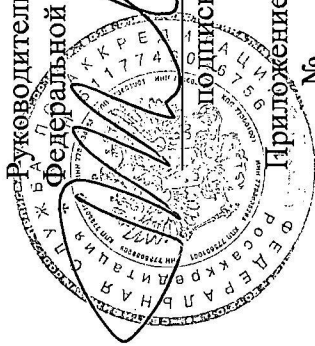


Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

м. п.



З. И. ВАК А. И.

инициалы, фамилия

040619

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU.21NB08

от " 20 г.
на 77 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательная лаборатория Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Костромской области» (ФБУ «Костромской ЦСМ»)

наименование испытательной лаборатории (центра)

156005, Россия, Костромская область, г. Кострома, ул. Советская, д. 118А (гаражно-лабораторный комплекс, литер Б)

адрес места осуществления деятельности

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика | Диапазон определения |
|-------|---|--|---------------------|------------------------|--|----------------------|
| 1 | 2 ГОСТ 33630 | 3 Сыры и плавленые сыры | 4 01.41 01.45 | 5 0401-0406 0410 | 6 Консистенция, запах при нюхании, запах и вкус | 7 - |
| 2. | ГОСТ 28283 | Сырое и термически обработанное коровье молоко | 10.51 10.52 | 1702 2105 | Запах и вкус | (1 - 5) баллов |
| 3. | ГОСТ 29245 п.3 | Молочные консервы | 10.86 10.89 | 2106 3501 | Вкус, запах, консистенция и цвет | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|------------------|--|-------------------------|---------------------------|---|---------------|
| 4. | ГОСТ 31457 п.7.2 | Закаленное мороженное молочное, сливочное и пломбир | 01.41 01.45 10.51 | 0401-0406 0410 1702 | Внешний вид, цвет (визуально), консистенция, структура и вкус | - |
| 5. | ГОСТ 31688 п.7.2 | Молоко и сливки сгущенные с сахаром | 10.52 10.86 | 2105 2106 | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 6. | ГОСТ 31981 п.7.2 | Йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов упакованные в потребительскую упаковку | 10.89 | 3501 | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 7. | ГОСТ 33632 | Молочный жир, масло и пасту масляную из коровьего молока | | | Цвет | (0-2) баллов |
| 8. | ГОСТ 31450 п.7.2 | Питьевое молоко, упакованное в потребительскую тару | | | Внешний вид и консистенция | (0-5) баллов |
| 9. | ГОСТ 31451 п.7.2 | Питьевые сливки, упакованные в потребительскую тару | | | Вкус и запах | (0-10) баллов |
| 10. | ГОСТ 31452 п.7.2 | Славки коровьего молока с добавлением молочных продуктов, или без их добавления упакованную в потребительскую тару | | | Цвет, внешний вид и консистенция | - |
| 11. | ГОСТ 31453 п.7.2 | Творог упакованный в потребительскую тару | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 12. | ГОСТ 31454 п.7.2 | Кефир упакованный в потребительскую тару | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 13. | ГОСТ 31455 п.7.2 | Ряженка, упакованная в потребительскую тару | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 14. | ГОСТ 31456 | Простокваша, упакованная в потребительскую тару | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--------------------|---|-------------------------|---------------------------|--|---------------|
| 15. | ГОСТ 31534 п.6.2 | Зерненный творог, упакованный в потребительскую тару | 01.41 01.45 10.51 | 0401-0406 0410 1702 | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 16. | ГОСТ 31661 п.6.2 | Мечниковская простокваша, упакованная в потребительскую тару | 10.52 10.86 10.89 | 2105 2106 3501 | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 17. | ГОСТ 31667 п.6.2 | Варенец упакованный в потребительскую тару | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 18. | ГОСТ 31668 п.6.2 | Ацидофилин упакованный в потребительскую тару | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 19. | ГОСТ 31680 п.7.2 | Твороженная масса «Особая» | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 20. | ГОСТ 31702 п.6.2 | Айран упакованный в потребительскую тару | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 21. | ГОСТ 31703 п. 7.2 | Консервы молочосодержащие сгущенные с сахаром | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 22. | ГОСТ 32252 п.8.2 | Питьевое молоко, упакованное в потребительскую упаковку | | | Внешний вид, консистенция и цвет | - |
| 23. | ГОСТ 32252 п.8.3 | | | | Вкус и запах | - |
| 24. | ГОСТ 32259 п.7.2 | Цельное питьевое козье молоко, упакованное в потребительскую упаковку | | | Внешний вид, консистенция и цвет | - |
| 25. | ГОСТ 32259 п.7.3 | | | | Вкус и запах | |
| 26. | ГОСТ 32260 п.7.5 | | | | Цвет | (0-5) баллов |
| | | | | | Внешний вид | (0-10) баллов |
| | | | | | Консистенция | (0-25) баллов |
| 27. | ГОСТ 32262 п.4.1.3 | Топленое масло | | | Вкус и запах | (0-10) баллов |
| | | | | | Консистенция | (0-5) баллов |
| | | | | | Цвет | (0-2) баллов |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|------------------|---|-------|-----------|---|----------------|
| 28. | ГОСТ 32263 п.6.5 | Мягкие сыры | 01.41 | 0401-0406 | Внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок и цвет | - |
| 29. | ГОСТ 32899 п.7.4 | Сливочное масло с вкусовыми компонентами | 01.45 | 0410 | Вкус и запах, консистенция, цвет | (12-20) баллов |
| 30. | ГОСТ 32922 п.6.2 | Молоко коровье пастеризованное | 10.51 | 1702 | Внешний вид, вкус, запах и цвет | - |
| 31. | ГОСТ 32923 п.7.2 | Кисломолочные продукты, расфасованные в потребительскую упаковку | 10.52 | 2105 | Внешний вид, вкус, запах и цвет | - |
| 32. | ГОСТ 32924 п.7.2 | Питьевые сливки для детского питания | 10.86 | 2106 | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 33. | ГОСТ 32925 п.7.2 | Кисломолочные продукты, упакованные в потребительскую упаковку | 10.89 | 3501 | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 34. | ГОСТ 32926 п.7.2 | Кисломолочный продукт | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 35. | ГОСТ 32927 п.7.2 | Творог для детского питания | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 36. | ГОСТ 32928 п.7.2 | Кисломолочные продукты, упакованные в потребительскую упаковку | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 37. | ГОСТ 32929 п.7.2 | Закаленное кисломолочное мороженное | | | Внешний вид, консистенция, вкус, структура и цвет | - |
| 38. | ГОСТ 32940 п.6.2 | Козье сырое молоко | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 39. | ГОСТ 33478 п.7.2 | Питьевое обогатённое молоко, упакованное в потребительскую упаковку | | | Внешний вид, консистенция и цвет | - |
| 40. | ГОСТ 33478 п.7.3 | | | | Вкус и запах | - |
| 41. | ГОСТ 33480 п.7.2 | Творожный сыр, герметично упакованный | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--------------------|--|-------------------------|---------------------------|---|---|
| 42. | ГОСТ 33491 п.7.2 | Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум | 01.41 01.45 10.51 | 0401-0406 0410 1702 | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 43. | ГОСТ 33921 п.7.2 | Молоко стуженное с сахаром варенное | 10.52 10.86 | 2105 2106 | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 44. | ГОСТ 33922 п.7.2 | Сливки сухие | 10.89 | 3501 | Консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 45. | ГОСТ 33923 п.7.2 | Консервы молочные составные стуженные с сахаром | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 46. | ГОСТ 33927 п.7.2 | Твороженные глазированные сырки | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 47. | ГОСТ 33956 п.7.4 | Молочный альбумин | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 48. | ГОСТ 33958 п.7.3.1 | Сухая молочная сыворог-ка | | | Внешний вид, консистенция и цвет | - |
| 49. | ГОСТ 33958 п.7.3.2 | | | | Вкус и запах | - |
| 50. | ГОСТ 33959 п.7.5 | Рассольные сырки | | | Внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, качество заливки, рассола, маринада | - |
| 51. | ГОСТ Р 52405 п.6.2 | Сухие продукты детского питания – каши | | | Внешний вид, вкус и запах, консистенция и цвет | - |
| 52. | ГОСТ Р 52790 п.8.2 | Твороженные глазированные сырки | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 53. | ГОСТ Р 52973 п.6.2 | Кобылье сырое молоко | | | Внешний вид, вкус и запах, консистенция и цвет | - |
| 54. | ГОСТ Р 52974 п.6.2 | Кумыс | | | Внешний вид, вкус и запах, консистенция и цвет | - |
| 55. | ГОСТ Р 52975 п.6.2 | Кобылье сухое молоко | | | Внешний вид, вкус и запах, консистенция и цвет | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|------------------------------|---|----------------------------------|-----------------------------------|--|---|
| 56. | ГОСТ Р 53421 п.8.2 и п. 8.5 | Сыры рассольные | 01.41 01.45 10.51 10.52 | 0401-0406 0410 1702 2105 | Внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок и цвет теста, качество заливки (рас-сола, маринада) | - |
| 57. | ГОСТ Р 53435 п.8.2 | Сливки – сырье, сырье и пастеризованные | 10.86 | 2106 | Внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция | - |
| 58. | ГОСТ Р 53437 п. 7.2 и п.7.5 | Сыры Сулугуни и Слои-стый | 10.89 | 3501 | Внешний вид, запах и вкус, консистенция, рисунок, цвет теста | - |
| 59. | ГОСТ Р 53438 п. 8.2 | Сыворотка молочная – сырье | | | Внешний ид, вкус и запах, консистенция | - |
| 60. | ГОСТ Р 53502 п. 8.2 и п. 8.3 | Плавяные сырные про-дукты | | | Внешний вид, цвет теста, вкус и запах, консистенция и вид на разрезе | - |
| 61. | ГОСТ Р 53512 п. 8.2 и п.8.5 | Сырные продукты | | | Внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок и цвет теста | - |
| 62. | ГОСТ Р 53513 п.8.2 | Пшхта | | | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 63. | ГОСТ Р 53914 п.7.2 | Молочный напиток упа-кованный в потребитель-скую тару | | | Внешний вид, консистенция и цвет | - |
| 64. | ГОСТ Р 53947 п.7.2 | Консервы молочные со-ставные ступенные с са-харом | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 65. | ГОСТ Р 53952 п.7.2 | Питьевое обогащённое молоко, упакованное в потребительскую тару | | | Внешний вид, консистенция и цвет | - |
| 66. | ГОСТ Р 54339 п.7.2 | Сквашенные моллосо-держачие продукты | | | Внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах | - |
| 67. | ГОСТ Р 54340 п.7.2 | Сквашенные моллочные и моллочные составные про-дукты | | | Внешний вид, консистенция, цвет | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|-----------------------------|---|----------------|-------------------|---|----------------------------------|
| 68. | ГОСТ Р 54540 п.7.2 | Молоко стуженное с сахаром варенное | 01.41 01.45 | 0401-0406 0410 | Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 69. | ГОСТ Р 54649 п.6.2 | Сухие молочосодержащие консервы | 10.51 10.52 | 1702 2105 | Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет | - |
| 70. | ГОСТ Р 54661 п.6.2 | Сливки сухие | 10.86 10.89 | 2106 3501 | Консистенция, вкус, запах и цвет | - |
| 71. | ГОСТ Р 54663 п. 8.2 и п.8.5 | Продукты сыроделия | | | Внешний вид, консистенция, вкус и запах | - |
| 72. | ГОСТ Р 54665 п.8.4 | Сыры сывороочно-альбуминные | | | Вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет теста | - |
| 73. | ГОСТ Р 56580 п.8.2 | Питьевое молоко для питания беременных и кормящих женщин | | | Внешний вид, консистенция, цвет | - |
| 74. | ГОСТ Р 56833 п. 8.2 | Деминерализованная молочная сыворопка | | | Внешний вид, консистенция, цвет продукта | - |
| 75. | ГОСТ 3623 п.6 | Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворопка | | | Эффективность пастеризации | Наличие / Отсутствие пероксидазы |
| 76. | ГОСТ 3624 | Молоко и молочные и молочосодержащие продукты | | | Кислотность | (2-150) °Т |
| 77. | ГОСТ 30305.3 | Стуженные молочные, молочосодержащие консервы и сухие молочные продукты | | | Кислотность | (2-150) °Т |
| 78. | ГОСТ 30648.4 | Молочные продукты для детского питания | | | Кислотность | (2 - 150) °Т |
| 79. | ГОСТ Р 54669 | Молоко и продукты переработки молока | | | Кислотность | (2 - 250) °Т |
| 80. | ГОСТ 3626 п. 2 | Молоко, молочные и молочосодержащие продукты | | | Массовая доля влаги и сухого вещества | (0,5-99,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|----------------------------------|---|-------------------------|---------------------------|---------------------------------------|---------------|
| 81. | ГОСТ 30305.1 | Стушенные молочные консервы | 01.41 01.45 10.51 | 0401-0406 0410 1702 | Массовая доля влаги и сухого вещества | (0,5-99,0) % |
| 82. | ГОСТ 29246 п. 2 | Сухие молочные и молочнокосодержащие консервы | 10.52 10.86 | 2105 2106 | Массовая доля влаги и сухого вещества | (0,5-99,0) % |
| 83. | ГОСТ 30648.3 (кроме п. 5 и п. 6) | Все виды молочных продуктов для детского питания | 10.89 | 3501 | Массовая доля влаги и сухого вещества | (0,5-99,0) % |
| 84. | ГОСТ Р 51464 | Казеины и казеинаты | | | Массовая доля влаги и сухого вещества | (0,5-99,0) % |
| 85. | ГОСТ Р 52993 | Казеины и казеинаты | | | Массовая доля влаги и сухого вещества | (0,5-99,0) % |
| 86. | ГОСТ Р 54668 (кроме п. 8.2) | Молоко и продукты переработки молока | | | Массовая доля влаги и сухого вещества | (0,5-99,0) % |
| 87. | ГОСТ 3627 | Сыры и сырные продукты, брынзу, соленные творожные продукты, сливочное масло и масляную пасту | | | Массовая доля хлористого натрия | (0,5-7,0) % |
| 88. | ГОСТ Р 54045 | Сыры, плавленые сыры и сырные продукты | | | Массовая доля хлоридов | (0,5-7,0) % |
| 89. | ГОСТ 3629 | Молочные продукты | | | Массовая доля спирта | (0,05-5,03) % |
| 90. | ГОСТ 5867 (кроме п. 3) | Молоко, молочный напиток, молочные и молочнокосодержащие продукты | | | Массовая доля жира | (0,5-30,0) % |
| 91. | ГОСТ 29247 | Стушенные и сухие молочные и молочнокосодержащие консервы | | | Массовая доля жира | (0,5-30,0) % |
| 92. | ГОСТ 30648.1 | Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания | | | Массовая доля жира | (0,5-30,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------------|---|----------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------------------|
| 93. | ГОСТ 8218 | Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молочносодержащие консервы | 01.41 01.45 10.51 10.52 | 0401-0406 0410 1702 2105 | Группа чистоты | (1-3) группа |
| 94. | ГОСТ 29245 | Консервы молочные | 10.86 | 2106 | Группа чистоты | (1-3) группа |
| 95. | ГОСТ 23327 (кроме п. 6.5) | Сырое, пастеризованное и стерилизованное молоко и молочный напиток, а также на кисломолочные напитки без наполнителей | 10.89 | 3501 | Массовая доля белка | (0,5-5,0) % |
| 96. | ГОСТ 30648.2 (кроме п. 5.3.8.1) | Молочные продукты для детского питания | | | Массовая доля белка | (5,0-55,0) % |
| 97. | ГОСТ Р 53951 | Молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты | | | Массовая доля белка | (5,0-55,0) % |
| 98. | ГОСТ Р 54662 (кроме п. 9.4) | Сыры сырные массы и плавленые сыры | | | Массовая доля белка | (5,0-55,0) % |
| 99. | ГОСТ 23453, п. 6 | Сырое молоко | | | Количество соматических клеток | (10^4-10^6) 1/см ³ |
| 100. | ГОСТ 24065 | Молоко | | | Карбонат или бикарбонат натрия (сода) | (0,05-5) % |
| 101. | ГОСТ 24066 | Сырое молоко | | | Аммиак | (0,006-0,1) % |
| 102. | ГОСТ 24067 | Молоко | | | Перекись водорода | (0,001-0,1) % |
| 103. | ГОСТ 25228 | Сырье и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки | | | Термоустойчивость по алкогальной пробе | (I-V) группа |
| 104. | ГОСТ 26754 (кроме п. 2.4) | Молоко | | | Температура | (0-100) °C |
| 105. | ГОСТ 29248 | Ступенное и сухие молочные консервы | | | Массовая доля сахаров | (0,01-99,0) % |
| 106. | ГОСТ Р 54667, п. 6 | Молоко и продукты переработки молока | | | Массовая доля сахаров | (1,0-50,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------|--|-------|-----------|-----------------------------------|------------------------------|
| 107. | ГОСТ 30305.4 | Сухие молочные продукты | 01.41 | 0401-0406 | Индекс растворимости | (0,1-10) см ³ |
| 108. | ГОСТ 30648.6 | Сухие молочные продукты для детского питания | 01.45 | 0410 | Индекс растворимости | (0,1-10) см ³ |
| 109. | ГОСТ 30648.5 | Молочные продукты для детского питания, кроме каш | 10.51 | 1702 | Активная кислотность | (3-8) ед. рН |
| 110. | ГОСТ 31978 | Казеины и казеинаты | 10.52 | 2105 | Активная кислотность | (3-8) ед. рН |
| 111. | ГОСТ 32892 | Молоко, молочная продукция | 10.86 | 2106 | Активная кислотность | (3-8) ед. рН |
| 112. | ГОСТ 30648.7, п. 5 | Молочные продукты для детского питания жидкие и сухие | 10.89 | 3501 | Массовая доля сахарозы | (0,5-50,0) % |
| 113. | ГОСТ 31976 | Йогурт, йогуртные продукты | | | Титруемая кислотность | (50-180) °Т |
| 114. | ГОСТ 33613 | Сливочное масло | | | Активная кислотность плазмы | (3-9) ед. рН |
| 115. | ГОСТ ISO 6731/LDF 21-2012 | Молоко, сливки и ступенное молоко без сахара | | | Общее содержание сухих веществ | (0,5-50,0) % |
| 116. | ГОСТ ISO 6734/LDF 15-2012 | Ступенное молоко с сахаром | | | Общее содержание сухих веществ | (0,5-50,0) % |
| 117. | ГОСТ Р 51453 | Безводный молочный жир, обезвоженное коровье масло | | | Перекисное число в безводном жире | (0,1-1,0) ммоль/кг |
| 118. | ГОСТ Р 51463 | Сычужные казеины и казеинаты | | | Массовая доля золы | (0,001-20) % |
| 119. | ГОСТ Р 56833 п. 8.22 | Деминерализованная молочная сыворотка | | | Массовая доля золы | (0,001-20) % |
| 120. | ГОСТ Р 51468 | Кислотные, сычужные и полученные молочнокислым брожением казеины | | | Свободная кислотность | (0,01-10) см ³ /г |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------|--|----------------------------------|------------------------------|---|-------------------------------|
| 121. | ГОСТ Р 51487 | Растительные масла и жиры вотные жиры | 01.41 01.45 | 0401-0406 0410 | Перекисное число | (0,1-45) ммоль/кг |
| 122. | ГОСТ 32189 п.5.2 и п. 5.3 | Маргарины, спреды, топлённые смеси, жиры | 10.51 10.52 10.86 10.89 | 1702 2105 2106 3501 | Цвет Запах, Вкус Консистенция Прозрачность | - |
| 123. | ГОСТ 32189 п.5.4 | | | | Массовая доля влаги и летучих веществ | (0,1-5,0) % |
| 124. | ГОСТ 32189 п.5.10 | | | | Кислотность | (0,5 - 3,0) °К |
| 125. | ГОСТ 32189 п.5.12 | | | | Массовая доля жира | (40,0-85,0) % |
| 126. | ГОСТ 32189 п.5.15 | | | | Температура плавления | (20 - 50) °С |
| 127. | ГОСТ 32189 п.5.20 | | | | Массовой доля поваренной соли | (0- 1,5) % |
| 128. | ГОСТ 32189 Приложение Б | | | | pH | (3-9) ед. pH |
| 129. | ГОСТ 17626 п.4.2 | Технический казеин в зерне | | | Массовая доля влаги | (0,1-50) % |
| 130. | ГОСТ 17626 п.4.3 | | | | Массовая доля жира | (0,01-10) % |
| 131. | ГОСТ 17626 п.4.5 | | | | Массовая доля золы (включая Р ₂ О ₅) | (0,001-20) % |
| 132. | ГОСТ 17626 п.4.7 | | | | Свободная кислотность | (0,01-10) см ² /г |
| 133. | ГОСТ 17626 п.4.8-4.9 | | | | Индекс растворимости | (0,1-10) см ³ |
| 134. | ГОСТ 17626 п.4.10 | | | | Размер зерна | (0,05-10) мм |
| 135. | ГОСТ 17626 п.4.12-4.13 | | | | Цвет | (А-Б) |
| 136. | ГОСТ 17626 п.4.14-4.15 | | | | Чистота | (1-2) группа |
| 137. | ГОСТ 17626 п.4.16 | | | | Количество пригорелых частиц | (0,01-10) % |
| 138. | ГОСТ Р 54758 п. 6 | Молоко и продукты переработки молока | | | Плотность | (1015-1040) кг/м ³ |
| 139. | ГОСТ Р 54761 п. 6 и п. 8 | Молоко и молочный продукт | | | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) | (0,5-50,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|------|-----------------------------|--|--|---|---|---------------------------------|----------------|
| 140. | ГОСТ Р 55063 п.7.6 | Сыры, плавленые сыры | 01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89 | 0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501 | Массовая доля влаги и сухого вещества | (3,0-70,0) % | |
| 141. | ГОСТ Р 55063 п.7.8 | | | | | Массовая доля жира | (7,0 - 39,0) % |
| 142. | ГОСТ Р 55063 п.7.9 | | | | | Массовая доля хлористого натрия | (0,5-10,0) % |
| 143. | ГОСТ Р 55063 п.7.10 | | | | | Массовая доля хлористого натрия | (1,0-8,0) % |
| 144. | ГОСТ Р 55361 п.7.4 | Молочный жир, масло и масляную пасту из коровьего молока | | | Массовая доля жира | (50,0-75,0) % | |
| 145. | ГОСТ Р 55361 п.7.5 | | | | Массовая доля жира | до 85 % | |
| 146. | ГОСТ Р 55361 п.7.6 | | | | Массовая доля влаги | (0,5-60,0) % | |
| 147. | ГОСТ Р 55361 п.7.9, п. 7.11 | | | | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | (1,0-25,0) % | |
| 148. | ГОСТ Р 55361 п.7.12 | | | | Массовая доля хлористого натрия | (0,5-3,0) % | |
| 149. | ГОСТ Р 55361 п.7.13 | | | | Массовая доля сахарозы | (3,0-20,0) % | |
| 150. | ГОСТ Р 55361 п.7.14 | | | | Кислотность | (1,0-6,0) °К | |
| 151. | ГОСТ Р 55361 п.7.15 | | | | Кислотность жировой фазы | (1,0-6,0) °К | |
| 152. | ГОСТ Р 55361 п.7.16 | | | | Кислотность молочной плазмы | (10,0-70,0) °Т | |
| 153. | ГОСТ 31690 п.7.2 и п. 7.3 | Плавленые сыры | | | Консистенция, вкус, запах, цвет, вид на разрезе | - | |
| 154. | ГОСТ 31690 п. 7.5 | | | | Количество воздушных пустот и нерасплавившихся частиц | (0-10) ед. | |
| 155. | ГОСТ 31690 п. 7.6 | | | | Размер воздушных пустот и нерасплавившихся частиц | (1-10) мм | |
| 156. | ГОСТ 32256 п.7.9 | Мороженное шербет и замороженные десерты с добавлением молока и молочных продуктов | | | Внешний вид, цвет, консистенция, структура, вкус, | - | |
| 157. | ГОСТ 32256 п.7.12 | | | | Массовая доля сухого вещества | (0,1-99) % | |
| 158. | ГОСТ 32256 п.7.13 | | | | Титруемая кислотность | (2 - 250) °Т | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------------------|--|----------------------------------|-----------------------------------|---|--------------------------|
| 159. | ГОСТ 32256 п.7.16 | Мороженное шербет и замороженные десерты с добавлением молока и молочных продуктов | 01.41 01.45 10.51 10.52 | 0401-0406 0410 1702 2105 | Масса нетто | (35-2000) г |
| 160. | ГОСТ 32261 | Сливочное масло | 10.86 | 2106 | Термоустойчивость | (0,70-1,00) |
| 161. | ГОСТ 33567 п.7.3.1 | Молочный сахар | 10.89 | 3501 | Внешний вид, цвет | - |
| 162. | ГОСТ 33567 п.7.3.2 | | | | Вкус, запах | - |
| 163. | ГОСТ 33567 п.7.6 | | | | Массовая доля влаги | (0,01-50) % |
| 164. | ГОСТ 33567 п.7.7 | | | | Массовая доля белка | (0,01-20) % |
| 165. | ГОСТ 33567 п.7.8 | | | | Массовая доля золы | (0,001-20) % |
| 166. | ГОСТ 33567 п.7.10 | | | | Титруемая кислотность | (2 - 250) °Г |
| 167. | ГОСТ 33567 п.7.12 | | | | Индекс растворимости | (0,1-10) см ³ |
| 168. | ГОСТ 33567 п.7.13 | | | | Группа чистоты | (I-II) |
| 169. | ГОСТ 33629 п.7.2, Приложение А | Сухое молоко | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 170. | ГОСТ 33629 п.7.9 | | | | Массовая доля молочной кислоты | (0,01-10) % |
| 171. | ГОСТ 33631 п. 7.2 и п.7.3 | Сыры для детского питания | | | Внешний вид, вкус, запах, консистенция, рисунок | - |
| 172. | ГОСТ 33631 п.7.7 | | | | Массовая доля кальция | (0,2 - 1,4) % |
| 173. | ГОСТ Р 52253 п.7.3 | Масло из коровьего молока | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 174. | ГОСТ Р 52253 п.7.4 | Сухое молоко | | | Термоустойчивость | (0,70-1,00) |
| 175. | ГОСТ Р 52791 п.7.2 | | | | Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | - |
| 176. | ГОСТ Р 52791 п.7.8 | | | | Кислотность (% молочной кислоты) | (16,0-21,0) °Г |
| 177. | ГОСТ Р 54666-2011 п.7.2 | Стерилизованное ступенчатое молоко | | | Внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах, | - |
| 178. | ГОСТ Р 54666-2011 п.7.6 | | | | Кислотность (% молочной кислоты) | (40,0-70,0) °Г |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------------------|---|--|---|--|--------------------|
| 179. | ГОСТ Р 53946-2010 п. 7.9 | Сухое молоко | 01.41, 01.45, 10.51, 10.52, 10.86, 10.89 | 0401-0406, 0410, 1702, 2105, 2106 | Кислотность (% молочной кислоты) | (0,1-100) °Т |
| 180. | ГОСТ 5472 р. III | Растительные масла | 10.62 10.84 | 1501-1504, 1506- 1518, 2103, 2106 | Цвет, запах и прозрачность | - |
| 181. | ГОСТ 10766 | Кокосовое масло | 10.85 10.89 | | Цвет, запах, прозрачность и консистенция | - |
| 182. | ГОСТ 1129 п. 8.2 и п. 8.3 | Подсолнечное масло | 20.59 | | Цвет, запах, прозрачность и вкус | - |
| 183. | ГОСТ 8808 п. 6.3-6.4 | Рафинированное, нерафинированное кукурузное масло | | | Цвет, запах, прозрачность и вкус | - |
| 184. | ГОСТ 8807 п. 6.3-6.4 | Масло горчичное | | | Цвет, запах, прозрачность и вкус | - |
| 185. | ГОСТ 8989 п. 4.2-4.3 | Конопляное масло | | | Цвет, запах, прозрачность и вкус | - |
| 186. | ГОСТ 8990 п. 6 | Кунжутное масло | | | Запах и прозрачность | - |
| 187. | ГОСТ 31760 п. 8.2-8.3 | Соевое масло | | | Запах, цвет, прозрачность и вкус | - |
| 188. | ГОСТ 5475 | Растительные масла | | | Йодное число | (5-200) мг J/100 г |
| 189. | ГОСТ 5477 | Растительное масло | | | Цветность | (1-100) мг J |
| 190. | ГОСТ 5479 | Растительные масла и натуральные жирные кислоты | | | Массовая доля неомыляемых веществ | (0,1-2,0) % |
| 191. | ГОСТ 5478 | Растительные масла и натуральные жирные кислоты | | | Число омыления | (100-400) мг КОН/г |
| 192. | ГОСТ 5480 п. II, п. III, п. IV | Растительные масла | | | Массовая доля мыла | (0,001-10,0) % |
| 193. | ГОСТ 31762 п.4.2 | Майонезы и майонезные соусы | | | Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус | - |
| 194. | ГОСТ 31762 п.4.3 | | | | Массовая доля влаги | (1,0-95,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------------|---|---|---|---------------------------------------|-----------------------------|
| 195. | ГОСТ 31762 п.4.7 | Майонезы и майонезные соусы | 10.62 10.84 10.85 10.89 20.59 | - | Массовая доля жира | (5,0 – 95,0) % |
| 196. | ГОСТ 31762 п.4.13 | | | | Кислотность | (0,05 - 10) % |
| 197. | ГОСТ 31762 п.4.15 | | | | Стойкость эмульсии | (1,0-70,0) % |
| 198. | ГОСТ 31762 п.4.18 | | | | Массовая доля белковых веществ | (0,1-10,0) % |
| 199. | ГОСТ 31762 п.4.21 | Животные и растительные жиры и масла | | | рН | (3,0-9,0) ед. рН |
| 200. | ГОСТ Р 50456 | | | | Массовая доля влаги и летучих веществ | (0,5-50,0) % |
| 201. | ГОСТ 11812 | Растительные масла | | | Массовая доля влаги и летучих веществ | (0,5-50,0) % |
| 202. | ГОСТ 26593 | Растительные масла | | | Перекисное число | (0,1-40) ммоль ½ O/кг |
| 203. | ГОСТ 31933 п. 7.1 | Растительные масла | | | Кислотное число | (0,05-30,0) мг КОН/г |
| 204. | ГОСТ Р ИСО 6884 | Животные и растительные жиры и масла | | | Массовая доля золы | (0,0001-20) % |
| 205. | ГОСТ 31647 п. 6.5, приложение Б | Пальмовое рафинированное дезодорированное масло | | | Массовая доля жира | (0,01-99,9) % |
| 206. | ГОСТ 30306 п. 6.21 | Растительное масло из ядер плодовых косточек и орехов миндаля | | | Присутствие синильной кислоты | Наличие/отсутствие |
| 207. | ГОСТ 5481 п.5 | Растительные масла | | | Массовая доля нежировых примесей | (0,04 – 90,0) % |
| 208. | ГОСТ 5481 п.6 | Масла растительные и жиры | | | Объемная доля отстоя | (0,6- 30,0) % |
| 209. | ГОСТ 5474 | | | | Массовая доля золы | (0,01-20) % |
| 210. | ГОСТ Р 50457 | Животные и растительные жиры и маслах | | | Кислотное число | (1,0-75,0) мг КОН / г |
| 211. | ГОСТ 5486 | Рафинированное льняное масло | | | Термопроба | Положительная/отрицательная |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------------|--|---|-----------|--|---|
| 212. | ГОСТ 4288 п.2.2 | Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса | 01.47 | 0201-0210 | Масса продукции | (10-2000) г |
| 213. | ГОСТ 4288 п.2.3 | | 01.49 | 0407 | Внешний вид, качество фарша запах и вкус | - |
| 214. | ГОСТ 4288 п.2.5 | Все виды мяса, мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты | 10.11 | 0408 | Массовая доля влаги | (0,1 - 99,0) % |
| 215. | ГОСТ 4288 п.2.6 | | 10.12 | 0410 | Кислотность | (0,1 - 100) °Т |
| 216. | ГОСТ 4288 п.2.7 | Мясные и мясосодержащие продукты | 10.13 | 0504 | Качественное определение наполнителя | - |
| 217. | ГОСТ 4288 п.2.8 | | 10.41 | 0511 | Массовая доля хлеба | (0,1 - 50) % |
| 218. | ГОСТ 9957 п.7 | Все виды мяса, мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты | 10.85 | 1501 | Массовая доля хлористого натрия | (0,1-7,0) % |
| 219. | ГОСТ 9794 п.8 | | 10.86 | 1502 | Массовая доля общего фосфора | (0,04-0,25) % |
| 220. | ГОСТ 10574 п.7 | Мясные и мясосодержащие продукты | 10.89 | 1506 | Массовая доля крахмала | (0,7-15,4) % |
| 221. | ГОСТ 10574 Приложение Б | | 1601-1603 | 1902 | Массовая доля лактозы | (0,7-15,4) % |
| 222. | ГОСТ 23042 п.8 | Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты | | 2104 | Массовая доля жира | (0,2-50,0) % |
| 223. | ГОСТ 26183 | | | 2106 | Массовая доля жира | (0,2-50,0) % |
| 224. | ГОСТ 23231-90 | Варенные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы | | 2301 | Массовая доля фенола (кислая фосфатаза) | (0,0012-0,024) % |
| 225. | ГОСТ 31787 | | Мясные продукты – вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов | | | Массовая доля фенола (кислая фосфатаза) |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------|---|-------|-----------|---|-------------------------|
| 226. | ГОСТ 23392 п. 6.1 | Мясо всех видов убойных животных и субпродукты | 01.47 | 0201-0210 | Количество летучих жирных кислот | (0,3-18,0) мг КОН |
| 227. | ГОСТ 23392 п. 6.2 | | 01.49 | 0407 | | |
| 228. | ГОСТ 25011 п. 6 | Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты | 10.11 | 0408 | Массовая доля общего белка | (1,0 - 55,0) % |
| 229. | ГОСТ 26186 п. 3 | Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля | 10.12 | 0410 | | |
| 230. | ГОСТ Р 51480 | Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты | 10.13 | 0504 | Массовая доля хлоридов | (1,0 - 10,0) % |
| 231. | ГОСТ 7269 | Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных | 10.41 | 0511 | | |
| 232. | ГОСТ 31727 | Мясо, в том числе мясо птицы и мясные продукты | 10.85 | 1501 | Внешний вид и цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона | |
| 233. | ГОСТ 32008 (ISO 937:1978) | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты | 10.86 | 1502 | | |
| 234. | ГОСТ 33319 | Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты | 10.89 | 1506 | Массовая доля азота | (0,1 - 15,0) % |
| 235. | ГОСТ 9793 | Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты | | 1516 | | |
| 236. | ГОСТ Р 51478 | Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты | | 1518 | Массовая доля влаги | (1,0 - 85,0) % |
| 237. | ГОСТ 29299 (ИСО 2918-75) | Мясо и мясные продукты | | 1601-1603 | | |
| | | | | 1902 | Нитриты | (0,000001 - 20,0) мг/кг |
| | | | | 2104 | | |
| | | | | 2106 | | |
| | | | | 2301 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------|--|---|---|--|------------------------------|
| 238. | ГОСТ 26188 | Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе соковая продукция, мясные и мясорастительные консервы | 01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 | 0201-0210 0407 0408 0410 0504 | pH | (2 - 12) ед. pH |
| 239. | ГОСТ Р 54346 | Мясо, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика | 10.41 10.85 10.86 | 0511 1501 1502 | Перекисное число | (0,1 - 40,0) ммоль ½ O/kg |
| 240. | ГОСТ 9959 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты | 10.89 | 1506 1516 1518 1601-1603 1902 2104 2106 2301 | Внешний вид, цвет, состояние поверхности, запах (аромат), консистенция, вид и рисунок на разрезе, структура и распределение ингредиентов, сочность, вид фарша на разрезе | - |
| 241. | ГОСТ 8558.1-78 п.5 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты | | | Массовая доля нитрита натрия | (0,000002 - 0,012) % |
| 242. | ГОСТ 32951 п.7.13 | Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты | | | Массовая доля составных частей (начинки или покрытия) | (0,1 - 90,0) % |
| 243. | ГОСТ 31936 п.7.15 | Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы | | | Массовая доля панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах | (0,1 - 85,0) % |
| 244. | ГОСТ 28561 п. 2 | Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля | | | Массовая доля влаги и сухих веществ | (0,1 - 90,0) % |
| 245. | ГОСТ 31466 п. 6 | Продукты переработки мяса птицы | | | Массовая доля костных включений | (0,1 - 1,0) % |
| 246. | ГОСТ Р 52417 п. 5 | Мясо птицы механической обвалки | | | Массовая доля костных включений | (0,1 - 1,5) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|------|-------------------|---|-----------|---|---|----------------------------------|--|
| 247. | ГОСТ 31470 п. 4 | Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | 01.47 | 0201-0210 | Внешний вид, цвет, консистенция, запах | - | |
| 248. | ГОСТ 31470 п. 5 | | 01.49 | 0407 | | Общая кислотность | (0,3 – 10,0) °Т |
| 249. | ГОСТ 31470 п. 7 | | 10.11 | 0408 | | Количество летучих жирных кислот | (1 – 100) мг КОН/100 г |
| 250. | ГОСТ 31470 п. 8 | | 10.12 | 0410 | | | Кислотное число жира |
| 251. | ГОСТ 31470 п. 9 | | 10.13 | 0504 | | Перекисное число жира | |
| 252. | ГОСТ 31470 п. 12 | | 10.41 | 0511 | | | Массовая доля углеводов, крахмала, хлеба |
| 253. | ГОСТ 31470 п. 6 | | 10.85 | 1501 | | Качественный тест на свежесть | |
| 254. | ГОСТ 31470 п. 11 | | 10.86 | 1502 | | | |
| 255. | ГОСТ 31720 | | 10.89 | 1506 | | | |
| 256. | ГОСТ 31930 п. 4 | | 1516 | 1518 | | | |
| 257. | ГОСТ 28189 п. 3.2 | Пищевые яичные продукты | 1601-1603 | Качественный тест на до-бавленные компоненты, содержащие углеводы | Внешний вид, цвет, текстура и консистенция, запах, вкус и флейвор | - | |
| 258. | ГОСТ 28189 п. 3.3 | | 1902 | | | | 2104 |
| 259. | ГОСТ 28189 п. 3.4 | Замороженное мясо птицы | 2106 | Массовая доля влаги и мясного сока | Массовая доля влаги и мясного сока | (0,1-99,9) % | |
| 260. | ГОСТ 28189 п. 3.5 | | 2301 | | | | 2301 |
| 261. | ГОСТ 28189 п. 3.6 | Костные полуфабрикаты | | Крупность помола | Содержание металломагнитных примесей | (1-100) мг/кг | |
| 262. | ГОСТ 28189 п. 3.7 | | | | | | |
| | | | | | Массовая доля жира | (0,1-70) % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-----------------------------|---------------------------------------|---|--|--|------------------------------|
| 263. | ГОСТ 28189 п. 3.8 | Костные полуфабрикаты | | | Массовая доля минеральных примесей | (0,01-50) % |
| 264. | ГОСТ Р 51944 п. 6.1-п. 6.10 | Мясо птицы | 01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 10.41 10.85 10.86 10.89 | 0201-0210 0407 0408 0410 0504 0511 1501 1502 1506 1516 1518 1601-1603 1902 2104 2106 2301 | Запах, прозрачность и аромат бульона, консистенция и состояние мышц, степень обескровливания, внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудной полости, форма тушки, упитанность кожи, степень снятия оперения, состояние костной системы у тушек | - |
| 265. | ГОСТ Р 51944 п.6.11 | | | | Температура мяса птицы | От минус 35 °С до плюс 45 °С |
| 266. | ГОСТ Р 51944 п.6.12 | | | | Масса мяса птицы | (10-5000) г |
| 267. | ГОСТ 17681 п. 2.1 | Кормовая мука животного происхождения | | | Крупность помола | (0,1-99,9) % |
| 268. | ГОСТ 17681 п. 2.2 | | | | Содержание металломатных примесей | (1-1000) мг/кг |
| 269. | ГОСТ 17681 п. 2.3 | | | | Массовая доля влаги | (0,01-50) % |
| 270. | ГОСТ 17681 п. 2.7 | | | | Массовая доля минеральных примесей | (0,01-50) % |
| 271. | ГОСТ 31657 п. 6.4 | Субпродукты птицы пищевые | | | Внешний вид, цвет и запах | - |
| 272. | ГОСТ 8756.1 п. 5 | Консервированные пищевые продукты | | | Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус | - |
| 273. | ГОСТ 8756.1 п.6 | | | | Масса нетто или объём | (1-5000) г или (1-2000) мл |
| 274. | ГОСТ 8756.1 п. 7 | | | | Массовая доля составных частей | (0,1-99,9) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|------|---------------------|----------------------------------|---|--|---|---|---------------|
| 275. | ГОСТ 8756.18 п. 6 | Консервы | 01.47 | 0201-0210 | Внешний вид упаковки | - | |
| 276. | ГОСТ 8756.18 п. 7.1 | | 01.49 | 0407, 0408 | | Герметичность упаковки | - |
| 277. | ГОСТ 8756.18 п. 8 | | 10.11 | 0410 | | Состояние внутренней поверхности потребительской упаковки | - |
| 278. | ГОСТ 33741 п. 7 | 10.12 | 0504 | Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкуса консервов | - | | |
| | | 10.13 | 0511 | | Масса нетто | | (1-5000) г |
| 279. | ГОСТ 33741 п. 8 | 10.41 | 1501 | Массовая доля составных частей | | (0,1-99,9) % | |
| 280. | ГОСТ 33741 п. 9 | 10.85 | 1502 | | Масса яиц | | (10-200) г |
| 281. | ГОСТ 31654 п. 7.3 | Мясные и мясосодержащие консервы | 10.86 | 1506 | | Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка | |
| | | | 10.89 | 1516 | | | |
| 282. | ГОСТ 31654 п. 7.4 | Пищевые куриные яйца | 10.71 | 1518 | Количество горбушек, лома | (0,1-99,9) % | |
| | | | 10.72 | 1601-1603 | | | Размер сухаря |
| 283. | ГОСТ 686 п. 3.5 | Армейские сухари | 10.73 | 1901-1905 | Влажность | (1,0-20,0) % | |
| 284. | ГОСТ 686 п. 3.4 | | 10.61 | 1902 | | | Кислотность |
| 285. | ГОСТ 686 п. 3.6 | | 10.85 | 1904 | Намокаемость | (1-15) мин. | |
| 286. | ГОСТ 686 п. 3.7 | | Бараночные хлебулочные изделия | 10.71 | | | 1901-1905 |
| 287. | ГОСТ 686 п. 3.8 | | | | Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия | 10.72 | |
| 288. | ГОСТ 7128 п. 3.3 | | Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия | 10.73 | | | 10.61 |
| | | 289. | | | ГОСТ 7128 п. 3.6 | Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия | |
| 290. | ГОСТ 5667 п. 5a1 | | Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия | 10.71 | | | 10.72 |
| | | 291. | | | ГОСТ 5667 п. 5a2 | Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия | |
| 292. | ГОСТ 26983 п.7.6 | | Хлеб Дарницкий | 10.71 | | | 10.72 |
| | | 292. | | | ГОСТ 26983 п.7.6 | Хлеб Дарницкий | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------|---|---|-------------------|--|------------------------------------|
| 293. | ГОСТ 26983 п. 7.12 | Дарницкий хлеб | 10.71 10.72 10.73 10.61 10.85 | 1901-1905 1104 | Наличие посторонних включений и хруста от микробной примеси, признаки болезней и плесени | Обнаружено / Не обнаружено |
| 294. | ГОСТ 31752 п. 7.7 | Хлебобулочные изделия, упакованные в потребительскую тару | | | Внешний вид (форма и поверхность), цвет, состояние мякиша, вкус и запах | - |
| 295. | ГОСТ 31752 п. 7.14 | | | | | |
| 296. | ГОСТ 31805 п. 8.2 | Хлебобулочные изделия из пшеничной муки | | | Внешний вид (форма и поверхность, цвет), состояние мякиша, вкус и запах | - |
| 297. | ГОСТ 31751 п. 8.7 | Жаренные хлебобулочные изделия | | | Внешний вид (форма, поверхность и цвет), состояние мякиша и начинки, вкус и запах | - |
| 298. | ГОСТ 31751 п. 8.14 | | | | Наличие посторонних включений, хруста от микробной примеси, признаков болезней и плесени | Наличие/отсутствие |
| 299. | ГОСТ 31807 п. 8.7 | Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки | | | Внешний вид (форма и поверхность, цвет), состояние мякиша, вкус и запах | - |
| 300. | ГОСТ 31807 п. 8.14 | | | | | |
| 301. | ГОСТ 5668 п. 4 | Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, солонка | | | Наличие посторонних включений, хруста от микробной примеси, признаков болезней и плесени Массовая доля жира | Наличие/отсутствие (0,1-50,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------|--|---|-------------------|--|---------------------------------|
| 302. | ГОСТ 5669 ГОСТ 5670 | Хлебобулочные изделия Хлебобулочные изделия, а также хлебобулочные изделия пониженной влажности | 10.71 10.72 10.73 10.61 10.85 | 1901-1905 1104 | Пористость Кислотность | (10-90) % (0,5-20,0) градусы |
| 303. | | | | | Массовая доля сахара | (0,1-50,0) % |
| 304. | ГОСТ 5672 | Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка | | | Массовая доля поваренной соли | (0,1-5) % |
| 305. | ГОСТ 5698 п. II | Хлеб и хлебобулочные изделия | | | Внешний вид, количество лома, внутреннее состояние, вкус, запах, хрупкость | - |
| 306. | ГОСТ 32124 п. 8.6 | Бараночные хлебобулочные изделия | | | Влажность | (0,5-30,0) % |
| 307. | ГОСТ 32124 п. 8.7.2 | | | | Наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей | Наличие/отсутствие |
| 308. | ГОСТ 32124 п. 8.12 | | | | Внешний вид, цвет, вкус, запах, хрупкость | - |
| 309. | ГОСТ 8494 п. 3.4 и п. 3.5 | Сдобные пшеничные сухари | | | Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера | (0,1-85,5) % |
| 310. | ГОСТ 8494 п. 3.6 | | | | Количество штук сухарей в 1 кг | (20-250) шт. |
| 311. | ГОСТ 8494 п. 3.3 | | | | Влажность | (1-20) % |
| 312. | ГОСТ 8494 п. 3.7 | | | | Полная набухаемость | (1-150) с |
| 313. | ГОСТ 8494 п. 3.11 | | | | Внешний вид, цвет, вкус, запах, хрупкость | - |
| 314. | ГОСТ Р 54645 п. 8.8 | Сухарные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу | | | Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера | (0,1-85,5) % |
| 315. | ГОСТ Р 54645 п. 8.9 | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|------|-------------------------------|---|---|------------------------------|---|--|----------------------------|
| 316. | ГОСТ Р 54645 п. 8.7 | Сухарные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу | 10.71 10.72 10.73 10.61 10.85 | 1901-1905 1104 | Количество сухарных изделий в 1 кг | (20-250) шт. | |
| 317. | ГОСТ Р 54645 п. 8.10 | | | | | Полная набухаемость | (0-240) с |
| 318. | ГОСТ Р 54645 п. 8.11 | | | | | Влажность | (1-20) % |
| 319. | ГОСТ Р 54645 п. 8.21 | | | | | Признаки плесени, поронние включения и хруст от минеральных примесей | Обнаружено / Не обнаружено |
| 320. | ГОСТ 9846 п. 3.1.3 и п. 3.1.4 | Хрустящие хлебцы | | | | - | |
| 321. | ГОСТ 11270 п. 3.3 и п. 3.4 | Соломка | | | | - | |
| 322. | ГОСТ 11270 п. 3.5 | | | | | Массовая доля лома и крошки | (0,1-20) % |
| 323. | ГОСТ 24557 п. 3.3 | Сдобные хлебобулочные изделия | | | Массовая доля начинки | (1-80) % | |
| 324. | ГОСТ 31749 п. 8.1 | Изделия макаронные быстрого приготовления | | | Запах и вкус | - | |
| 325. | ГОСТ 31749 п. 8.2 | | Время приготовления | (5-360) с | | | |
| 326. | ГОСТ 31749 п. 8.2 | | Состояние изделий после приготовления | - | | | |
| 327. | ГОСТ 31749 п. 8.7 | | Зараженность вредителями | Обнаружено/ не обнаружено | | | |
| 328. | ГОСТ 31749 п. 8.14.3 | Замороженные и охлаждённые хлебобулочные полуфабрикаты | | | Качество сырой клейковины муки | (1-200) мм | |
| 329. | ГОСТ 31806 п. 8.7 | | Внешний вид, запах, консистенция | - | | | |
| 330. | ГОСТ 31806 п. 8.8 | | Температура полуфабрикатов | От минус 25 °C до плюс 15 °C | | | |
| 331. | ГОСТ 31806 п. 8.15 | | | | Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней | Наличие/ отсутствие | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------|--|---|-------------------|--|--|
| 332. | ГОСТ 31806 п. 8.16 | Замороженные и охлажденные хлебобулочные полуфабрикаты | 10.71 10.72 10.73 10.61 10.85 | 1901-1905 1104 | Признаки плесени | Наличие/отсутствие |
| 333. | ГОСТ 31964 п. 7.2 | Макаронные изделия | | | Цвет, форма, запах, вкус, Массовая доля влаги | - |
| 334. | ГОСТ 31964 кроме п. 7.3.4 | | | | | |
| 335. | ГОСТ 31964 п. 7.4 | | | | Кислотность | (1,0-20,0) % (0,5-15,0) граду- сов |
| 336. | ГОСТ 31964 п.7.5 | | | | Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты | (0,01-2,0) % |
| 337. | ГОСТ 31964 п.7.7 | | | | Сохранность формы сваренных изделий | (1,0-100,0) % |
| 338. | ГОСТ 31964 кроме п. 7.8.3 | | | | Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду | (0,1-20,0) % |
| 339. | ГОСТ 31964 п.7.9 | | | | Содержание металломагнитной примеси | (1,0-10,0) мг/кг |
| 340. | ГОСТ 31964 п.7.10 | | | | Наличие зараженности вредителями | Наличие/отсутствие |
| 341. | ГОСТ 31808 п.8.1 | Полуфабрикаты из макаронных изделий | | | Цвет и форма | - |
| 342. | ГОСТ 31808 п. 8.2 | | | | Запах и вкус | - |
| 343. | ГОСТ 31808 п. 8.5 | | | | Массовая доля влаги | (1,0-20,0) % |
| 344. | ГОСТ 31808 п. 8.4 | | | | Кислотность | (0,5-15,0) граду- сов |
| 345. | ГОСТ 31808 п. 8.6 | | | | Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты | (0,01-2,0) % |
| 346. | ГОСТ 31808 п. 8.7 | | | | Сохранность формы сваренных изделий | (1,0-100,0) % |
| 347. | ГОСТ 31808 п. 8.10 | | | | Содержание металломагнитной примеси | (1,0-10,0) мг/кг |
| 348. | ГОСТ 31808 п. 8.11 | | | | Наличие зараженности вредителями | Наличие/отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------------------------|--|-------------------------|--------------------------------|---|--------------------|
| 349. | ГОСТ Р 56632 п. 7 | Хлебобулочные изделия пониженной влажности - соломка | 10.71 10.72 10.73 | 1901-1905 1104 | Внешний вид, цвет, внутреннее состояние, крупность, вкус, запах | - |
| 350. | ГОСТ Р 56632 п. 7.7.1 | | 10.61 | | Размер соломки (длина и толщина) | (1-200) мм |
| 351. | ГОСТ Р 56632 п. 7.8 | | 10.85 | | Количество слитых папочек, массовая доля лома и крошки | (0,1-50,0) % |
| 352. | ГОСТ 21094 | Хлеб и хлебобулочные изделия | | | Влажность | (1,0-50,0) % |
| 353. | ГОСТ 20239 кроме п. 3.1.1 и п. 3.2.1 | Мука, крупа и отруби | 10.31 10.61 | 1101-1103 1105-1106 2302 | Содержание металломагнитной примеси | (1,0-10,0) мг/кг |
| 354. | ГОСТ 27558 п. 3.1, п. 3.2 | Мука и отруби | | | Цвет, запах, вкус, хруст | - |
| 355. | ГОСТ 27559 | | | | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | Наличие/отсутствие |
| 356. | ГОСТ 27560 | | | | Крупность | (0,1-100) % |
| 357. | ГОСТ 9404 | | | | Влажность | (0,5-25,0) % |
| 358. | ГОСТ 27839 п. 9.2 и п. 9.5 | Мука пшеничная | | | Количество сырой или сухой клейковины | (1,0-20,0) % |
| 359. | ГОСТ 27494 | Мука и отруби | | | Зольность | (0,38-6,29) % |
| 360. | ГОСТ 26312.5 | Крупа | | | Зольность | (0,38-6,29) % |
| 361. | ГОСТ 26312.2 п.3.1-3.4 | Крупа, гречневая крупа и хлопья овсяные | | | Цвет, запах, вкус | - |
| 362. | ГОСТ 26312.2 п. 3.5 | | | | Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев | (0-20) мин |
| 363. | ГОСТ 26312.3 | Крупа | | | Зараженность вредителями хлебных запасов | Наличие/отсутствие |
| 364. | ГОСТ 26312.4 п. 3.3 | | | | Крупность или номер крупы | (0,01-100) % |
| 365. | ГОСТ 26312.4 п. 3.4 | | | | Содержание примесей | (0,1-50,0) % |
| 366. | ГОСТ 26312.6 | | | | Кислотность | (1,0-50,0) градусы |
| 367. | ГОСТ 26312.7 | | | | Влажность крупы | (0,5-30,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-----------------------|--|----------------------------------|---------------------------|--|------------------------|
| 368. | ГОСТ 5784 | Крупа ячменная | 10.31 | 1101-1103, | Цвет, вкус и запах | - |
| 369. | ГОСТ 5550 | Крупа гречневая | 10.61 | 1105-1106 | Цвет, вкус и запах | - |
| 370. | ГОСТ 6292 п. 3.14 | Крупа рисовая | | 2302 | Содержание ядер, имеющих установленное стандартном отношении длины ядра к ширине | (0,1-99,9) % |
| 371. | ГОСТ 10846 | Зерно и продукты его переработки | 01.11 | 1001-1008 | Содержание белка | (0,5-20,0) % |
| 372. | ГОСТ Р 51411 | Зерно и продукты его переработки продовольственного назначения | 01.12 01.13 01.26 10.41 | 1104 1107 1201-1208 | Содержание золы | (0,01-2,00) % |
| 373. | ГОСТ 13586.6 п. 1.4.2 | Зерно, зерновые и зернобобовые культуры | 10.61 10.86 11.06 | | Зараженность вредителями (средняя и суммарная плотность заражения) | (0-100) экземпляров/кг |
| 374. | ГОСТ 13586.6 п.2 | | | | Зараженность семян бобовых зерновками | (0,01 -20,0) % |
| 375. | ГОСТ 30483 п. 3.1.1 | | | | Содержание фракций крупной сорной примеси | (0,01-50) % |
| 376. | ГОСТ 30483 п.3.1.2 | | | | Содержание фракций явно выраженной сорной и зерновой примесей | (0,01-50,0) % |
| 377. | ГОСТ 30483 п.3.1.3 | | | | Содержание не явно выраженных испорченных и поврежденных зерен | (0,01-50,0) % |
| 378. | ГОСТ 30483 п. 3.1.4 | | | | Содержание вредной примеси | (0,01-50,0) % |
| 379. | ГОСТ 30483 п. 3.1.5 | | | | Содержание особо учитываемой примеси | (0,01-50,0) % |
| 380. | ГОСТ 30483 п. 3.1.6 | | | | Содержание семян зернобобовых культур, поврежденных зерновками и листвертками | (0,01-50,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|----------------------------|--|--|--|--|-------------------------------------|
| 381. | ГОСТ 30483 п. 3.1.7 | Зерно, зерновые и зерно-бобовые культуры | 01.11 01.12 01.13 01.26 10.41 10.61 10.86 11.06 | 1001-1008 1104 1107 1201-1208 | Общее содержание сорной примеси | (0,01-50,0) % |
| 382. | ГОСТ 30483 п. 3.1.8 | | | | Общее содержание зерновой примеси | (0,01-50,0) % |
| 383. | ГОСТ 30483 п. 3.2.3 | | | | Общее содержание красных, гликозиновых, зеленых или стекловидных зерен | (0,01 -50,0) % |
| 384. | ГОСТ 30483 п. 3.2.4 | | | | Содержание пожелтевших, меловых зерен риса | (0,01 -50,0) % |
| 385. | ГОСТ 3083 п. 3.4 | | | | Крупность | (0,1-99,9) % |
| 386. | ГОСТ 30483 п. 3.5 | | | | Содержание металломагнитной примеси | (1,0-100,0) мг/кг (0,01 -50,0) % |
| 387. | ГОСТ 13586.4 п. 3.3 | | | | Масса 1000 зерен или семян | (1-1000) г |
| 388. | ГОСТ 10842 | Зерно зерновых и бобовых культур, а также семена масличных культур | | | | |
| 389. | ГОСТ 17082.4 п. 3.2 | Плоды эфиромасличных культур | | | Зараженность клещами | (0-100) штук/кг |
| 390. | ГОСТ 17082.4 п. 3.3 | | | | Зараженность семенами | (0-100) штук/кг |
| 391. | ГОСТ 10854 п. 6.1 | Семена масличных культур | | | Массовая доля крупной сорной примеси | (0,01 -20,0) % |
| 392. | ГОСТ 10854 п. 6.2 | | | | Массовая доля явно выраженной сорной или массовой личной примеси | (0,01 -20,0) % |
| 393. | ГОСТ 27988 п. 3.2 и п. 3.3 | ГОСТ 10853 | | | Цвет, запах | - |
| 394. | ГОСТ 10856 п. 4.3 | | | | Влажность | (0,1-18,0) % |
| 395. | ГОСТ 10853 | | | | Зараженность вредителями | (0-100) экзemplары /кг |
| 396. | ГОСТ 10843 п. 4.1.2 | Зерно гречихи, проса, овса и риса | | | Пленчатость | (0,1-10,0) % |
| 397. | ГОСТ 10844 | Зерно | | | Кислотность | (1,0-50,0) граду-сы |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|------|------------------------------|-----------------------|-------------------------|---------------------------|--|-------------------------------------|---|
| 398. | МУ 5177-90 п. 2.2 и п. 2.3 | Зерно и зернопродукты | 01.11 | 1001-1008 | Наличие и содержание дезоксиэпиаленина (вомитоксина) | (0,2-10) мг/кг | |
| 399. | МУ 5177-90 п. 3.2 и п. 3.3 | | 01.12 01.13 01.26 | 1104 1107 1201-1208 | | (0,1-10) мг/кг | |
| 400. | ГОСТ ISO 712 | Пшеница, рис | 10.41 | | Содержание влаги | (0,1-18,0) % | |
| 401. | ГОСТ Р 52061 п. 6.2 и п. 6.3 | Солод ржаной сухой | 10.61 | | Внешний вид, цвет, запах, вкус | - | |
| 402. | ГОСТ Р 52061 п. 6.5 | | 10.86 | | | Массовая доля влаги | (0,1-18,0) % |
| 403. | ГОСТ Р 52061 п. 6.6 | | 11.06 | | | Качество помола | (0,1-100) % |
| 404. | ГОСТ Р 52061 п. 6.7 | | | | | Наличие минеральной примеси | Наличие / отсутствие |
| 405. | ГОСТ 15113.1 п. 4 | Пищевые концентраты | 01.28 | 0901 | Объемная масса воздушных зерен | (10-500) г/дм ³ | |
| 406. | ГОСТ 15113.1 п. 5 | | 10.31 | 0902 | | Массовая доля отдельных компонентов | (0,1-99,9) % |
| 407. | ГОСТ 15113.1 п. 6.2.1 | | 10.61 | 0904-0910 | Массовая доля палочек длиной, не соответствующей норме | (0,1-99,9) % | |
| 408. | ГОСТ 15113.1 п. 6.2.3 | | 10.62 | 1903 | | | |
| 409. | ГОСТ 15113.1 п. 7 | | 10.83 | 1904 | Массовая доля мелочи | (0,1-99,9) % | |
| 410. | ГОСТ 15113.2 п. 2 | | 10.84 | 2101 | | | |
| 411. | ГОСТ 15113.2 п. 3 | | 10.85 | 2103 | Крупность помола | (0,1-99,9) % | |
| 412. | ГОСТ 15113.2 п. 4 | | 10.86 | 2104 | | | |
| 413. | ГОСТ 15113.2 п. 5 | | 10.89 | 2106 | Массовая доля посторонних минеральных примесей | (0,01-10,0) % | |
| 414. | ГОСТ 15113.3 п. 2 | | 11.07 | | | | Массовая доля посторонних примесей и стекловидных хлопьев |
| | | | | | Массовая доля металлических примесей | (0,001-10,0) % | |
| | | | | | Зараженность вредителями хлебных запасов | Наличие / отсутствие | |
| | | | | | Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция | - | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | |
|------|-----------------------|--------------------------------------|-------------|-----------|--|---|--------------------|-----------------------------|--------------|
| 433. | ГОСТ 5898 п. 6 | Кондитерские изделия и полуфабрикаты | 10.62 | 1701-1704 | рН (активная кислотность) | (3-9) единицы рН | | | |
| 434. | ГОСТ 5900 п. 7 | | | | | | 1803 | Массовая доля влаги | (0,5-50,0) % |
| 435. | ГОСТ 5900 п. 8 | | | | | | 1805 | Массовая доля сухих веществ | (1,0-50,0) % |
| 436. | ГОСТ 5903 п. 4 - п. 6 | Пастильные кондитерские изделия | 1806 | 1905 | Массовая доля общего сахара | (0,1 - 90,0) % | | | |
| 437. | ГОСТ 6441 п. 7.2 | | 10.71 | 2007 | Вкус, запах, цвет, форма, состояние поверхности, консистенция, структура | - | | | |
| 438. | ГОСТ 6442 п. 7.2 | Мармелад | 10.72 | 2008 | Форма, состояние поверхности, консистенция | - | | | |
| 439. | ГОСТ 6478 п. 7.2 | Ирис | | | Цвет, вкус, запах, структура, консистенция, поверхность, форма | - | | | |
| 440. | ГОСТ 6502 п. 7.2 | Халва | | | Цвет, консистенция, структура, поверхность | - | | | |
| 441. | ГОСТ 6502 п. 7.3 | Мучные кондитерские изделия | | | Массовая доля лузги | (0,01-50) % | | | |
| 442. | ГОСТ 10114 | | Белый сахар | | | Намокаемость | (5-100) % | | |
| 443. | ГОСТ 12573 п. 8.1 | Кусковой белый и другие виды сахара | | | Массовая доля ферропримесей | (0,1-50,0) мг/кг | | | |
| 444. | ГОСТ 12573 п. 8.2 | | Крекер | | | Наличие ферропримесей, превышающих размер 0,3 мм | Наличие/отсутствие | | |
| 445. | ГОСТ 12574 п. 7 | ГОСТ 12576 | | | Массовая доля углекислой (карбонатной) золы | (0,001-0,1) % | | | |
| 446. | ГОСТ 12576 | | ГОСТ 12578 | | | Внешний вид и цвет, запах, чистота раствора, вкус | - | | |
| 447. | ГОСТ 12578 | ГОСТ 14033 п. 7.2 | | | Массовая доля мелочи (осколков и кристаллов) | (0,01-50,0) % | | | |
| 448. | ГОСТ 14033 п. 7.2 | | | | Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе, структура | - | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------|
| 449. | ГОСТ 14031 п. 7.2 | Вафли | 10.62 10.81 10.82 10.86 | 1701-1704 1803 1805 1806 | Вкус, запах, форма, поверхность, цвет, строение продукта в изломе, вкус, запах, цвет, консистенция начинки | - |
| 450. | ГОСТ 15052 п. 7.2 | Кексы | 10.71 10.72 | 1905 2007 2008 | Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе, структура | - |
| 451. | ГОСТ 24901 п. 7.2 | Печенье | | | Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе, структура | - |
| 452. | ГОСТ 15810 п. 7.2 | Пряничные изделия: пряники, коврижки | | | Вкус, запах, структура, цвет, вид в изломе, поверхность, форма | - |
| 453. | ГОСТ 15810 п. 7.3 | | | | Размеры пряничных изделий | (5-500) мм |
| 454. | ГОСТ 15810 п. 7.6 | | | | Плотность | (300-850) кг/м ³ |
| 455. | ГОСТ 15810 п. 7.7 | | | | Намокаемость | (5-100) % |
| 456. | ГОСТ 26811 | Кондитерские изделия | | | Массовая доля общей сернистой кислоты | (0,002 - 0,1) % |
| 457. | ГОСТ 31681 п. 7 | Кондитерские изделия: шоколад | | | Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока | (0,01 - 50,0) % |
| 458. | ГОСТ 31721 п.7.2, п. 7.3 | Шоколад | | | Форма, внешний вид, консистенция, структура | - |
| 459. | ГОСТ 31896 п. 7.2 | Сахар жидкий | | | Внешний вид, запах, вкус | - |
| 460. | ГОСТ 31896 п. 7.3 | | | | Массовая доля сухих веществ | (0,01 - 95,0) % |
| 461. | ГОСТ 31896 п. 7.7 | | | | Массовая доля золы | (0,01-2,0) % |
| 462. | ГОСТ 31896 п. 7.8 | | | | pH | (3-9) ед. pH |
| 463. | ГОСТ 31902 п.7 и п. 8 | Кондитерские изделия и полуфабрикаты | | | Массовая доля жира | (2,0 - 60,0) % |
| 464. | ГОСТ 5902 п. 2 | | | | Степень измельчения | (0,1-90,0) % |
| 465. | ГОСТ 5902 п. 5 | | | | Плотность изделия | (0,3-1,5) г/см ³ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------|--|-------|-----------|--|------------------------------|
| 466. | ГОСТ Р 54052 п. 9 | Какао и какао-порошок | 10.62 | 1701-1704 | Степень измельчения | (50 - 160) мкм |
| 467. | ГОСТ Р 54642 п. 9.1 | Сахар белый | 10.81 | 1803 | Массовая доля влаги | (0,10 - 1,00) % |
| 468. | ГОСТ Р 54642 п. 9.2 | | 10.82 | 1805 | Массовая доля сухих веществ | (99,0-99,9) % |
| 469. | ГОСТ 32616 | Какао – бобы | 10.86 | 1806 | Содержание влаги | (0,1-85,0) % |
| 470. | ГОСТ 5897 п. 2 | Кондитерские изделия и полуфабрикаты | 10.71 | 1905 | Внешний вид, вкус, запах и цвет | - |
| 471. | ГОСТ 5897 п. 3 | | 10.72 | 2007 | Размер изделий | (5-250) мм |
| 472. | ГОСТ 5897 п. 4 | | | 2008 | Количество штук изделий в 1 кг | (1-50) штук |
| 473. | ГОСТ 5897 п. 5.1 и п. 5.2 | | | | Масса нетто | (1-2000) г |
| 474. | ГОСТ 5897 п. 5.3 | | | | Массовая доля составных частей | (0,1-99,9) % |
| 475. | ГОСТ 5897 п. 5.4 | | | | Массовая доля ядер глазури | (0,1-60,0) % |
| 476. | ГОСТ 5901 п. 8 | | | | Массовая доля ядер орехов или масляных семян | (0,1-50,0) % |
| 477. | ГОСТ 5901 п. 9 | | | | Массовая доля общей золы | (0,020-0,200) % |
| 478. | ГОСТ 5901 п. 10 | | | | Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты | (0,02-0,1) % |
| 479. | ГОСТ 8756.11 п. 6 | Продукты переработки фруктов и овощей | 01.11 | 0701-0714 | Массовая доля металломагнитной примеси | (0,00003-0,0001) % |
| 480. | ГОСТ 8756.11 п. 7 | Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы | 01.13 | 0801-0811 | Прозрачность | - |
| 481. | ГОСТ 26188 | | 10.31 | 1302 | Мутность | (0,5-150) ЕМ/дм ³ |
| | | | 10.32 | 2001-2009 | рН | (2 - 12) ед. рН |
| | | | 10.39 | | | |
| | | | 10.82 | | | |
| | | | 10.89 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------------|--|---|---|--|------------------------------|
| 482. | ГОСТ 26323 п. 4 | Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Примеси растительного происхождения | (0,01-20,0) % |
| 483. | ГОСТ 1721 п.3.2 | Морковь столовая свежая | | | Внешний вид, запах, вкус Наличие больших и поврежденных корнеплодов | - (0-100,0) % |
| 484. | ГОСТ 7194 п. 2.3 | Картофель свежий | | | Наличие земли и примеси Наличие земли и примеси, внешний вид | (0-30,0) % (0-30) % |
| 485. | ГОСТ 7194 п. 2.4 | | | | Размер клубней | (10-150) мм |
| 486. | ГОСТ 7194 п. 2.5 | | | | Внешний вид | - |
| | ГОСТ 1722 п.3.2 | Свекла столовая свежая | | | Внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение | - |
| 487. | | | | | Наличие больших и поврежденных корнеплодов Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру | (0-100,0) % (5-300) мм |
| 488. | ГОСТ 1723 п. 3.2 | Лук репчатый свежий | | | Наличие земли и примеси, внешний вид Внешний вид, запах, вкус Наличие больших и поврежденных лукович | (0-30) % - (0-100,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------------|--------------------------------|---|---|---|---|
| 489. | ГОСТ 1723 п. 3.2 | Лук репчатый свежий | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру, длина шейки и пера Скрытая форма зараженно- сти вредителями и болезн- ями Содержание примеси, зем- ли и части удаленной вы- сушенной шейки Внешний вид, запах, вкус Наличие больных, повре- жденных и загрязненных кочанов Внешний вид, запах, вкус Наличие плодов, повре- жденных вредителями и болезнями Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру Внешний вид, запах, вкус Наличие загнивших, запа- ренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми жи- стыми семенами и повре- жденных плодов Размер плодов о длине или наибольшему поперечному диаметру Изогнутость плодов | (5-300) мм - (0-100,0) % - (0-100,0) % - (0-100,0) % (10-150) мм - (0-100) % (10-250) мм - |
| 490. | ГОСТ 1724 п. 3.2 | Капуста белокочанная свежая | | | | |
| 491. | ГОСТ 1725 п. 3.1 | Томаты свежие | | | | |
| 492. | ГОСТ 1726 п. 3.2 | Огурцы свежие | | | | |
| 493. | ГОСТ 1726 п. 3.3 | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------------|---------------|---|------------------------|---|---------------------------------------|
| 494. | ГОСТ 1726 п. 3.4 | Огурцы свежие | 01.11 01.13 | 0701-0714 0801-0811 | Наличие земли, прилипшей к плодам | (0-15) % |
| 495. | ГОСТ 4427 п.4.2 | Апельсины | 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 1302 2001-2009 | Внешний вид, окраска, запах и вкус Плоды с отклонениями по качеству и размеру, отдельно зеленые, подмороженные и загнившие Наличие больших и поврежденных плодов | - (0-100,0) % (0-100,0) % |
| 496. | ГОСТ 4427 п. 4.3 | | | | Размер плодов по наибольшему диаметру Площадь механических и других повреждений | (15-200) мм (1-20) см ² |
| 497. | ГОСТ 4428 п. 3.2 | Мандарины | | | Внешний вид, окраска, запах и вкус Наличие больших и поврежденных плодов | - (0-100,0) % |
| 498. | ГОСТ 4428 п. 3.3 | | | | Плоды с отклонениями по качеству и размеру, отдельно зеленые, подмороженные и загнившие Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру | (0-100) % (15-100) мм |
| 499. | ГОСТ 4429 п. 3.2 | Лимоны | | | Площадь механических и других повреждений Плоды с отклонениями по качеству и размеру, отдельно зеленые, подмороженные и загнившие, наличие больших и поврежденных плодов | (1-20) см ² (0-100,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------------------------|---|---|------------------------|--|------------------|
| 500. | ГОСТ 4429 п. 3.2 | Лимоны | 01.11 01.13 | 0701-0714 0801-0811 | Внешний вид, окраска, запах и вкус | |
| 501. | ГОСТ 5312 п. 8.3.1 | Свежий обмолоченный овощной горох | 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 1302 2001-2009 | Внешний вид, вкус, запах, цвет Наличие овощного гороха, поврежденного вредителями, пораженного болезнями и проросшего | - (0-100,0) % |
| 502. | ГОСТ 5312 п. 8.3.3 | | | | Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности; наличие семян дикой петрушки, головок осота, василька, ромашки; наличие посторонней примеси (земля, песок и др.) | (0-100,0) % |
| 503. | ГОСТ 5312 п. 8.3.4 | | | | Содержание семян пелюшки | (0,1-20,0) % |
| 504. | ГОСТ 33931 п. 7.6-п. 7.8 | Овощной горох в виде плодовых-бобов луцильных и сахарных сортов | | | Растительная примесь и битый овощной горох | (0-100,0) % |
| 505. | ГОСТ 32288 п. 9.3.3-п. 9.3.4 | Орехи лещины в скорлупе культурных сортов | | | Внешний вид, вкус, запах, цвет Наличие плодов-бобов с дефектами, поврежденных, гнилых и испорченных плодов-бобов и семян, с повреждениями насекомыми-вредителями, несвежих и с другими отклонениями по качеству | - (0-100,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------------------------|---|---|---|---|------------------------|
| 506. | ГОСТ 32288 п. 9.3.3-п.9.3.4 | Орехи лещины в скорлупе культурных сортов | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Наличие: сельскохозий- ственных вредителей, про- дуктов их жизнедеятельно- сти, орехов, поврежденных сельскохозийственными вредителями, других бога- нических сортов и товар- ных сортов, посторонних примесей, половинок оре- хов, осколков скорлупы, остатков околоплодника | (0-100,0) % |
| 507. | ГОСТ 32288 п. 9.5 | | | | Массовая доля влаги | (0,1-15,0) % |
| 508. | ГОСТ 5531 п. 3.1 ГОСТ 5531 п. 3.4 | Свежие просушенные орехи лещины | | | Внешний вид | - |
| 509. | | | | | Наличие орехов недо- зрелых, со сморщенным, прогорклым и загнившим ядром, заплесневелых, пу- стых, засоренность скорлу- пой, ломаным ядром и по- сторонними примесями, поврежденных вредителя- ми | (0-100,0) % |
| 510. | ГОСТ 5531 п. 3.5 | | | | Влажность ядра орехов | (0,1-15,0) % |
| 511. | ГОСТ 24027.2 п. 1 | Лекарственное | | | Влажность | (0,01-50,0) % |
| 512. | ГОСТ 24027.2 п. 2 | растительное сырье | | | Содержание общей золы | (0,01-2,0) % |
| 513. | ГОСТ 24027.2 п. 3 | | | | Содержание экстрактивных веществ | (0,01-50,0) % |
| 514. | ГОСТ 24027.2 п. 4 | | | | Содержание дубильных веществ | (0,01-30,0) % |
| 515. | ГОСТ Р 53884 п. 8.3 | Свежие ягоды культурных сортов земляники | | | Внешний вид, степень зре- лости, запах и вкус | - |
| 516. | ГОСТ Р 53884 п. 8.4 | | | | Наличие больших, повре- жденных ягод | Наличие/ отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------------|---|---|---|---|--------------------|
| 517. | ГОСТ Р 53884 п. 8.5 | Свежие ягоды культурных сортов земляники | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Размер ягод, белых пятен | (1-50) мм |
| 518. | ГОСТ Р 53884 п. 8.6 | | | | Массовая доля фракций ягод земляники с различными дефектами | (0,1-70,0) % |
| 519. | ГОСТ 6828 п. 3.2.2 | Свежие ягоды культурных сортов черной смородины | | | Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус | - |
| 520. | ГОСТ 6829 п. 7.5 и п.7.6 | | | | Наличие больших, поврежденных ягод | (0-100,0) % |
| 521. | ГОСТ 6830 п. 3.2 | Свежие ягоды культурных сортов крыжовника | | | Размер ягод по наибольшему поперечному диаметру | (5-60) мм |
| 522. | ГОСТ 7177 п. 7.2 | Свежие плоды производственных арбузов | | | Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус | - |
| | | | | | Наличие минеральной примеси, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности | Наличие/отсутствие |
| | | | | | Наличие больших и поврежденных ягод | (0-100,0) % |
| | | | | | Наличие плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, незрелых и перезрелых, поврежденных болезнями | Наличие/отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------------|--|---|---|--|--|
| 523. | ГОСТ 7177 п. 7.2 | Свежие плоды продовольственных арбузов | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Размер плодов | Наличие/отсутствие (0,5 - 5,0) кг |
| 524. | ГОСТ 7178 п. 7.2 | Дыни свежие | | | Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах, вкус Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Наличие плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом незрелых и перезрелых | Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие |
| 525. | ГОСТ 7975 п. 8 | Плоды тыква продовольственной свежей | | | Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах, вкус Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и поврежденными болезнями, раздавленных, треснувших, помятых и гнилых | (50 - 500) мм - Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие |
| | | | | | Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру | (10-500) мм |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------------------------|-------------------------------|---|---|--|---|
| 526. | ГОСТ 7967 п. 7.2 и п. 7.3 | Капуста краснокочанная свежая | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана Наличие кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями, запоренных Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Наличие посторонней примеси Содержание кочанов с отклонениями по качеству и массе по каждой фракции от общей массы кочанов объединенной пробы | Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие (0-100,0) % |
| 527. | ГОСТ Р 51809 п. 7.2 и п. 7.3 | Капуста белокочанная свежая | | | Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана Наличие кочанов с механическими повреждениями облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыжке) части кочана, в верхней трети кочана; с засечкой кочана и кочерыги | Наличие/отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-----------------------------|---|---|---|--|--|
| 528. | ГОСТ Р 51809 п.7.2 и п. 7.3 | Капуста белокочанная свежая | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Наличие треснувших; с механическими повреждениями на глубину не более и более 3-х см; проросших; пораженных точечным некрозом и пергаментностью; поврежденных сельскохозяйственными вредителями; загнивших; морозных; запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) | Наличие/отсутствие |
| 529. | ГОСТ Р 54903 п. 9.3 | Свежие головки (соцветия) цветной капусты ботанических сортов | | | Содержание кочанов с отклонениями по качеству и массе по каждой фракции от общей массы кочанов объединенной пробы Внешний вид, окраска, степень зрелости, состояние, запах, вкус Наличие посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей, продуктов их жизнедеятельности, гнилых или испорченных головок | (0-100,0) % - Наличие/отсутствие |
| 530. | ГОСТ 7968 п. 3.2 | Капуста цветная свежая | | | Внешний вид, запах и вкус, плотность головок Наличие загнивших, менее плотных, с незначительными проросшими внутренними листочками, с потерями и загрязненными головок | - Наличие/отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---------------------|---------------------|---|---|--|------------------------|
| 531. | ГОСТ Р 55909 п. 9.3 | Чеснок свежий | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Внешний вид, запах и вкус состояние луковиц | - |
| | | | | | Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запарен- ных, проросших, повре- жденных сельскохозяй- ственными вредителями | Наличие/ отсутствие |
| | | | | | Наличие сельскохозяй- ственных вредителей | Наличие/ отсутствие |
| | | | | | Наличие земли, прилипшей к луковицам | (0-30,0) % |
| | | | | | Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру | (5-70) мм |
| | | | | | Длина стрелки, листьев и ростков | (5-500) мм |
| | | | | | Внешний вид, запах и вкус | - |
| | | | | | Содержание луковиц за- гнивших, запаренных, под- мороженных | Наличие/ отсутствие |
| | | | | | Наличие луковиц, повре- жденных сельскохозяй- ственными вредителями | (0-100,0) % |
| | | | | | Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру | (5-100) мм |
| Наличие земли, прилипшей к луковицам | (0-30,0) % | | | | | |
| Внешний вид, запах и вкус | - | | | | | |
| 533. | ГОСТ Р 51783 п. 7.2 | Лук репчатый свежий | | | Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру | (5-150) мм |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------------------------|--|---|---|---|---------------------------------------|
| 538. | ГОСТ 13908 п. 3 | Свежие плоды культурных сортов сладкого перца | | | Наличие больших и поврежденных плодов Диаметр плодов | (0-100,0) % (1 - 150) мм |
| 539. | ГОСТ 16270 п. 2а.3 | Яблоки свежие ранних сроков созревания | | | Внешний вид, запах, вкус Наличие больших и поврежденных плодов Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру | - (0-100,0) % (0-150) мм |
| 540. | ГОСТ Р 54697 п. 8.2 и п. 8.3 | Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети | | | Внешний вид, запах, вкус Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов | - (0-100,0) % |
| 541. | ГОСТ Р 54697 п. 8.4 | | | | Наличие яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, яблок гнилых, перезрелых и испорченных | Наличие/отсутствие |
| 542. | ГОСТ 21713 п. 3.4 и п. 3.5 | Группы свежие поздних сроков созревания | | | Диаметр максимального поперечного сечения плода Содержание растворимых сухих веществ в мякоти плода | (5 - 150) мм (5,0-20,0) ° Брикса |
| 543. | ГОСТ 21713 п. 3.5 | | | | Внешний вид Содержание плодов с дефектами мякоти и кожицы Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру | - Наличие/отсутствие (1-150) мм |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|----------------------------|---|---|---|--|-------------------------|
| 544. | ГОСТ 21713 п. 3.4 и п. 3.5 | Группы свежие поздних сроков созревания | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Содержание плодов с механическими повреждениями, повреждениями вредителями и болезнями, загнивших плодов | Наличие/отсутствие |
| 545. | ГОСТ 21714 п. 3.4 и п. 3.5 | Группы свежие ранних сроков созревания | 10.82 10.89 | | Внешний вид Содержание плодов с механическими повреждениями, повреждениями вредителями и болезнями, загнивших плодов | - Наличие/отсутствие |
| 546. | ГОСТ 21714 п. 3.5 | | | | Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру | (1-150) мм |
| 547. | ГОСТ 21715 п. 10 | Свежая айва культурных сортов | | | Внешний вид, запах и вкус Содержание плодов загнивших, увядших, заплеванных, перезрелых, с механическим повреждением мякоти, с зарубцевавшимися повреждениями кожицы, с повреждениями плодожоркой | Наличие/отсутствие |
| | | | | | Содержание плодов с дефектами формы, окраски, кожуры, поврежденных насекомыми-вредителями и болезнями | Наличие/отсутствие |
| | | | | | Массовая доля плодов айвы, не соответствующих товарному сорту | (0-100,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--|----------------------------|
| 548. | ГОСТ 21715 п. 10 | Свежая айва культурных сортов | 01.11 01.13 10.31 | 0701-0714 0801-0811 1302 | Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру | (1-150) мм |
| 549. | ГОСТ 27572 п. 7.2 | Яблоки культурных сортов | 10.32 10.39 10.82 10.89 | 2001-2009 | Внешний вид, запах, вкус Наличие плодов со свежими проколами, с повреждениями плодовой кожурой, загнивших, заплесневевших, подмороженных, раздавленных | Наличие/отсутствие |
| 550. | ГОСТ 27572 п. 7.2.5 | | | | Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта | (0-100,0) % |
| 551. | ГОСТ 33499 п. 7 | Свежие плоды груш | | | Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля растворимых сухих веществ в соке плодов | (0-150) мм (0,5-20,0) % |
| | | | | | Внешний вид, запах, вкус Наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ | Наличие/отсутствие |
| | | | | | Массовая доля груш, не соответствующих данному товарному сорту по качеству и размерам | (0-100,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------|---|---|---|---|--------------------|
| 552. | ГОСТ 33499 п. 7 | Свежие плоды группы | | | Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру | (1 - 150) мм |
| 553. | ГОСТ 16524 п. 7 | Свежие плоды кизила ди- корастущего | | | Внешний вид | - |
| 554. | ГОСТ Р 53036 п. 4.1 | Корнеплоды сахарной свеклы | | | Содержание зеленой массы | (0-100,0) % |
| 555. | ГОСТ Р 53036 п. 4.2 | | | | Содержание цветущих корнеплодов | (0-100,0) % |
| 556. | ГОСТ Р 53036 п. 4.3 | | | | Содержание увядших кор- неплодов | (0-100,0) % |
| 557. | ГОСТ Р 53036 п. 4.4 | | | | Содержание мумифициро- ванных корнеплодов | (0-100,0) % |
| 558. | ГОСТ Р 53036 п. 4.5 | | | | Содержание корнеплодов с сильными механическими повреждениями | (0-100,0) % |
| 559. | ГОСТ Р 53036 п. 4.6 | | | | Содержание загнивших корнеплодов | (0-100,0) % |
| 560. | ГОСТ 33884 п. 8.2 | Корнеплоды сахарной свеклы, предназначенные для производства сахара | | | Содержание зеленой массы | (0-100,0) % |
| | | | | | Содержание увядших кор- неплодов | (0-100,0) % |
| | | | | | Содержание корнеплодов с сильными механическими повреждениями | (0-100,0) % |
| 561. | ГОСТ 19215 п. 3.3 | Свежие ягоды дикорасту- щей клюквы четырехле- пестковой | | | Содержание цветущих корнеплодов | (0-100,0) % |
| | | | | | Внешний вид (цвет, увлаж- ненность и запах ягод) | - |
| | | | | | Наличие минеральных примесей | Наличие/отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------|---|----------------------------------|--------------------------------|--|--------------------|
| 562. | ГОСТ 19215 п. 3.4 | Свежие ягоды дикорастущей клюквы четырехлепестковой | 01.11 01.13 10.31 | 0701-0714 0801-0811 1302 | Недозрелые, механически поврежденные и высохшие ягоды | (0-100,0) % |
| 563. | ГОСТ 19215 п. 3.5 | | 10.32 10.39 10.82 10.89 | 2001-2009 | . Плоды других видов растений (съедобных, несъедобных, ядовитых), плодовых ножки, мох и другие примеси | (0-100,0) % |
| 564. | ГОСТ 20450 п. 3.3 | Свежие или моченые ягоды брусники | | | Внешний вид (цвет, влажность и запах ягод) | - |
| 565. | ГОСТ 20450 п. 3.4 | | | | Ягоды недозрелые (белозеленые), перезревшие (коричневые), примятые, съедобные плоды других видов растений, органическую примесь, зеленые ягоды, несъедобные и ядовитые плоды других видов растений, загнившие и заплесневевшие | (0-100,0) % |
| 566. | ГОСТ 20450 п. 3.5 | | | | Наличие минеральной примеси (пыль, грязь) | Наличие/отсутствие |
| 567. | ГОСТ 32283 п. 9 | Свежая крупноплодная алыча культурных сортов | | | Внешний вид, степень зрелости плодов, запах и вкус | - |
| | | | | | Наличие плодов со слабой потертостью и легкими нажимами, загнивших и зеленых, плодов с градобоянами, с излишней внешней влажностью | Наличие/отсутствие |
| | | | | | Зараженность вредителями внутри плода | Наличие/Отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------|--|---|---|---|---|
| 568. | ГОСТ 32283 п. 9 | Свежая крупноплодная алыча культурных сортов | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Размер дефектов кожицы плодов Массовая доля плодов свежей алычи с повреждениями, загнивших и зеленых | (1-25) мм (0-100,0) % |
| 569. | ГОСТ 32787 п. 9 | Плоды свежих абрикосов культурных сортов | | | Внешний вид, степень зрелости плодов, запах и вкус Наличие плодов со слабой потертостью и легкими нажимами, загнивших и зеленых, плодов с градобинами, с излишней внешней влажностью | - Наличие/отсутствие |
| 570. | ГОСТ 21833 п. 3 | Свежие персики культурных сортов | | | Зараженность вредителями внутри плода Размер дефектов кожицы плодов Массовая доля плодов с повреждениями, перезревших, загнивших и зеленых | Наличие/Отсутствие (1-25) мм (0-100,0) % |
| 571. | ГОСТ Р 54702 п. 9 | Свежие персики и нектарины культурных сортов | | | Внешний вид и зрелость Повреждения вредителями и болезнями Механические и другие повреждения Внешний вид, запах и вкус Размер помятостей и дефектов кожицы плодов | - Наличие/отсутствие (1-150) мм - (1-25) мм |
| | | | | | Наличие больших, поврежденных персиков и нектаринов, плодов с дефектами форма и окраски | Наличие/отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------|--|---|---|--|-------------------------|
| 572. | ГОСТ 32286 п. 9.2 | Свежая слива | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости слив Наличие плодов, пораженных гнилью, перезревших или зеленых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонних примесей и сельскохозяйственных вредителей | - Наличие/отсутствие |
| 573. | ГОСТ 21920 п. 3 | Свежая слива и альфа крупноплодную культурных сортов | | | Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус Наличие плодов с зажившими механическими повреждениями, со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки, помятые), гнилых, зеленых, перезрелых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями | - Наличие/отсутствие |
| 574. | ГОСТ 21921 п. 3 | Свежая вишня культурных сортов | | | Внешний вид, степень зрелости Содержание плодов с механическими повреждениями и зараженностью вредителями внутри плода, с излишней внешней влажностью | - (0-100,0) % |
| 575. | ГОСТ 33801 п. 7 | Свежие плоды вишни и черешни | | | Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости Наличие больших, загнивших, увядших, заплесневевших плодов | - Наличие/отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------|---|---|---|---|-------------------------|
| 576. | ГОСТ 33801 п. 7 | Свежие плоды вишни и черешни | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Наличие поврежденных, сильно помятых свежих плодов вишни и черешни, плодов с дефектами формы и окраски | (0-70,0) % |
| 577. | ГОСТ 21922 п. 3 | Свежая черешня культурных сортов | 10.82 10.89 | | Внешний вид и зрелость Содержание плодов с механическими повреждениями и зараженностью вредителями внутри плода, с излишней внешней влажностью | - (0-100,0) % |
| 578. | ГОСТ 31782 п. 7.2 | Свежий виноград всех ампелографических сортов | | | Внешний вид, запах и вкус | - |
| 579. | ГОСТ 31782 п. 7.3 | | | | Содержание раздавленных, увяленных и поврежденных вредителями и болезнями ягод | (0-100) % |
| 580. | ГОСТ 32786 п. 9.3 | Свежий столовый виноград ампелографических сортов рода Виглис | | | Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости | - |
| 581. | ГОСТ 27573 п. 9 | Свежие плоды граната культурных сортов | | | Содержание нецелых гроздей, увяленных, треснувших, осыпавшихся, раздавленных, засохших, пораженных гнилью ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями гроздей и ягод | Наличие/отсутствие - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------|---|---|---|---|----------------|
| 582. | ГОСТ 27573 п. 9 | Свежие плоды граната культурных сортов | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Наличие плодов, поврежденных болезнями и сельскохозяйственными вредителями, загнивших, раздавленных, незрелых, с незарубцевавшимися трещинами, проколами | (0-100) % |
| 583. | ГОСТ Р 55906 п. 9 | Свежие плоды томатов | | | Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости | - |
| 584. | ГОСТ ISO 2173 | Продукты переработки фруктов и овощей | | | Содержание плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки), зеленых, мятых, перезревших, загнивших, с незарубцевавшимися трещинами, увядших, подмороженных | (0-100,0) % |
| 585. | ГОСТ Р 51433 | Фруктовые, овощные соки и подобные им продукты | | | Массовая доля растворимых сухих веществ | (0,1-70,0) % |
| 586. | ГОСТ 28741 п. 3.1 | Сушеные, обжаренные, быстрозамороженные продукты питания из картофеля | | | Массовая доля растворимых сухих веществ | (1,0 - 80,0) % |
| 587. | ГОСТ 28741 п. 3.2 | | | | Масса нетто | (10-2000) г |
| 588. | ГОСТ 28741 п. 3.3.1 | | | | Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус | - |
| 589. | ГОСТ 1750 п.2.4 | Сушеные фрукты, их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты | | | Форма и размер продукта | (1 - 200) мм |
| | | | | | Массовая доля компонентов в смесях сушеных фруктов | (0,01-99,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------|---|---|---|--|--------------------|
| 590. | ГОСТ 1750 п. 2.5 | Сушеные фрукты, их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Наличие зараженности вредителями хлебных злаков и металлических примесей | Наличие/отсутствие |
| 591. | ГОСТ 1750 п. 2.6 | | | | Количества плодов в 1 кг, массовая доля дефектных плодов и примесей | (10-1000) шт. |
| 592. | ГОСТ 1750 п. 2.7 | | | | Внешний вид, запах, вкус, консистенция | |
| 593. | ГОСТ 1750 п. 2.8 | | | | Массовая доля минеральных примесей | (0,01-20,0) % |
| 594. | ГОСТ 1750 п. 2.9 | | | | Массовая доля влаги | (0,01-90,0) % |
| 595. | ГОСТ 1750 п. 2.10 | | | | Массовая доля сернистого ангидрида | (0,0001-1,0) % |
| 596. | ГОСТ 31713 п. 7.2 | Консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов или их смеси | | | Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, качество заливки | - |
| 597. | ГОСТ 25555.3 п. 2 | Продукты переработки плодов и овощей, | | | Массовая доля минеральных примесей | (0,01-20,0) % |
| 598. | ГОСТ 25555.3 п. 4 | включая продукты питания из картофеля | | | Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте | (0,01-20,0) % |
| 599. | МУ 5048-89 п. 2 | Продукция растениеводства | | | Нитраты | (24-9188) мг/кг |
| 600. | МУ 5048-89 п. 3 | | | | Нитриты | (0,5-50) мг/кг |
| 601. | ГОСТ 29270 п. 5 | Продукты переработки плодов и овощей | | | Содержание нитратов | (6-9188) мг/кг |
| 602. | ГОСТ 28561 п. 2 | | | | Массовая доля влаги | (0,01-90,0) % |
| | | | | | Массовая доля сухих веществ | (10,0-99,99) % |
| 603. | ГОСТ 26181 п. 4 | | | | Массовая доля сорбиновой кислоты | (0,005-2,0) % |
| 604. | ГОСТ 8756.21 п. 2 | | | | Массовая доля жира | (0,1-70,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------|---|-------------------------|--------------------------------|---|---|
| 605. | ГОСТ 33538 п. 6.1.2 | Пшеница, ячмень и овес | 01.11 01.13 10.31 | 0701-0714 0801-0811 1302 | Массовая доля зерен, поврежденная клопами-черепашками | (0,01-70,0) % |
| 606. | ГОСТ 25555.4 п. 2 | Продукты переработки плодов и овощей | 10.32 | 2001-2009 | Массовая доля золы | (0,01-2,0) % |
| 607. | ГОСТ 25555.4 п. 3 | | 10.39 | | Щелочность общей золы | (0,1-50,0) см ³ сНCl |
| 608. | ГОСТ 25555.4 п. 4 | | 10.82 10.89 | | Щелочность водорастворимой золы | (0,1-50,0) см ³ сНCl |
| 609. | ГОСТ 25555.5 п. 7 | Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе сушеные фрукты, овощи, грибы и орехи | | | Массовая доля свободного и общего диоксида серы | (0,01 - 2,0) % |
| 610. | ГОСТ 27198 п. 1.5 | Свежий виноград, предназначенный для потребления в свежем виде и промышленной переработки | | | Массовая концентрация сахаров | (8,2-30,0) г/100 см ³ |
| 611. | ГОСТ ISO 750 | Продукты переработки фруктов и овощей | | | Титруемая кислотность | (0,1-50) ммоль Н ⁺ /100 г (см ³) |
| 612. | ГОСТ Р 51603 п. 7.2 | Свежие бананы | | | Внешний вид, запах и вкус, зрелость | - |
| | | | | | Содержание бананов с отклонениями по каждой фракции от общей массы или количества плодов объединенной пробы | (0,1-90,0) % |
| | | | | | Длина банана | (5-300) мм |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------|-------------------------|---|---|--|----------------------|
| 613. | ГОСТ Р 51603 п. 7.2 | Свежие бананы | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Наличие плодов менее или более установленных размеров, с искривлением формы (деформированных), сростшихся, запачканных землей или растительными остатками, с поврежденными остатками: механическими или вызванными сельскохозяйственными вредителями, с потеками латекса, поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами и трещинами кожуры, когда затронута мякоть, сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями | Наличие / отсутствие |
| 614. | ГОСТ 32284 п. 9.2 | Свежая столовая морковь | | | Наличие перезревших, загнивших, гнилые, запаренные, застуженные, подмороженные, раздавленные, с глубокими порезами, с темно-коричневой, черной или пятнистой кожурой, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями плодов | Наличие / отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------|---|---|---|--|----------------------|
| 615. | ГОСТ 32284 п. 9.2 | Свежая столовая морковь, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися трещинами глубиной 2-3 мм, покрытыми эпидермисом, образовавшимся в процессе формирования корнеплода; с зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимся в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевину; зеленчатостью или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков; полуманнными осевыми корешками; корнеплодов полуманнанных; лишенных кончиков, разветвленных, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной, наличие земли | Наличие / отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------|---|---|---|---|----------------------|
| 616. | ГОСТ 32284 п. 9.2 | Свежая столовая морковь, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Длина корнеплодов моркови, размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, длина зеленых частей или лиловатых частей головок корнеплода, длина полуманых корнеплодов и частей корнеплодов, глубина зарубцевавшихся природных трещин | (1-300) мм |
| 617. | ГОСТ 32285 п. 9.2 | Свежая столовая свекла, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети | | | Внешний вид, запах, вкус Наличие корнеплодов с порезами головок, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями, образовавшимися в результате погружений или промывки, с полуманым стержневым корнем; с зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см; с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных | Наличие / отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--|---|---|---|---|--------------------|
| 620. | ГОСТ Р 51808 п. 8 | Свежий продовольственный картофель ранних и поздних сроков созревания | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Массовую долю фракций в процентах от общей массы клубней в объединенной пробе | (0-100,0) % |
| 621. | ГОСТ 16525 п. 3.1 | Свежие орехи съедобного каштана, заготавливаемые для реализации через торговую сеть и для переработки | 10.82 10.89 | | Внешний вид | - |
| 622. | ГОСТ 16525 п. 3.2 | | | | Средняя масса | (5-50) г |
| 623. | ГОСТ 16525 п. 3.4 | | | | Влажность ядра ореха | |
| 624. | ГОСТ 16525 п. 3.6 | | | | Повреждения орехов вредителями | (0-100,0) % |
| 625. | ГОСТ 16525 п. 3.8 ГОСТ 16830 п. 4.3-4.7 | Орехи миндаля сладкого заготавливаемые, закупаемые заготовительными и торгующими организациями, реализуемые в торговой сети и используемые для переработки | | | Посторонние примеси | (0-100,0) % |
| 626. | | | | | Внешний вид | - |
| 627. | ГОСТ 16830 п. 4.8 | | | | Посторонние примеси, обломки скорлупы, орехи с присохшей кожурой, выход ядра, наличие орехов недоразвитых, пораженных вредителями, плесневелых и орехов с камедью, наличие прогорклых ядер, орехов с горьким ядром, | (0-100,0) % |
| 628. | ГОСТ 16830 п. 4.9 | | | | Влажность ядра | (0,1-50,0) % |
| 629. | ГОСТ 16831 п. 3.3 | Сухое ядро сладкого миндаля, заготавливаемое, закупаемое заготовительными и торговыми организациями, реализуемое в торговой сети и используемое для переработки | | | Наличие живых вредителей | Наличие/отсутствие |
| 630. | ГОСТ 16831 п. 3.4 | | | | Внешний вид, цвет кожицы, вкус, запах, | - |
| 631. | ГОСТ 16831 п. 3.5 | | | | Засоренность скорлупой и другими посторонними примесями, наличие отделившейся кожицы ядра | Наличие/отсутствие |
| | | | | | Масса ядра | (0,1-100,0) г |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------|---|---|---|--|--------------------|
| 632. | ГОСТ 16831 п. 3.5 | Сухое ядро сладкого миндаля, заготовляемое, закупаемое заготовительными и торговельными организациями, реализуемое в торговой сети и используемое для переработки | 01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009 | Количество ломаных ядер, с механическими повреждениями, недоразвитых, пораженных вредителями, плесневелых и ядер с камедью | (0,1-99,0) % |
| 633. | ГОСТ 16831 п. 3.6 | | | | Количество прогорклых ядер | (0,1-99,0) % |
| 634. | ГОСТ 16831 п. 3.7 | | | | Количество горьких ядер | (0,1-99,0) % |
| 635. | ГОСТ 16831 п. 3.8 | | | | Влажность ядра | (0,01-90,0) % |
| 636. | ГОСТ 16832 п. 3.4 | Грецкие орехи | | | Внешний вид и окраска скорлупы | - |
| 637. | ГОСТ 16832 п. 3.5 | | | | Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру | (5-70) мм |
| 638. | ГОСТ 16832 п. 3.6 | | | | Содержание орехов, поврежденных вредителями, недоразвитых | (0-100,0) % |
| 639. | ГОСТ 16832 п. 3.7 | Ядро грецкого ореха культурных сортов | | | Отделяемость ядра от скорлупы и выход ядра | (0-100,0) % |
| 640. | ГОСТ 16833 п. 9.3, п. 9.4 | | | | Наличие живых вредителей и их личинок | Наличие/отсутствие |
| | ГОСТ 16832 п. 3.7 | | | | Влажность ядра | (0,1-30,0) % |
| | ГОСТ 16833 п. 9.3, п. 9.4 | | | | Внешний вид | - |
| | | | | | Зараженность сельскохозкультурами вредителями | Наличие/отсутствие |
| | | | | | Наличие посторонних примесей, ядер с паразитами | (0,1-99,0) % |
| | | | | | Наличие гнилых, заплесневелых, поврежденных сельскохозкультурами вредителями и прогорклых ядер | (0,1-99,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------------------------|---|---|--------------------------------|--|------------------------|
| 641. | ГОСТ 16833 п. 9.5 | Ядро грецкого ореха культурных сортов | 01.11 01.13 | 0701-0714 0801-0811 1302 | Массовая доля влаги | (0,1-30,0) % |
| 642. | ГОСТ 16834 п. 3.4.1-п. 3.4.3 | Орехи культурных сортов орешника фундука | 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89 | 2001-2009 | Внешний вид, плотность, цвет, запах и вкус ядра | - |
| | | | | | Засоренность скорлупой, ломаным ядром и примесью | (0,1-90,0) % |
| | | | | | Наличие живых вредителей | Наличие/ отсутствие |
| 643. | ГОСТ 16834 п. 3.4.4 | | | | Содержание орехов недоразвитых, недозрелых, со ссохшимся, сморщенным ядром, поврежденных вредителями и с прогорклым, плесневелым и пожелтевшей сердцевиной ядром, повреждения, поражения болезнями | (0,1-90,0) % |
| 644. | ГОСТ 16834 п. 3.4.5 | | | | Средняя масса ореха | (1,0-15,0) г |
| 645. | ГОСТ 16834 п. 3.4.6 | | | | Выход ядра | (0-90,0) % |
| 646. | ГОСТ 16835 п. 3.3, п. 3.4 | Сухие ядра культурных сортов орешника фундука | | | Влажность ядра | (0,1-60,0) % |
| | | | | | Внешний вид, плотность, цвет, запах и вкус ядра | - |
| | | | | | Засоренность скорлупой и примесью | (0,1-99,0) % |
| | | | | | Наличие живых вредителей | Наличие/ отсутствие |
| | | | | | Содержание ядер ломаных, с механическими повреждениями, сморщенных, сохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями, прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевиной, повреждения, поражения болезнями | (0,1-99,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------|---|-------|-----------|--|---|
| 647. | ГОСТ 16835 п. 3.3, п. 3.4 | Сухие ядра кульгурных сортов орешника фундука | | | Средняя масса ядра | (1,0-15,0) г |
| 648. | ГОСТ 3639 п. 2.1 | Водно-спиртовые растворы | 11.01 | 1107 | Влажность ядра | (0,01-60,0) % |
| 649. | ГОСТ 6687.2 п. 3 | Продукция безалкогольной промышленности | 11.02 | 1901 | Концентрация этилового спирта | (0,1-96) % |
| 650. | ГОСТ 6687.4 | Безалкогольные и слабоалкогольные напитки | 11.03 | 2201-2209 | Массовая доля сухих веществ | (0,01-50,0) % |
| 651. | ГОСТ 6687.5 п. 2 | квасы и товарные сиропы | 11.04 | 2106 | Кислотность | (1-20) см ³ NaOH/100 см ³ |
| 652. | ГОСТ 6687.5 п. 3 | Продукция безалкогольной промышленности | 11.05 | | Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус | - |
| 653. | ГОСТ 6687.5 п. 4 | | 11.06 | | Объем продукции | (1-2000) см ³ |
| 654. | ГОСТ 6687.5 п. 5 | | 11.07 | | Растворимость в воде | - |
| 655. | ГОСТ 6687.6 | Безалкогольные напитки, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья | 10.89 | | Наличие посторонних примесей | Наличие/отсутствие |
| 656. | ГОСТ 6687.7 | Напитки безалкогольные и квасы | 20.14 | | Стойкость | (0-10) суток |
| 657. | ГОСТ 12787 п. 1 | Пиво и пивные напитки | | | Массовая доля спирта | (0,05-7,01) % |
| 658. | ГОСТ 12787 п. 3 | | | | Массовая доля спирта | (0,005-7,710) % |
| 659. | ГОСТ 12788 п. 1 | Пиво | | | Массовая доля действующего экстракта | (1,026-12,150) % |
| 660. | ГОСТ 12789 п. 3 | Пиво и пивные напитки | | | Массовая доля сухих веществ в начальном сусле (расчетно) | (0,1-35,0) % |
| | | | | | Кислотность пива | (1,3-6,0) ммоль NaOH/100 см ³ |
| | | | | | Цвет | (0,1-4,0) см ³ йода /100 см ³ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------------------------|---|---|-----------------------------------|---|--------------------------------|
| 661. | ГОСТ 13192 п. 2 | Вино, виноматериалы, фруктовое вино, фруктовые виноматериалы, ликерное вино, ликерные виноматериалы, игристое вино, винные напитки, коньяки и кальвадосы, фруктовые водки | 11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14 | 1107 1901 2201-2209 2106 | Массовая концентрация инвертного сахара | (1,0-100,0) г/дм ³ |
| 662. | ГОСТ 13194 | Коньячные, винные, виноградные и фруктовые дистилляты, коньяки, кальвадосы, плодовые водки | | | Массовая концентрация метилового спирта | (1-2000) мг/дм ³ |
| 663. | ГОСТ 13195 | Вина и виноматериалы, винные напитки, коньячные, винные, виноградные и фруктовые дистилляты, коньяки, кальвадосы, фруктовые водки | | | Массовая концентрация железа | (0,25-2,00) мг/дм ³ |
| 664. | ГОСТ 23268.2 п. 2 | Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды | | | Массовая доля двуокиси углерода | (0,1-4,0) % |
| 665. | ГОСТ 23268.3 п.2а | | | | Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов | (5-1000) мг/дм ³ |
| 666. | ГОСТ 23943 п. 1 | Виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и коньяки | | | Фактический объем | (10-2000) см ³ |
| 667. | ГОСТ 30060 п. 3.4.1-п. 3.4.4 | Пиво и пивные напитки | | | Прозрачность, аромат, вкус | - |
| 668. | ГОСТ 30060 п. 3.4.5 | | | | Высота пены | (1-50) мм |
| 669. | ГОСТ 30060 п. 4 | | | | Пеностойкость | (1-600) с |
| | | | | | Объем | (50-500) см ³ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------|--|---|-----------------------------------|---|---|
| 670. | ГОСТ 30536 | Водки и водки особые, этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья | 11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14 | 1107 1901 2201-2209 2106 | Массовая концентрациясивушного масла: 2-пропанол, 1-пропанол, 2-метил-1-пропанол, 1-бутанол, 3-метил-1-бутанол Массовая концентрация уксусного альдегида Массовая концентрация сложных эфиров: метилацетат, этилацетат Объемная доля метилового спирта Массовая концентрация сухого остатка | (0,5 - 10) мг/дм ³ (0,5 - 10) мг/дм ³ (0,5 - 10) мг/дм ³ (0,0001 - 0,0500) % (1,0 - 20,0) мг/дм ³ |
| 671. | ГОСТ 31685 | Этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья | | | Внешний вид, цвет, аромат, вкус | - |
| 672. | ГОСТ 31728 п. 6.2 | Молодые и выдержанные коньячные дистилляты, предназначенные для производства коньяка и другой пищевой продукции | | | рН | (3 - 9) ед. рН |
| 673. | ГОСТ 31764 | Пиво | | | Крепость | (0-100) % |
| 674. | ГОСТ 32035 п. 5.3.1 | Водки и особые водки | | | Щелочность | (0,5 - 3,5) см ³ сНСI/100 см ³ |
| 675. | ГОСТ 32035 п.5.4 | | | | Чистота (качественная реакция) | Положительная / отрицательная |
| 676. | ГОСТ 32036 п. 6.4 | Спирт этиловый-сырец, этиловый ректификованный и этиловый пищевой 95%-ный из пищевого сырья, зерновые и вискозные дистилляты, спиртные зерновые дистиллированные напитки, виски, ром | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|------------|--|---|-----------------------------------|--|------------------------------|
| 677. | ГОСТ 32037 | Газированные безалкогольные и слабоалкогольные напитки, квасы | 11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14 | 1107 1901 2201-2209 2106 | Объемная доля двуокиси углерода | (0,25-0,88) % |
| 678. | ГОСТ 32038 | Пиво | | | Объемная доля двуокиси углерода | (0,25-0,88) % |
| 679. | ГОСТ 32051 | Винодельческая продукция | | | Внешний вид (прозрачность, наличие осадка, пенные и игристые свойства продукции, насыщенной двуокисью углерода), цвет, аромат, вкус | - |
| 680. | ГОСТ 32039 | Водки и водки особые, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья | | | Объемная доля метилового спирта | (0,0001 -0,0500) % |
| | | | | | Массовая концентрация спирта в водном масле: 2-пропанол, 1-пропанол, 2-бутанол, 1-бутанол, 1-гексанол, 1-пентанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт | (0,5 -12) мг/дм ³ |
| | | | | | Массовая концентрация сложных эфиров: метилацетат, этилацетат, изобутират, этилбутират, этил-лактат | (0,5 -12) мг/дм ³ |
| | | | | | Массовая концентрация этилового эфира | (0,5 -12) мг/дм ³ |
| | | | | | Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм ³ безводного спирта | (0,5 -12) мг/дм ³ |
| | | | | | Массовая концентрация кротональдегида | (0,5 -12) мг/дм ³ |
| | | | | | Массовая концентрация ароматического альдегида: бензальдегид | (0,5 -12) мг/дм ³ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------|--|---|-----------------------------------|---|--|
| 681. | ГОСТ 32039 | Водки и водки особые, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья | 11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 | 1107 1901 2201-2209 2106 | Массовая концентрация ароматических спиртов: 2-фенилэтанол Массовая концентрация кетонов: ацетон, 2-бутанон | (0,5 - 12) мг/дм ³ (0,5 - 12) мг/дм ³ |
| 682. | ГОСТ 32070 | Водки и водки особые, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья | 11.06 11.07 10.89 20.14 | | Массовая концентрация летучих кислот: уксусная, пропионовая, изомасляная, масляная, изовалериановая, валериановая | (0,9 - 15) мг/дм ³ |
| 683. | МИ 2725-2002 | Алкогольная продукция и сырье для ее производства: | | | Массовая концентрация фуруфурола | (0,9 - 15) мг/дм ³ |
| 684. | ГОСТ 32080 п.5.2 | Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, | | | Массовая концентрация ртути | (0,1 - 10) мкг/дм ³ |
| 685. | ГОСТ 32080 п.5.3.1 | эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, | | | Цвет | (0-2) единицы оптической плотности. |
| 686. | ГОСТ 32080 п.5.4.1 | сладкие настойки, полусладкие настойки, слабоградусные | | | Крепость | (0,1 - 99,0) % |
| 687. | ГОСТ 32080 п.5.5 | полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настоек, десертные напитки, аперитивы, коктейли, бальзамы, слабоградусные газированные и негазированные напитки | | | Массовая концентрация общего экстракта | (0,1 - 47,0) г/100 см ³ |
| 688. | ГОСТ 32080 п.5.6 | | | | Массовая концентрация сахара | (0,05-0,50) г/100 см ³ |
| | | | | | Массовая концентрация кислот | (0,1 - 1,3) г/100 см ³ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------|---|---|-----------------------------------|--|--|
| 689. | ГОСТ 32095 | Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки и соки для промышленной переработки | 11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 | 1107 1901 2201-2209 2106 | Объемная доля этилового спирта | (0,1-97,0) % |
| 690. | ГОСТ 32114 п. 4 | Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки и соки для промышленной переработки | 10.89 20.14 | | Массовая концентрация титруемых кислот | (10-10000) мг/дм ³ |
| 691. | ГОСТ 33336 п. 7.2 | Игристые вина | | | Внешний вид, цвет, аромат, букет, вкус, пенистые и игристые свойства | - |
| 692. | ГОСТ 33815 | Винодельческая продукция, кроме винодельческой продукции с объемной долей этилового спирта не менее 35% | | | Массовая концентрация общего экстракта | (0,1 - 25,0) г/дм ³ |
| 693. | ГОСТ 33817 | Этиловый спирт из пищевого сырья всех видов, зерновой, висковый и ромовый дистилляты и спиртные напитки | | | Массовая концентрация приведенного экстракта (расчет) | - |
| 694. | ГОСТ Р 53954 | Винодельческая продукция, кроме винодельческой продукции с объемной долей этилового спирта не менее 35% | | | Внешний вид (прозрачность, наличие посторонних включений, насыщенность двуокисью углерода, цвет, запах, аромат и вкус) | - |
| | | | | | Массовая концентрация зола | (1,00 - 3,50) г/дм ³ |
| | | | | | Щелочность золы | (20 - 50) мг-экв NaOH/дм ³ . |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------|--|---|-----------------------------------|---|----------------------------------|
| 695. | ГОСТ Р 55313 | Этиловый спирт-сырец, этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья, этиловый питьевой спирт 95%-ный, водки и особые водки, ликеры; ликероводочные изделия: наливки, пунши, горькие настойки, напитки, аперитивы, бальзамы, коктейли, джины и другие спиртные напитки | 11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14 | 1107 1901 2201-2209 2106 | Внешний вид (прозрачность, наличие посторонних включений (частич), насыщенность двуокисью углерода), цвет, запах и аромат, вкус | - |
| 696. | ГОСТ Р 57251 п. 3 | Технический этиловый спирт, ректифицированный спирт, вырабатываемый из пищевого растительного сырья | | | Внешний вид | - |
| 697. | ГОСТ Р 57251 п. 4 | | | | Массовая концентрация сухого остатка | (1-100) мг/дм ³ |
| 698. | ГОСТ Р 57251 п. 5 | | | | Массовая концентрация карбонильных соединений | (1-15) мг/ дм ³ |
| 699. | ГОСТ Р 57251 п. 11 | | | | Массовая концентрация кислот в пересчете на уксусную кислоту | (1-100) мг/ дм ³ |
| 700. | ГОСТ Р 57251 п. 12 | | | | Массовая концентрация щелочи | (1-100) мг NaOH/ дм ³ |
| 701. | ГОСТ 28538 п. 3.2 | Концентрат красного сусле, концентрат кваса, концентрат Русского и Московского квасов | | | Внешний вид, цвет, вкус, аромат, растворимость в воде, наличие посторонних примесей | - |
| 702. | ГОСТ 31729 п. 6.2 | Винные напитки | | | Прозрачность, наличие осадка и посторонних примесей | - |
| 703. | ГОСТ 31820 п.7.2 | Сидры | | | Наличие посторонних включений | Наличие/ отсутствие |
| 704. | ГОСТ 32081 | Алкогольная продукция и сырье для ее производства | | | Относительная плотность | (900-1500) кг/м ³ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------------|---|---|-----------------------------------|--|-----------------------------|
| 705. | ГОСТ 23268.1 п. 2 | Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды | 11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14 | 1107 1901 2201-2209 2106 | Прозрачность, цвет, запах, вкус | - |
| 706. | ГОСТ 23268.1 п.3 | Питьевая вода, расфасованная в емкости | | | Объем | (10-2000) см ³ |
| 707. | ГОСТ 32220 п. 9.2 | Вода: природная, сточная, подземная, попутная (пластовых, попутно-добываемых), питьевая, бутилированная | | | Герметичность укупорки емкостей | Наличие/ отсутствие |
| 708. | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 | | | | pH | (1 - 14) ед. рН |
| 709. | ГОСТ 23268.12 | Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды | | | Перманганатная окисляемость | (0,1-10) мг/дм ³ |
| 710. | ГОСТ Р 55983 п. 7.2 | Головная фракция, получаемая при производстве этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 711. | ГОСТ 7631 п. 6.1, п. 6.5-п. 6.7 | Рыба, нерыбные объекты и продукцию из них | 03.21 03.22 10.20 10.86 | 0305-0307 1604-1605 | Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус | - |
| 712. | ГОСТ 7631 п. 6.2 | | | | Признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов | - |
| 713. | ГОСТ 7631 п. 6.3 | | | | Степень наполнения желудка пищей | (0-4) балла |
| 714. | ГОСТ 7631 п. 6.4 | | | | Наличие посторонних примесей | Наличие/ отсутствие |
| 715. | ГОСТ 7631 п. 7.5 | | | | Крупность помола | (0,1-99) % |
| 716. | ГОСТ 7631 п.6.8 | | | | Состояния внутренней поверхности металлических банок | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|-------------------------------|---|----------------|------------------------|--|--------------------------|
| 717. | ГОСТ 7631 п. 7.2 | Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки | 03.21 | 0305-0307 1604-1605 | Длина (высота), Масса | (1-100) см (1-5000) г |
| 718. | ГОСТ 7631 п. 7.3 | | 03.22 | | Глубокое обезжиривание | (1-99) % |
| 719. | ГОСТ 7631 п. 7.4 | | 10.20 10.86 | | Наличие срывов, порезов и трещин кожи | Наличие/ отсутствие |
| 720. | ГОСТ 7636 п. 3.2.1 и п. 3.2.2 | | | | Массовая доля азота, летучих оснований | (0,01-10,0) % |
| 721. | ГОСТ 7636 п. 8.15 | | | | Массовая доля углекислого кальция | (0,01-10,0) % |
| 722. | ГОСТ 7636 п. 8.4 | | | | Содержание металлопримесей | (0,1-10,0) % |
| 723. | ГОСТ 7636 п. 8.5 | | | | Размер металлопримесей | (0,5-10,0) мм |
| 724. | ГОСТ 7636 п. 3.2.3 | | | | Наличие аммиака | Наличие/ отсутствие |
| 725. | ГОСТ 7636 п. 3.2.4 | | | | Наличие сероводорода | Наличие/ отсутствие |
| 726. | ГОСТ 7636 п. 3.3.1, п. 3.3.2 | | | | Массовая доля воды | (0,1-80,0) % |
| 727. | ГОСТ 7636 п. 3.5 | | | | Массовая доля хлористого натрия | (0,1-15,0) % |
| 728. | ГОСТ 7636 п. 7.11.1 | | | | Йодное число | (1-50) г I / 100 г жира |
| 729. | ГОСТ 7636 п. 7.12 | | | | Перекисное число | (1-50) % I |
| 730. | ГОСТ 7636 п. 8.2 | | | | Внешний вид рыбной муки | - |
| 731. | ГОСТ 7636 п. 7.10 | | | | Число омыления | (1-1000) мг КОН / г |
| 732. | ГОСТ 7636 п. 4.5 | | | | Соотношение отдельных частей продукта | (0,1-99,0) % |
| 733. | ГОСТ 7636 п. 7.8 | | | | Температура плавления спермацета | (0-30) °C |
| 734. | ГОСТ 7636 п. 7.6 | | | | Массовая доля примесей в жире | (0,1-10,0) % |
| 735. | ГОСТ 7636 п. 4.5.7 | | | | Массовая доля фарша (расчетно) | (0,1-99,0) |
| 736. | ГОСТ 7636 п. 5.9 | | | | Массовая доля песка | (0,1-10,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--------------------|---|--|------------------------|--|------------------------------|
| 737. | ГОСТ 7636 п. 6.5 | Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки | 03.21 | 0305-0307 1604-1605 | Массовая доля аминного азота | (0,1-5,0) % |
| 738. | ГОСТ 7636 п. 3.9 | | 03.22 | | Водоудерживающая способность | (0,1-50,0) % |
| 739. | ГОСТ 7636 п. 3.6.4 | | 10.20 | | Количество отпрессованной воды | (0,1-100,0) г |
| 740. | ГОСТ 7636 п. 6.8 | | 10.86 | | Кислотность рыбной печени | (0,1-5,0) мг КОН/г жира |
| 741. | ГОСТ 7636 п. 6.10 | | | | Массовая доля перекиси водорода в белковой массе | (0,01-5,0) % |
| 742. | ГОСТ 7636 п. 6.11 | | | | Прозрачность и растворимость гидролизата | Наличие/отсутствие |
| 743. | ГОСТ 7636 п. 7.2.1 | | | | Растворимость концентрата | Наличие/отсутствие |
| 744. | ГОСТ 7636 п. 7.3 | | | | Цвет жира | - |
| 745. | ГОСТ 7636 п. 7.4 | | | | Прозрачность жира | - |
| 746. | ГОСТ 7636 п. 7.5 | | | | Относительная плотность жира | (800-1200) кг/м ³ |
| 747. | ГОСТ 7636 п. 7.9 | | | | Примеси нежирового характера (отстой) | (1,0-99,0) объемные % |
| 748. | ГОСТ 7636 п. 9.3 | | | | Кислотное число | (0,01-100) мг КОН/г |
| 749. | ГОСТ 7636 п. 9.7 | | | | Массовая доля сухого остатка | (0,1-70,0) % |
| 750. | ГОСТ 7636 п. 9.9 | | | | Массовая доля муравьиной кислоты | (0,001-5) % |
| 751. | ГОСТ 7636 п. 11.6 | | Проба на загнивание (наличие признаков загнивания, следов плесени) | Наличие/отсутствие | | |
| 752. | ГОСТ 7636 п. 8.14 | | Массовая доля золы | (0,001-5,0) % | | |
| | | | Количество посторонних примесей | (0,1-10,0) % | | |

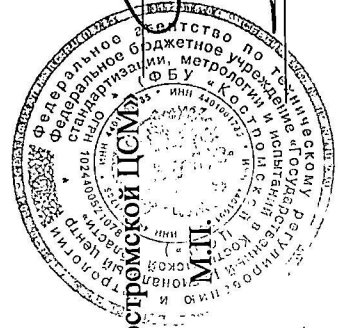
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--|---|----------------|------------------------|---|--|
| 753. | ГОСТ 7636 п. 11.8 | Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемую из них | 03.21 03.22 | 0305-0307 1604-1605 | Общее количество минеральных примесей | (0,01-5) % |
| 754. | ГОСТ 7636 п. 12.4 | | | | | |
| 755. | ГОСТ 7636 п. 3.7.1, п. 3.7.2, п. 3.7.4 | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов | 10.20 10.86 | | Растворимость амбры Массовая доля жира | (0,1-100) % (0,1-70,0) % |
| 756. | ГОСТ 31339 п. 4.3.1.2а | | | | | |
| 757. | ГОСТ 26664 п. 2 | | | | Массовая доля глазури Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус, прозрачность масла | (1,0-50,0) % - |
| 758. | ГОСТ 26664 п. 3 | | | | | |
| 759. | ГОСТ 26664 п. 4 | Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей | | | Масса нетто Массовая доля составных частей | (1-2000) г (0,1-99,0) % |
| 760. | ГОСТ 27082 п. 4 | | | | | |
| 761. | ГОСТ 28972 | Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла | | | Общая кислотность | (0,01-10,0) % |
| 762. | ГОСТ 26808 п. 4 | Консервы из рыбы и морепродуктов | | | | |
| 763. | ГОСТ 26829 п. 2, п.5 | Пресервы из неразделанной рыбы пряного и специального посолов | | | Активная кислотность (рН) | (3-9) ед. рН |
| 764. | ГОСТ 27207 | | | | | |
| 765. | ГОСТ 19182 п. 5 | Рыбные консервы | | | Массовая доля сухих веществ Массовая доля жира Массовая доля поваренной соли | (1,0-99,0) % (0,1-50,0) % (0,1-15,0) % |
| 766. | ГОСТ 20221 | | | | | |
| 767. | ГОСТ 31412 п. 6 | Водоросли, морские травы и продукцию из них | | | Буферность Массовая доля отстоя | (50-400) градусы (0,1-50,0) % |
| | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---|--|----------------|-----------|--|--|
| 768. | ГОСТ 31412 п. 7.2 | Водоросли, морские травы и продукцию из них | 03.21 | 0305-0307 | Размер (длина, толщина, высота) | (1-1000) мм |
| 769. | ГОСТ 31412 п. 7.3 | Морские водоросли, морские травы и продукты, вырабатываемые из них | 03.22 | 1604-1605 | Плотность | (700-1200) кг/м ³ |
| 770. | ГОСТ 31412 п. 7.4 | | 10.20 | | Активная кислотность (рН) | (3-9) ед. рН |
| 771. | ГОСТ 26185 п. 3.2 | | 10.86 | | Массовая доля воды | (0,1-80,0) % |
| 772. | ГОСТ 26185 п. 3.3 | | | | Массовая доля золы | (0,01-5,0) % |
| 773. | ГОСТ 26185 п. 3.6 | | | | Массовая доля посторонних примесей | (0,1-50,0) % |
| 774. | ГОСТ 26185 п. 4.3.7 | Консервированные пищевые продукты, кроме молочных | | | Массовая доля посторонних примесей в филлофоресырце | (0,1-10,0) % |
| 775. | ГОСТ 26185 п. 4.6.4 | | | | | рН однопроцентного раствора альгината натрия |
| 776. | ГОСТ 26185 п. 4.6.6 | Все виды консервов (кроме молочной продукции) | | | Крупность помола | (0,1-99) % |
| 777. | ГОСТ 26185 п. 5.4 | | | | Общая кислотность | (0,1-50) % |
| 778. | ГОСТ 8756.1 п. 5 | Консервированные продукты | | | Внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность масла | - |
| 779. | ГОСТ 8756.1 п. 6 | | | | Масса нетто | (10-2000) г |
| 780. | ГОСТ 8756.1 п. 7 | Консервированные продукты | | | Массовая доля составных частей | (0,1-99,0) % |
| 781. | ГОСТ 8756.18 п. 6 | | | | Внешний вид упаковки | - |
| 782. | ГОСТ 8756.18 п. 7.1 | | | | Герметичность упаковки | - |
| 783. | ГОСТ 8756.18 п. 8 | Консервированные продукты | | | Состояние внутренней поверхности потребительской упаковки | - |
| 784. | ГОСТ 8756.4 | | | | Количество твердых минеральных примесей | (0,01-5,0) % |
| 785. | ГОСТ Р 54607.2 п. 8.1 ГОСТ Р 54607.1 | Продукция общественного питания | 10.85 10.89 | - | Масса отдельных компонентов продукции | (0,1-99,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|------|--|--|---|---|---|---|-------------------|
| 786. | ГОСТ Р 54607.2 п. 8.1 ГОСТ Р 54607.1 | Продукция общественно- го питания | 10.85 10.89 | - | Выход отдельных компо- нентов продукции | (0,1-99) % | |
| 787. | ГОСТ Р 54607.4 п.7.1, п. 7.2 ГОСТ Р 54607.1 | | | | | Массовая доля сухих ве- ществ | (0,1-50,0) % |
| 788. | ГОСТ 15113.4 п. 2, п. 3 | Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия | | | Массовая доля жира | (0,1 - 85,0) % | |
| 789. | ГОСТ Р 54607.5 п. 7.1, п.7.3 | | | | | Массовая доля жира | (0,1 - 85,0) % |
| 790. | ГОСТ 8756.21 п. 2, п. 4 | | | | | Массовая доля сахара | (0,1-60,0) % |
| 791. | ГОСТ Р 54607.6 | | | | | Массовая доля сахара | (0,1-60,0) % |
| 792. | ГОСТ 15113.6 п. 2, п. 3 | | | | | Массовая доля белка | (0,1-90,0) % |
| 793. | ГОСТ Р 54607.7 | | | | | Массовая доля сухих ве- ществ | (0,1-99) % |
| 794. | ГОСТ Р 54607.8 п. 7.2 | | | | Массовая доля жира | (0,1 - 85) % | |
| 795. | ГОСТ Р 54607.10 | | | | Массовая доля общей золы | (0,01-10,0) % | |
| 796. | МУ № 1-40/3805 п.2.1.1, п. 2.1.2 | | | | Массовая доля влаги | (0,1-90,0) % | |
| 797. | МУ № 1-40/3805 п.2.2.1, п. 2.2.2 | | | | Массовая доля сухих ве- ществ | (0,1-90,0) % | |
| 798. | ГОСТ ISO 750 | | | | Массовая доля жира | (0,1 - 85) % | |
| 799. | ГОСТ 26930 ГОСТ 26929 | Пищевое сырье и продук- ты | 01.11-01.15, 01.21-01.28, | 0201-0210 0301-0308 | Титруемая кислотность | (0,1-10,0) ммоль Н ⁺ /100 см ³ | |
| 800. | МУ 4082-86 п.1 | Продовольственное сырье и пищевые продукты | 01.45.2, 01.47.2, 01.49.2 | 0401-0408 0410, 0701- 0714, 0801- 0814, 0904- | Содержание афлатоксина В1 | (0,0005-0,02) мг/кг | |
| 801. | МУ 4082-86 п.3 | Пищевые продукты | 03.11, 03.12, 03.22 | 0814, 0904- 0910, 1001- 1008, 1101- 1109, 1201- 1208, 1212 1501-1504 1506-1518 | Содержание афлатоксина М1 | (0,2-5) мкг/кг | |
| 802. | МУ 3184-84 | | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.11-10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, | 0910, 1001- 1008, 1101- 1109, 1201- 1208, 1212 1501-1504 1506-1518 | Содержание Т-2 токсина | (0,01-0,05) мг/кг |
| 803. | МИ 2740-2002 ГОСТ 26929 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | | | Массовая доля ртути | (0,0025 - 0,5) мг/кг | |
| 804. | МУ 5178-90 ГОСТ 26929 | Продовольственное сырье и пищевые продукты | | | Массовая доля ртути | (0,005 - 0,03) мг/кг | |
| 805. | ГОСТ 26927 п. 2 ГОСТ 26929 | Сырье и пищевые продук- ты | | | Массовая доля ртути | (0,002-0,5) мг/кг | |
| 806. | ГОСТ 33824 ГОСТ 26929 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | | | Кадмий | (0,001 - 50) мг/кг | |
| | | | | | Свинец | (0,004 - 50,0) мг/кг | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--|--|---|--|---|------------------------------|
| 807. | ГОСТ 30711 п. 3 | Пищевые продукты | 10.71-10.73, 10.81-10.86, 10.89 | 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 | Содержание афлатоксина В1 | (0,0005 - 0,02) мг/кг |
| 808. | ГОСТ 32161 | Пищевые продукты | | 2001-2009 2103-2106 2201-2208 | Содержание афлатоксина М1 | (0,0005 - 0,005) мг/кг |
| 809. | ГОСТ 32163 за исключением п.4.6 | | | | Удельная активность цезия-137 | (40 - 2500) Бк/кг |
| 810. | Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с ПО «Прогресс» (свидетельство ФГУП «ВНИИФТРИ» № 40151.1616397/РА.RU.311243-2015 от 05.09.2016 г.) | Пищевые продукты. Сыпучие строительные материалы и строительные изделия. Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов | 01.11-01.15, 01.21-01.28, 01.45.2, 01.47.2, 01.49.2, 02.2 03.11, 03.12, 03.22, 08.11, 08.12, 10.11- 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71- 10.73, 10.81- 10.86, 10.89 16.10, 16.21- 16.24, 16.29 17.11 20.51.2 | 0201-0406 0701-1208 1501-1605 1901-1905 2001-2621 3605-3824 4401-4823 6801-6908 | Удельная активность цезия-137 радия-226 тория-232 калия-40 | (1 - 10 ⁷) Бк/кг |
| 811. | ГОСТ 30108 п.4.2 | Сыпучие строительные материалы и строительные изделия | 08.11, 08.12 23.20, 23.31, 23.32, 23.51, 23.52, 23.61, 23.62, 23.65, 23.69, 23.70, 23.99 | 2505-2525 3816-3824 6801-6908 | Удельная эффективная активность радия-226 тория-232 калия-40 | (50 - 4000) Бк/кг |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---|---|--|---|--|--|
| | Методика измерения активности бета-излучающих радионуклидов в различных счетных образцах (свидетельство ФГУП «ВНИИФТРИ» № 40152.4Д362/01.00294 30.05.2014 г.) | Пищевые продукты. Сыпучие строительные материалы и строительные изделия. Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и изделий из древесных материалов | 01.11-01.15, 01.21-01.28, 01.45.2, 01.47.2, 01.49.2 02.2 03.11, 03.12, 03.22 08.11, 08.12 10.11-10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71-10.73, 10.81-10.86, 10.89 16.10, 16.21-16.24, 16.29 17.11 20.51.2 | 0301-0406 0701-1208 1501-1605 1901-1905 2001-2009 4401-4421 4701-4823 | Удельная активность стронция-90 | (0,1 - 6·10 ⁴) Бк/кг |
| 812. | | | | | | |
| 813. | ГОСТ 33795 | Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов | 02.20, 16.10, 16.21-16.24, 16.29 17.11 20.51.2 | 3605 4401-4421 4701-4823 | Удельная активность цезия-137 Удельная активность стронция-90 | (1 - 5100) Бк/кг (1 - 7000) Бк/кг |



Директор ФБУ «Костромской ЦСМ» В.В. Булатов

Начальник ИЛ С.Ю. Иванов