

Заместитель Руководителя
Федеральной службы по аккредитации

ДЛТВАК А.Г.

17 05 18



Область аккредитации Испытательной лаборатории

Общества с ограниченной ответственностью Испытательная лаборатория «БиоХимАналит»

(ООО ИЛ «БиоХимАналит»)

660118, г.Красноярск, ул.Полигонная, д. 8А

№ 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
Микробиологические показатели						
1.	ГОСТ Р ИСО 17604	Убойные животные и сельскохозяйственные птицы	10.5 01.41.2 10.1	0201-0210 0301-0308 0401-0408 0410 0504	Методы отбора проб	-
2.	ГОСТ Р ИСО 6887-2	Мясо и мясные продукты	10.89.12 01.47.12		Методы отбора проб	-
3.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые	10.7 10.6	0701--0714 0801-0814	Методы отбора проб	-
4.	ГОСТ Р 51426	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.89 10.8 10.4	0901-0910 1001-1008 1101-1108	Подготовка проб к проведению исследований	-
5.	ГОСТ 31942	Вода	10.2 10.9	1201-1208	Методы отбора проб	-
6.	ГОСТ 32751	Изделия кондитерские	10.20.4	1212-1214		-
7.	ГОСТ 10444.1	Консервы	01.19.1	1501-1502	Приготовление растворов	-
8.	ГОСТ 27543	Изделия кондитерские	11.05 11.07.19 01.11.31	1504-1518 1601-1602 1604-1605	реактивов и питательных сред	-
9.	ГОСТ Р 51448	Мясо и мясные продукты	01.13	1701-1704	Подготовка проб к	-

1	2	3	4	5	6	7
10.	ГОСТ 11133	Пищевые продукты и корма для животных и воды	01.2 11.07	1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101 2103-2106 2201-2209 2301-2306 2308-2309 3502-3503	проведению исследований	
11.	ГОСТ 26670	Пищевые продукты			Подготовка питательных сред	-
12.	ГОСТ ISO 17410	Пищевые продукты и корма для животных			Общее количество микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(14-5,7·10) ⁴
13.	ГОСТ 31339	Рыба и нерыбные объекты и продукция			Количество психротрофных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15-3·10) ⁷
14.	ГОСТ ISO 7218 п.10.1-п.10.3	Пищевые продукты и корма для животных	п.10.4		Методы отбора и правила приемки проб	-
					КМАФАнМ, колонии на 1 г (см ³)	(10-3·10) ⁷
					Плесени и дрожжи, колонии на 1 г (см ³)	(10-3·10) ⁷
15.	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочная продукция			Методы отбора и подготовка проб	-
16.	ГОСТ 26809.2	Масло из коровьева молока, сметана, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты			Методы отбора и подготовка проб	-
17.	ГОСТ 10444.15	Продукты пищевые			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3·10) ⁷
18.	ГОСТ 30705	Продукты молочные для детского питания			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3·10) ⁷

19.	ГОСТ 32012	Молоко и молочная продукция			Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов	обнаружены / не обнаружены
20.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3·10) ⁷
21.	ГОСТ 31931 п.4.4/4.5	Мясо птицы			Метод микроскопического анализа, колонии	(15 - 3·10) ³
22.	ГОСТ 21237 п.1 п.4.2.2. п.4.2.3. п.4.2.4. п.4.2.5. п.4.2.6.	Мясо			Методы отбора и подготовка проб	-
					Бактерии рожки свиней, листериоза и пастерелла (<i>Listeria monocytogenes</i>)	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии кокковой группы (<i>Стафилококки, энтерококки</i>)	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии рода сальмонеллы	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии кишечной палочки - <i>Эшерихии</i>	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии из рода протей	обнаружены / не обнаружены
23.	ГОСТ Р 54354 п.7. п.8. п.8.2. п.8.3. п.8.4.	Мясо и мясные продукты			Методы отбора и подготовка проб	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3·10) ⁷
					Бактерии рода сальмонеллы	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии вида <i>Listeria</i>	обнаружены /

	п.8.5.				монотуберкулез	не обнаружены
	п.8.6.				Энтерококки	обнаружены / не обнаружены
	п.8.8.				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружены / не обнаружены
	8.13.				Коагулазонеподвижные стафилококки	обнаружены / не обнаружены
	8.15.				Бактерии рода <i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружены / не обнаружены
24.	8.16.				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружены / не обнаружены
	ГОСТ Р 50454				Дрожжи, колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3 · 10) ³
					Плесени, колонии на 1 г (см ³)	(5 - 3 · 10) ³
					Бактерии рода <i>Pseudomonas</i> (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>)	обнаружены / не обнаружены
25.					Бактерии группы кишечных палочек	обнаружены / не обнаружены
					(колиформные бактерии); <i>Escherichia coli</i>	
	ГОСТ 31747				Количество бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии), колонии в 1 г (см ³)	(15-3·10) ⁷
26.					Методы отбора и подготовка проб	-
	ГОСТ 32149				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3 · 10) ⁷
	п. 6.1., 6.2					
	п. 7.					
	п.8.				Бактерии группы кишечных	обнаружены /

1	2	3	4	5	6	7
					палочек (колиформные бактерии)	не обнаружены
	п.9.				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружены / не обнаружены
	п.10.				Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружены / не обнаружены
	п.11.				Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружены / не обнаружены
27.	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
28.	ГОСТ 31878	Корма для животных			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
29.	ГОСТ Р 52711 п.3;4.10;4.11;4.12;4.13;4.14 п 4.4.	Соковая продукция			Методы отбора и подготовка проб Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), колонии на 1 г (см ³)	(15 – 1 · 10) ³
	п 4.5.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
	п 4.6.				Дрожжи и плесени, колонии на 1 г (см ³)	(5 – 1 · 10) ³
					Молочнокислые микроорганизмы	обнаружены / не обнаружены
	п 4.8.				<i>B. subtilis</i> ; <i>B. cereus</i> ; <i>B. poultypus</i> <i>S. aureus</i> <i>Cl. botulinum</i> ; <i>perfringens</i> ;	обнаружены / не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
30.	ГОСТ 30712 п.3	Продукты безалкогольной промышленности				
	п.6.1.				Сульфитредуцирующие кlostридии Сальмонеллы	
	п.6.3.				Методы отбора и подготовка проб	-
	п.6.4.				Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3,0 · 10) ⁵
31.	ГОСТ 25311 п.1.	Мука кормовая животного происхождения			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
	п.4				Дрожжи и плесени, колонии на 1 г (см ³)	(5 - 5 · 10) ⁵
	п.4.2.				Методы отбора и подготовка проб	-
	п.4.3.				Общее микробное число, колонии в 1 г (см ³)	(15-3 · 10) ⁷
	п.4.4.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
32.	ГОСТ 31955.1 (9308-1:2000)	Вода питьевая			Бактерии рода сальмонеллы	обнаружены / не обнаружены
33.	МУ 2.1.4.1184-03				Сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружены / не обнаружены
					Обнаружение Escherichia coli и колиформных бактерий	обнаружены / не обнаружены
					Общее микробное число, колонии в 1 см ³	(15-3 · 10) ⁴

1	2	3	4	5	6	7
34.	ГОСТ Р 56145 п. 7.1. п. 7.2. п. 7.3. п. 7.4. п. 7.5. п. 7.6.	Продукты пищевые функциональные			Общие колиформные бактерии	обнаружены / не обнаружены
					Термотолерантные колиформные бактерии	обнаружены / не обнаружены
					Глюкозоположительные колиформные бактерии	обнаружены / не обнаружены
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
35.	ГОСТ Р 56201				<i>Escherichia coli</i>	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии рода сальмонеллы	обнаружены / не обнаружены
					коагулазонеположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружены / не обнаружены
					Дрожжи, колонии в 1 г (см ³)	(15 - 3 · 10) ⁵
					Плесени, колонии в 1 г (см ³)	(5 - 3 · 10) ⁵
36.	ГОСТ 32901 п. 5., п. 6. п. 8.4.	Молоко и молочная продукция			<i>Listeria monocytogenes</i>	обнаружены / не обнаружены
					Определение бифидогенных свойств (тест-штаммы <i>Lactobacillus</i> , <i>Bifidobacterium</i>)	обнаружены / не обнаружены
					Методы отбора и подготовка проб	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(15 - 3 · 10) ⁷

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

37.	п. 8.5.	Производственный контроль на предприятиях молочной промышленности			(КМАФАнМ), колонии на 1 г (см ³)	обнаружены / не обнаружены
	п. 8.5.3.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	
	п. 8.6.				Энтеробактерии	обнаружены / не обнаружены
	п. 8.7.1.				Молочнокислые микроорганизмы	
	п. 8.7.1.				Методы микроскопических испытаний колонии в 1 г (см ³)	(5-1 · 10) ⁵
37.	МР 2.3.2.2327-08 п. 4;5 п. 6.1.2.	Производственный контроль на предприятиях молочной промышленности			Методы отбора и подготовка проб (смылов)	-
					Ингибирующие вещества: пенициллин	обнаружены / не обнаружены
					стрептомицин	обнаружены / не обнаружены
					тетрациклин	обнаружены / не обнаружены
					массовая доля перекиси водорода	обнаружены / не обнаружены
					массовая доля формалина	обнаружены / не обнаружены
					Методы микроскопических испытаний колонии в 1 г (см ³)	не менее 10 ⁵
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), колонии на 1 г (см ³)	(5-1 · 10) ⁵
	п. 6.4.					
	п. 6.5.					

	п 6.5.7.	Смывы производственных поверхностей оборудования, воздуха			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
	п. 6.5.8.				Дрожжи, колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3·10) ⁵
	п. 6.5.11.				Плесени, колонии на 1 г (см ³)	(5 - 3·10) ⁵
	п. 6.6.2.				Молочнокислые микроорганизмы, колонии в 1 г (см ³)	10 ⁶ - 10 ¹⁰
	п. 6.7.2. метод промышленной стерильности				Бифидобактерии, колонии в 1 г (см ³)	обнаружены / не обнаружены
38.	п.7.				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3·10) ³
	МУК 4.2.762-99				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
	Готовые изделия с кремом				Staphylococcus aureus	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии рода салмонеллы	обнаружены / не обнаружены
					Плесени, колонии в 1 см ³ Дрожжи, колонии в 1 см ³	(5 - 3·10) ³ (5 - 3·10) ³
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3·10) ⁷

1

2

3

4

5

6

7

На 94 листах, лист 10

39.	МУК 4.2.1018-01 (изм. 1 к МУК 4.2.2794-10)	Питьевая вода			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии рода сальмонелл	обнаружены / не обнаружены
40.	МУ 2657-82 п.3, п.4. п.4.3. п.4.4. п.4.5.	Продукты общественного питания (готовые блюда, смывы)			Shardulococcus aureus	обнаружены / не обнаружены
					Дрожжи, колонии в 1 г (см ³)	(15 - 3 · 10) ⁵
					Плесени, колонии в 1 г (см ³)	(5 - 3 · 10) ⁵
					Общее микробное число, колонии в 1 см ³	(15-3·10) ³
					Общие колиформные бактерии в 100 см ³	обнаружены / не обнаружены
					Термотолерантные колиформные бактерии в 100 см ³	обнаружены / не обнаружены
					Сульфитредуцирующие клостридии в 20 см ³	обнаружены / не обнаружены
					Колифаци, колонии блишкообразующие в 100 см ³	(15-3·10) ³
					Методы отбора и подготовка проб (смывов)	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3 · 10) ⁵
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии рода стафилококков (Shardulococcus aureus)	обнаружены / не обнаружены

41.	п.4.6.	Пивоваренное и безалкогольное производство			Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружены / не обнаружены
	п.4.7.				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружены / не обнаружены
42.	Инструкция по микробиологическому контролю производства высокостойких безалкогольных напитков (ИК 10-5031536-105-91), утверждена Заиченко А.И. от 04.09.1987г.	Безалкогольные напитки			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
					Общее микробное число, колонии в 1 см ³	(15-3-10) ³
					Дрожжи, колонии в 1 см ³ Плесени, колонии в 1 см ³	(5-3-10) ⁵
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
					Общее микробное число, колонии в 1 см ³	(15-3-10) ³
					Дрожжи, колонии в 1 см ³ Плесени, колонии в 1 см ³	(5-3-10) ⁵ (5-3-10) ⁵
43.	МУК 4.2.2884-11	Пищевые продукты и объекты окружающей среды			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15-3-10) ⁷
					Дрожжи, колонии в 1 см ³ Плесени, колонии в 1 см ³	(15-3-10) ⁵ (5-3-10) ⁵
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
					<i>Escherichia coli</i>	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии семейства	обнаружены /

44.	Методика «Правила бактериологического исследования кормов» утверждена ГУВ МСХ СССР 10.06.1975г.	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма, рыбная мука				энтеробактерии <i>Starhylosoccus aureus</i>	не обнаружены / обнаружены / не обнаружены
45.	ГОСТ 31708 п.2.1	Пищевые продукты и корма				Общее микробное число, колонии в 1 г (см ³)	(15-3·10) ⁷
46.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты				Бактерии рода <i>сальмонеллы</i>	обнаружены / не обнаружены
47.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция				Бактерии семейства энтеробактерии	обнаружены / не обнаружены
48.	ГОСТ 31746	Пищевые продукты (кроме молока и молочных продуктов)				Анаэробы	обнаружены / не обнаружены
49.	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы				Бактерии вида <i>Escherichia coli</i>	обнаружены / не обнаружены
50.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты				Бактерии вида <i>Escherichia coli</i>	обнаружены / не обнаружены
51.	ГОСТ 7702.2.0	Продукты из мяса птицы, полуфабрикаты из мяса птицы, объекты производственной среды				<i>Starhylosoccus aureus</i>	обнаружены / не обнаружены
52.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы				Коагулазонеподвижные стафилококки и <i>Starhylosoccus aureus</i>	обнаружены / не обнаружены
53.	Методика идентификации бактерий рода <i>Proteus</i> в сухих корма животного происхождения	Корма животного происхождения				<i>Starhylosoccus aureus</i>	обнаружены / не обнаружены
						Бактерии рода <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>	обнаружены / не обнаружены
						Отбор проб	-
						Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружены / не обнаружены
						Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружены / не обнаружены

7

1	2	3	4	5	6	7
64.	ГОСТ 31744	для животных			кlostридии в 1 г (см ³)	не обнаружены
65.	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружены / не обнаружены
66.	ГОСТ 32012	Молоко и молочная продукция			Сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружены / не обнаружены
67.	ГОСТ 10444.12	Продукты пищевые и корма для животных			Дрожжи, колонии в 1 см ³ Плесени, колонии в 1 см ³	(15 - 3 · 10) ⁵ (5 - 3 · 10) ⁵
68.	ГОСТ ISO 21527-1-13					(15 - 3 · 10) ⁵
69.	ГОСТ 10444.14	Консервы			Плесени, колонии в 1 см ³	(5 - 3 · 10) ⁵
70.	ГОСТ 28805	Продукты пищевые			Дрожжи, колонии в 1 см ³ Плесени, колонии в 1 см ³	(15 - 3 · 10) ⁵ (5 - 3 · 10) ⁵
71.	ГОСТ 30706	Продукты молочные для детского питания			Дрожжи и плесени, колонии в 1 см ³	(1 - 1 · 10) ³
72.	ГОСТ 26968	Сахар			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15 - 3 · 10) ⁵
73.	ГОСТ ISO 6611	Молоко и молочная продукция			Дрожжи, колонии в 1 см ³ Плесени, колонии в 1 см ³	(15 - 3 · 10) ⁵ (5 - 3 · 10) ⁵
74.	ГОСТ 33566				Дрожжи, колонии в 1 см ³ Плесени, колонии в 1 см ³	(15 - 3 · 10) ⁵ (5 - 3 · 10) ⁵
75.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и корма для животных			Василлюс сereus	обнаружены / не обнаружены
76.	ГОСТ ISO 21871				Василлюс mesentericus	обнаружены / не обнаружены
77.	Рекомендательно-методическое письмо (РМП) №1033,	Исследование муки и хлеба				не обнаружены

78.	утверждено 05.01.1995 г. Главным врачом ЦГСЭН в РХ Козловым А.В.					
	Методические рекомендации (МР) № ОТ-1416 утверждены от 15.10. 1992 г. Майорной М.В.	Мука и хлеб на возбудителей картофельной болезни				обнаружены / не обнаружены
79.	Инструкции по предупреждению картофельной болезни хлеба № 1100/2451-98- 115, утверждена директором ГосНИИХП Косованом А.П. 24.08.1998г	Хлеб на возбудителей картофельной болезни				обнаружены / не обнаружены
80.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и корма для животных				обнаружены / не обнаружены
81.	ГОСТ 31981	Йогурты				-
82.	ГОСТ 33491-2015	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями				обнаружены / не обнаружены
83.	МУК 4.2.999-00					
84.	ГОСТ ISO 29981	Продукты молочные				
85.	ГОСТ 33924					
86.	ГОСТ Р 56139	Продукты пищевые функциональные				
87.	ГОСТ 56145 п.7.1	Продукты пищевые функциональные				обнаружены / не обнаружены
	п.7.2					обнаружены / не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.3				Бактерии рода сальмонеллы	обнаружены / не обнаружены
	п.7.4				Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus	обнаружены / не обнаружены
	п.7.5				Дрожжи, колонии в 1 см ³ Плесени, колонии в 1см ³	(15 - 3·10) ⁵ (5 - 3·10) ⁵
	п.7.6				Бактерии вида Listeria monocytogenes	обнаружены / не обнаружены
88.	ГОСТ 33163	Продукция соковая			Бактерии рода Alcalobacillus	обнаружены / не обнаружены
89.	ГОСТ 32064	Продукты пищевые			Бактерии семейства энтеробактерии	обнаружены / не обнаружены
90.	ГОСТ 32010	Продукты пищевые			Бактерии рода Shigella	обнаружены / не обнаружены
91.	ГОСТ 28566	Продукты пищевые			Бактерии рода энтерококки	обнаружены / не обнаружены
92.	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки, утверждена МУ ГВБ МСХ/СССР от 11.03.1986г	Корма животного происхождения			Бактерии рода энтерококки	обнаружены / не обнаружены
93.	ГОСТ ISO 10272-1	Пищевые продукты и корма для животных			Бактерии рода Campylobacter	обнаружены / не обнаружены
94.	ГОСТ ISO 10272-2					
95.	ГОСТ 55027				Методы отбора и подготовка проб	
96.	МУК 4.2.2321-08 (дополнение МУК 4.2.2878-11) п.5, 6 п.7	Пищевые продукты			Бактерии рода Campylobacter	обнаружены / не обнаружены

97.	ГОСТ ISO 10273	Пищевые продукты и корма для животных			Ургиния enterocolitica	обнаружены / не обнаружены
98.	МУК 4.2.3019-12	Пищевые продукты, смывы			Бактерии рода Ургиния	обнаружены / не обнаружены
99.	Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных, обнаружение возбудителя в мясном сырье, молоке и растительных кормах № 5-1-14/971, утверждены от 03.10.2005г Анапкинским В.А.					
100.	ГОСТ ISO / TS 21872-1 ГОСТ ISO / TS 21872-2	Пищевые продукты и корма для животных			Uibrio paracaelititiscus	обнаружены / не обнаружены
101.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных № 5319, утверждена от 22.02.91г Чибураевым В.И. п.13.9. п.12.1.-12.9 п.13.1. п.13.2. п.13.3.	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных			Uibrio paracaelititiscus	обнаружены / не обнаружены
					Методы отбора и подготовка проб (смывов)	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(15-3·10) ⁷
					Дрожжи, колонии в 1 см ³	(15 - 3·10) ⁵
					Плесени, колонии в 1см ³	(5 - 3·10) ⁵
					бактерии рода Proteus	обнаружены / не обнаружены

102.	п.13.4.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
	п.13.5.					
	п.13.6.					
103.	ГОСТ Р ISO 13720	Рыба, нерыбные объекты промысла			обнаружены / не обнаружены	обнаружены / не обнаружены
104.	ГОСТ Р 54755	Мясо и мясные продукты			обнаружены / не обнаружены	обнаружены / не обнаружены
105.	Методические рекомендации по контролю качества и безопасности минеральных вод № 96/225 утверждены от 07.04.1997г. Онищенко Г.Г. п.4.1.	Продукты пищевые			обнаружены / не обнаружены	обнаружены / не обнаружены
106.	Методические рекомендации по обнаружению и идентификации <i>Pseudomonas aeruginosa</i> в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде) утверждены от 24.05.1984г. Сергеевым В.П.	Минеральные воды			Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружены / не обнаружены
107.	ГОСТ 30425 п.7.7.	Объекты окружающей среды (пищевые продукты, вода)			Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружены / не обнаружены
п.7.8.	Консервы.				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(1 - 3 · 10 ³)
					Дрожжи, колонии в 1 г (см ³)	(1 - 3 · 10 ³)

1	2	3	4	5	6	7
	7.9.	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов			Плесени, колонии в 1 г (см ³)	(1 - 3 · 10) ³
	7.10.				Молочноокислые микроорганизмы	обнаружены / не обнаружены
	108. МУК 4.2.1847-04 п.6, п.7; 9; 10				Бактерии группы кишечных палочек	обнаружены / не обнаружены
	109. СанПиН 2.3.2.1324-03				Методы отбора и подготовка проб к исследованию	-
110.	МУК 4.2.734-99 п.6, п.7, п.8, п.10	Производственная среда на предприятиях пищевой промышленности (воздух)			Методы отбора и подготовка проб	-
111.	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 утверждена от 22.06.2000г. Руководителем Департамента государственного надзора Минздрава России Монисовым А.А.	Мясо, птица, яйца и продукты их переработки			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	(1 - 3 · 10) ⁵
112.	Методика «Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов» утвержден	Мясо и мясные продукты			Бактерии группы кишечных палочек	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии рода Proteus	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии рода сальмонеллы	обнаружены / не обнаружены
					метод отбора смывов и подготовка к исследованию	-
					Количество мезофильных	(1 - 3 · 10) ⁵

113.	Санитарные правила для холодильников № 4695 утверждены от 29.09.1988г Кондрусевым А.И.	Производственная среда (воздух) холодильников			аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колонии на 1 г (см ³)	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены / не обнаружены
					Бактерии рода Proteus	обнаружены / не обнаружены
114.	Санитарные правила 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей» № 186 утверждены 29.12.2010 г Онищенко Г.Г.	Пищевые продукты			Бактерии рода салмонелл	обнаружены / не обнаружены
					метод отбора смывов и подготовка к исследованию	-
					Плесени, КОЕ/г	(1 - 3·10) ³
115.	ГОСТ 23454 п.7.	Молоко			Отбор проб	-
					Ингибирующие вещества:	обнаружены / не обнаружены
					пенициллин	не обнаружены
					стрептомицин	обнаружены / не обнаружены
					левомецетин	обнаружены / не обнаружены
					тетрациклин	обнаружены / не обнаружены
					массовая доля перекиси водорода	обнаружены / не обнаружены
					массовая доля формалина	обнаружены / не обнаружены
					массовая доля активного	обнаружены /

116.	ГОСТ 31903	Пищевые продукты		хлора	не обнаружены
				массовая доля надуксусной кислоты	обнаружены / не обнаружены
				массовая доля сульфанола	обнаружены / не обнаружены
				Пенициллин	обнаружены / не обнаружены
117.	ГОСТ 31502	Молоко и молочные продукты		стрептомицин	обнаружены / не обнаружены
				тетрациклин	обнаружены / не обнаружены
				Антибиотики (качественный метод):	
				Пенициллин	0,005 мкг/г
118.	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты		стрептомицин	0,5 мкг/г
				тетрациклин	0,1 мкг/г
				Антибиотики (количественный метод):	
				пенициллин	(0,004-1,25) мкг/см ³
				стрептомицин	(0,004-1,25) мкг/см ³
				тетрациклин	(0,004-1,25) мкг/см ³

Элементный состав

119.	ГОСТ 31866	Питьевая вода, минеральная, вода поверхностных и подземных источников			Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация свинца Массовая концентрация меди Массовая концентрация цинка Массовая концентрация мышьяка	(0,0001-1,0) мг/дм³ (0,0001-1,0) мг/дм³ (0,0005-5,0) мг/дм³ (0,0005-10,0) мг/дм³ (0,001-0,20) мг/дм³
------	------------	---	--	--	---	--

120.	МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00987	Природная, питьевая и сточные воды			Массовая концентрация ртути	(0,00005-0,01) мг/дм ³
					Массовая концентрация сурьмы	(0,0001-0,1) мг/дм ³
121.	МУ 31-04/04 ФР.1.31.2004.00986	Пищевые продукты, продовольственное сырье, виноград алкогольные и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, а также корма и продукты их переработки			Массовая концентрация марганца	(0,002-0,5) мг/дм ³
					Массовая концентрация висмута	(0,0001-0,2) мг/дм ³
					Массовая концентрация ртути	(0,0005-0,1) мг/дм ³
					Массовая концентрация кадмия	(0,0015-1,0) мг/кг
					Массовая концентрация меди	(0,0006-1,0) мг/дм ³
					Массовая концентрация цинка	(0,0005-0,10) мг/дм ³
					Массовая концентрация кадмия	(0,0002-0,005) мг/дм ³
					Массовая концентрация свинца	(0,0002-0,05) мг/дм ³
					Массовая концентрация меди	(0,05-30,0) мг/кг
					Массовая концентрация цинка	(0,5-100,0) мг/кг
122.	МУ 31-05/04 ФР.1.31.2004.01119				Массовая концентрация кадмия	(0,0015-1,0) мг/кг
					Массовая концентрация свинца	(0,01-6,0) мг/кг
123.	МУ 31-07/04 ФР.1.31.2004.01166				Массовая концентрация мышьяка	(0,005-5,0) мг/кг
					Массовая концентрация йода	(0,02-2000) мг/кг
124.	ГОСТ 28458	Корма растительные			Массовая концентрация йода	(0,06-0,2) мг/кг
125.	МУ 31-15/06 ФР.1.31.2007.03299	Консервированные продукты			Массовая концентрация олова	(4,0-600) мг/кг
					Массовая концентрация свинца	(0,040-5,0) мг/кг
126.	МУ 31-08/04	Минеральная, питьевая,			Массовая концентрация	(0,0001-1,0) мг/дм ³

127.	МУ 31-09/04 ФР.1.31.2004.01324	Питьевая, природная и сточная вода			ионид-иона	
					Массовая концентрация йодат-иона	(0,0005-1,0) мг/дм ³
128.	ГОСТ 4152	Вода питьевая			Массовая концентрация общего йода	(0,0007-2,2) мг/дм ³
					Массовая концентрация мышьяка (III)	(0,002-0,2) мг/дм ³
					Массовая концентрация мышьяка (V)	(0,002-0,2) мг/дм ³
					Массовая концентрация общего мышьяка	(0,002-0,5) мг/дм ³
129.	МУ 31-10/04 ФР.1.31.2004.01322	Питьевая, природная и сточная вода			Массовая концентрация мышьяка	(0,01-0,1) мг/дм ³
					Массовая концентрация сурьмы	(0,0001-0,5000) мг/дм ³
					Массовая концентрация марганца	(0,005-5,00) мг/дм ³
					Массовая концентрация висмута	(0,0001-0,5000) мг/дм ³
					Массовая концентрация марганца	(0,005-1,0) мг/дм ³
130.	МУК 4.1.1516 Утв. 29.06.03	Природная, питьевая и очищенная сточная вода				(0,01-5,0) мг/дм ³
131.	ГОСТ 4974 (кроме п.7)	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, и вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения				
132.	МУ 31-17/06 ФР.1.31.2007.03300	Природная, питьевая, сточная вода и технологические водные растворы			Массовая концентрация железа	(0,03-5,0) мг/дм ³
133.	ГОСТ 4011 п.3	Вода питьевая				(0,05-2,0) мг/дм ³
134.	ГОСТ 23268.11	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды				(0,5-5,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
135.	МУ 08-47/162 ФР.1.31.2005.01450	Природные, питьевые и очищенные сточные воды			Массовая концентрация ртути	(0,0025-0,25) мг/кг
136.	ГОСТ 31950	Питьевые, природные (поверхностные и подземные) и сточные воды				(0,1-5,0) мкг/дм ³
137.	МУ 08-47/167 ФР.1.31.2005.01452	Рыба, морепродукты, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них				(0,004-2,0) мг/кг
138.	МУ 5178-90	Пищевые продукты				(0,005-0,03) мг/кг
139.	МИ 2740-2002	Пищевые продукты и продовольственное сырье				(0,0025-0,25) мг/кг
140.	МУК 4.1.1472-2003	Твердые биоматериалы животного и растительного происхождения, пищевые продукты, корма				(0,001-10) мг/кг
141.	ГОСТ 26927	Пищевые продукты				(0,0025-0,25) мг/кг
142.	ГОСТ 31628	Зерно (семена), мукомольно- крупяные и хлебобулочные изделия, пищевая концентраты Молоко и молочные продукты Сахар и кондитерские изделия Напитки Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Масличное сырье и масложировые продукты Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки Плодовоовощная продукция, чай, кофе, чайные и кофейные	Массовая концентрация мышьяка			(0,02-2,0) мг/кг
						(0,04-1,0) мг/кг
						(0,001-2,0) мг/кг
						(0,04-3,0) мг/дм ³
						(0,03-10,0) мг/кг
						(0,04-1,10) мг/кг
						(0,002-3,0) мг/кг
						(0,02-2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		напитки, натуральные пряности и сухие приправы				(0,01-0,5) мг/кг
		Продукты детского питания				(0,05-5,0) мг/кг
		Другие продукты				(0,003-50,000) мг/кг
		Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки				(0,02-50,00) мг/кг
143.	ГОСТ 33824 п.9,2; п.9,3; п.9,4	рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Массовая концентрация кадмия	(0,003-50,000) мг/кг
		зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, сахар и кондитерские изделия, плодовоовощная продукция, масличное сырье и жировые продукты			Массовая концентрация свинца	(0,02-50,00) мг/кг
		Молоко и молочные продукты			Массовая концентрация меди	(0,02-200,00) мг/кг
					Массовая концентрация цинка	(0,5-400,0) мг/кг
					Массовая концентрация кадмия	(0,0015-5,000) мг/кг
					Массовая концентрация свинца	(0,01-50,00) мг/кг
					Массовая концентрация меди	(0,1-1,500) мг/кг
					Массовая концентрация цинка	(0,2-400,0) мг/кг
		Напитки			Массовая концентрация кадмия	(0,001-5,000) мг/кг
144.	ГОСТ 26928	Сырье и пищевые продукты			Массовая концентрация свинца	(0,004-50,0) мг/кг
					Массовая концентрация меди	(0,002-200,0) мг/кг
					Массовая концентрация цинка	(0,01-400,00) мг/кг
					Массовая концентрация железа	(0,01-5,0) мг/кг
145.	ГОСТ 27998 п.3	Корма растительного происхождения				(10-1500) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Пестициды

159. МУ № 2142-80

Утвержден гл. санитарным
врачом А.И. Заиченко от
28.01.1980г.

Вода

Фрукты

Массовая концентрация ДДЦ	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДЕ	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДТ	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гептахлора	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация альфа- ГХЦП	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация бета- ГХЦП	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДЦ	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДЕ	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДТ	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гептахлора	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация альфа- ГХЦП	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация бета- ГХЦП	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,005-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДЦ	(0,005-2,0) мг/кг

						Массовая концентрация ДДЕ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДТ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДЦ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДФ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДТ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация гептахлора (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация гексахлорбензола (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация альдрина (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация альфа-ГХЦП (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация бета-ГХЦП (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация гамма-ГХЦП (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДЦ (0,05-2,0) мг/кг
	МУ № 2142-80	Овоши				Массовая концентрация ДДЕ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДТ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДЦ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДФ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДТ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация гептахлора (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация гексахлорбензола (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация альдрина (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация альфа-ГХЦП (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация бета-ГХЦП (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация гамма-ГХЦП (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДЦ (0,05-2,0) мг/кг
		Зерно				Массовая концентрация ДДЦ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДЕ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДТ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДТ (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация гептахлора (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация гексахлорбензола (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация альдрина (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация альфа-ГХЦП (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация бета-ГХЦП (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация гамма-ГХЦП (0,05-2,0) мг/кг Массовая концентрация ДДЦ (0,05-2,0) мг/кг
		Рыба				Массовая концентрация ДДЦ (0,05-2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

МУ № 2142-80

Мясо

Животный жир

Массовая концентрация ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гептахлора	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация альдрина	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДД	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гептахлора	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДД	(0,04-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДЕ	(0,04-2,0) мг/кг
Массовая концентрация ДДТ	(0,04-2,0) мг/кг
Массовая концентрация гептахлора	(0,04-2,0) мг/кг
Массовая концентрация	(0,04-2,0) мг/кг

Молоко, сливки, творог	Сливочное масло	гексахлорбензола	
		Массовая концентрация альдрина	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДД	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДЕ	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДТ	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гепахлора	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация альдрина	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДД	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гепахлора	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация альдрина	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг

					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДУД	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДУЕ	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДУТ	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гептахлора	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация альдрина	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,02-2,0) мг/кг
160.	МУК 4.1.2270-07	Вода			2,4-Д	(0,0001-0,01) мг/дм ³
161.	МУ 1541-76 ГЖХ	Вода			2,4-Д	(0,002-0,05) мг/дм ³
		Сено				(0,1-0,5) мг/дм ³
		Зерно				(0,02-0,2) мг/дм ³
		Молоко				(0,04-0,4) мг/дм ³
		Сливочное масло				(0,04-0,4) мг/дм ³
		Мясо				(0,08-0,8) мг/дм ³
						(0,04-0,4) мг/дм ³
ТСХ		Вода				(0,4-1,0) мг/дм ³
		Сено				(0,3-1,0) мг/дм ³
		Зерно				(0,4-1,0) мг/дм ³
		Молоко				(0,4-1,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

		Сливочное масло	(0,8-1,5) мг/дм ³
		Масло	(0,6-1,2) мг/дм ³
162.	МУ 4120-86	Вода питьевая, природная, сточная	Массовая концентрации альфа-ГХЦП (0,1-6,0) мг/дм ³ Массовая концентрации гамма-ГХЦП (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации ДЦЦ (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации ДЦЕ (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации ДЦГ (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации гентахлора (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации альдрина (0,1-6,0) мкг/дм ³ ХОП (ТСХ) от 0,005 мкг/дм ³ Массовая концентрации альфа-ГХЦП (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации гамма-ГХЦП (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации ДЦЦ (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации ДЦЕ (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации ДЦГ (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации гептахлора (0,02-1,2) мкг/дм ³ Массовая концентрации альдрина (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации гексахлорбензола (0,1-6,0) мкг/дм ³ Массовая концентрации альфа-ГХЦП (0,05-5,0) мг/кг
163.	ГОСТ 31858	Вода питьевая	
164.	ГОСТ 23452 п.8	Молоко, молочные продукты	

1	2	3	4	5	6	7
165.	ГОСТ 30349 п.5	Плоды, овоши и продукты их переработки			Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,05-5,0) мг/кг
					Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,05-5,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЦ	(0,05-5,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЕ	(0,05-5,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДТ	(0,05-5,0) мг/кг
					Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,005-0,5) мг/кг
					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,005-0,5) мг/кг
					Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,005-0,5) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЦ	(0,005-0,5) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЕ	(0,005-0,5) мг/кг
					Массовая концентрация ДДТ	(0,005-0,5) мг/кг
					Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг
					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг
166.	ГОСТ 32122	Масла растительные			Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЦ	(0,007-0,7) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЕ	(0,007-0,7) мг/кг
					Массовая концентрация ДДТ	(0,007-0,7) мг/кг
					Массовая концентрация гептахлора	(0,005-0,5) мг/кг
					Массовая концентрация альдрина	(0,005-0,5) мг/кг
					Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,001-0,2) мг/кг
					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,001-0,2) мг/кг
					Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,001-0,2) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЦ	(0,001-0,2) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЕ	(0,001-0,2) мг/кг
					Массовая концентрация ДДТ	(0,001-0,2) мг/кг
					Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,001-0,2) мг/кг

			<table><tr><td>ГХЦП</td><td></td></tr><tr><td>Массовая концентрация гамма-ГХЦП</td><td>(0,001-0,2) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация концентрации ДЦЦ</td><td>(0,001-0,2) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДДЕ</td><td>(0,001-0,2) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДДТ</td><td>(0,001-0,2) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация альфа-ГХЦП</td><td>(0,005-5,0) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация бета-ГХЦП</td><td>(0,005-5,0) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация гамма-ГХЦП</td><td>(0,005-5,0) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДЦЦ</td><td>(0,005-5,0) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДДЕ</td><td>(0,005-5,0) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДДТ</td><td>(0,005-5,0) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация альфа-ГХЦП</td><td>(0,001-0,1) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация бета-ГХЦП</td><td>(0,001-0,1) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация гамма-ГХЦП</td><td>(0,001-0,1) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДЦЦ</td><td>(0,007-0,2) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДДЕ</td><td>(0,007-0,) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДДТ</td><td>(0,007-0,4) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДЦЦ</td><td>(0,005-2,0) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДДЕ</td><td>(0,005-2,0) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация ДДТ</td><td>(0,005-2,0) мг/кг</td></tr><tr><td>Массовая концентрация гептахлора</td><td>(0,005-2,0) мг/кг</td></tr></table>	ГХЦП		Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,001-0,2) мг/кг	Массовая концентрация концентрации ДЦЦ	(0,001-0,2) мг/кг	Массовая концентрация ДДЕ	(0,001-0,2) мг/кг	Массовая концентрация ДДТ	(0,001-0,2) мг/кг	Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,005-5,0) мг/кг	Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,005-5,0) мг/кг	Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,005-5,0) мг/кг	Массовая концентрация ДЦЦ	(0,005-5,0) мг/кг	Массовая концентрация ДДЕ	(0,005-5,0) мг/кг	Массовая концентрация ДДТ	(0,005-5,0) мг/кг	Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг	Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг	Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг	Массовая концентрация ДЦЦ	(0,007-0,2) мг/кг	Массовая концентрация ДДЕ	(0,007-0,) мг/кг	Массовая концентрация ДДТ	(0,007-0,4) мг/кг	Массовая концентрация ДЦЦ	(0,005-2,0) мг/кг	Массовая концентрация ДДЕ	(0,005-2,0) мг/кг	Массовая концентрация ДДТ	(0,005-2,0) мг/кг	Массовая концентрация гептахлора	(0,005-2,0) мг/кг
ГХЦП																																													
Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,001-0,2) мг/кг																																												
Массовая концентрация концентрации ДЦЦ	(0,001-0,2) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДДЕ	(0,001-0,2) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДДТ	(0,001-0,2) мг/кг																																												
Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,005-5,0) мг/кг																																												
Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,005-5,0) мг/кг																																												
Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,005-5,0) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДЦЦ	(0,005-5,0) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДДЕ	(0,005-5,0) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДДТ	(0,005-5,0) мг/кг																																												
Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг																																												
Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг																																												
Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДЦЦ	(0,007-0,2) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДДЕ	(0,007-0,) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДДТ	(0,007-0,4) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДЦЦ	(0,005-2,0) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДДЕ	(0,005-2,0) мг/кг																																												
Массовая концентрация ДДТ	(0,005-2,0) мг/кг																																												
Массовая концентрация гептахлора	(0,005-2,0) мг/кг																																												
167.	ГОСТ 32308	Мясо и мясные продукты																																											
168.	ГОСТ 31481	Комбикорма, комбикормовое сырье																																											
169.	СТ РК 2011 -2010 п.4	Вода																																											

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

				Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,005-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации альфа-ГХЦП	(0,005-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации бета-ГХЦП	(0,005-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации гамма-ГХЦП	(0,005-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации альдрина	(0,005-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации ДДД	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации гептахлора	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации гексахлорбензола	(0,05-2,0) мг/кг
		Овощи		Массовая концентрации альфа-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации бета-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации гамма-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации ДДД	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
		Фрукты		Массовая концентрации альдрина	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации ДДД	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
				Массовая концентрации гептахлора	(0,05-2,0) мг/кг

СТ РК 2011 -2010 п.4

Зерно

Молоко

Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрации альфа-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрации бета-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрации гамма-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрации альдрина	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрации ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрации ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрации ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
Массовая концентрации гептахлора	(0,04-2,0) мг/кг
Массовая концентрации гексахлорбензола	(0,04-2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
СТ РК 2011 -2010 п.4	Сливочное масло	Рыба			Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация альдрина	(0,04-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДД	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гептахлора	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая доля альдрина	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДД	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гептахлора	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Мясо	Животный жир	ГХЦП	
		Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация альдрина	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДЕ	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДТ	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гептахлора	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,05-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация альдрина	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДТ	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДЕ	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация ДДТ	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гептахлора	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,04-2,0) мг/кг
		Массовая концентрация	(0,04-2,0) мг/кг

		Сахар			гамма-ГХЦП	
					Массовая концентрация альдрина	(0,04-2,0) мг/кг
170.	п.6	Комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая концентрация ДДЦ	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДП	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДЦТ	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гептахлора	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация альдрина	(0,02-2,0) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЦ	(0,007-0,2) мг/кг
171.	МВИ МН 2352-2005	Рыба и рыбные продукты			Массовая концентрация ДДП	(0,007-0,1) мг/кг
					Массовая концентрация ДЦТ	(0,007-0,4) мг/кг
					Массовая концентрация гексахлорбензола	(0,001-0,1) мг/кг
					Массовая концентрация альфа-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг
					Массовая концентрация бета-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг
					Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,001-0,1) мг/кг
					Массовая концентрация ДДЦ	(0,0001-0,03) мг/кг
					Массовая концентрация ДДП	(0,0001-0,03) мг/кг
					Массовая концентрация ДЦТ	(0,0001-0,03) мг/кг
					Массовая концентрация ДДП	(0,0001-0,03) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					Массовая концентрация альфа-ГХЦП Массовая концентрация бета-ГХЦП Массовая концентрация гамма-ГХЦП	(0,0001-0,03) мг/кг (0,0001-0,03) мг/кг (0,0001-0,03) мг/кг
--	--	--	--	--	---	---

Радионуклиды

174.	ГОСТ 32164	Продукты пищевые			Обор проб	-
175.	ГОСТ 32161 руководство по эксплуатации РКГ-РМ 1406				Удельная активность цезия - 137	(25-10 ⁵) Бк/кг
176.	ГОСТ 32163 руководство по эксплуатации СКС -99 «Спутник»				Удельная активность стронция-90	(0,5-10 ⁴) Бк /кг
177.	ГОСТ Р 54040 руководство по эксплуатации РКГ-РМ 1406				Удельная активность цезия - 137	(25-10 ⁵) Бк/кг
178.	МР ООО НТП «Амплитуда», 2009г	Продукты пищевые			Удельная активность стронция -90	(0,5 до 10 ⁴) Бк
179.	МУК 2.6.1.1194-03 руководство по эксплуатации РКГ-РМ 1406 руководство по эксплуатации СКС -99 «Спутник»				Обор проб	-
					Удельная активность цезия - 137	(25-10 ⁵) Бк/кг
					Удельная активность стронция -90	(0,5-10 ⁴) Бк /кг

Бенз(а)пирен

180.	ГОСТ Р 51650	Пищевые продукты			Массовая концентрация бенз(а)пирена	(0,0001-0,005) мг/кг
181.	М 04-15-2009, издание 2014 года ФР.1.31.2014.17186	Пищевые продукты, продовольственное сырье, вода и корма				(0,1-100) мг/кг
182.	ГОСТ 31860	Вода питьевая				(0,0001-0,005) мг/кг
183.	ГОСТ 32258	Молоко и молочная продукция				(0,0005-0,01) мг/дм ³

184.	ГОСТ 32123	Жиры и масла животные и растительные				(0,1 до 50) мкг/кг
Нитрозамины						
185.	МУК 4.4.1.011-93	Пищевые продукты, продовольственное сырье			Массовая концентрация нитрозаминов	(1,0-5,0) мкг/кг
Токсины						
186.	МУК 4.1.787-99	Пищевые продукты			Подготовка проб	-
187.	МР 17 ФЦ 3739	Молоко, сухое молоко			Афлатоксин М1	(0,000005-0,0005) мг/кг
		Сыр				(0,00005-0,005) мг/кг
188.	МР 17 ФЦ 3735	Молоко, сухое молоко				(0,00025-0,00200) мг/дм3
189.	ГОСТ 30711 п.4	Молочные продукты				(0,0005-0,0050) мг/кг
		Зерно, зернобобовые, орехи, кондитерские изделия, хлебобулочные, плодовоовощные консервы, какао-бобы, какао порошок, шоколад, кофе, чай			Афлатоксин В1	(0,003-0,02) мг/кг
		Молочные продукты				(0,0003-0,003) мг/кг
190.	М 04-14-2005 (издание 2010 года) ФР.1.31.2005.01497	Продукты пищевые			Афлатоксин М1	(0,0002-0,005) мг/кг
191.	ПУ 13-2006	Продукты пищевые			Афлатоксин В1	(0,002 – 0,05) мг/кг
192.	Наставление № 13-5-02/0520	Кормовое сырье растительного происхождения и комбикорма.				(0,005-0,5) мг/кг
193.	МУК 5-1-14/1001	Зерно, корма, компоненты для их производства			Охратоксин А	(0,005-0,05) мг/кг
					Дезоксиниваленол	(0,2-1,0) мг/кг
					Зеараленон	(0,05-1,0) мг/кг
					Т-2 токсин	(0,05-1,0) мг/кг
194.	ГОСТ 31653	Корма			Афлатоксин В1	(0,002-0,05) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

						Охратоксин А	(0,004-0,1) мг/кг
						T-2 токсин	(0,02-0,5) мг/кг
						Зеараленон	(0,02-0,5) мг/кг
						Дезоксиниваленол	(0,2-5,0) мг/кг
195.	Наставление № 0010/07-ВНИИВСТЭ от 09.гост 2007г. ИФА	Кормовое сырье растительного происхождения и комбикорма.				Зеараленон	(0,02-0,5) мг/кг
196.	Наставление № 13-5-02/0515 от 11.07.2002	Кормовое сырье растительного происхождения и комбикорма				T-2 токсин	(0,004-0,1) мг/дм ³
197.	Наставление № 13-5-02/0514 от 11.07.2002г.	Кормовое сырье растительного происхождения и комбикорм для сельскохозяйственных животных и птиц				T-2 токсин	(0,05-0,4) мг/кг
198.	МР 17 ФЦ 3737 от 20.11.2004	Зерновые культуры, корма, орехи.				Зеараленон	(0,05 – 0,4) мг/кг
199.	М 04-32-2004 (издание 2014 года) ФР 1.31.2015.19759	Пищевые продукты, сырье, комбикорма				Афлатоксин В ₁	(0,0002-0,05) мг/кг
200.	ГОСТ 33780	Пищевые продукты, корма, комбикорма и сырье для их производства				Дезоксиниваленол	(0,0015-0,005) мг/кг
201.	МР 17 ФЦ 3738 от 20.11.2004	Зерновые культуры, солод, корма				Зеараленон	(0,05-1,0) мг/кг
202.	МУ 5177-90 п. 2.4 п.3.4	Зерно и зернопродукты				Дезоксиниваленол	(0,005-1,0) мг/кг
203.	ГОСТ Р 51116	Корма, зерно и продукты его переработки				Зеараленон	(0,2-4,0) мг/кг
204.	М 04-45-2007 (издание 2012 года) ФР 1.31.2012.12707	Продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделия, комбикорма и сырье для их производства				Зеараленон	(0,05-1,0) мг/кг
205.	Инструкция 4.1.10-15-61-2005	Продовольственное сырье и пищевые продукты				Зеараленон	(0,005-0,5) мг/кг
206.	ГОСТ 31691	Зерно и продукты его				Зеараленон	(0,1-10,0) мг/дм ³

207.	М 04-40-2005 (издание 2011 года) ФР.1.31.2013.13826	переработки, комбикорма				(0,1-10,0) мг/дм ³ (0,1-10,0) мг/дм ³
208.	ГОСТ 31673 (ISO 6870:2002)	Корм для животных				(10-50) мкг/кг
209.	ГОСТ Р 55448	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье				(0,0025-1,0) мг/кг
210.	ГОСТ 32587	Зерно и продукты его переработки, комбикорма				(0,0025-1,0) мг/кг
211.	М 04-42-2009 (издание 2014 года) ФР.1.31.2014.18537	Пищевые продукты, сырье, корма				(0,0025-1,0) мг/кг
212.	МУК 4.1.2.2204-07					(0,0001-0,016) мг/кг
213.	ГОСТ 28038	Продукты переработки плодов и овощей				(10,0-75,0) мкг/дм ³
214.	ГОСТ Р 51435 ПУ 11-2006	Сок яблочный, сок яблочный, концентрированный и напитки содержащие яблочный сок				(10-500) мкг/дм ³
215.	СТБ ГОСТ Р 51435					(10,0-75,0) мкг/дм ³
216.	М 04-57-2009 (издание 2014г.) ФР.1.31.2015.19270	Плодовоовощная, соковая продукция				(0,01-1,0) мг/кг
217.	ГОСТ 31644 ПУ 32-2010 (издание 2013г.)					(1,0-50,0) мг/дм ³
218.	М 04-71-2011 ФР.1.31.2012.11855	Плодовоовощная и соковая продукция, напитки, безалкогольные.				(1,0-50,0) мг/дм ³ (1,0-1000) мг/кг ³
219.	ПУ 32-2010 (издание 2013г.)	Продукция соковая				(1,0-50,0) мг/дм ³
220.	ГОСТ 29032	Продукты переработки плодов и овощей				(2,0-50,0) мг/кг
221.	МУК 13-7-2/1874	Рыб, рыбные продукты				(2,5 - 250) мг/кг

Охратоксин А	(0,0025-1,0) мг/кг
Патуллин	(10,0-75,0) мкг/дм ³
5-гидроксиметилфурфурол	(1,0-50,0) мг/дм ³
Гистамин	(2,5 - 250) мг/кг

222.	М 04-55-2009 (издание 2014 года)					(10,0-500,0) мг/кг
Антибиотики						
223.	ГОСТ 32219	Молоко и молочные продукты				
224.	МУК 4.1.1912-04 п.5 инструкция к тест-системе RIDASCREEN Clostridium coli					
		Молоко	левомецетин (хлорамфеникол)			(0,0003-0,0009) мг/кг
		Йогурт	тетрациклиновая группа			(0,01-0,03) мг/кг
		Творог, сметана	стрептомицин			(0,2-0,6) мг/кг
		Масло	пенициллин			(0,002-0,006) мг/кг
		Сухое молоко	левомецетин (хлорамфеникол)			(0,00005-5,0) мг/кг
		Йогурт, кефир, пахта, сливки				(0,00005-5,0) мг/кг
		Творог, сметана				(0,000012-5,0) мг/кг
		Масло				(0,000015-5,0) мг/кг
		сыр				(0,000061-5,0) мг/кг
		рыба				(0,0000160-5,0) мг/кг
		корма				(0,000008-5,0) мг/кг
	п.4	креветки				(0,0000107-5,0) мг/кг
		Продукты животного происхождения				(0,000008-5,0) мг/кг
		Молоко (обезжиривание)				(0,01-5,0) мг/кг
		Молоко	левомецетин (хлорамфеникол)			(0,00015-5,0) мг/дм ³
		Сухое молоко				(0,000037,5-5,0) мг/дм ³
225.	МУК 5.1.14/1005-05 п.1 инструкция к тест-системе RIDASCREEN Clostridium coli	Креветки, мясо и рыбная мука				(0,00015-5,0) мг/дм ³
		Йогурт				(0,0000375-5,0) мг/дм ³
		Молоко				(0,00015-5,0) мг/дм ³
		Сухое молоко				(0,00015-5,0) мг/дм ³
		Креветки, мясо и рыбная мука				(0,0000375-5,0) мг/дм ³
		Йогурт				(0,00015-5,0) мг/дм ³

инструкция к тест-системе RIDASCREEN TetraScilin	Молоко, сухое молоко (экстракция)	тетрациклиновая группа	(0,000024-5,0) мг/дм ³
	Сухое молоко (восстановленное)		(0,00024-5,0) мг/дм ³
	Йогурт, кефир, пахта, сливки		(0,000012-5,0) мг/дм ³
	Творог, сметана		(0,000015-5,0) мг/дм ³
	масло		(0,000061-5,0) мг/дм ³
	сыр		(0,000016-5,0) мг/дм ³
	мясо (говядина, свинина, птица)		(0,000005-5,0) мг/дм ³
	рыба		(0,000008-5,0) мг/дм ³
	корма		(0,000107-5,0) мг/дм ³
	креветки		(0,000008-5,0) мг/дм ³
	мясо		(0,006-0,1) мг/кг
	молоко		(0,0015-0,05) мг/кг
	молоко		(0,0009-0,05) мг/дм ³
	Сухое молоко		(0,005-0,05) мг/кг
	сыр		(0,0023-0,05) мг/кг
МВИ.МН 4894-2014	масло	Стрептомицин	(0,0026-0,05) мг/кг
	молочные продукты		(0,001-0,05) мг/кг
	мясо		(0,0015-0,1) мг/кг
	рыба		(0,0015-0,1) мг/кг
	креветки		(0,0012-0,1) мг/кг
	цельное яйцо		(0,0028-0,1)-мкг/кг
	колбасные изделия		(0,0046-0,1) мкг/дм ³
	молоко		(0,02-2,0) мг/дм ³
	мясо		(0,025-2,0) мг/кг
	печень		(0,025-2,0) мг/кг
226.	Продукция животного происхождения		(5,0 до 250) мкг/кг

227.	ГОСТ ISO 13493	Мясо, мясные продукты				левомецетин (хлорамфеникол)	(0,01-0,1) мг/кг	
	МУК 4.1.2158-07 п.4	Мясо				тетрациклиновая группа	(0,006-0,1) мг/кг	
		Молоко					(0,0009-0,05) мг/дм ³	
		Сухое молоко					(0,005-0,05) мг/кг	
		Сыр					(0,0023-0,05) мг/кг	
		Масло					(0,0026-0,05) мг/кг	
		Молочные продукты					(0,001-0,05) мг/кг	
		рыба					(0,0015-0,1) мг/кг	
		креветки					(0,0012-0,1) мг/кг	
		цельное яйцо					(0,0028-0,1) мг/кг	
		колбасные изделия					(0,0046-0,1) мг/дм ³	
228.	МУК 10-1-5/3462-2009	сыр					тетрациклиновая группа	(0,0036-0,05) мг/кг
229.	Методика выполнения измерений содержания бацитрацина, утв. ВНИИВСТЭ № 0103/03	молоко					бацитрацин	(0,001-1,0) мг/кг
		мясо					(0,002-2,0) мг/кг	
		яйца					(0,002-2,0) мг/кг	
		молоко					(0,002-2,0) мг/кг	
		мясо					(0,011-1,0) мг/дм ³	
	инструкция к тест-системе RIDASCREEN®Bacitracin №R2901	яйца					бацитрацин	(0,009-2,0) мг/кг
		мясо					(0,011-2,0) мг/кг	
		корма					(0,08-2,0) мг/кг	
		Сырое и термически обработанное молоко					пенициллин	(0,002-0,006) мг/кг
		Стрептомицин					(0,1-0,3) мг/кг	
230.	ГОСТ 32254						тетрациклин	(0,01-0,03) мг/кг
							левомецетин	(0,00015-0,00045) мг/кг
231.	МВИ. МН 4885-2014						пенициллин	(1,0-6,0) мг/кг

Пищевые добавки

232.	ГОСТ Р ЕН 12856	Пищевые продукты				Ацесульфам калия (8,0-1000) мг/кг
						Аспартам (15,0-1000) мг/кг
233.	М 04-58-2009, издание 2014 года	Продовольственное сырье и пищевые продукты				Сахарин (5,0-1000) мг/кг
234.	М 04-50-2008, издание 2013 года	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция				Бензойная кислота (20-10000) мг/кг
						Аспартам К (10-1000) мг/дм ³
						Сахаринат натрия (10-1000) мг/дм ³
						Бензойная кислота (10-1000) мг/дм ³
						Кофеин (10-1000) мг/дм ³
						Аспартам (10-1000) мг/дм ³
235.	ГОСТ 30059 кроме п. 4 ПУ 17-2007	Напитки безалкогольные				Сорбиновая кислота (10-1000) мг/дм ³
						Аспартам (10-1000) мг/дм ³
						Сахаринат натрия (10-1000) мг/дм ³
						Кофеин (10-1000) мг/дм ³
						Бензойной кислоты (10-1000) мг/дм ³
						Бензойная кислота (20-4000) мг/дм ³
						Сорбиновая кислота (50-2000) мг/дм ³
						Бензойная кислота (20-4000) мг/кг
236.	МВИ. МН 806-98	Соки и другие напитки				Бензойная кислота (50-2000) мг/кг
		Концентраты безалкогольных напитков, концентраты чая жидкие, жидкие фруктовые концентраты, настои из трав, жидкие добавки к пище				Сорбиновая кислота (50-2000) мг/кг
		Икра				Бензойная кислота (50-2000) мг/кг
		Майонезы, соусы				Сорбиновая кислота (50-2000) мг/кг
		Мargarin, spread, другие жировые продукты				Бензойная кислота (20-4000) мг/кг
		Кефир, йогурты, джемы, конфитеры, мармелад, муссы, другие пастообразные продукты				Бензойная кислота (50-2000) мг/кг
						Сорбиновая кислота (50-2000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
237.	ГОСТ 28467	Пресервы, салаты, кондитерские, хлебобулочные изделия, готовые блюда Продукты переработки плодов и овощей			Бензойная кислота	(20-4000) мг/кг
238.	ГОСТ 26181				Сорбиновая кислота	(50-2000) мг/кг
239.	ГОСТ 33332 ПВ 23-2009				Массовая доля бензойной кислоты	(0,005-1,0) %
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,005-1,0) %
240.	ГОСТ Р 50476				Сорбиновая кислота	(10-1500) мг/кг
					Бензойная кислота	(10-1500) мг/кг
Измерение влажности экспресс-методом						
241.	Руководство по эксплуатации анализатора влажности МВ-50	Мясо, субпродукты, мясные и масосодержащие продукты, продукты из шпика, вяленая говядина			Массовая доля влаги	(0,05-85,0) %
		Продукция молочной и маслосырдельной промышленности				(0,05-95,0) %
		Рыба				(0,05-95,0) %
		Зерно, мука, рисовая, гречневая мука				(0,05-70,0) %
		Продукция общественного питания				(0,05-100,0) %
		Холодные напитки				(0,05-100,0) %
Жирно-кислотный состав						
242.	ГОСТ 30089	Масла растительные			Эруковая кислота	(1-70) %
243.	ГОСТ 31663	Масла растительные и жиры животные			Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	(0,05-100) %
244.	ГОСТ 30418	Масла растительные			Жирно-кислотный состав	(0,1-100) %
245.	ГОСТ 30623	Масла растительные и маргариновая продукция			Фальсификация	(0,05-100) %
246.	ГОСТ 31754 п.6	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки			Массовая доля трансизомеров жирных кислот	(0,5-10) %

1	2	3	4	5	6	7
247.	ГОСТ 32915	Молоко и молочная продукция			Жирно-кислотный состав:	(0,05-100) %
248.	ГОСТ Р 56416	Продукты специализированные на молочной основе			Массовая доля омега-3 жирной кислоты	(0,4-50,0) %
					Массовая доля омега-6 жирной кислоты	(0,4-50,0) %
Продукция производства безалкогольных напитков, продукция пивоваренной промышленности						
249.	ГОСТ 12786	Пиво	11.05	2201-2203	Отбор проб	-
250.	ГОСТ 30060	Пиво и пивные напитки	11.07.19 01.11.31 01.13 01.2	0701-0712 0714 0801-0814 1202 2001-2009	Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
251.	ГОСТ 6687.0	Продукция безалкогольной промышленности			Объем продукции	(1-500) см ³
252.	ГОСТ 6687.2 п.3	Продукция безалкогольной промышленности			Отбор проб	-
253.	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные, квасы			Массовая доля сухих веществ	(4,0-14,5) %
		Сиропы			Кислотность, NaOH(1M)/100см ³	(0,1-100,0) %
254.	ГОСТ 6687.5	Продукция безалкогольной промышленности			Кислотность, NaOH(1M)/100см ³	(10,0-20,0) см ³
					Цвет	-
255.	ГОСТ 6687.6	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья			Вкус	-
256.	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы			Запах	-
257.	ГОСТ 32038	Пиво			Стойкость	-
258.	ГОСТ 12787 п.1	Пиво			Изменение кислотности, NaOH(1M)/100см ³	(1-20,0) см ³
					Изменение сухих веществ	(0-100,0) %
					Массовая доля спирта	(0,1-7,0) %
					Двуокись углерода	(0,25-0,88) %
					Массовая доля спирта	(0,1-7,7) %
					Массовая доля	(1,026-12,150) %

	п.3				действительного экстракта	
					Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	(0,1-28,0) %
259.	ГОСТ 12789. п.2	Пиво			Цвет, 0,1М р-ра J/100 см ³	(0,1-4,0) см ³
	п.3					
260.	ГОСТ 31764	Пиво			Определение pH	(3,8-4,8) ед. pH
261.	ГОСТ 12788, п.1, п.2	Пиво			Определение кислотности, NaOH(1М)/100см ³	(1,3-6,0) см ³

Продукция молочной и маслосырдельной промышленности

262.	ГОСТ 3622	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0406	Отбор проб	-
263.	ГОСТ 13928 п.2	Молоко и сливки заготовляемые	01.41.2	1901 2105 2106		-
264.	ГОСТ Р 52054	Молоко коровье сырое				-
265.	ГОСТ Р 55361	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока				-
266.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочные продукты				-
267.	ГОСТ 8764	Консервы молочные и молокосодержащие			Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	-
					Цвет	
					Вкус	
					Консистенция	
					Запах	
					Запах и вкус	(1-5) баллов
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Герметичность металлических	-
268.	ГОСТ 28283	Молоко коровье				
269.	ГОСТ 29245 п.3-6	Консервы молочные				

270.	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко и молочные продукты			банок	
					Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
271.	ГОСТ Р ИСО 22935-3				Масса нетто	(0,02-2500) г
					Внешний вид	-
					цвет	-
					запах	-
					вкус	-
272.	ГОСТ 23453 п. 6	Сырое молоко			консистенция	-
					Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	(1-5) баллов
					Количество соматических клеток	(90-1500) тыс./см ³
273.	ГОСТ 26754	Молоко			Температура	(0,1-100) °С
274.	ГОСТ 3623, п.6.2	Молочные продукты			Пероксидаза, реакция	Отрицательная/положительная
					Фосфатаза, реакция	Отрицательная/положительная
					Кислая фосфатаза, реакция	Отрицательная/положительная
275.	ГОСТ 3624 п.2	Молоко, молочкосодержащие продукты, молочные составные продукты, сметана, сливки, мороженое, творог, творожные продукты, простокваша, ацидофилин, кефир, кумыс и другие кисломолочные продукты			Кислотность	(0,8-250) °Т
						(1,9-250) °Т
					Кислотность плазмы	(0,5-40) °Т

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

276.	ГОСТ 30305.3, п.4	паста			Кислотность жировой фазы	(0,1-5,0) °Т
		Стушённые молочные, молочкосодержащие консервы и сухие молочные продукты			Кислотность	(0,5-50,0) °Т
	п.5	Молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты (кроме стушённых молочных консервов, сухих смесей для мороженого с цветными компонентами)				(1,0-50,0) °Т
277.	ГОСТ 30648.4	Молочные продукты для детского питания				(1,0-50,0) °Т
278.	ГОСТ 31976	Йогурт и йогуртные продукты			Титруемая кислотность	(50-180) °Т
279.	ГОСТ 31981 п.7.1	Йогурт с фруктовыми (овощными) и другими нерастворимыми компонентами			Подготовка проб	-
	п.7.2				Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
280.	ГОСТ Р 51468	Казеиновые, сычужные и полученные молочнокислым брожением			Кислотность	(0,028-0,14) см ³ /г
281.	ГОСТ Р 54669, п.6	Молоко, сливки, молочные составные и молочкосодержащие продукты на их основе			Кислотность	(9,0-22,0) °Т
		Жидкие кисломолочные продукты, молочные составные и				(60,0-130,0) °Т
		молочкосодержащие продукты на их основе				
		Сыворотка молочная				(5,0-100,0) °Т

	п.7	Напитки сыровоточные			(2,0-20,0) °Т
		Мороженое			(10,0-25,0) °Т
		Сметана и сметанные продукты			(60,0-100,0) °Т
		Творог и творожные продукты			(90,0-250,0) °Т
		Молоко, молоко с наполнителями, сливки, жидкие кисломолочные продукты, мороженое			(2,0-130,0) °Т
		Сметана и сметанные продукты			(60,0-100,0) °Т
		Творог и творожные продукты			(90,0-250,0) °Т
		Молоко и продукты переработки молока			(1015-1040) кг/м ³
282.	ГОСТ Р 54758	Пастеризованное, стерилизованное молоко, мороженое, молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр, сырные продукты, творог, творожные изделия			(0,5-99,0) %
283.	ГОСТ 3626 п.2	Пастеризованное, стерилизованное молоко, мороженое, молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр, сырные продукты, творог, творожные изделия			(0,5-99,0) %
		Эмульсионные ликеры			(0,5-99,0) %
		Пастеризованное, стерилизованное молоко, кисломолочные напитки			(0,5-99,0) %
		Пастеризованное, стерилизованное молоко, кисломолочные напитки			(0,5-99,0) %
п.5.1		Сыры, сырные продукты, творог, творожные продукты			(0,5-99,0) %
		Сыры, сырные продукты, творог, творожные продукты			(0,5-99,0) %
		Сливочное масло			(5,0-40,0) %
п.6		Сливочное масло			(5,0-40,0) %

1	2	3	4	5	6	7
	п.7	Масло с наполнителями, масляная паста, сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь				(5,0-40,0) %
	п.8	Масло без наполнителей			Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(0,14-20,0) %
	п.9	Сливочное масло			Массовая доля сухого обезжиренного остатка	(0,14-20,0) %
	п.10	Сливочное масло			Общее содержание сухих веществ	(0,28-99,0) %
284.	ГОСТ ISO 6734/IDF 15	Сгущённое молоко с сахаром			Общее содержание сухих веществ	(0,28-99,0) %
285.	ГОСТ ISO 6731/IDF 21	Молоко, сливки, сгущённое молоко без сахара			Отбор и подготовка проб	-
286.	ГОСТ 55063, п.5	Сыры, плавленые сыры, сырные массы, сырные продукты и плавленые сырные продукты.			Масса нетто	(0,02-2500) г
	п.7.2				Массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
	п.7.6, п.7.7				Массовая доля сухого вещества	(30,0-97,0) %
	п.7.8				Массовая доля жира	(7,0-39,0) %
287.	п.7.9	Молоочные, молочные составные и монокосохраняющие продукты			Массовая доля хлористого натрия	(0,5-10,0) %
	п.7.10					(1,0-8,0) %
	ГОСТ Р 54668, п.7				Массовая доля влаги	(0,5-99,0) %
	п.8.1				Массовая доля сухого вещества	(0,5-99,0) %
288.	п.8.2	Творог и творожные продукты			Массовая доля влаги	(0,5-99,0) %
	ГОСТ 29246				Массовая доля сухого вещества	(0,5-99,0) %
					Массовая доля влаги	(20,0-90,0) %
					Массовая доля сухого вещества	(20,0-90,0) %
		Сухие молочные и молокосохраняющие консервы			Массовая доля влаги	(0,5-99,0) %

1	2	3	4	5	6	7
	п.2, п.3					
289.	ГОСТ 30305.1, п.4	Сгущенные молочные консервы				(0,5-99,0) %
290.	ГОСТ 30648.3, п.4	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)				(0,5-99,0) %
291.	ГОСТ Р 54761, п.6, п.7, п.8	Молочное сырье, молочные продукты, молокосодержащие, пасты на молочной основе				(0,5-99,0) %
292.	ГОСТ 3627, п.2, п.4, п.5	Сыр и сырные продукты, брынзу, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляную пасту				(0,03-20,0) %
293.	ГОСТ 29248	Сгущенные и сухие молочные консервы				(1,0-80,0) %
294.	ГОСТ 30648.7, п.5	Молочные продукты для детского питания жидкие и сухие				(1,5-50,0) %
295.	ГОСТ Р 54667 п.6	Молочная продукция, в рецептуру которой входит сахараза				(1,0-50,0) %
	п.7	Молочные продукты, содержащие фруктово-ягодные наполнители, фрукты в сиропе, инвертный сахар и другие сахара и сахарозаменители				(2,0-50,0) %
	п.9	Кисломолочные продукты с плодово-ягодными наполнителями				(2,0-50,0) %
296.	ГОСТ Р 54759, п.7	Продукты переработки молока в части составных и молокосодержащих продуктов				(1,0-10,0) %
297.	ГОСТ 3629	Кефир, кумыс				(0-5,03) %

298.	ГОСТ 5867 п.2	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое			Массовая доля жира	(0,08-99,9) %
299.	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы			Массовая доля жира	(0,5-20,0) %
300.	ГОСТ 30648.1 п.4	Жидкие, пастообразные (творог) и сухие молочные продукты для детского питания			Массовая доля жира	(0,07-15,0) %
301.	ГОСТ Р 55247	Молочные составные и молокосодержащие продукты			Массовая доля жира	(0,1-70,0) %
302.	ГОСТ Р ИСО 2446-2011	Молоко			Массовая доля жира	(0,08-8,0) %
303.	ГОСТ Р 55332, п.6	Молоко и молочные продукты (сливки, сметану, сухое молоко, сгущенное молоко)			Массовая доля свободного (дестабилизированного) жира	(0,10-15,00) %
304.	ГОСТ 25228	Молоко, сливки с массовой долей жира не более 40%			Термостойчивость по алкогольной пробе	(I-V) группа
305.	ГОСТ 23327	Сырое, пастеризованное и стерилизованное молоко и молочный напиток, кисломолочные напитки без наполнителей			Массовая доля белка	(0,06-25,0) %
306.	ГОСТ 30648.2	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)			Массовая доля белка	(0,06-25,0) %
307.	ГОСТ Р 53951	Молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты:			Массовая доля белка	(0,10-100,00) %

		творог и творожные продукты, сметану и продукты на ее основе, консервы молочные и моллосодержащие сухие, консервы молочные и моллосодержащие слушленные, моллочную сыворотку и продукты на ее основе				
308.	ГОСТ Р 54662	Сыры, массы сырные, сыры плавленные сладкие, сыры плавленные (ломтевые, настообразные), соусы сырные			Массовая доля белка	(5,0-30,0) %
		Сыры нежирные, сыры плавленные сухие			Массовая доля белка	(30,0-55,0) %
309.	ГОСТ Р 54756	Сырое моллоско, сырые сливки, питьеое моллоско, питьеые сливки			Массовая доля белка	(0,40-2,0) %
310.	МВИ.2007.24.01/2 от 17.08.2007г	Моллоско, моллочный продукт с искусственными добавками (кромле кислотомоллочных продуктов)			Массовая доля белка	(0,15-6,0) %
					Плотность	(1000-1050) кг/м ³
					Массовая доля СОМО	(3-15) %
					Массовая доля жира	(0,04-20,0) %
311.	ГОСТ Р 55246	Сырое моллоско, питьеое моллоско, сырые сливки, питьеые сливки, сыворотка			Массовая доля небелкового азота	(0,005-0,080) %
312.	ГОСТ 30305.4	Сухие моллочные продукты			Индекс растворимости	(0,20-5,0) см ³
313.	ГОСТ 30648.6	Сухие моллочные продукты для детского питанияа			Индекс растворимости	(0,20-5,0) см ³
314.	ГОСТ Р ИСО 8156	Сухое моллоско и сухие моллочные продукты			Индекс растворимости	(0,20-5,0) см ³
315.	ГОСТ 24065 п.2	Моллоско			Сола	Отсутствует/присутствует
	п.3				Массовая доля содаы, в пересчете на карбонат натрия	(0,008-0,024) %

1	2	3	4	5	6	7
316.	ГОСТ 24066	Сырое молоко				
317.	ГОСТ 24067	Молоко				
318.	ГОСТ 31584	Молоко				
319.	ГОСТ 31980	Молоко				
320.	ГОСТ ISO 12081	Молоко				
		Молоко, восстановленное из стуженного или сухого молока				
321.	ГОСТ Р 55331	Молоко (сырое, питьевое, молочный напиток) и молочные продукты				
322.	ГОСТ Р 55361 п.7.2	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока				
	п.7.3	Сливочное масло				
	п.7.4	Масляная паста				
	п.7.5.1	Молочный жир, топленое масло				
	п.7.5.2	Сливочное масло без вкусовых компонентов				
	п.7.5.3	Соленое сливочное масло				
	п.7.11.2	Сливочное масло без вкусовых компонентов				
	п.7.5.4	Сливочное масло с вкусовыми компонентами, масляная паста				
	п.7.6, п.7.7	Сливочное масло без вкусовых компонентов массовой долей жира до 85%, сливочное масло с вкусовыми компонентами,				
	п.7.8	Сливочное масло без вкусовых компонентов массовой долей жира до 85%, сливочное масло с вкусовыми компонентами,				
			Аммиак	(6-9) · 10 ⁻³ %		
			Перекись водорода	(0,001-0,003) %		
			Массовая доля общего фосфора	(0,007-0,0023) %		
			Массовая доля общего фосфора	(0,100-3,000) %		
			Массовая доля кальция	(0,100-1,500) %		
			Массовая доля кальция	(0,100-1,500) %		
			Масса нетто	(0,02-2500) г		
			Температура продукта	(0,1-100) °С		
			Массовая доля жира	(50,0-75,0) %		
				(0,05-99,9) %		
				(70,0-85,0) %		
				(70,0-85,0) %		
			Массовая доля СОМО	(0,22-20,0) %		
			Массовая доля жира	(1,0-70,0) %		
				(1,0-90,0) %		
			Массовая доля влаги	(0,5-60,0) %		
				(10,0-60,0) %		

1	2	3	4	5	6	7
п.7.9, п.7.10	Масляная паста				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %
	п.7.11.1	Сливочное масло, изготовленное без применения вкусовых компонентов и стабилизаторов консистенции			Массовая доля СОМО	(0,2-20,0) %
	п.7.11.3	Сливочное масло без вкусовых компонентов массовой долей жира менее 70,0%, изготовленное со стабилизатором консистенции				(0,4-20,0) %
	п.7.11.4	Сливочное масло с вкусовыми компонентами массовой долей жира от 50,0% до 65,0%, масляная паста				(3,0-20,0) %
	п.7.12	Соленое сладко-сливочное масло массовой долей жира до 85,0%, соленое кисло-сливочное масло, соленая масляная паста			Массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0) %
	п.7.13	Сливочное масло, масляная паста			Массовая доля сахарозы	(3,0-20,0) %
	п.7.16				Титруемая кислотность молочной фазы	(10,0-70,0) °Т
	п.7.14	Топленое масло, молочный жир, масляная паста, сливочное масло массовой долей жира до 85,0%			Титруемая кислотность	(1,0-6,0) °К
	п.7.15	Масляная паста, сливочное масло массовой долей жира до 85,0%			Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
	п.7.26	Сливочное масло и масляные пасты, изготовленные без вкусовых компонентов, в диапазоне массовой доли жира от 39,0% до 85,0%			Энергетическая ценность	(400-800) ккал

323.	ГОСТ 30648.5	Молочные продукты для детского питания, кроме каш			Активная кислотность (рН)	(3,0-8,0) ед. рН
324.	ГОСТ 32892	Молоко и молочная продукция				(3,0-8,0) ед. рН
325.	ГОСТ 33613	Сливочное масло, масляные пасты, сливочно-растительные спреды			Активная кислотность (рН) плазмы	(3,0-9,0) ед. рН
326.	ГОСТ Р 51453	Безводный молочный жир, обезвоженное коровье масло (сливочное и топленое)			Перекисное число	(0,1-1,0) мэкв/кг
Продукция масложировой промышленности, масличные культуры						
327.	ГОСТ 32190	Масла растительные	10.4	1201-1208	Отбор проб	-
328.	ГОСТ Р ИСО 5555	Животные и растительные жиры и масла		1502 1506-1517		-
329.	ГОСТ 32188	Маргарины		1804 2103		-
330.	ГОСТ 5472	Масла растительные		2106909804 2304-2306	Определение цвета, запаха и прозрачности	-
331.	ГОСТ 32189 п.5.2	Маргарины, жиры для кулинарии		2308 2309 5301-5303	Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция	-
	п.5.4, п.5.6	Маргарины массовой долей жира не менее 61 %			Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,1-40,0) %
	п.5.5, п.5.7	Маргарины массовой долей жира 40-60 %			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,9-40,0) %
	п.5.8	Спреды, топленые смеси, кондитерские, хлебопекарные, кулинарные жиры и жиры для молочных продуктов			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0-5) %
	п.5.10	Спреды, жиры, маргарины			Кислотность	(0,5-3,0) °К
	п.5.11	Спреды, топленые смеси			Массовая доля жира	(61,0-99,9) %
		Маргарины				(61,0-99,9) %
	п.5.12	Маргарины				(40-60) %

1	2	3	4	5	6	7		
						На 94 листах, лист 6		
332.	п.5.13	Жиры, спреды, топленые смеси				(40-85) %		
	п.5.14					(95-100) %		
	п.5.15					Жиры; жир, выделенный из маргарина	Температура плавления	(20-50) °С
	п.5.16						Температура застывания жира	(0,1-50)°С
	п.5.20, п. 5.21	Маргарины				Массовая доля поваренной соли	(0,05-1,5) %	
	п.5.22					Массовая доля линолевой кислоты	(0,1-100) %	
	п.5.25.1					Массовая доля бензойной кислоты	(0,05-0,20) %	
	п.5.25.2					Массовая доля бензоата натрия	(0,07-0,20) %	
	п.5.25.3					Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,05-0,20) %	
	п.5.25.4					Массовая доля сорбата калия (натрия)	(0,07-0,27) %	
п.5.30	Спреды и топленые смеси, вырабатываемые из молочного жира и/или растительных масел	рН	(0,1-14,0) ед. рН					
ГОСТ Р 52100 п 7.4.		Массовая доля молочного жира в жировой фазе	(5,0-85,0) %					
п.7.4		Массовая доля молочного жира	(3,0-85,0) %					
ГОСТ 34178		Кислотное число, КОН/г	(0,1-30,0) мг					
333.	приложение Б	Спред, топленая смесь, молоко и молочные продукты						
	ГОСТ 31933, п.7							
334.	п.9	Светлые и рафинированные растительные масла						
	п.10							
	ГОСТ 26593							
335.	ГОСТ 5477, п.5	Растительные масла (кроме хлопкового)						

337.	ГОСТ 5481 п.5	Масла растительные			Массовая доля нежировых примесей	(0,04-0,5) %
	п.6				Объемная доля отстоя	(0,1-25,0)%
338.	ГОСТ 31753 п.4	Масла растительные			Массовая доля фосфора	(2,0-2300) мг/кг
					Массовая доля фосфора в пересчете на оксид фосфора	(0,0005-0,53) %
339.	ГОСТ 11812 п.1	Масла растительные			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06-10,0) %
340.	ГОСТ 5475 п.3	Масла растительные			Йодное число, J2/100 г	(5-200) г
341.	ГОСТ 5479	Растительные масла и натуральные жирные кислоты			Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1-2,0) %
342.	ГОСТ 5478	Растительные масла и натуральные жирные кислоты			Число омыления, КОН /г	(100-400) мг
343.	ГОСТ 5480-59, п. I	Растительные масла и натуральные жирные кислоты			Мыло	(0,001-10) %
	ГОСТ 5480, п. III				Массовая доля мыла	(0,001-10) %
	ГОСТ 5480, п. IV				Массовая доля мыла	(0,001-10) %
344.	ГОСТ 5485-50	Растительные масла			Минеральные кислоты	Отсутствуют/присутствуют
345.	ГОСТ 31762 п.4.2	Майонез и соусы майонезные			Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	-
	п.4.3				Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
	п.4.4				Массовая доля влаги	(5,0-95,0) %
	п.4.7				Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
	п.4.8					(5,0-80,0) %
	п.4.9					(5,0-95,0) %
	п.4.11				Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	(0,5-5,0) %
	п.4.13				Кислотность	(0,05-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

п.4.15		Стойкость эмульсии	(3,0-10,0) %
п.4.16			Перекисное число (0-100) мэкв О ₂
п.4.17			Сорбиновая кислота (20-4200) мг/кг
п.4.17			Бнзойная кислота (30-10000) мг/кг
п.4.18			Массовая доля белковых веществ (0,1-10,0) %
п.4.21		Определение pH	(0,1-14,0) ед. pH

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйца, яйцепродукты).

346.	ГОСТ 7269 п.2.1	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных	10.1 10.89.12 01.47.2	0201—0210 0407-0408 0410 0504 1501 1601-1602 350300100	Консистенция, запаха, прозрачность и аромат бульона запах прозрачность и аромат бульона Отбор проб и подготовка их к испытаниям Отбор проб Отбор проб и подготовка их к испытаниям	- - - - -
347.	ГОСТ 8756.0	Продукты пищевые консервированные			Отбор проб	-
348.	ГОСТ 9792 п.2, п.3	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц			Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
349.	ГОСТ 26671	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и масорастительные			Отбор проб	-
350.	ГОСТ 31467	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы			Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-

351.	ГОСТ 31469 п.3	Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы				Отбор проб	-
352.	ГОСТ Р 51447 (ИСО 3100-1)	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы				Внешний вид	-
353.	ГОСТ 8756.18	Продукты пищевые консервированные				Герметичность металлических банок	-
						Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
						Внешний вид	-
						цвет	-
						вкус	-
						запах	-
						консистенция	-
						Внешний вид	(0-5) баллов
						цвет	(0-5) баллов
						вкус	(0-5) баллов
						запах	(0-5) баллов
354.	ГОСТ 9959	Мясные продукты				консистенция	(0-5) баллов
355.	ГОСТ 31936	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы				Массовая доля паніровки или мясного покрытия	(0,01-100) %
356.	ГОСТ 32951 п.7.13, п.7.16	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, продукты общественного питания				Массовая доля составных частей	(0,01-100) %
357.	ГОСТ 33741 п.9	Мясные и мясосодержащие консервы				Массовая доля составных частей	(0,01-100) %
358.	п.8	Мясные и мясосодержащие консервы				Масса нетто	(0,02-2500) г
	ГОСТ 23042 п.7, п.8	Мясо, мясные продукты				Массовая доля жира	(0,2-50) %

359.	ГОСТ 10574	Мясные и мясосодержащие продукты					Массовая доля крахмала	(0,03-15,4) %
360.	ГОСТ 4288 п.2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса					Отбор проб	-
	п.2.2						Определение массы	(0,02-2500) г
	п.2.3						Внешний вид	-
							вкус	-
							запах	-
	п. 2.5						Массовая доля влаги	(0,7-85,0) %
	п. 2.6						Кислотность	(0,28-10,0) °Т
	п. 2.8						Массовая доля хлеба	(0,7-30,0) %
361.	ГОСТ 34135 п.6	Рубленные мясные и мясосодержащие кулинарные изделия и полуфабрикаты					Массовая доля хлеба	Присутствует/отсутствует
	п.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы						(0,6-20,0) %
	п.9							(2,40) %
362.	ГОСТ 31470 п.4						Внешний вид	-
							вкус	-
							запах	-
							консистенция	-
	п.5						Общая кислотность	(0,3-10,0) °Т
	п. 6						Свежесть	-
	п.7						Количество летучих жирных кислот, мг КОН/100 г	(1,0-30,0) мг
	п.8						Кислотное число жира, КОН/г	(0,5-30,0) мг
	п.9						Перекисное число жира, (1/2O ₂) /кг	(0,2-40,0) ммоль
	п.10						Тест на активность пероксидазы	Присутствует/отсутствует
	п.12						Массовая доля углеводов в пересчете на глюкозу	(2,0-20,0) %

1	2	3	4	5	6	7
363.	ГОСТ 25011 п.2	Мясо и мясные продукты			Массовая доля общего белка	(0,88-75,0) %
364.	ГОСТ 32008	Мясо и мясосодержащие продукты			Массовая доля азота	(0,14-100) %
365.	ГОСТ 9793	Мясо и мясные продукты			Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
366.	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты			Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
367.	ГОСТ 31727	Мясо и мясные продукты			Массовая доля общей золы	(0,01-20,0) %
368.	ГОСТ Р 52417 п.5	Мясо птицы механической обвалки			Массовая доля костных включений	(0,1-1,5) %
369.	ГОСТ 31466 п.6	Продукты переработки мяса птицы			Массовая доля костных включений	(0,1-6,0) %
370.	ГОСТ 23231	Вареные и колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты			Остаточная активность кислотной фосфатазы	(0,0012-0,0240) %
371.	ГОСТ 31787	Вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов			Остаточная активность кислотной фосфатазы	(0,001-0,012) %
372.	ГОСТ 9794 п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля общего фосфора	(0,04-0,25) %
373.	ГОСТ 32009	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			В пересчете на фосфаты	(0,09-0,57) %
374.	ГОСТ Р 51944 п.6.1-6.10	Мясо птицы			Массовая доля общего фосфора	(0,01-1,5) %
	п.6.12				Внешний вид, запах, прозрачность, аромат бульона, консистенция	-
375.	ГОСТ Р 51487	Растительные масла и животные жиры			Масса мяса птицы	(10-2500) г
376.	ГОСТ Р 54346	Мясо и мясные продукты			Перекисное число, (1/2O ₂) /кг	(0,1-45,0) ммоль
377.	ГОСТ 34118	Мясо и мясные продукты			Перекисное число, (1/2O ₂) /кг	(0,1-40,0) ммоль
378.	ГОСТ Р 55480	Мясо и мясные продукты			Кислотное число, КОН/г	(0,1-40) мг
379.	ГОСТ 8558.1 п.8	Продукты мясные			Массовая доля нитрита натрия	(0,0002-0,012) %
380.	ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты			Массовая доля нитрита натрия	(0,0002-0,012) %

1	2	3	4	5	6	7
381.	ГОСТ Р 51478	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты			pH	(0,1-14,0) ед. pH
382.	ГОСТ 23392 п.7	Мясо всех видов убойных животных и субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)			Кол-во летучих жирных кислот, КОН в 25 г пробы	(0,3-18) мг
383.	п.6	Мясо всех видов убойных животных и мясные продукты			Продукты первичного распада белков в бульоне	-
	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, 1983г. Приложение 1	Мясо кролика, птицы			Кол-во летучих жирных кислот	(0,67-30,0) мг
		Жиры животные			Реакция на пероксидазу	Положительная/отрицательная
		Мясо, мясные продукты			pH	(0,1-14,0) ед. pH
384.	ГОСТ Р 55479	Мясо, мясные продукты			Реакция с формалином	Присутствует/отсутствует
385.	ГОСТ 31930 п.4	Замороженное мясо птицы			Прозрачность, цвет, запах	-
	п.5				Перекисное число, (1/2O ₂)/кг	(0,01-30,0) ммоль
					Кислотное число, КОН/г	(0,01-40) мг
386.	ГОСТ 9957 п.7, п.8	Мясо, мясные продукты			Содержание аминокислот азота	(25-100) мг/100г
387.	ГОСТ Р 51480	Мясо и мясные продукты			Массовая доля влаги и масного сока	(0,02-2500) г
388.	ГОСТ ISO 3960	Животные и растительные жиры и масла			Технологически добавленная влага	(0,02-2500) г
389.	ГОСТ 8285 п.2.1	Жиры животные топленые			Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
	п.2.2				Массовая доля хлоридов	(1,0-7,0) %
	п.2.3				Перекисное число, (1/2O ₂)/кг	(0,01-30,0) ммоль
					Отбор проб	-
					Вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность	
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,7-40,0) %

	п.2.4.2					Перекисное число	(0,01-30,0) ммоль
	п.2.4.1					Степень окислительной порчи	-
	п.2.4.3					Кислотное число	(0,1-40) мг КОН/г
	п.2.5					Массовая доля свободных жирных кислот (кислотность)	(0,04-14,0) %
	п.2.8					Температура плавления жира	(0,1-100) °С
	п.2.9					Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1-2,0) %
						Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,7-40,0)%
390.	ГОСТ Р 50456	Животные и растительные жиры и масла				Кислотное число, КОН/г	(0,1-100)мг
391.	ГОСТ Р 50457 п.4, п.5	Животные и растительные жиры и масла				Массовая доля хлористого натрия	(1,0-25,0) %
392.	ГОСТ 31469 п.12	Сухие и жидкие яичные продукты, яичные полуфабрикаты и кулинарные изделия				Массовая доля жира	(5,0-50,0) % (5,0-50,0) %
		Жидкие и сухие яичные продукты (кроме яичного белка), яичные полуфабрикаты и кулинарные изделия				Массовая доля сахара и массовой доля общих углеводов в пересчете на глюкозу	(2,0-20,0) %
		Сухие и жидкие яичные продукты, не содержащие лактозу и углеводы				Эффективность пастеризации	Отрицательный/положительный тест
		Жидкие и сухие яичные продукты (меланж, желток)				Массовая доля белка	(4,0-25,0) %
		Жидкий яичный белок, желток, меланж, яичные полуфабрикаты и кулинарные изделия из них					(25,0-45,0) % (30,0-55,0) % (75,0-98,0) %
	п.8	Сухой яичный желток					
		Яичный порошок					
		Сухой яичный белок					

1	2	3	4	5	6	7		
На 94 листах, лист 6								
393.	ГОСТ 32740	п.14 Жидкие и концентрированные яичные продукты, восстановленный сухой яичный белок	pH	(4,5-9,5) ед. pH				
		п.9 Сухой яичный желток Яичный порошок	Массовая доля свободных жирных кислот в жире в пересчете на олеиновую кислоту	(2,0-14,0) %				
		п.15 Сухой яичный желток Сухой яичный белок Яичный порошок	Растворимость	(2,0-14,0) % (70,0-100,0) % (60,0-100,0) %				
п.6 Жидкий яичный желток Жидкий яичный меланж, жидкий белок, яичные полуфабрикаты и кулинарные изделия	Массовая доля сухого вещества	(25,0-55,0) % (8,0-45,0) %						
394.	ГОСТ 1721 п.3.1	Сухие яичные продукты Жидкие яичные продукты (меланж, желток) Сухие яичные продукты (меланж, желток) Сухой яичный желток с добавками соли и/или гидроколлоидов Сухой яичный желток из куриных яиц с добавками соли и/или гидроколлоидов	Содержание липидного фосфора в пересчете на сухой чистый желток	(75,0-99,5) % (5,0-9,0) % (47,0-105,0) % (5,0-9,0) % (51,0-120,0) % (5,0-8,0) % (55,0-100,0) %				
		ГОСТ 1721 п.3.1	Морковь свежая	01.13 01.2	0701-0712 0714 0801-0814	Отбор проб Внешний вид запах		
		п.3.2						

Свежие овощи, фрукты, ягоды, грибы и орехи, продукция консервной и овощесушильной промышленности, соки, пряности, специй, культуры для производства напитков (чай, кофе, какао-бобы и др.)

Свежие овощи, фрукты, ягоды, грибы и орехи, продукция консервной и овощесушильной промышленности, соки, пряности, специи, культуры для производства напитков (чай, кофе, какао-бобы и др.)

				1202 2001-2009	вкус	-
					наличие больных и поврежденных корнеплодов	(1-10) %
395.	ГОСТ 1724 п.3.1	Капуста белокочанная свежая			Отбор проб	-
	п.3.2				Внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					наличие больных и поврежденных корнеплодов	(1,0-10) %
396.	ГОСТ 1722 п.3.1	Свекла свежая			Отбор проб	-
	п.3.2				Внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					наличие больных и поврежденных корнеплодов	(0,1-10) %
397.	ГОСТ 7194 п.2.1	Картофель свежий			Отбор проб	-
	п.2.2-2.6				Внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					наличие больных и поврежденных корнеплодов	(0,1-10) %
398.	ГОСТ 1725 п.2	Томаты свежие			Отбор проб	-
	п.3.1				Внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
					наличие больных и поврежденных корнеплодов	(0,1-10) %

399.	ГОСТ 1726 п.2	Огурцы свежие			Отбор проб	-
	п3.1-3.4				Внешний вид	-
400.	ГОСТ 1723 п.5 п.6.2.5	Лук репчатый свежий			запах	-
					вкус	-
					наличие больных и поврежденных корнеплодов	(0,1-10) %
					Отбор проб	-
					Внешний вид	-
401.	ГОСТ 26313	Продукты переработки плодов и овощей			запах	-
					вкус	-
					наличие больных и поврежденных корнеплодов	(0,1-10) %
402.	ГОСТ 27853	Овощи соленные и квашенные, плоды и ягоды моченые			Отбор проб	-
403.	ГОСТ 34129	Овощи соленные и квашенные, фрукты соленные и моченые			Отбор проб	-
404.	ГОСТ 12231 п.4	Овощи соленные и квашенные, плоды и ягоды моченые			Составные части	(0,1-100) %
405.	ГОСТ 8756.4	Консервированные продукты			Минеральные примеси	(0,01-10,0) %
406.	ГОСТ 26186 п.2, п.3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и масорастительные консервы			Массовая доля хлористого натрия	(0,28-30,0) %
407.	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и масорастительные консервы			Массовая доля жира	(0,7-10,0) %
408.	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, включая соковую продукцию, мясные и			pH	(2-12) ед. pH

409.	ГОСТ 8756.11 (кроме п.7)	мясорастительные консервы			Прозрачность осветленных продуктов и экстрактов	-
					Растворимость экстрактов	-
410.	МУ 5048-89 п.1 МУ 5048-89 (кроме п.3)	Продукция растениеводства			Отбор проб	-
					Массовая концентрация нитратов	(24,0-9188,0) мг/кг
411.	ГОСТ 29270-95 (кроме п.4)	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая концентрация нитратов	(36,0-9188,0) мг/кг
412.	ГОСТ 8756.9	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, компоты, экстракты			Массовая доля осадка	(0,2-10,0) %
413.	ГОСТ 8756.10 п.6 п.5	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию из фруктов и овощей			Массовая доля мякоти	(1,0-30) %
					Объемная доля мякоти	(5,0-20) %
414.	ГОСТ 8756.13 п.2	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля редуцирующих сахаров	(3,0-80,0) %
415.	ГОСТ 8756.21 п.2	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля			Массовая доля сахарозы	(3-80) %
					Массовая доля общего сахара	(3-80) %
					Массовая доля жира	(0,14-10,0) %
416.	ГОСТ 51434	Фруктовые и овощные соки и другие подобные им продукты			Молярная концентрация титруемых кислот	(40-300) ммольН ⁺ /дм ³
					Массовая концентрация титруемых кислот	(2-21) г/дм ³
					Массовая доля титруемых кислот	(0,2-2,1) %

417.	ГОСТ ISO 750	Продукты переработки фруктов и овощей			Титруемая кислотность	(0,2-2,1) %
418.	ГОСТ 34127	Соковая продукция из фруктов и овощей (кроме фруктовых и овощных пюре)			Массовая доля титруемых кислот	(0,1-35,0) %
419.	ГОСТ 25555.1	Фруктовые и овощные пюре				(0,1-35,0) %
		Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля летучих кислот (в пересчете на уксусную кислоту)	(0,04-1) %
420.	ГОСТ ISO 2448	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля этанола	(0,14-5,0) %
421.	ГОСТ 25555.4	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля золы	(0,01-6,0) %
					Щелочность общей золы, NaOH/дм ³ (кг)	(5-80) ммоль
422.	ГОСТ 33946	Фруктовые и овощные соки			Щелочность водорастворимой золы, NaOH/дм ³ (кг)	(5-80) ммоль
423.	ГОСТ ISO 763	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля золы	(0,1-1,5) %
424.	ГОСТ Р 51436	Фруктовые и овощные соки и подобные им продукты			Зола, нерастворимая в соляной кислоте	(0,01-6,0) %
425.	ГОСТ 25555.5 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей	Общая щелочность золы на 1 кг продукта, NaOH/дм ³ (кг)	(5-80) ммоль		
			Массовая доля свободного диоксида серы	(0,01-2) %		
			Массовая доля общего диоксида серы	(0,01-2) %		
	п.10		Диоксид серы	Присутствие/отсутствие		
426.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей	Массовая доля растворимых сухих веществ	(0-100,0) %		
427.	ГОСТ 29030	Плодовые и ягодные соки, сусло, сиропы, напитки	Относительная плотность	(1,057-1,1056) г/см ³		
			Массовая доля растворимых	(4,0-25,0) %		

428.	ГОСТ 6882	Сушеный виноград	сухих веществ	
429.	ГОСТ 29031	Продукты переработки плодов и овощей	Подготовка проб для определения массовой доли растворимых сухих веществ	-
430.	ГОСТ 33977	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию из фруктов и овощей	Массовая доля сухих веществ, не растворимых в воде	(0,14-10,0) %
431.	ГОСТ Р 51433	Фруктовые, овощные соки и подобные им продукты	Массовая доля сухих веществ	(0,2-10,0) %
432.	ГОСТ 1750 п.2.3	Сушеные фрукты	Массовая доля растворимых сухих веществ	(2-80) %
	п.2.2, 2.4, 2.6		Отбор проб	-
	п.2.7		Масса нетто, составные части, количество плодов в 1 кг	(10-2500) г
			Внешний вид	-
			Запах	-
			Вкус	-
	п.2.5		консистенция	-
	п.2.8, п.2.9		Зараженность вредителями хлебных запасов	Отсутствуют/присутствуют
433.	ГОСТ 34125	Сушеные фрукты и овощи, их смеси, полуфабрикат из них, в том числе цукаты	Подготовка проб к массовой доле влаги и минеральным примесям	-
434.	ГОСТ ISO 762	Продукты переработки фруктов и овощей	Отбор проб	-
435.	ГОСТ ISO 763	Продукты переработки фруктов и овощей	Подготовка проб	-
			Массовая доля минеральных примесей	(0,01-50,0) %
			Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,01-50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
436.	ГОСТ 13340.1 п.2	Овощи сушеные			Масса нетто	(0,02-310) г
	п.5				Массовая доля овощей с дефектами	(0,1-310) г
	п.6				Соотношение компонентов	(0,1-100) %
	п.7				Внешний вид	-
		Сушеные фрукты и овощи, их смеси, полуфабрикат из них, в том числе пукаты			запах	-
437.	ГОСТ 13340.2 п.3				вкус	-
	п.4				консистенция	-
					Массовая доля металлических примесей	(0,001-10,0) %
438.	ГОСТ 34130 п.5	Сушеные фрукты и овощи, их смеси, полуфабрикат из них, в том числе пукаты			Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
	п.9				Масса нетто	(0,02-310) г
	п.10				Массовая доля посторонних примесей	(0,001-50,0) %
					Внешний вид	-
		Продукты переработки фруктов и овощей			цвет	-
	п.12				консистенция	-
	п.14				вкус	-
	п.13				Массовая доля металлических примесей	(0,001-10,0) %
439.	ГОСТ 26323	Продукты переработки фруктов и овощей			Подготовка проб для минеральных примесей	-
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
440.	ГОСТ 33313	Фруктовые и овощные соки, нектары и сокоосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре			Массовая доля растительных примесей	(0,001-50,0) %
					Формольное число, 0,1 М NaOH	(1-30) см ³

441.	ГОСТ Р 51123	Плодовые и овощные соки			Массовая концентрация сульфатов	(18,5-30,0) мг/дм ³
442.	ГОСТ Р 51430	Фруктовые и овощные соки и подобные им продукты			Массовая концентрация фосфора	(20-350) мг/дм ³ (мг/кг)
443.	ГОСТ 33276 п.6	Фруктовые и овощные соки, нектары			Относительная плотность	(1,0000-1,4000) г/см ³
444.	ГОСТ Р 51438	Фруктовые и овощные соки и подобные им продукты			Массовая доля растворимых сухих веществ	(0,2-80,0) %
					Массовая концентрация азота	(300-2000) мг/дм ³
					Массовая доля азота	(300-2000) мг/кг
Кондитерские изделия						
445.	ГОСТ 5904	Изделия кондитерские	10,7	1704	Отбор проб	-
446.	ГОСТ 5897 п.1	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10,8	1801-1806 1905 2106	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Вкус	-
					аромат	-
					Масса нетто	(0,02-2500) г
					Массовая доля составных частей	(0,02-100) %
					Количество штук изделий в 1 кг продукции	(1-1000) шт.
447.	ГОСТ 5900 п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Массовая доля влаги	(0,5-50) %
	п.8				Массовая доля сухих веществ	(1,0-50,0) %
448.	ГОСТ 5903 п.3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Массовая доля редуцирующих веществ	(1,0-70,0) %
	п.5				Массовая доля сахарозы	(1,0-70,0) %
	п.6				Массовая доля общего сахара	(1,0-70,0) %
449.	ГОСТ 31902 п.7, п.8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Массовая доля жира	(2-60) %
450.	ГОСТ 5901 п.8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Массовая доля общей золы	(0,020-0,200) %

451.	п.9	полуфабрикаты			Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	(0,020-0,100) %
					Массовая доля металломатгнитной примеси	(0,00003-0,00010) %
	ГОСТ 26811	Кондитерские изделия			Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002-0,100) %
	ГОСТ 5896	Кондитерские изделия			Массовая доля спирта	(0,1-5,03) %
	ГОСТ 5898 п.2, 3, 5	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Кислотность	(0,28-6,0) град
452.	п.4, 5				Кислотность в пересчете на сухое вещество	(0,28-6,0) град
					Щелочность	(0,28-6,0) град
					Щелочность в пересчете на сухое вещество	(0,28-6,0) град
					pH	(0,1-14) ед. pH
454.	п.6	Какао-порошок, мармеладные и пастильные изделия и полуфабрикаты для их изготовления			Перекисное число жира, активного кислорода/кг	(0,2-40,0) ммоль
					Кислотное число жира, КОН/г	(0,1-30,0) мг
					Йодное число жира, I ₂ на 100 г жира	(10-150) г

Хлеб, хлебобулочные, сухарные изделия

455.	ГОСТ 5667	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.7	190120 1902 1905	Внешний вид	-
					цвет	-
					вкус	-
					запах	-
					Масса изделий	(0,02-2500) г

1	2	3	4	5	6	7																																													
456.	ГОСТ Р 54645 п.8.1-8.3	Сухарные хлебобулочные изделия																																																	
457.	8.6		<table><tr><td colspan="2">Отбор проб</td><td>-</td></tr><tr><td>Масса нетто</td><td>(0,02-2500) г</td></tr><tr><td>Количество изделий в 1 кг, лом, крошка</td><td>(1,0-1000) шт</td></tr><tr><td>Набухаемость</td><td>Размачивание/отсутствие размачивания</td></tr><tr><td>Влажность</td><td>(1,4-70,0) %</td></tr><tr><td>Массовая доля влаги</td><td>(0,5-70,0) %</td></tr><tr><td>Массовая доля влаги</td><td>(0,5-70,0) %</td></tr><tr><td>Коэффициент набухаемости</td><td>(0,1-20,0) %</td></tr><tr><td>Отбор проб</td><td>-</td></tr><tr><td>Коэффициент набухаемости</td><td>(0,1-20,0) %</td></tr><tr><td>Массовая доля влаги</td><td>(0,5-25,0) %</td></tr><tr><td>Массовая доля влаги</td><td>(0,5-25,0) %</td></tr><tr><td>Набухаемость</td><td>-</td></tr><tr><td>Кислотность</td><td>(0,7-6,0) град.</td></tr><tr><td>Намокаемость</td><td>(4-8) мин</td></tr><tr><td>Намокаемость</td><td>(8,0-20,0) %</td></tr><tr><td>Массовая доля поваренной соли</td><td>(0,14-6,0) %</td></tr><tr><td>Пористость</td><td>(30,0-90,0) %</td></tr><tr><td>Массовая доля сахара, в пересчете на сухое вещество</td><td>(0,7-30,0) %</td></tr><tr><td>Массовая доля углеводов</td><td>(0,7-30,0) %</td></tr><tr><td>Массовая доля белковых веществ</td><td>(0,057-20,0) %</td></tr><tr><td>Массовая доля жира</td><td>(0,7-30,0) %</td></tr></table>				Отбор проб		-	Масса нетто	(0,02-2500) г	Количество изделий в 1 кг, лом, крошка	(1,0-1000) шт	Набухаемость	Размачивание/отсутствие размачивания	Влажность	(1,4-70,0) %	Массовая доля влаги	(0,5-70,0) %	Массовая доля влаги	(0,5-70,0) %	Коэффициент набухаемости	(0,1-20,0) %	Отбор проб	-	Коэффициент набухаемости	(0,1-20,0) %	Массовая доля влаги	(0,5-25,0) %	Массовая доля влаги	(0,5-25,0) %	Набухаемость	-	Кислотность	(0,7-6,0) град.	Намокаемость	(4-8) мин	Намокаемость	(8,0-20,0) %	Массовая доля поваренной соли	(0,14-6,0) %	Пористость	(30,0-90,0) %	Массовая доля сахара, в пересчете на сухое вещество	(0,7-30,0) %	Массовая доля углеводов	(0,7-30,0) %	Массовая доля белковых веществ	(0,057-20,0) %	Массовая доля жира	(0,7-30,0) %
Отбор проб							-																																												
Масса нетто	(0,02-2500) г																																																		
Количество изделий в 1 кг, лом, крошка	(1,0-1000) шт																																																		
Набухаемость	Размачивание/отсутствие размачивания																																																		
Влажность	(1,4-70,0) %																																																		
Массовая доля влаги	(0,5-70,0) %																																																		
Массовая доля влаги	(0,5-70,0) %																																																		
Коэффициент набухаемости	(0,1-20,0) %																																																		
Отбор проб	-																																																		
Коэффициент набухаемости	(0,1-20,0) %																																																		
Массовая доля влаги	(0,5-25,0) %																																																		
Массовая доля влаги	(0,5-25,0) %																																																		
Набухаемость	-																																																		
Кислотность	(0,7-6,0) град.																																																		
Намокаемость	(4-8) мин																																																		
Намокаемость	(8,0-20,0) %																																																		
Массовая доля поваренной соли	(0,14-6,0) %																																																		
Пористость	(30,0-90,0) %																																																		
Массовая доля сахара, в пересчете на сухое вещество	(0,7-30,0) %																																																		
Массовая доля углеводов	(0,7-30,0) %																																																		
Массовая доля белковых веществ	(0,057-20,0) %																																																		
Массовая доля жира	(0,7-30,0) %																																																		
	8.9																																																		
	8.10																																																		
	8.11																																																		
458.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия																																																	
459.	ГОСТ 7128 п.3.6	Бараночные хлебобулочные изделия																																																	
	п.3.10																																																		
460.	ГОСТ 32124 п.8.1	Бараночные хлебобулочные изделия																																																	
	п.8.7.8																																																		
	п.8.7.2																																																		
461.	ГОСТ 8494 п.3.7	Сдобные пшеничные сухари																																																	
	п.3.11																																																		
462.	ГОСТ 686 п.3.7	Сухари																																																	
	п.3.8																																																		
463.	ГОСТ 10114	Печенье, галеты, крекер																																																	
464.	ГОСТ 5698 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия, в том числе бараночные и сухарные																																																	
465.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия массой 0,2 кг и более																																																	
466.	ГОСТ 5672 п.3, п.4	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, солонку																																																	
467.	ГОСТ 25832 п.3.3	Хлебобулочные диетические изделия																																																	
	п.3.5																																																		
468.	ГОСТ 5668 п.2	Хлеб, булочные, бараночные,																																																	

		сухарные изделия, соломку			
469.	ГОСТ 24557	Сдобные хлебобулочные изделия			(0,1-70,0) %
470.	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия			(0,5-30,0) град.

Зерно, зернобобовые культуры, продукты переработки зерна: мука, крупа, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности, крахмалы и крахмалопродукты.

471.	ГОСТ 13586.3	Зерно	10.6	1001-1008	Отбор проб	-
472.	ГОСТ Р ISO 24333	Зерно и продукты его переработки	10.89	1101-1104 1903-1904 2302	Отбор проб	-
473.	ГОСТ Р 50437	Бобовые культуры			Отбор проб	-
474.	ГОСТ 26312.1	Крупа			Отбор проб	-
475.	ГОСТ 26312.2				Отбор проб	-
476.	ГОСТ 27668	Мука и отруби			Отбор проб	-
477.	ГОСТ 27558				Внешний вид	-
					цвет	-
					запах	-
478.	ГОСТ 31964 п.5	Макаронные изделия			Отбор проб	-
	п.7.1, п.7.2				Форма и цвет макаронных изделий, запах и вкус	-
	п.7.3				Массовая доля влаги	(0,28-20,0) %
	п.7.4				Кислотность	(0,28-6,0) %
	п.7.5				Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе HCl	(0,07-0,5) %
	п.7.6				Массовая доля золы	(0,07-0,5) %
	п.7.7				Сохранность формы макаронных изделий	(1,4-50,0) %
	п.7.8				Массовая доля сухого вещества, перешедшего при варке в варочную воду	(0,56-25,0) %

479.	п.7.9	Макаронные изделия быстрого приготовления			Содержание металломатной примеси	(0,001-3,0) мг/кг
	п.7.10				Зараженность вредителями	(0,14-10,0) %
	ГОСТ 31749 п.8.1				Запах и вкус	-
	п.8.8				Массовая доля жира	(0,56-20,0) %
	п.8.12				Кислотное число жира	(0,07-30,0) мг
	п.8.13				Перекисное число жира, (1/20)/кг	(0,14-40,0) ммоль
	ГОСТ 27559				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
480.	ГОСТ 27559	Мука, отруби			Кислотное число жира	(1,0-30,0) мг
481.	ГОСТ Р 51413	Продукты переработки зерна: мука, манная крупа, полученных из мягкой и твердой пшеницы, макароны; зерно кукурузы, мука и крупы, полученные из нее, мука из ржи и овсяные хлопья				
482.	ГОСТ 9404	Мука отруби			Влажность	(0,7-30,0) %
483.	ГОСТ 26312.7	Крупа			Влажность	(0,7-30,0) %
484.	ГОСТ 13586.5	Зерновые и зернобобовые культуры			Влажность	(0,7-50,0) %
485.	ГОСТ 29305	Кукуруза в зернах			Влажность	(17,0-70,0) %
		Целые и измельченные зерна кукурузы			Влажность	(0,1-70,0) %
		Зерно и зерновые продукты			Массовая доля влаги	(10,0-18,0) %
486.	ГОСТ ISO 712	Мука			Массовая доля золы	(0,035-2,0) %
487.	ГОСТ 27494	Мука			Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,035-2,0) %
		Отруби			Массовая доля золы	(0,035-10,0) %
					Массовая доля золы в	(0,035-10,0) %
					Массовая доля золы в	(0,035-10,0) %

						пересчете на сухое вещество	
488.	ГОСТ 26312.5	Крупа				Зольность в пересчете на сухое вещество	(0,035-10,0) %
489.	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки продовольственного назначения				Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,035-10,0) %
490.	ГОСТ 10847	Зерно				Зольность в пересчете на сухое вещество	(0,07-10,0) %
491.	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки				Содержание азота	(0,01-3,0) %
492.	ГОСТ 27670	Кукурузная мука				Содержание белка	(0,057-20,0) %
493.	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки (кроме кукурузной муки)				Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество	(0,56-20,0) %
494.	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки: мука, крупы, зародышевые хлопья, отруби				Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество	(0,001-15,0) %
495.	ГОСТ 27493	Мука, отруби				Кислотное число жира, КОН на 1 г жира	(2-200) мг
496.	ГОСТ 10844	Зерно				Кислотность по болтушке	(0,28-6,0) град
497.	ГОСТ 26312.6	Овсяные хлопья				Кислотность по болтушке	(0,28-8,0) град
498.	ГОСТ 28797	Мука из мягкой пшеницы				Содержание сухой клейковины	(0,7-50,0) %
499.	ГОСТ 28796	Мука пшеничная (промышленная и экспериментальная, но не грубая мука из цельномолотой пшеницы)				Содержание сырой клейковины	(0,7-50,0) %
500.	ГОСТ 27839 п.9.2	Пшеничная мука				Количество клейковины (отмывание вручную)	(18,0-50,0) %
	п.9.3					Количество клейковины (механизированный способ)	(18,0-50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	п. 9.4				Качество клейковины	(0,5-150,0) ед. ИДК
501.	ГОСТ Р 54478 п.9.2	Зерно мягкой и твердой пшеницы			Количество клейковины (отмывание вручную)	(19,2-40,5) %
				Количество клейковины (механизированный способ)	(8,1-23,0) %	
	п. 9.3			Качество клейковины	(0,5-150,0) ед. ИДК	
	п. 9.4				Содержание сырой клейковины	(18,0-50,0) %
502.	ГОСТ Р 51412	Мука пшеничная из мягкой пшеницы			Количество сырой клейковины	(18,0-50,0) %
503.	ГОСТ 31699	Пшеница и пшеничная мука			Содержание металломагнитной примеси	(0,002-6,0) мг/кг
504.	ГОСТ 20239	Мука, крупа и отруби			Содержание сорной, зерновой примеси	(0,1-6,0) %
505.	ГОСТ 30483 п.3.1	Зерно зерновых и семена бобовых культур, солод			Общее содержание сорной примеси	(0,1-6,0) %
	п. 3.1.7			Общее содержание сорной примеси	(0,1-6,0) %	
	п.3.1.8			Общее содержание зерновой примеси	(0,1-6,0) %	
	п. 3.2.3			Содержание испорченных или поврежденных зерен	(0,1-6,0) %	
	п. 3.5			Содержание металломагнитной примеси	(0,002-10,0) мг/кг	
506.	ГОСТ 13586.6	Зерновые и зернобобовые культуры			Зараженность вредителями	(I-V) степень
507.	ГОСТ 26312.4	Крупа			Содержание минеральной примеси	(0,1-6,0) %
508.					Содержание сорной примеси	(0,1-6,0) %
	ГОСТ 13586.4	Зерно зерновых и зернобобовых культур			Содержание доброкачественного ядра	(0,1-99,9) %
	ГОСТ 10858 п.3, п.4	Семена масличных культур, предназначенные для			Зараженность вредителями	(I-III) степень
					Кислотное число масла	(0,14-30,0) мг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

		промышленной переработки				
Корма и кормовые добавки растительного и животного происхождения, продукты переработки, комбикорма						
509.	ГОСТ Р ИСО 6497	Корма	10.9 10.20.4 01.19.1	0511 0713 1208 1213 1214 2301-2306 2308-2309	Отбор проб	-
510.	ГОСТ 13979.0	Жмыхи, шроты и горчичный порошок			Отбор проб	-
511.	ГОСТ Р 55986 п.8.15	Силос из кормовых растений			Массовая доля органических кислот	(0,04-40,0) %
	Консистенция и запах				-	
	п.8.3	Корма	Количество кормовых единиц	расчетная		
	МУ по оценке качества и питательности кормов Утв. 20.06.2002г Минсельхозом России		Энергетическая питательность	расчетная		
513.	ГОСТ Р 54951	Корма для животных	Массовая доля переваримого протеина	расчетная		
			Массовая доля влаги	(0,4-30,0) %		
			Отбор проб	-		
			Содержание металломагнитных примесей	(0,002-1000) мг/кг		
			Массовая доля влаги	(0,4-30,0) %		
514.	ГОСТ 17681 п.2.2	Кормовая мука животного происхождения, костяная мука для минерального подкорма животных и птиц, рого-копытная мука, кормовой белковый концентрат	Массовая доля жира	(0,4-15,0) %		
			Массовая доля минеральных примесей	(0,4-5,0) %		
			Массовая доля клетчатки	(0,28-5) %		
			Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-20,0) %		
515.	ГОСТ Р 54705 п.4	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-20,0) %		
			Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-20,0) %		
516.	ГОСТ 31640	Корма растительного и животного происхождения,	Массовая доля сухого вещества	(5,0-95,0) %		
517.	ГОСТ 26657	Растительные корма, комбикормовое сырье	Массовая доля фосфора	(0,06-6,0) %		

1	2	3	4	5	6	7
518.	ГОСТ 26570 п.5, п.6	Растительные корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля кальция	(0,01-7,0) %
519.	ГОСТ 32904	Корма и комбикорма			Массовая доля кальция	(0,01-7,0) %
520.	ГОСТ 13496.4	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля азота	(0,01-4,8) %
					Массовая доля сырого протеина	(0,06-30,0) %
521.	ГОСТ 32044.1	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля азота	(0,01-4,8) %
					Массовая доля сырого протеина	(0,6-30,0) %
522.	ГОСТ 13979.3	Жмыхи и шроты			Массовая доля растворимых протеинов	(0,7-30,0) %
523.	ГОСТ 28074	Корма растительного происхождения			Растворимость сырого протеина	(0,06-30,0) %
524.	ГОСТ 32933	Корма, комбикорма			Содержание сырой золы	(0,1-2,0) %
525.	ГОСТ 13979.6	Жмыхи, шроты и горчичный порошок, получаемые при переработке масличных семян			Массовая доля золы	(0,07-2,0) %
					Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%	(0,07-1,5) %
526.	ГОСТ 32045	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Содержание золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,1-3,0) %
527.	ГОСТ 26226	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля сырой золы	(0,1-4,0) %
528.	ГОСТ 32905	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Содержание жира	(1,0-5,0) г/кг
529.	ГОСТ 13496.15, п.4, п.5	Корма растительного и животного происхождения, комбикорма, белково-витаминно-минеральные концентраты, смеси кормовые и комбикормовое сырье			Массовая доля сырого жира	(0,01-30,0) %

1	2	3	4	5	6	7
	п.6	Кормовые дрожжи				
530.	ГОСТ 13979.2	Жмыхи, шроты и горючий порошок, получаемые при переработке масличных семян				
531.	ГОСТ Р 53153	Жмыхи и шроты, получаемые из масличных семян				
532.	ГОСТ 26180, п.2.1	Корма растительного происхождения				
	п.3					
533.	ГОСТ 13496.12	Корма, комбикормовое сырье				
534.	ГОСТ Р 51421	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье				
535.	ГОСТ 13496.1, п.4.3	Корма, комбикормовое сырье				
536.	ГОСТ 31675, п.5, п.6	Корма растительного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты, за исключением кормов минерального происхождения и кормовых дрожжей				
537.	ГОСТ 26176, п.3	Корма растительного происхождения, комбикорма				
538.	ГОСТ Р 51636, п.6	Корма растительного происхождения, комбикорма, комбикормовое сырье				
539.	ГОСТ 13496.19, п.7	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье				
	п.9					
540.	ГОСТ 13496.13	Комбикорма				
541.	ГОСТ 13496.9, п.4	Комбикорма				
542.	ГОСТ 31484, п.6.1	Комбикорма, белково-				

Массовая доля сырого жира	(0,01-2,0) %
Массовая доля сырого жира и экстрактивных веществ	(0,6-10,0) %
Массовая доля масла	(0-5)%
Содержание аммиачного азота	(0,002-0,15) %
рН	(0,1-14) ед. рН
Общая кислотность	(0,01 °Н
Массовая доля водорастворимых хлоридов	(1,0-50,0) %
Массовая доля хлорида натрия	(0,07-10,0) %
Массовая доля сырой клетчатки	(2,0-50,0)%
Массовая доля растворимых углеводов	(0,1-50,0) %
Массовая доля водорастворимых углеводов	(1-50)%
Массовая доля нитратов	(1-1000) мг/кг
Массовая доля нитритов	(1-300) мг/кг
Зараженность вредителями хлебных запасов	-
Массовая концентрация металломагнитной примеси	(0,001-100) мг/кг
Содержание	(0,001-1000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		витамино-минеральные и амидо-витамино- минеральные концентраты, кормовые смеси, премиксы			металломагнитной примеси	
543.	ГОСТ 13979.5	Жмыхи и шроты, получаемые из масличных семян			Массовая доля металлопримесей	(0,001-1000) мг/кг
544.	ГОСТ 13979.9	Жмыхи и шроты, получаемые из соевых семян			Активность уреазы	(0,01-3,00) рН
545.	ГОСТ 13496.18, п.3	Комбикорма, комбикормовое сырье			Кислотное число жира, КОН /г	(0,4-30,0) мг
546.	ГОСТ 31485	Комбикорма, белково(амидо)- витамино-минеральные концентраты			Перекисное число, активного кислорода на 1 кг липидов	(0,05-300) ммоль
547.	ГОСТ Р 51422	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля мочевины	(0,060-10,0)%
548.	ГОСТ 29113	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля карбамида	(0,060-10,0)%
Концентраты						
549.	ГОСТ Р 55575	Сыпучие пищевые продукты	01.28	0712-0713	Массовая доля ферропримесей	(0,1-100) мг/кг
550.	ГОСТ 15113.9, п.3, п.6	Пищевые концентраты	10.83	0901	Массовая доля жира	(0,4-30,0) %
551.	ГОСТ 15113.2	Пищевые концентраты	10.84	0904-0910	Массовая доля минеральных примесей	(0,007-10,0) %
			10.73	1902	Посторонние примеси	(0,01-10,0) %
			10.61	1904	Массовая доля металлургических примесей	(0,001-10,0) %
			10.89	2104	Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
			10.84.30	2106	Массовая доля влаги	(0,35-15,0) %
			20.59.60	2501	Массовая доля хлористого натрия	(0,28-30,0) %
				3502-3503	Массовая доля сахарозы	(0,7-90,0) %
552.	ГОСТ 15113.4, п.2, п.3	Концентраты пищевые			Массовая доля примесей	(0,1-100,0%)
553.	ГОСТ 15113.7	Концентраты пищевые				
554.	ГОСТ 15113.6, п.2	Концентраты пищевые				
555.	ГОСТ ISO 927	Пряности и приправы				

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					Массовая доля посторонних веществ	(0,1-100,0%)
--	--	--	--	--	-----------------------------------	--------------

Рыба (живая, мелкая, соленая, вяленая, копченая, мороженая, охлажденная, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них, консервы, пресервы)

556.	ГОСТ 7630	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки	10.2	0301-0308 121221 1504 1604-1605	Маркировка и упаковка	-
557.	ГОСТ 7631 п.5				Порядок осмотра и подготовки	-
	п. 6.1				Внешний вид и цвет	-
	п. 6.4				Наличие посторонних примесей	Присутствуют/отсутствуют
	п. 6.5				Консистенция	-
	п. 6.6				Запах	-
	п. 6.8				Вкуса	-
	п. 7.2				Длины, высоты и массы	0-30 см
	п. 7.2				масса	(0,02-2500) г
558.	ГОСТ 11771	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Упаковка и маркировка	-
559.	ГОСТ 31413	Водоросли, травы морские и продукция из них			Правила приемки и методы отбора проб	
560.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков от 16.06.1988	Пресноводные рыбы и раки			Сероводород с подогреванием проб	-
					Концентрации pH	(0,1-14) ед. pH
					Амино-аммиачный азот	Присутствует/отсутствует
					Реакция с сернистой медью	Присутствует/отсутствует
					Реакция на пероксидазу	Присутствует/отсутствует

ГОСТ 7636 п.3.2	Рыбы, морские млекопитающие, беспозвоночные, полуфабрикаты и кулинарные изделия			Регуляжная проба	Присутствует/ отсутствует
				Массовая доля азота летучих оснований	(0,0014-2,0) %
				Аммиак (качественная реакция)	-
				Сероводород (качественная реакция)	-
				Массовая доля воды	(0,7-90,0) %
				Белковые вещества	(0,1-40,0) %
				Массовая доля хлористого натрия	(0,28-20,0) %
				Массовая доля свободной уксусной кислоты	(0,04-5,0) %
				Массовая доля жира	(0,7-50,0) %
				Соотношения отдельных частей продукта	(0,1-99) %
				Массовая доля воды	(0,7-90,0) %
				Массовая доля хлористого натрия	(0,28-20,0) %
				Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,028-0,4) %
п. 5.9	Жиры			Массовая доля песка	(0,01-1,0) %
п. 7.12				Перекишенное число жира	(0,028-30) %
п. 7.9				Кислотное число	(0,14-60) мг
п. 8.4				Металломатигитные примеси	(0,001,0) мг/кг
п. 3.5	Икра			Массовая доля хлористого	(0,28-20,0) %
п. 3.3 (кроме п.3.3.3)					
п. 4.5					
п. 3.7 (кроме 3.7.4, п.3.7.5)					
п. 3.6.2					
п. 3.4					
п. 3.3 (кроме п.3.3.3)					
п. 3.5					
п. 3.5	Кормовая мука из рыбы, морских млекопитающих и				
п. 8.4					
п. 3.5					
п. 3.5					

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.7 (кроме 3.7.4, п.3.7.5)	ракообразных			натрий	
	п. 8.9				Массовая доля жира	(0,7-50,0) %
	п. 3.3 (кроме п.3.3.3)				Массовая доля белковых веществ	(0,28-40,0) %
	п. 3.5				Массовая доля воды	(0,7-90,0) %
	п. 8.9				Массовая доля хлористого натрия	(0,28-40,0) %
	п. 3.7 (кроме 3.7.4, п.3.7.5)	Морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля белковых веществ	(0,28-40,0) %
	п. 11.6				Массовая доля азота	(0,28-6,4) %
	ГОСТ 26185 п.3.4				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-10,0) %
	п. 3.5				Массовая доля песка	(0,14-3,0) %
	п. 3.7				Общая кислотность	(0,04-30,0) %
	п. 5.4	Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки			Массовая доля жира	(0,1-70,0) %
	ГОСТ 26829 п.2				Массовая доля аммиака	(0,05-0,2) %
	ГОСТ Р 50846				Массовая доля воды	(5,0-96,0) %
	ГОСТ 33331 п.7.1				Массовая доля золы	(0,5-35,0) %
	п. 7.2				Массовая доля посторонних примесей	(0,3-50,0) %
	п. 7.3	Рыбы, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля песка	(0,2-20,0) %
	п. 7.3.2				Массовая доля	(0,001-10,0) мг/кг
	п. 7.3.3				металломагнитной примеси	

565.	ГОСТ 26808 п.2	Консервы из рыбы морепродуктов			Массовая доля сухих веществ	(0,7-80,0) %	
	п.3				Размер (длина, ширина, толщина)	(1,0-80,0) %	
566.	ГОСТ 31412 п.7.2				Водоросли, травы морские и продукция из них	Плотность	(0,014-1,0) г/см ³
	п. 7.3					Активной кислотности (рН)	(0,1-14) ед. рН
	п. 7.4	Общая кислотность				(0,05-5,0) %	
567.	ГОСТ 27082 п.2	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей			Общая кислотность	(0,05-5,0) %	
	п. 3				Массовая доля поваренной соли	(0,14-20,0) %	
568.	ГОСТ 27207				Буферность	(5,0-300) град	
569.	ГОСТ 19182 п.5, п.6	Пресервы из рыбы			Активная кислотность (рН)	(0,1-14) ед. рН	
570.	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла			Объём отстоя	(0,1-25) см3	
571.	ГОСТ 20221				Массовая доля отстоя	(1-25)%	
572.	ГОСТ 32157				Отстой в масле	(0,5-25,0) %	
573.	ГОСТ 26664 п.3	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массы нетто	(0,02-2500) г	
	п. 4				Массовая доля составных частей	(0,1-99) %	
574.	ГОСТ 27001 п.2, п.4				Массовая доля бензойноукислого натрия	(0,003-0,4) %	
575.	ГОСТ Р 55503	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов			массовая доля ортофосфатов	(0,5-20,0)г/кг	
					массовая доля	(0,8 – 20) г/кг	
			водорастворимых соединений фосфора, общего фосфора				

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Продукция общественного питания						
576.	ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания	10.8	1902-1904 2104	Отбор проб	-
577.	ГОСТ Р 54607.2				Методы физико-химических испытаний	-
	п.8.2				Масса изделий	(0,02-2500) г
	п.8.1				Цвет, вкус, запах фритюрных жиров	(3-5) баллов
578.	ГОСТ 31986				Степень термического окисления фритюрных жиров (качественная проба)	(3-5) балла
579.	ГОСТ Р 54607.3				Степень термического окисления фритюрных жиров	-
	п.6.2				Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий	Присутствует/отсутствует
	п.6.3, 6.4				Массовая доля сернистого ангидрида	(0,001-5,0) %
	п.7				Отбор проб	-
580.	МУ 1-40/3805 от 01.11.1991	Полуфабрикаты, мучные полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия и напитки, булочные и мучные кондитерские изделия			Масса единицы изделия	(0,02-2500) г
	раздел 1				Массовая доля составных частей	(0,1-99,0) %
	раздел 1.2				Массовая доля сухих веществ или влаги	(0,7-70,0) %
	раздел 2.1,				Массовая доля жира	(0,7-60,0) %
	раздел 2.2(кроме, 2.2.2, 2.3, 2.2.7				Массовая доля соли	(0,28-10,0) %
	раздел 2.8				Общая титруемая кислотность	(0,3- 6,0) град
	раздел 2.5.1					

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	раздел 2.5.2					Активная кислотность (рН)	(0,1-14) ед.рН
	раздел 2.5.3					Щелочность	(0,28-6,0) % .
	раздел 2.3.2, 2.3.4					Массовая доля общего сахара, сахарозы, редуцирующих сахаров	(0,7-60,0) %
	раздел 2.6.1					Массовая доля белка	(0,88-30,0) %
	раздел 7.1					Ферментативная инактивация (достаточность тепловой обработки)	Присутствует/отсутствует
	раздел 2.4					Массовая доля хлеба, крахмала, риса, углеводов	(0,7-20,0) %
	раздел 3.7.1					Массовая доля остаточного сернистого ангидрида	(0,001-5,0) %
	раздел 7.2					Качество фритюрного жира	(1-5) баллов
	раздел 7.4.5					Расчет пищевой ценности, калорийности	-
	раздел 7.4					Расчет рецептур	-
581.	ГОСТ Р 54607.4	Продукция общественного питания	Массовая доля влаги	(0,3-60,0) %			
582.	ГОСТ Р 54607.8		Массовая доля сухих веществ	(0,1-50,0) %			
583.	ГОСТ Р 54607.5, п.7.1, п.7.3		Массовая доля жира	(0,9-50,0) %			
584.	ГОСТ Р 54607.10		Массовая доля жира	(0,9-50,0) %			
						Массовая доля общей золы	(0,009-2,0) %
Вода питьевая, природная (поверхностная и грунтовая), вода питьевая, расфасованная в емкости, минеральные воды.							
585.	ГОСТ 17.1.5.05	Поверхностные и морские воды, лед, осадки	11.07	2201	Отбор проб	-	
586.	ГОСТ 31861	Вода				-	
587.	ГОСТ 23268.0	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые				-	
588.	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая				-	

1	2	3	4	5	6	7
589.	ГОСТ 32220	Вода питьевая расфасованная в емкости			Герметичность, полнота налива, объем	-
590.	ГОСТ 23268.1 п.2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые			Прозрачность, цвет вкус и запах	-
591.	ГОСТ 23268.5 п.2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Объем воды в бутылках	(300-1000) см ³
	п.3				Массовая концентрация кальция	(1,0-300) мг/дм ³
592.	ГОСТ 23268.2 п.1	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Массовая концентрация магния	(1,0-200) мг/дм ³
593.	ГОСТ 32037	Безалкогольные и слабоалкогольные газированные напитки, воды искусственно минерализованные и напитки из хлебного сырья			Двуокись углерода	(0,01-0,6) г/дм ³
594.	ГОСТ 31868 кроме п.4	Питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения			Двуокись углерода	(0,32-0,54) %
595.	ГОСТ Р 57164 п.6	Природная и питьевая вода в том числе расфасованная в емкости			Цветность	(1-60,0) градуса
	п. 5.8.1				Мутность	(0,58-60) мг/дм ³
	п. 5.8.2				Запах	(0-5) баллов
596.	ГОСТ Р 51232	Питьевая вода, производимая и подаваемая централизованными системами питьевого водоснабжения			Вкус, привкус	(0-5) баллов
					Водородный показатель	(0,1-14,0) ед. рН
597.	ГОСТ 31954 п.4	Природные (поверхностные и			Жесткость	(0,1-21,0) °Ж

1	2	3	4	5	6	7
		подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, а также на питьевую воду, в том числе расфасованную в емкости				
598.	ГОСТ Р 55684 п.8.3	Питьевая вода, в том числе вода, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода			Определение перманганатной окисляемости	(0,5-10) мг/дм ³
	п.8.4				Определение перманганатной окисляемости	(0,25-100) мг/дм ³
599.	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99	Питьевые, природные и сточные воды			Определение перманганатной окисляемости	(0,25-100) мг/дм ³
600.	ГОСТ 18164	Питьевая вода			Сухой остаток	(14,0-3000) мг/дм ³
601.	ГОСТ 33045 п. 5	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Аммиак и аммоний-ион	(0,1-300) мг/дм ³
	ГОСТ 33045 п. 9				Нитрат-ион	(0,1-200) мг/дм ³
	ГОСТ 33045 п. 6				Нитрит-ион	(0,003-30,0) мг/дм ³
602.	ГОСТ 23268.10	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Аммиак и аммоний-ион	(0,05-4,0) мг/дм ³
603.	ГОСТ 23268.9 п.4	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Нитрат-ион	(10-70) мг/дм ³
604.	ГОСТ 23268.8 п.3	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Нитрит-ион	(0,005-0,03) мг
605.	ГОСТ 4389 п. 2	Питьевая вода			Сульфат-ион	(2,0-600) мг/дм ³
606.	ГОСТ 31940 п. 4	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости			Сульфат-ион	(2-50) мг/дм ³
	п. 6					(25-500) мг/дм ³
607.	ГОСТ 4245 п.2	Питьевая вода			Хлор-ион	(10-700) мг/дм ³
	п.3					(10-700) мг/дм ³
608.	ГОСТ 23268.17	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Хлорид-ион	(20-3000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
609.	ГОСТ 18190 п. 2	Питьевая вода			Суммарный остаточных хлор	(0,3-3,0) мг/дм ³
	п. 3				Свободный остаточный хлор	(0,4-1,0) мг/дм ³
610.	ГОСТ 18309				Ортофосфаты и полифосфаты	(0,01-40,0) мг/дм ³
611.	ГОСТ 31957				Щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
		Питьевая и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения, а также сточная вода			Карбонат-ион	(6-6000) мг/дм ³
					Гидрокарбонат-ион	(6,1-6100) мг/дм ³
612.	ГОСТ 23268.3	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Гидрокарбонат-ион	(5-600) мг/дм ³
613.	ГОСТ 6687.8 п. 1	Искусственно минерализованные воды			Массовая доля хлористого кальция	(0,8-600) %
	п. 2				Массовая доля хлористого магния	(0,8-500) %
	п. 3				Массовая доля хлористого натрия	(1,4-3000) %
	п. 5				Массовая доля бикарбоната натрия	(0,8-600) %

Директор ООО ИЛ «БиоХимАналит»

Г.Б. Шевнина

