихлорфон (хлорофос), мг/кг	-
					Паратион-метил (метафос), мг/кг	-
					Малатион (карбофос), мг/кг	-
					2,4-Д кислота, её соли и эфиры	-
					Гептахлор	-
					ТМТД	-
91	ГОСТ 13496.20-2014	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	-	-	Альдрин	-
92	МУК №4334-87 от 21.06.1987 г. СССР	Зерновые культуры	-	-	ТМТД	-
93	Методические указания по лабораторной диагностике бешенства животных с/х. ГУВМСХ РФ от 27.02.1990 №6/н	Трупы мелких животных, головы от крупных животных, головной мозг	-	-	Бешенство	-
94	Инструкция по бактериологическому контролю комплекса санитарно-гигиенических мероприятий в лечебно-профилактических учреждениях Минздрав СССР №720 от 31.07.78г	Воздух помещений производственных цехов, мясокомбинатов, птицефабрик, молочно-товарных ферм	-	-	Общее микробное число	-
					S. aureus	-
					Плесени	-
					Дрожжи	-
95	ГОСТ Р 52054-2003 п. 6.2	Молоко коровье сырое	10.41; 10.5	0401	Консистенция	-
96	ГОСТ 31450-2013 п. 7.2.	Питьевое молоко	10.5	0401-0406; 1516	Цвет	-
					Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
97	ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые	-	-	Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
98	ГОСТ 31658-2012 п. 7.2	Молоко обезжиренное - сырье	10.5	0401-0406; 1516	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Вкус и запах	-
99	ГОСТ Р 54340-2011 п. 7.2	Сквашенные молочные и молочные составные продукты	10.5	0401-0406; 1516	Внешний вид и консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
100	Правила ВСЭ Минсельхоз пресноводной рыбы и раков 15.12.1959 г. СССР, приложение 5	Пресноводная рыба и раки	-	-	Консистенция	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Степень наполнения желудка	-
					Определение признаков жизни	-
					Температура в толще, °С	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
101	Методические указания 4.2.1881-2004.	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция открытого и закрытого грунта, в том числе зелень	97 3000; 97 3200; 97 6000	0701-0710; 07012; 0713; 0801-0813	Обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний	-
102	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. ГУВ Министерство с/х СССР от 04.10.1980г.	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция открытого и закрытого грунта, в том числе зелень	01,10.3.,10.41 0.6	0701-0708	Внешний вид, запах, вкус (зрелость)	-
					Содержание клубней с механическими повреждениями, %	-
					Содержание клубней поврежденных схредителями (проволочник, грызуны, клещи и т.п.), %	-
					Содержание экземпляров поврежденных болезнями (гниль, фитофтора, парша, нематодами), %	-
					Содержание экземпляров с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной, %	-
103	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. ГУВ Министерство с/х СССР от 04.10.1980г.	Продукция консервной и овощесушильной промышленности (в том числе овощи и грибы соленые, маринованные и моченые, фрукты сушеные)	-	-	Внешний вид (видимые признаки порчи)	-
104	ГОСТ 25555.3-82 п.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001-2007	Минеральные примеси	-
105	ГОСТ 26671-85	Продукция консервной и овощесушильной промышленности (в том числе овощи и грибы соленые, маринованные и моченые, фрукты сушеные)	-	-	М.д. золы, %	-
106	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. ГУВ Министерство с/х СССР от 04.10.1980г.	Продукция садов, виноградников, многолетних насаждений (в т.ч. орехи), грибы, цитрусовые, ягоды	-	-	Внешний вид (зрелость, запах, вкус)	-
					Наличие зеленых, подмороженных, загнивших плодов	-
					Плоды поврежденные вредителями и болезнями	-
					Плоды с поврежденной поверхностью (трещины, вмятины)	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
107	ПДК нитратов и нитратов в кормах для с/х животных и основных видах сырья длы комбикормов (утв.17.02.89г. №143-4/78-5а)	Корма	-	-	Нитраты, мг/кг	-
					Нитриты, мг/кг	-
108	ГОСТ Р 55452-2013	Продукция растениеводства сельского и лесного хозяйства	-	-	Спорынья, мас. %	-
109	ПНД Ф 14.1:2.96-97	Вода открытых водоемов	-	-	Водородный показатель, (pH)	-
					Хлориды	-
					Сульфаты	-
110	Титриметрический метод Ф.Р.1.31.2005.01580	Вода открытых водоемов	-	-	М.д. свободной углекислоты	-
111	Фотометрический метод с реактивом Неслера Р.Д52.24.486-95	Вода открытых водоемов	-	-	М.д. концентрации аммиака и ионов аммония	-
112	ГОСТ 31954-2012	Вода открытых водоемов	-	-	Жесткость	-
113	ГОСТ 31957-2012	Вода открытых водоемов	-	-	Общая щелочность	-
114	МУК 4.2.2661-10	Вода открытых водоемов	-	-	Паразитологическая оценка	-
115	ГОСТ 26226-95	Продукция мукомольно-крупяной промышленности (кормовые продукты перерабатывающих предприятий)	-	-	Зола, %	-
116	ГОСТ 30305.1-95 п.4	Сгущенные молочные консервы	10.5	0401; 0402; 0404; 0405	М.д. влаги %	-
117	ГОСТ EN 13585-2013	Продовольственное сырье, пищевые продукты	01.11.2	1001-1008	Фумонизин В(1)	(405-6732) мкг/кг
118					Фумонизин В(2)	(152-2619) мкг/кг
119.	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	0201-0207; 0210; 1601-1602	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
120	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.1, 10.4	0201-0207; 0210; 1601-1602	КМАФАНМ	(1·10 ¹ -1·10 ⁶) КОЕ/г
121	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.1;10.4	0202-0206; 0407; 0408	БГКП	обнаружено/не обнаружено
122	ГОСТ 28566-90	Пищевые продукты	10.8	2302-2306; 1604; 1604 12 100 0; 1605; 1604; 1604; 12 100 0; 1605; 1601	Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
123	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	1601-1602	Staphylococcus aureus	обнаружено/не обнаружено

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
124	ГОСТ Р 54755-2011 п.5	Пищевые продукты	11.07	921471; 921472; 921473; 921474; 921475; 921476; 921477; 1601-1602	Бактерий вида Pseudomonasaeruginosa	обнаружено/не обнаружено
125	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	0201; 0203-0206; 0407; 0408	Proteus	обнаружено/не обнаружено
126	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы	10.1, 10.8, 10.4	2301; 1602; 1601; 0305;0305 20 000 0;0302; 0303;0305 20 000 0; 0305; 0302; 0303; 0305 20 000 0; 0305	Сульфитредуцирующиекlostридии	обнаружено/не обнаружено
127	ГОСТ 10444.8-2013	Пищевые продукты и корма для животных	10.9	0703 20 000 0; 0712; 1001-1008; 1206-1207	Bacilluscereus	обнаружено/ не обнаружено
128	Методика индикации бактерий рода «Протеус» в кормах животного происхождения 1981 г.	Корма животного происхождения	10.13.16	2302-2306	Бактерий рода "Протеус"	обнаружено/ не обнаружено
129	МУК 4.2.2661-10, п.6.1, п.7.1, п.8.1	Объектами окружающей среды (почва, вода, навоз и навозные стоки)	-	-	Отбор проб	-
130	МУК 4.2.2661-10, п.6.2, п.7.2, п.7.3				Жизнеспособные яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших (лямблий)	-
131	ГОСТ Р 55455-2013 п.6.2	Мясные продукты - варено-копченые колбасы и колбаски	10.13	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120) °C
132	ГОСТ ISO 1841-2-2013 п.7	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и продукты из него	10.1	0201-0210; 1601, 1602	М.д. хлоридов %	-
133	ГОСТ Р 54562-2011 п.7.1,	Хлорная известь	-	-	Отбор проб	-
134	ГОСТ Р 54562-2011 п.7.4		-	-	М.д. активного хлора	(15-30) %

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
135	ГОСТ 26809-86 п.2	Молоко, молочный напиток, молочные и молочносодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженого	10.5	0401; 0402; 0404; 0405; 0406	Отбор проб	-
136	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты	10.13, 10.20	0201-0207; 0210; 1601-1602; 0301 - 0307; 99 800-0,0308 90; 0701-0708	Отбор проб	-
137	ГОСТ 31861-2012	Вода	-	-	Отбор проб	-
138	ГОСТ 31942-2012	Поверхностные, подземные, сточные воды	-	-	Отбор проб	-
139	Методические указания по лабораторной диагностике американского гнильца пчел ГУВ Госагропром СССР от 18.08.1986 №433-6	Трупы насекомых: пчел, расплод	-	-	Американский гнилец	-
140	Инструкция по применению красителя азур-эозин по Романовскому	Сыворотка крови КРС. Стабилизированная кровь КРС	-	-	Определение количества лейкоцитов в 1 мкл крови.определение абсолютного количества лимфоцитов в 1 мкл крови	-
141	Инструкция о мероприятиях по профилактике и борьбе с листериозом животных от 13.02.1987г.	Сыворотка крови животных	-	-	Листериоз	-
142	Инструкция по применению Набора диагностического для постановки реакции связывания комплемента (РСК листериозе от 16.10.2017г.)	Сыворотка крови животных	-	-	Листериоз	-
143	Методические указания по определению уровня антител к вирусу Ньюкаслской болезни в реакции торможения гемагглютинации (РТГА) (от 23.06.1997) № 988	Сыворотка крови птиц	-	-	Болезнь Ньюкасла	-
144	ГОСТ 30425-97	Соковая продукция из фруктов и овощей	-	-	Промышленная стерильность	-
145	ГОСТ 19342-73	Продукция мясной промышленности (сырье, субпродукты и продукты переработки), пф из мяса	-	-	Температура в толще мышц, °С	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
146	МУК 4.2.2314-2008	Вода	-	-	Споры сульфитредуцирующихкловстридий	-
147	МУК 4.2.1884-2004 п.2.7	Воды поверхностных водных объектов	-	-	Общие и термотолерантныеклолиформные бактерии	-
148	МУК 4.2.1884-2004 Приложение 1	Воды поверхностных водных объектов	-	-	Общее микробное число	-
149	ГОСТ 31747-2012 п.4.2	Пищевые продукты	01.47.2; 03.1, 03.2; 10.2, 11.07	0201; 0203-0205; 1601; 0201; 0203-0205; 1601; 0207; 0408; 0202-0206; 0407; 0408; 0202-0206; 918400	БГКП	обнаружено/ не обнаружено
150	ГОСТ 31747-2012 п.5					
151	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.1, 10.4	0202-0206; 0407; 0408	БГКП	обнаружено/ не обнаружено
152	Правила бактериологического исследования кормов1975 г. п.2.3, 2.4, 2.6.3, 2.6.4, 2.6.5	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма и рыбная мука	10.9, 10.13.16	2302-2306	Сальмонеллы	обнаружено/ не обнаружено
153	ГОСТ 30483-97 п.3.3	Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей, а также солод	01; 01.1, 01.2	1001-1007; 0713, 1206 00; 1202, 1207 50	Зерна пшеницы, поврежденные клопом-черепашкой	-
154	ГОСТ Р 55456-2013 п.6.13	Мясные продукты - сырокопченые колбасы (колбаски), изготавливаемые без применения стартовых культур	10.13	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
155	ГОСТ Р 55455-2013 п.6.2	Мясные продукты - варено-копченые колбасы и колбаски	10.13	0201-0210; 1601, 1602	температура, °C	от -30 до +120
156	ГОСТ Р 52196-2011 п.6.11	Мясные продукты - вареные колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы), выпускаемые в охлажденном виде.	10.13	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
157	ГОСТ 31501-2012 п.7.10	Мясные продукты - жареные колбасы, выпускаемые в охлажденном и замороженном состоянии	10.13	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
158	ГОСТ 31780-2012 п.7.11	Мясные продукты - вареные колбасы из конины	10.13	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
159	ГОСТ 31786-2012 п.7.11	Продукты мясные - полукопченые колбасы из конины	10.13	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
160	ГОСТ 31790-2012 п.7.11	Мясные продукты - вареные продукты из свинины	10.13	0201- 0210;1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
161	ГОСТ Р 54043-2010 п.7.12	Мясные копчено-вареные продукты из свинины	10.13	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
162	ГОСТ 31785-2012 п.7.12	Мясные продукты - полукопченые колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном или замороженном виде	10.13	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
163	ГОСТ Р 54315-2011 п.9.4	Крупный рогатый скот для уоя, говядину, телятину и молочную телятину в тушах, полутушах и четвертинах	10.1	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
164	ГОСТ 32225-2013 п.7.4	Лошади для уоя, конина и жеребятина в полутушах и четвертинах	10.1	0201-0210	Температура	(-30 до +120)°C
165	ГОСТ 27747-88 п. 3.2	Мясо кроликов и кроликов-бройлеров	10.1	1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
166	ГОСТ 31777-2012 п. 9.4	Овцы и козы, предназначенные для уоя, баранину, ягнятину и козлятину в тушах	10.1	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
167	ГОСТ 31778-2012 п. 9.1	Отрубы из свинины бескостные и на кости	10.1	0201-0210; 1601, 1602	Температура	(-30 до +120)°C
168	ГОСТ 7636-85 п.3.3.3, 3.3.4	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03,10.2	0301-0304; 1604	М.д. воды, %	-
169	ГОСТ 25385-91	Методы диагностики бруцеллеза животных	-	-	Бруцеллез	-
170	ГОСТ 23454-79	Молоко	01.41	0401	Ингибирующие вещества	-
171	ГОСТ 28566-90	Пищевые продукты	10.8	2302-2306; 1604; 1604 12 100 0; 1605; 1604; 1604 12 100 0;1605;1601	Энтерококки	обнаружено/ не обнаружено

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
172	ГОСТ 25311-82	Кормовая мука животного происхождения	10.13.16	2302-2306	Общее количество микробов БГКП Сальмонеллы Анаэробы	-
<u>2. 433510, Российская Федерация, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Гагарина, 65, Литер А, Литер А1</u>						
173	ГОСТ 29270-95 п.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	1602	Нитраты, мг/кг	-
174	Руководство по эксплуатации дозиметра-радиометра 9443-002-48987820-2001 РЭ редакция от 18.05.2010 г	Продукты питания	01;03;10;11	0201-0207; 0210; 1601-1602; 0201-0207; 0210; 1601-1602; 0401; 0402; 0404; 0405; 0406; 0301-0307 99; 0800-0308 90; 0701-0708; 0709; 07104; 0712; 0713; 0801-0813; 0801-0802; 1516-1518; 1001-1008; 1206-1207; 1516-1518; 1001-1008; 2201; 2202; 91 8400; 2302-2306	Удельная активность цезия-137	(4-100) Бк/кг (л)
					Удельная активность стронция-90	(0,2-100) Бк/кг (л)
175	ГОСТ 1750-86 п. 2	Сушеные фрукты, (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты	10.3	0701-0708	Внешний вид (форма, цвет)	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
176	ГОСТ 32065-2013 п. 5.2.1	Сушеные овощи	10.3	0701-0708	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Форма и размеры	-
177	ГОСТ 28561-90 п.2	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	10.3	0701-0708	М.д. влаги, %	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
178	ГОСТ ISO 750-2013 п. 7	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001-2007	М.д. титруемых кислот (в расчете на молочную кисло-ту), %	-
179	ГОСТ 25555.3-82 п.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001-2007	Минеральные примеси	-
180	ГОСТ 7977-87 п.3	Свежий чеснок	01.13.42	0701-0708	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру (мм)	-
					Содержание луковиц, % от массы с отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов) с отпавшими 1-2 зубками (для многозубковых сортов) с отпавшими 3-5 зубками (для многозубковых сортов) с незначительными механическими повреждениями	-
					Содержание луковиц, пораженных нематодами и клещами (без видимых признаков повреждения), %	-
					Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных	-
					Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца, %	-
					Содержание земли, прилипшей к луковицам, %	-
181	ГОСТ 10854-2015 п. 6	Семена масличных культур, включая сою и арахис	01.11	1207	Масличная примесь, %, в том числе проросшие семена	-
					Сорная примесь, %, в том числе: испорченные семена минеральная примесь семена клещевины	-
182	ГОСТ 13496.13-75 п.3	Комбикорма	10.91; 10.91.1	1001-1008; 1201-1207	Зараженность вредителями, экз/кг	-
183	ГОСТ 11246-96 п. 6.4	Подсолнечный шрот	10.41.4	1001-1008; 1201-1207	Посторонние примеси (земля, камни, стекло)	-
184	ГОСТ Р 53799-2010 п. 7.5	Соевый кормовой тостированный шрот	10.41.4	1001-1008; 1201-1207	Посторонние примеси (земля, камни, стекло)	-
185	ГОСТ Р 53435-2009 п.8.2	Сливки – сырье	10.51.12	1516	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
186	ГОСТ 26671-85	Продукция консервной и овощесушильной промышленности (в том числе овощи и грибы соленые, маринованные и моченые, фрукты сушеные)	-	-	Отбор проб	-
187	ГОСТ Р ISO 13366-1-2010	Молоко, продукция молочная, сливки сырые	-	-	Соматические клетки, тыс. в 1 см ³	-
188	ГОСТ ISO 6320-2012	Животные и растительные жиры и масла	10.4	1516; 1517	Показатель преломления	-
189	ГОСТ 26188-84	Продукция консервной и овощесушильной промышленности (в том числе овощи и грибы соленые, маринованные и моченые, фрукты сушеные)	10.1; 10.3; 10.13	0701-0708	pH	(2-12)ед.pH
190	ГОСТ 25555.4-91 п.2	Продукция консервной и овощесушильной промышленности (в том числе овощи и грибы соленые, маринованные и моченые, фрукты сушеные)	10.31,10.32.	0701-0708	М. д. золы, %	-
191	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	10.1	1601; 1602	М.д. нитрита %	-
192	ГОСТ 23042-86 (ГОСТ 23042-2015) п.7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.1	0201-0210	М.д. жира %	-
193	ГОСТ 25011-81 п.2	Мясо и мясные продукты	10.1	1601; 1602	М.д белка %	-
194	ГОСТ 9794-74	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.1	0201-0210	М.д. общего фосфора %	-
195	ГОСТ 23231-2016	Вареные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы	10.13	1601; 1602	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0,0012-0,0240) %
196	ГОСТ Р 52090-2003	Молоко, молочная продукция и сливки сырые	-	-	Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Внешний вид и консистенция	-
197	ГОСТ Р 52091-2003	Молоко, молочная продукция и сливки сырые	-	-	Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Внешний вид и консистенция	-
198	ГОСТ Р 52100-2003	Молоко, молочная продукция и сливки сырые	-	-	Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Внешний вид и консистенция	-
199	ГОСТ Р 52969-2008	Молоко, молочная продукция и сливки сырые	-	-	Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Внешний вид и консистенция	-
200	ГОСТ Р 53503-2009	Молоко, молочная продукция и	-	-	Вкус и запах	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
		сливки сырые			Цвет	-
					Внешний вид и консистенция	-
201	Руководство по эксплуатации люминоскоп «Филин» ЖИГН 346.160.009 ПС	Пищевые продукты	10.11	0301-0305; 1604; 0401-0406; 1516	Свежесть по «Люминоскопу»	-
202	Руководство по эксплуатации люминоскоп «Филин» ЖИГН 346.160.009 ПС	Масла животного происхождения	-	-	Фальсификация сливочного масла (наличие растительных жиров)	-
203	ГОСТ 27082-89	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20	0301-0304; 1604	Общая кислотность, %	-
204	ГОСТ Р 54644-2011	Натуральный мед	01.49.21	-	Внешний вид (консистенция)	-
					Аромат вкус (посторонний привкус)	-
					Расслаивание	-
					Кристаллизация	-
					Цвет (цветность)	-
					Отбор проб	-
205	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.13.16	2302-2306; 1206-1207; 1001-1008; 2301	Отбор проб	-
206	ГОСТ 27494 п.3	Мука и отруби	10.61	1101 00	Зольность (м.д. золы), %	-
207	ГОСТ 26180-84 п.3	Корма растительного происхождения	01.1, 01.2	1001-1008; 1201-1207	Активная кислотность	(1-14) pH
208	ГОСТ Р 53747-2009	Мясо птицы	-	-	Реакция на пероксидазу (качественная)	-
209	ГОСТ 32169-2013, п. 10.3	Мед	01.49.21	0301	Свободная кислотность, мэкв/кг	-
210	ГОСТ 5472-50 п. 4	Масла растительные	10.4	1509; 1512; 1516	Определение степени прозрачности подсолнечного масла	-
211	ГОСТ 33741-2015 п.7	Мясные и мясосодержащие консервы	10.1	0201-0207; 0210; 1601-1602	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
212	ГОСТ 8756.1-79 п.2.1.	Консервированные пищевые продукты	10.3	0401; 0402; 0404; 0405; 0406; 0301-0307; 99 800-0308 90; 0701-0708; 0709; 0710; 0712; 0713; 0801-0813	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
213	ГОСТ Р 53972-2010 п. 7	Соленые и квашеные овощи	10.3	2001-2007	Посторонние примеси	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
214	ГОСТ 27747-88 п. 3.2	Мясо кроликов и кроликов-бройлеров	10.1		Температура	(от -30 до +120)°C
215	ГОСТ Р 55455-2013 п.6.2	Колбасы варено-копченые.	10.1		Температура	(от -30 до +120)°C
216	ГОСТ 10574 п.7	Все виды мясных и мясосодержащих продуктов	10.1		Содержание крахмала, %	-
217	ГОСТ 8285-91 п.2.4.3	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.41	1501; 1502	Кислотное число, мг КОН	-
218	ГОСТ Р 51808-2013 п.8.3.4	Свежий продовольственный картофель ранних и поздних сроков созревания	10.31	0701	Внешний вид	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Вид внутренней части клубня	-
					Наличие клубней, пораженных паршой или ооспорозом	-
					Клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм	-
					Поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником), с израстаниями, наростами, позеленевших на площади более 2см ² , но не более ¼ поверхности клубня	-
					Клубней раздавленных, половинок и частей клубней, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", пораженных сухой и мокрой гнилью	-
219	ГОСТ 32285-2013 п.9.2.6	Свежая столовая свекла	01.13.7	0701-0708	Наличие посторонней примеси	-
					Внешний вид	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Вид внутренней части клубня	-
					Наличие корнеплодов с порезами головок, с дефектами формы и окраски, уродливых	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					С незначительными зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2-0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода С незначительными поверхностными повреждениями (на глубину не более 0,3 см), образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, с поломанным стержневым корнем С зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см; загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных	- - -
220	ГОСТ 32284-2013 п.9.2.6	Свежая столовая морковь	01.13.41	0701-0708	Внешний вид Запах Вкус Наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых С незначительными зарубцевавшимися трещинами глубиной 2-3 мм, покрытыми эпидермисом, образовавшимися в процессе формирования корнеплода С зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевину	- - - - - -

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Зеленоватыми или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода	-
					Поломанными осевыми корешками; корнеплодов поломанных длиной не менее 70 мм и менее 70 мм	-
					Лишенных кончиков, разветвленных, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной	-
221	ГОСТ Р 51809-2001 п. 6 п.7.2. п.7.2.6	Свежая белокочанная капуста	01.13.12	0701-0708	Внешний вид	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Плотность кочана	-
					Зачистка	-
					Наличие кочанов с механическими повреждениями на глубину не более 2-х	-
					Более 2-х, но не более 5-ти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыжке) части кочана	-
					Не более 5-ти облегающих листьев, не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана	-
					С засечкой кочана и кочерыжки	-
					Треснувших	-
					С механическими повреждениями на глубину не более и более 3 см	-
					Проросших	-
					Пораженных точечным некрозом и пергаментностью	-
					Поврежденных сельскохозяйственными вредителями	-
					Загнивших	-
					Мороженных	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	-
222	ГОСТ 54903-2012 п. 9.3.6	Свежие головки (соцветия) цветной капусты	01.13.13	0701-0708	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид	-
					Состояние головок капусты	-
					запах и вкус	-
					Разница в размере головок капусты в одной упаковочной единице (см)	-
					Массовая доля головок капусты, не соответствующих требованиям по размеру %	-
					Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту %	-
					В том числе не соответствующих второму сорту %	-
					Наличие минеральной и посторонней примеси	-
					Наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капусты, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных	-
223	ГОСТ Р 55906-2013, 9.1, п.9.3.4	Свежие томаты	01.13.34	0701-0708	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Состояние плодов	-
					Наличие плодов	-
					Отпавших от стебля (для кистей томатов)	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Наличие посторонних примесей	-
					Сельскохозяйственных вредителей	-
					Плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями,	-
					Пораженных болезнями	-
					С зелеными или желтыми спинками (у плодоножки)	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					зеленых, мятых, перезревших, загнивших, с незарубцевавшимися трещинами, увядших, подмороженных	-
224	ГОСТ Р 51783-2001 п.6.2, п.7.2.6	Свежий репчатый лук	01.13.43	0701-0708	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру (см)	-
					Содержание луковиц: с длиной высушенной шейки более 5 см %	-
					Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой %	-
					Содержание луковиц оголенных (с отсутствием сухих чешуй более чем на 1/3 поверхности луковицы) %	-
					Содержание луковиц размером менее установленных не более чем на 1,0 см %	-
					Содержание луковиц с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а также с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности %	-
					Содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации до 1 августа	-
					С длиной пера не более 2 см, включительно	-
					С длиной пера более 2 см	-
					Содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	-
225	ГОСТ 7977-87 п.3	Свежий чеснок	01.13.42	0701-0708	Отбор проб	-
226	ГОСТ Р 55909-2013	Свежий чеснок	01.13.42	0701-0708	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Содержание луковиц, % от массы с отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов) с отпавшими 1-2 зубками (для многозубковых сортов) с отпавшими 3-5 зубками (для многозубковых сортов) с незначительными механическими повреждениями проросших, с длиной ростка не более 10 мм Массовая доля здоровых зубков, отпавших от общего донца % Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру (мм) Массовая доля луковиц с размерами, менее установленных норм (но не более чем на 5 мм) % Наличие земли, прилипшей к луковицам % Наличие сельскохозяйственных вредителей Массовая доля луковиц, пораженных сельскохозяйственными вредителями (клещами, нематодами) % с видимыми признаками повреждений без видимых признаков повреждения Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших	- - - - - - -
227	ГОСТ 31821-2012 п.8.3, п.9.3.4	Плоды баклажанов	01.13.33	0701-0708	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Внутреннее строение Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см По длине без плодоножки, см Масса плодов, г	- - - - - - -

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0,5 см (или по массе более чем на 10%), % от массы	-
					Массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти, %	-
					Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см², %	-
					Плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см², и зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см²	-
					Плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки	-
					Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью	-
228	ГОСТ 31822-2012 п.9.3.4	Плоды кабачков	01,10	0701-0708	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см	-
					Масса плодов, г	-
					Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0,5 см (или по массе более чем на 10%), % от массы	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти, %	-
					Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см², %	-
					Плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см², и зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см²	-
					Плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки	-
					Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью	-
229	ГОСТ Р 55885-2013 п.9.1, п.9.3.4	Свежий сладкий перец	01.13.9	0701-0708	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Размер плодов, см, для: сортов перца с удлиненной формой плода (по длине без плодоножки); сортов с округлой формой плода (по наибольшему поперечному диаметру)	-
					Вкус	-
					Содержание плодов, %,: слегка вялых, но не сморщенных, со свежими царапинами; с отклонением от установленных размеров на 1 см	-
230	ГОСТ 21714-76 п.3.1, п.3.4, п.3.5	Свежие груши ранних сроков созревания	01.24.21	0701-0708	отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Зрелость	-
					Размер по наибольшему поперечному диаметру (мм)	-
					Механические повреждения	-
					Повреждения вредителями и болезнями	-

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких нажимов %	-
					Наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых	-
					Наличие минеральных и посторонних примесей	-
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	-
235	ГОСТ Р 53596-2009 п.8.3, п.9.2	Плоды цитрусовых культур (апельсины, помпельмусы или помело, лимоны, грейпфруты и его гибриды, лаймы - плоды от крупноплодных сортов и их гибриды, мандарины их гибридов, кlementины, танжеринy)	01.30.10.135	0701-0710; 07012; 0713; 0801-0813	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Окраска	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру (см)	-
					Массовая доля плодов загнивших, поврежденных, заплесневевших, давленных, подмороженных, зеленых %	-
236	ГОСТ 80-96 п. 3.2.1	Жмых подсолнечный	10.41.41.123	1001	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
237	ГОСТ 7452-2014 п.7.4.	Натуральные консервы из рыбы	10.20.25.110	0302	Длина кристалла струвита, мм	-
238	ГОСТ 31453-2013 п. 5.1.2	Творог	10.51.40.300	00406	Консистенция и внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Цвет	-
239	ГОСТ 13496.12-98	Комбикорма и комбикормовое сырье	10.9; 10.91.10.180	1001-1008; 1201-1207	Общая кислотность,	(до 8,20) рН
240	ГОСТ Р 55452-2013	Продукция растениеводства	-	-	Вредные примеси	-
241	ГОСТ Р 55986-2014 п.8.15	Силос из кормовых растений	01.1; 01.2	1001-1008; 1201-1207	Спорынья	-
242	ГОСТ 27095-86	Конина			Температура в толще мышц	-
243	ГОСТ 23638-90	Силос из зеленых растений			Спорынья	-
244	ГОСТ Р 54315-2011 п.9.4	Крупный рогатый скот для убоя, говядину, телятину и молочную телятину в тушах, полутушах и четвертинах	10.1	0201-0210; 1601; 1602	Температура	(от -30 до +120) °C
245	ГОСТ 3739-89 п. 3.3	Фасованное мясо	10.1	0201-0210; 1601; 1602	Температура	(от -30 до +120) °C

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов(проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
246	ГОСТ 31936-2012 п. 5.2.1	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы - кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов	10.1	0207	Внешний вид	-
					Запах	-
					Цвет	-
247	ГОСТ 26809-86	Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты	10.41; 10.5	0401-0406; 1516	отбор проб	-
248	ГОСТ 31450-2013 п. 7.2.	Питьевое молоко	10.5	0401-0406; 1516	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
249	ГОСТ 31658-2012 п. 7.2	Молоко обезжиренное - сырье	10.5	0401-0406; 1516	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Вкус и запах	-
250	ГОСТ 31451-2013	Упакованные в потребительскую тару после термической обработки или термообработанные в потребительской таре питьевые сливки	10.51.12	0401-0406; 1516	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
251	ГОСТ 32261-2013 п.7.4	Сливочное масло	10.51.3	0401-0406; 1516	Консистенция и внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Цвет	-
					Термоустойчивость	-
252	ГОСТ Р 54340-2011 п. 7.2	Сквашенные молочные и молочные составные продукты	10.5	0401-0406; 1516	Внешний вид и консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
253	ГОСТ Р 51496-99, п. 4.3.2	Креветки мороженые в сыром, бланшированном или вареном виде неразделанные или разделанные	03,10	0301-0304; 0306; 0307	Разделка	-
254	ГОСТ Р 55456-2013 п.6.13	Сырокопченые колбасы (колбаски)	10.1	0210; 1601; 1602	Температура	(от -30 до +120)°C
255	ГОСТ Р 52196-2011 п.6.11	Вареные колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы)	10.1	-	Температура	(от -30 до +120)°C
256	ГОСТ 31501-2012 п.7.10	Жареные колбасы	10.1	-	Температура	(от -30 до +120)°C
257	ГОСТ 31780-2012 п.7.11	Вареные колбасы из конины	10.1	-	Температура	(от -30 до +120)°C
258	ГОСТ 31786-2012 п.7.11	Полукопченые колбасы из конины	10.1	-	Температура	(от -30 до +120)°C

1	2	3	4	5	6	7
N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила и методы отбора образцов (проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
259	ГОСТ 31790-2012 п.7.11	Вареные продукты из свинины	10.1	-	Температура	(от -30 до +120)°C
260	ГОСТ Р 54043-2010 п.7.12	Мясные копчено-вареные продукты из свинины	10.1	-	Температура	(от -30 до +120)°C
261	ГОСТ 31785-2012 п.7.12	Полукопченые колбасы (колбаски)	10.1	-	Температура	(от -30 до +120)°C
262	ГОСТ Р ИСО 6497-2011	Корма	10.9	1001-1008; 1201-1207	Отбор проб	-

Начальник ОГБУ «Мелекесский центр
ветеринарии и безопасности
продовольствия имени С.Г.Дырченкова»

должность уполномоченного лица

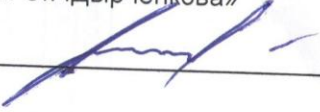
подпись уполномоченного лица

А.А. Сидоров

инициалы, фамилия уполномоченного лица

Пронумеровано, прошнуровано и скреплено
печатью 72 (сорок два) листов

Начальник ОГБУ «Мелекесский центр
ветеринарии и безопасности продовольствия
имени С.Г.Дырченкова»


_____ А.А.Сидоров