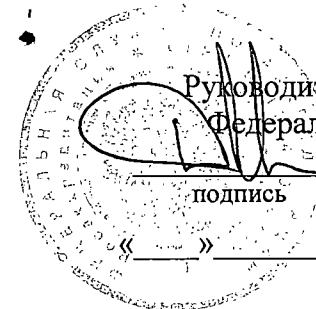


3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

М.П.

подпись

Д.А. МАКАРЕНКО

2018 г.

03 МАЙ 2018

Приложение
к аттестату аккредитации

№ _____
от " ____ " _____ 20__ г.
на 48 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

испытательной лаборатории (центра) Бюджетного Учреждения ветеринарии «Бурятская республиканская научно-производственная ветеринарная лаборатория»

Адрес места осуществления деятельности: 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пирогова, д. 1 А;
670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пирогова, д. 1 А, строение 1;
670047, Республика Бурятия, Улан-Удэ, ул. Пирогова, д. 1 А, строение 2;
670047, Республика Бурятия, Улан-Удэ, ул. Пирогова, д. 1 А, строение 3;
670047, Республика Бурятия, Улан-Удэ, ул. Пирогова, д. 1 А, строение 4;
670047, Республика Бурятия, Улан-Удэ, ул. Пирогова, д. 1 А, строение 5.

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения		
1	2	3	4	5	6	7		
Адрес места осуществления деятельности: 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пирогова, д. 1 А								
1	ГОСТ 26929	Продукты пищевые, продовольственное сырье, кормовая продукция, продукция лесозаготовительной и лесопильно-деревообрабатывающей промышленности, материалов строительных, почвы, воды	01.11.11-01.11.99	0106	Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов	-		
2	ГОСТ 31671		01.12.10	0201-0210				
3	ГОСТ EN 13804		01.13.11-01.13.90	0301-0308				
4	ГОСТ 30178		01.14.10	0401-0410	Свинец	0,01 – 1,0 млн ⁻¹ (мг/кг)		
			01.15.10	0501-0511				
			01.19.10	0604				
			01.19.39	0701-0714			Кадмий	0,01 – 1,0 млн ⁻¹ (мг/кг)
			01.21.11-01.21.12	0801-0814				
01.22.11-01.22.19	0901-0910	Цинк	1,0-100 мг/кг					
01.23.11-01.23.19	1001-1008			Медь	0,5-30,0 мг/кг			
			01.24.10-01.24.29	1101-1109	Железо	10-200 мг/кг		

1	2	3	4	5	6	7		
5	МУ 01-19/47		01.25.11-01.25.90	1201-1214	Никель	0,02-10 мг/кг		
6	ГОСТ 26930		01.26.11-01.26.90	0301-1302	Мышьяк	0,01-2,0 мг/кг		
7	ГОСТ 26927		01.27.11-01.27.19	1404	Ртуть	0,003-5,0 мг/кг		
8	МУ 2142 МУ по определению ХОП в воде, продуктах питания, кормах методом ТСХ		01.28.11-01.28.20	1501-1522	Пестициды хлорорганические, остаточные количества:- ГХЦГ (альфа, бета, гамма- изомеры)	(0,005-2,0) млн ⁻¹		
			01.41.20	1601-1605				
			01.45.21-01.45.22	1701-1704				
			01.47.21-01.47.23	1801-1806				
			01.49.21	1901-1905				
			01.49.39	2001-2009				
			02.30.11-02.30.12	2101-2106			-ДДТ и его метаболиты	-
			02.30.40	2201-2209			-Гексахлорбензол	-
			03.11.11-03.11.69	2301-2309			-Гептахлор	-
			03.12.11-03.12.30	2401			Остаточное количество фосфорорганических пестицидов	0,007-0,15 млн ⁻¹
9	Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Т 1,2/Сост. Клисенко М.А.- М.: Колос, 1992 Утв. 10.03.85 № 3222-85		03.21.11-03.21.50	2501				
			03.22.10-03.22.40	3101				
			08.93.10	3501-3505				
10		МУК 4.4.1.011	10.11.11-10.11.60	4001	паратион-метил	-		
11	ГОСТ 26889	10.12.10-10.12.50	4101-4103	малатион	-			
12	Методика М 04-14-2005	Молоко и кисломолочные продукты. Продукты пищевые и продовольственное сырье, БАД, комбикорма и сырье для их производства	10.13.11-10.13.16	5101	Летучие N-нитрозамины	0,001-0,02 мг/кг		
13	Методика М 04-42-2009		10.20.11-10.20.42		Азот	0,5-50,0%		
14	Методика М 04-32-2004		10.21.11-10.28.30		Афлатоксин М1	(0,0002-0,005) мг/кг		
15	Методика М 04-40-2005		10.31.11-10.31.14					
16	Методика М 04-15-2009		10.32.11-10.32.29		Охратоксин А	0,0025-1,0 мг/кг		
			10.39.11-10.39.30		Афлатоксин В1	(0,00007-0,05) млн ⁻¹		
			10.41.11-10.41.72		Зеараленон	0,1-10,0 мг/кг		
			10.42.10					
			10.51.11-10.51.56		Бенз(а)пирен	0,1-100,0 мкг/кг		
			10.52.10					
			10.61.11-10.61.40					
			10.62.11-10.62.20					
			10.71.11-10.71.12					
			10.72.11-10.72.19					
			10.73.11-10.73.12					
			10.81.11-10.81.19					
		10.82.11-10.82.30						

1	2	3	4	5	6	7
			10.83.11-10.83.15 10.84.11-10.84.23 10.85.11-10.85.19 10.86.10 10.89.11-10.89.19 10.91.10 10.91.20 10.92.10 11.05.20 11.07.11 11.07.19 36.00.11			
17	ГОСТ 9957, п.8	Продукты мясные всех видов: мясо, мясные и мясосодержащие продукты, колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы, ливерные колбасы и паштеты шпик, жир-сырец, мясо птицы, а также рассолы, посолочные смеси и др., продукты убоя и продукты их переработки	01.49.24	0201-0210	Хлорид натрия	01-7,0%
18	ГОСТ 20235.1, п.1.1 п.1.2		10.11.11-10.11.60 10.12.10-10.12.50 10.13.11-10.13.16 10.41.19	0410 0504-0511 1601-1603 1501-1518	Аммиак и соли аммония	-
19	ГОСТ 23392, п.6.1		10.85.11-10.85.19	1902	ЛЖК	-
20	ГОСТ 31727		10.86.10	2301-2309	ЛЖК	-
21	ГОСТ 33394 п.6.14 п.6.17		10.89.11-10.89.19 10.92.10		Массовая доля золы	0,1-20,0%
22	ГОСТ 33319				Температура	-30/120°C
23	ГОСТ 9793				Толщина тестовой оболочки	-
24	ГОСТ Р ИСО 1841-2				Влага	1,0-85,0 %
25	ГОСТ Р 54315, п.9.4				Хлорид натрия	от 0,25 и более %
26	ГОСТ 31777, п.9.4				Температура	-30/120°C
27	ГОСТ 31778, п.9.11				Массовая доля составных частей	-
28	ГОСТ 32244				Массовая доля мышечной ткани	-
29	ГОСТ 32951, п.7.12 п.7.13 п.7.16				Переокисное число	0-40 ммоль O ₂ /кг
30	ГОСТ Р 54346				Кислотное число	0,1-40,0 мг КОН
31	ГОСТ Р 55480			Кислая фосфатаза	-	
32	ГОСТ 23231					

1	2	3	4	5	6	7
33	ГОСТ 31787					0,001-0,012%
34	ГОСТ 8558.1, п.8				Нитрит	0,00002-0,012 %
35	ГОСТ 29299					-
36	ГОСТ 8558.2				Нитрат	-
37	ГОСТ 29300					-
38	ГОСТ 29301				Крахмал	-
39	ГОСТ 10574				Крахмал	0,03-15,4%
40	ГОСТ 4288, п.2.4				Подготовка проб	-
41	ГОСТ 34135				Массовая доля хлеба	0,6-40,0%
42	ГОСТ 16147, п.3.5	Кость всех видов	10.11.11-10.11.39 10.12.10-10.12.50	0201-0210	Массовая доля	-
	п.3.6				посторонних примесей	-
	п.3.7				Массовая доля мякотных тканей	-
43	ГОСТ Р 54349	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	01.49.24	0201-0210	Размер кости	-
44	ГОСТ Р 54356		10.12.10-10.12.50	0504-0511	Правила приемки	-
45	ГОСТ 31467		10.13.11-10.13.16	1601-1605	Подготовка проб	-
46	ГОСТ 31470, п.11		10.85.11-10.85.19	2106	Компоненты, содержащие углеводы	-
			10.89.11-10.89.19		Температура	-30/120°С
47	ГОСТ Р 51944, п.6.11		10.92.10		Добавленная вода	-
48	ГОСТ 31930		03.11.11-03.11.20		Аминоаммиачный азот	(25,0–300,0) мг/100г
49	ГОСТ Р 55479		03.12.11-03.12.30		Кальций	от 10,0 до 8000,0 мг/кг
			03.21.11-03.21.50			0,05-0,5%
50	ГОСТ Р 55573, п.4		03.22.10-03.22.40		Костные включения	0,1-1,5%
		10.20.11-10.20.42		0,1 свыше 6,0%		
51	ГОСТ 31466	10.41.12		Температура	-30/120°С	
52	ГОСТ Р 52417	10.85.11-10.85.19		ЛЖК	-	
53	ГОСТ 31466	10.86.10		Кислотное число жира	-	
54	ГОСТ 31490, п.6.2.1	10.89.11-10.89.19		Подготовка проб	-	
	п.6.3.4	10.91.10		Азот летучих оснований	-	
	п.6.3.5	10.92.10		Аммиак	-	
55	ГОСТ 7636 п.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы, морских млекопитающих и		0301-0308	Сероводород	-
	п.3.2			0510-0511	Влага	-
	п.3.2.3			1504		
	п.3.2.4			1506		
	п.3.3			1516		
				1518		

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.4	морских		1603-1605	Белковые вещества	-
	п.3.5	Беспозвоночных, икра		2104	Натрий хлорид	-
	п.3.6	концентраты, белковая		2106	Кислотность	-
	п.3.7	Масса бульоны,			Жир	-
	п.4.5	гидролизаты, пасты из			Определение составных частей	-
	п.4.6	рыбы, морских			Кислотность	-
	п.4.7	млекопитающих и			Крахмал	-
	п.5.5	морских			Азот летучих оснований в икре	-
		Беспозвоночных.				
		Жиры,			Уротропин в икре	-
	п.5.6	кристаллический			Сорбиновая кислота	-
	п.5.7	спермацет, жидкие			Наличие песка	-
	п.5.9	витаминные препараты			Аминный азот	-
	п.6.5	из рыбы, морских			Перекись водорода	-
	п.6.8	млекопитающих и			Растворимость белка	-
	п.6.9	морских			Прозрачность и растворимость гидролизата	-
	п.6.10	беспозвоночных и			Растворимость концентрата	-
		сырьё для их			рН (активная кислотность)	-
		производства			Цвет	
	п. 6.11				Прозрачность жира	-
	п.6.14				Относительная плотность жира	-
	п.7.2.3				Примеси нежирового характера (отстой)	-
	п.7.3				Примеси нежирового характера, исключая воду	-
	п.7.4				Температура плавления	-
	п.7.5				Кислотное число	-
	п.7.6				Число омыления	-
	п.7.8				Йодное число	-
	п.7.9				Перекисное число	-
	п.7.10					
	п.7.11					
	п.7.12					

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.13				Неомыляемые вещества	-
	п.8.3				Крупность помола	-
	п.8.9				Белковые вещества (сырой протеин)	-
	п.8.11				Кальций	-
	п.8.12				Фосфор	-
	п.8.13				Наличие песка	-
	п.8.14				Посторонние примеси	-
	п.8.15				Углекислый кальций	-
	п.9.3				Сухой остаток	-
	п.9.4				Жир	-
	п.9.7				Муравьиная кислота	-
	п.9.10				Кислотность	-
	п.10.5				pH (Активная кислотность)	-
	п.11.6				Зола	-
	п.11.7				Песок	-
	п.11.8				Минеральные примеси	-
	п.12.4				Растворимость амбры	-
56	Сборник правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства. Департамент ветеринарии МСХ и продовольствия РФ 1998г				Аминоаммиачный азот	-
57	ГОСТ 31339 п.4.3.1.2				Масса Массовая доля глазури Массовая доля снега	-
58	ГОСТ 1368				Длина, Масса	-
59	ГОСТ 7631, п.7.1				Температура	-30/120 ⁰ С
	п.7.2				Длина (высота) масса	
	п.7.3				Глубокое обезвоживание	-
	п.7.4				Наличие срывов, порезов и трещин	
						-

1	2	3	4	5	6	7			
60	Дополнение к документу "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах" Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР А.И. Заиченко N 4274-87 31 марта 1987 г.				Гистамин	10-175 мг/кг			
61	ГОСТ 28972	Консервы, пресервы и продукты морепродуктов	10.20.11-10.20.42	1603-1605	Активная кислотность	-			
62	ГОСТ 27001, п.3		10.41.12	2104	Борная кислота и бура	-			
63	ГОСТ 26808		10.85.11-10.85.19	1212	Сухие вещества	-			
64	ГОСТ 26664, п.3 п.4		10.86.10	2301	Масса нетто	-			
			10.91.10	2307	Массовая доля составных частей	-			
			10.92.10	2308	Поваренная соль	-			
65	ГОСТ 27207		03.11.63-03.11.69	2309	Общая кислотность	-			
66	ГОСТ 27082			Буферность	-				
67	ГОСТ 19182			Влага	-				
68	ГОСТ 26185, п.3.2 п.3.3 п.3.4 п.3.5 п.3.6 п.3.7 п.3.10 п.3.11 п.3.12 п.3.13 п.3.14	Водоросли			Зола	-			
					Азот	-			
					Посторонние примеси	-			
					Массовая доля песка	-			
					Массовая доля агара	-			
					Массовая доля маннита	-			
					Массовая доля йода	-			
					Температура	-30/120°C			
					Размер	-			
					Плотность	-			
					Активная кислотность (рН)	-			
			69	ГОСТ 31412, п.7.1 п.7.2 п.7.3 п.7.4					
			70	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочные продукты	01.41.20	0401-0406	Подготовка проб	-
			71	ГОСТ 13928		01.45.21-01.45.22	0410		-

1	2	3	4	5	6	7
72	ГОСТ 3626		01.49.22	0511	Сухие вещества и влага	-
73	ГОСТ 3624, п.2 п.3 п.4		10.51.11-10.51.56 10.52.10 10.85.11-10.85.19	1503 1506 1516	Кислотность	-
74	ГОСТ 26754		10.86.10	1518	Предельная кислотность	-
75	МВИ.2007.24.01/2 «Клевер-2»		10.89.11-10.89.19 10.91.10 10.92.10	2104 2106 2309	Температура	0-100°С
76	САП 007.01.00.000 РЭ (Лактан 1-4М) п.2.4				Белок	0,15-6,0%
77	ГОСТ 30637, п.7.1				Жир	0,04-20,0%
78	ГОСТ 30648.2				СОМО	3-15%
79	ГОСТ 25179 п.5				Плотность	1000-1050 кг/м ³
80	ГОСТ Р 54756				Белок	1,5-3,5%
81	ГОСТ Р 55246				Жир	0-10%
82	ГОСТ 31584				СОМО	6-12%
83	ГОСТ 24066				Плотность	1000-1040 кг/м ³
84	ГОСТ 24065				Раскисление	-
85	ГОСТ Р 54759				Белок	-
86	ГОСТ 3629					-
87	ГОСТ 22760				Сывороточный белок	-
88	ГОСТ Р ИСО 2446				Небелковый азот	0,005-0,080%
89	ГОСТ Р 55282				Фосфор	-
90	ГОСТ 32257				Аммиак	от 0,006-0,009 и более %
91	ГОСТ 54758, п.8				Сода	от 0,05 и более %
92	ГОСТ Р 52970-2007, п.8.17	Творожные глазированные сырки			Крахмал	1,0-10,0%
93	ГОСТ 13928	Сливки			Спирт (алкоголь)	-
94	ГОСТ 53435, п.8.4 п.8.5				Жир	-
						-
					Мочевина	-
					Нитраты	0,5-100,0 мг/кг
					Нитриты	0,02-10,0 мг/кг
					Плотность	1015-1040 кг/м ³
					Массовая доля глазури	-
					Подготовка проб	-
					Фальсификация водой	-
					Фальсификация нейтрализующими	-

1	2	3	4	5	6	7	
	п.8.6				веществами (сода, аммиак)		
					Перекись водорода	от 0,002 и более %	
95	ГОСТ 31981, п.7.1 п.7.3 п.7.9	Йогурты			Подготовка проб	-	
96	ГОСТ 3623, п.7 п.8				Белок	-	
97	ГОСТ Р 54667, п.9				СОМО	-	
98	ГОСТ 3622, п.2, п.3 п.2.22 п.2.23				Фосфатаза	от 2%	
99	ГОСТ 29245, п.6 п.7		Консервы молочные сгущенные, сухие			Кислая фосфатаза	-
100	ГОСТ 30305.3, п.5					Сахар	2,0-50,0%
101	ГОСТ 29247				Отбор и подготовка проб	-	
102	ГОСТ Р 51452				Температура	-30/120°С	
103	ГОСТ 31688, п.7.5 п.7.9 п.7.10				Масса нетто	-	
104	ГОСТ 29248, п.4 п.5				Масса нетто	-	
105	ГОСТ 29246 п.2				Группа чистоты	-	
106	ГОСТ 30305.1				Кислотность	-	
107	ГОСТ ИСО 6734				Жир	-	
108	ГОСТ 30305.4				Сухой молочный остаток	-	
109	ГОСТ Р ИСО 8156				Массовая доля молочной кислоты	-	
110	ГОСТ Р 51460	Сыры				Белок в сухом обезжиренном молочном	-
111	ГОСТ 55063, п.5.1 п.7.2 п.7.3 п.7.4					Массовая доля сахарозы	-
						Массовая доля лактозы	-
					Влага	-	
					Индекс растворимости	-	
					Нитриты	от 0,5 мг/кг	
					Нитраты	от 5,0 мг/кг	
					Подготовка проб	-	
					Масса нетто	-	
					Размер головки сыра	-	
					Температура	-30/120°С	

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.5				Массовая доля рассола, маринада.	-
	п.7.7				Влага и сухое вещество	3-70%
	п.7.9				Натрий хлорид	0,5-10,0%
	п.7.12				Сахароза	5,0-32,0%
112	ГОСТ 54662				Белок	5,0-55,0 %
113	ГОСТ 51457				Жир	-
114	ГОСТ Р 54045				Натрий хлорид	от 0,2%
115	ГОСТ 31457, п.7.9	Мороженое	10.52.10	2105	Масса нетто	-
116	ГОСТ Р 55361, п.5	Молочный жир, масло	10.41.19	0405	Подготовка проб	-
	п.7.2	(топленое	10.51.30	0410	Масса нетто	-
	п.7.3	и сливочное) и	10.85.11-10.85.19	0511	Температура	-30/120°С
	п.7.4	масляная паста из	10.86.10	1506	Жир	50-75%
	п.7.5	коровьего молока	10.89.11-10.89.19	1516		менее 70-85%
	п.7.6, п.7.7			1518	Влаги	0,5-60,0%
	п.7.9, п.7.10, п.7.11				СОМО	1,0-25,0%
	п.7.12				Хлорида натрия	0,5-3,0%
	п.7.13				Сахарозы	3-20%
	п.7.14				Титруемая кислотность продукта	1-6°К
	п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1-6°К
	п.7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10-70°Т
117	ГОСТ 32261				Термоустойчивость	менее 0,7-1,0Т _p
118	ГОСТ 33613				Активная кислотность плазмы	3-9 ед. рН
119	ГОСТ Р 52994				Пероксидное число	до 1,3 ммоль О ₂ /кг
120	ГОСТ Р 51453				Перекисное число	до 1,0 мэкв/кг
121	ГОСТ 31655, п.7.3	Яйца пищевые (куриные, индюшковые, цесариные, перепелиные, страусиные и др.)	01.47.21-01.47.23 10.86.1010.89.12	0407, 0408, 0410, 0511, 2104, 2106, 2309	Масса яиц	-
	п.7.4				Состояние воздушной камеры, её высота	-
					Положение желтка	-
					Целостность скорлупы	-
122	ГОСТ Р 54058-2010				Содержание витамина А, каротиноидов,	1-300 мкг/г

1	2	3	4	5	6	7					
123	ГОСТ 31469, п.4 п.5 п.6 п.8 п.9 п.10 п.11 п.12 п.13 п.14 п.15	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы, в т.ч. сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты			Жир	5,0- свыше 30,0%					
						3,0- свыше 30,0%					
					Сухое вещество	8,0-99,5%					
					Белок	4,0-98,0%					
					Свободные жирные кислоты	2,0-14,0%					
					Посторонние примеси	-					
					Эффективность пастеризации	-					
					Поваренная соль	1,0-25,0%					
					Сахар	2,0-20,0% и выше					
					pH	4,5-9,5 ед. pH					
					Растворимость	от 15%					
					124	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках №13-7-2/365 Утв. 18.07.95г. Приложение, п.3 п.4 п.5 п.6 п.7 п.9 п.10 п.11 п.12 п.13	Мед	01.49.21	0409	Влага	-
											Диастаза
										Пыльцевой состав	-
Кислотность	-										
ГМФ	-										
Редуцирующие сахара	-										
Сахар											
Определение падевого меда	-										
Качественная реакция на наличие свекловичной (сахарной) патоки	-										
Качественная реакция на наличие крахмальной патоки	-										
Влага	13-25%										
Диастаза	3-40 ед. Готе										
125	ГОСТ 31774										
126	ГОСТ Р 54386, п.7										

1	2	3	4	5	6	7			
127	ГОСТ Р 54386, п.10				Нерастворимые вещества	0-0,5%			
128	ГОСТ 32167				Сахар	70,-96,0%			
129	ГОСТ 31768, п.3.3, п.3.4				Редуцирующие сахара	1,0-26,0%			
130	ГОСТ 31766, п.6.2				ГМФ	1,0-85,0 мг/кг от 25,0 мг/кг			
131	ГОСТ 31769				Пыльцевой состав	-			
132	ГОСТ 31770, п.5				Частота встречающихся пыльцевых зерен	-			
133	ГОСТ 32169				Электропроводность	0,1-3,0 мСм/см			
134	ГОСТ 32168				Водородный показатель	3-9 ед. рН			
135	ГОСТ Р 54644, п.6.3				Кислотность	до 10-80 мэкв/кг			
136	ГОСТ 7194				Определение падевого меда	-			
137	ГОСТ 1721				Доминирующие пыльцевые зерна	-			
138	ГОСТ 1722				Овощи свежие	01.13.11-01.13.90 01.19.10	0701-0714 1214	Наличие земли и примеси Размер (длина, диаметр) Масса Внешний вид Наличие клубней с израстанием, наростами, позеленевших, увядших, с механическими повреждениями, поврежденных вредителями, пораженных болезнями Массовая доля фракций овощей	-
139	ГОСТ 1723								
140	ГОСТ 1724								
141	ГОСТ 1725								
142	ГОСТ 1726								
143	ГОСТ 31854, п.9								
144	ГОСТ 33932								
145	ГОСТ 10852	Орехи Семена масличные	01.11.90-01.11.99 01.25.31-01.25.39 01.26.11-01.26.90 02.30.40	0801-0802 0811-0812 1201-1208 2304-2306					
146	ГОСТ 10853				Зараженность вредителями	-			
147	ГОСТ 10854				Наличие примеси	-			
148	ГОСТ 10855				Лузжистость	-			
149	ГОСТ 10856				Влага	-			
150	ГОСТ 10857				Масличность	-			

1	2	3	4	5	6	7					
151	ГОСТ 10858				Кислотное число	0,8-20,0 мг КОН					
152	ГОСТ 16830, п.4.1 п.4.2 п.4.3 п.4.5 п.4.6 п.4.7 п.4.8 п.4.9				Масса	-					
					Правила приемки	-					
					Посторонние примеси	-					
					Выход ядра	-					
					Прогорклые ядра	-					
					Горькие ядра	-					
					Влажность	-					
					Зараженность вредителями	-					
					Подготовка проб	-					
153	ГОСТ 16832, п.3.1, п.3.2 п.3.3 п.3.5 п.3.6 п.3.7				Посторонние примеси	-					
					Размер	-					
					Выход ядра	-					
					Влажность	-					
					Массовая доля некачественных ядер	-					
154	ГОСТ 16833 п.9.3 п. 9.5				Посторонние примеси	-					
					Влага	-					
					Правила приемки	-					
155	ГОСТ 16834, п.3.1 п.3.4.1 п.3.4.2 п.3.4.4 п.3.4.5 п.3.4.6				Зрелость, зараженность вредителями	-					
					Наличие испорченных, разбитых, ссохшихся, сморщенных, незрелых, не отвечающих требованиям сортов, гнилых, заплесневелых, не соответствующих по окраске, ломаных ядер	-					
					Масса	-					
					Выход ядра	-					
					Влага	-					
					Посторонние примеси	-					
					Наличие испорченных, разбитых, ссохшихся,	-					
					156	ГОСТ 31852, п. 6.4 п.6.5				Посторонние примеси	-
										Наличие испорченных, разбитых, ссохшихся,	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.6				сморщенных, незрелых, не отвечающих требованиям сортов, гнилых, заплесневелых, не соответствующих по окраске, ломаных ядер	
					Наличие ядер других видов	-
157	ГОСТ 26313	Плодоовощная продукция, и продукты переработки	01.13.11-01.13.90	0710-0714	Правила приемки	-
158	ГОСТ 26671		01.21.11-01.28.30	0801-0814	Подготовка проб	-
159	ГОСТ 13341		10.31.11-10.39.30	2001-2009		-
160	ГОСТ ИСО 23392		10.84.12-10.84.23	2104	Сухие вещества	-
161	ГОСТ 28561		10.85.11-10.85.19	2106		-
162	ГОСТ 1750, п.1		10.86.10	2304-2308	Правила приемки	-
	п.2.2		10.89.11-10.89.19		Масса нетто	-
	п.2.3				Отбор проб	-
	п.2.4				Массовая доля компонентов	-
	п.2.5				Зараженность вредителями	-
	п.2.6				Массовая доля дефектных плодов	-
	п.2.8				Минеральные примеси	-
	п.2.9				Сухие вещества	-
	п.2.10		Сернистый ангидрид		-	
			Масса нетто		-	
163	ГОСТ 13340.1, п.2			Форма и размеры частиц	-	
	п.3			Крупность помола	-	
	п.4			Наличие дефектных плодов	-	
	п.5			Соотношение компонентов	-	
	п.6			Развариваемость	-	
	п.8			Примеси, дефектные плоды	-	
164	ГОСТ 6882, п.3.2			Сухое вещество	-	
	п.3.3			Посторонние примеси	-	
165	ГОСТ Р 53972, п.7.3					

1	2	3	4	5	6	7
166	ГОСТ 32896, п.7.4					
167	ГОСТ 26323				Примеси растительного происхождения	-
168	ГОСТ 12231				Соотношение составных частей	-
169	ГОСТ 25555.1				Летучие кислоты	0,04-1,0%
170	ГОСТ 25555.3				Минеральные примеси	-
171	ГОСТ Р ИСО 762					-
172	ГОСТ 25555.5				Массовая доля сернистого ангидрида	0,002-1,0%
173	ГОСТ 29032				Оксиметилфурфурол	-
174	ГОСТ 28038				Патулин	-
175	ГОСТ Р 51440					
176	ГОСТ 29270, п.4				Нитраты	-
177	ГОСТ 8285, п.2.3	Жиры животные	01.49.24	1501-1503	Влага и летучие вещества	-
	п.2.4.1		10.11.50	1505-1506	Степень окислительной порчи	-
	п.2.4.2		10.12.30	1516	Переокисное число	до 1,05-более 3,00 мг O ₂ /кг
	п.2.4.3		10.13.11-10.13.16	1518	Кислотное число	-
	п.2.5		10.41.11-10.41.19	1522	Свободные жирные кислоты (кислотность)	-
	п.2.8		10.41.60	2301	Температура плавления	-
	п.2.9			2309	Неомыляемые вещества	-
178	ГОСТ 11812, п.1		Растительные масла	10.41.21-10.41.30	1507-1522	Влаги и летучих веществ
	п.2	10.41.51-10.41.59		2106	Влаги	-
179	ГОСТ 5477, п.5	10.41.60		2308-2309	Цветность	1-100 мг йода
180	ГОСТ 31753, п.4	10.41.71-10.41.72			Фосфоросодержащие вещества	2-2300 мг/кг
181	ГОСТ 5480, п.1	10.91.10			Мыло	-
182	ГОСТ 5478	10.92.10			Число омыления	от 100 до 400 мг КОН/г
183	ГОСТ 5479	10.42.10			Неомыляемые вещества	0,1-2,0%
184	ГОСТ 31756				Анизидиновое число	0,1-100,0 AV
185	ГОСТ 31933, п.7				Кислотное число	0,1-30,0 мг

1	2	3	4	5	6	7
						КОН/г
186	ГОСТ 26593				Перекисное число	0,1-40,0 ммоль O ₂ /кг
187	ГОСТ 5475, п.2, п.3				Йодное число	5-200 г I ₂ /100г
188	ГОСТ 5472, п.4				Степень прозрачности	1-50 ФЕМ
189	ГОСТ 5474				Зола	-
190	ГОСТ Р 50457, п.4 п.5				кислотное число	-
191	ГОСТ 26593				кислотность	-
192	ГОСТ ИСО 3960				Перекисное число	0,1-40 ммоль O ₂ /кг
193	ГОСТ Р ИСО 3961					0-30,0 мэкв O ₂ /кг
194	ГОСТ 6884				Йодное число	менее 20- 135г/100г
195	ГОСТ ISO 6320				Зола	-
196	ГОСТ 32189 п.5.3 п.5.5 п.5.6 п.5.7 п.5.8 п.5.10 п.5.11 п.5.12 п.5.13 п.5.14 п.5.15 п.5.20 п.5.28	Маргарины, спреды	10.42.10	1517	Показатель преломления	-
197	ГОСТ 52100, п.7.5				Прозрачность	-
198	ГОСТ 8756.21				Влага и летучие вещества	-
199	ГОСТ 28467				Кислотность	0,5-30,0°К
200	ГОСТ 25555.4				Жир	61-100% 40-60% 40-85% 95-100%
201					Температура плавления	-
202	ГОСТ Р ИСО 763				Хлорид натрия	0-1,5%
					Перекисное число	-
					Массовая доля жира	-
					Бензойная кислота	0,005-0,1%
					Зола	-
					Щелочность	-
					Зола, не растворимая в соляной кислоте	-
		Продукты пищевые консервированные, кроме молочных, мясных, мясосодержащих, Рыбных консервов и пресервов	10.31.11-10.31.14 10.32.11-10.32.19 10.32.21-10.32.29 10.39.11-10.39.18 10.39.21-10.39.30 10.89.11-10.89.19 10.85.11-10.85.19	0711 2001-2009 2104 2106 2308-2309		

1	2	3	4	5	6	7
203	ГОСТ 26181, п.4		10.86.10		Сорбиновая кислота	-
204	ГОСТ Р 50476				Бензойная и сорбиновая кислота при их совместном присутствии	-
205	ГОСТ 25555.5, п.7				Диоксид серы (сернистый ангидрид)	0,002-1,0%
206	ГОСТ ISO 2173				Растворимые сухие вещества	-
207	ГОСТ ISO 2448				Этанол	0-5,0%
208	ГОСТ 8756.4				Минеральные примеси	-
209	ГОСТ 8756.8				Контроль цвета томатопродуктов	-
210	ГОСТ 8756.13				Массовая доля сахара	-
211	ГОСТ 33741, п.8 п.9				Масса нетто	-
212	ГОСТ 26671				Составные части	-
213	ГОСТ 8756.1, п.3 п.4				Продукты пищевые консервированные, кроме молочных консервов	10.11.11-10.11.60 10.11.50 10.12.10-10.12.50 10.13.11-10.13.16 10.20.21-10.20.26 10.20.32-10.20.34 10.31.11-10.31.14 10.32.11-10.32.29 10.39.11-10.39.30 10.85.11-10.85.19 10.86.10 10.89.11-10.89.19 10.91.10 10.92.10
214	СТ СЭВ 2680	Масса нетто, объем	-			
215	ГОСТ 8756.13, п.3	Составные части	-			
216	ГОСТ 25555.3	Сахар	3,0-80,0%			
		Минеральные примеси	-			
217	ГОСТ 31964, п.6 п.7.7 п.7.10 п.7.11	Изделия макаронные	10.73.11-10.73.12 10.85.14	1902	Подготовка проб	-
					Сохранность формы сваренных изделий	-
					Зараженность вредителями	-
					Белок	-
218	ГОСТ 31722	Изделия	10.71.11-10.71.12	1701-1704	Содержание молочного	от 0% до 50%

1	2	3	4	5	6	7		
		хлебобулочные, кондитерские	10.72.11-10.72.19	1801-1806 1901-1905	жира в шоколадных изделиях			
219	ГОСТ 31682		10.73.11-10.73.12		Содержание общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях	0-60%		
220	ГОСТ 31681		10.81.11-10.81.19		Содержание сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком	0-50%		
			10.82.11-10.82.24		Содержание спирта	-		
			10.85.11-10.85.19		Намокаемость	-		
			10.86.10		Зола общая	0,02-0,20%		
			10.89.11-10.89.19		Зола, не растворимая в 10% соляной кислоте	0,02-0,1%		
221	ГОСТ 5896				Сахар	-		
222	ГОСТ 10114				Жир	0-60,0%		
223	ГОСТ 5901, п.8 п.9				Массовая доля общей сернистой кислоты	0,001-0,2%		
224	ГОСТ 5903, п.6				Размер и количество штук изделий в 1кг	-		
225	ГОСТ 31902, п.8				Масса нетто	-		
226	ГОСТ 26811				Составные части, (в т ч глазури, ядер орехов, масляных культур)	-		
227	ГОСТ 5897, п.3 п.4 п.5				Массовая доля начинки	-		
228	ГОСТ 24557, п.3.3				Влага	-		
229	ГОСТ 21094				Сахар	-		
230	ГОСТ 5672				Жир	-		
231	ГОСТ 5903				Подготовка проб	-		
232	ГОСТ 5668				Прозрачность	-		
233	ГОСТ 26671		Соки		10.32.11-10.32.29	1302 2007 2009	Массовая доля осадка	-
234	ГОСТ 8756.11				10.86.10		Массовая доля мякоти	1-30,0%
235	ГОСТ 8756.9				10.89.11-10.89.19		Объемной доля мякоти	5,0-20,0%
236	ГОСТ 8756.10						Сахар	3-80%
237	ГОСТ Р 51442						Кислотность	0,2-2,1%
238	ГОСТ 8756.13			Зола	1-15 г/дм ³			
239	ГОСТ Р 51434							
240	ГОСТ Р 51432							

1	2	3	4	5	6	7			
241	ГОСТ Р 51436				Общая щелочность золы	5-80 ммоль NaOH/дм ³			
242	ГОСТ 29030				Растворимые сухие вещества	2-80%			
243	ГОСТ Р 51433				Относительная плотность	-			
244	ГОСТ Р 51437				Сухие вещества	2-25%			
245	ГОСТ Р 51443				Содержание каратиноидов	1-60 мг/дм ³			
246	ГОСТ Р 51123				Сульфаты	-			
247	ГОСТ 51438				Азот	300-2000мг/кг			
248	ГОСТ 31762, п.4.3 п.4.4	Майонезы	10.84.12	2103	Влага	1,0-95,0%			
249	ГОСТ 31762, п.4.6 п.4.7 п.4.8 п.4.9				Жир	5,0-95,0%			
						5,0-95,0%			
						5,0-80,0%			
						5,0-95,0%			
						Яичные продукты в пересчете на яичный желток	0,5-5,0%		
250	ГОСТ 31762, п.4.11 п.4.13 п.4.15 п.4.16 п.4.18 п.4.21				Кислотность	0,05-10,0%			
						Стойкость эмульсии	-		
						Перекисное число	0,1-45 ммоль O ₂ /кг		
						Белок	0,1-10,0%		
		pH	-						
251	ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания	коды со стр.1-3	коды со стр.1-3	Подготовка проб	-			
252	МУ 1-40/3803, п.1.2 п.2.1 п.2.2 п.2.3 п.2.4							Масса изделия и выхода отдельных частей полуфабриката	-
								Массовая доля влаги и сухих веществ	
								Массовая доля жира	до 30%
								Массовая доля сахара	-
								Массовая доля крахмала (в пересчете на хлеб, рис, манную и пшеничную муку)	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.4.1				Массовая доля хлеба	-
	п.2.4.2				Массовая доля риса	-
	п.2.4.3				Массовая доля манной и пшеничной муки	-
	п.2.5.1				Титруемая кислотность	-
	п.2.5.2				Активная кислотность	-
	п.2.5.3				Щелочность	
	п.2.6				Массовая доля белка	-
	п.2.7				Массовая доля золы	-
	п.2.8				Массовая доля поваренной соли	-
	п.2.10				Нитраты Нитриты	от 30 мг/кг от 0,5 мг/кг
	п.2.11				Содержание яиц	-
	п.3.2.2				Качественное определение наполнителя	-
	п.3.2.3				Содержание мяса	-
	п.3.2.4				Массовая доля хлеба	-
	п.3.3				Содержание фарша	-
	п.3.6				Содержание фарша	-
	п.3.7.1				Содержание сернистого ангидрида	-
	п.3.8				Содержание фарша в голубцах	-
	п.3.9.2				Массовая доля сахара в биточках (котлетах)	-
	п.3.10.3				Массовая доля сахара в тесте	-
	п.3.11				Подготовка проб	-
	п.3.11.4				Массовая доля сахара в полуфабрикатах для тортов и пирожных	-
	п.3.11.5				Содержание этилового спирта	-
	п.4.2				Подготовка проб	-
	п.4.3				Подготовка проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.3.2				Массовая доля плотной части	-
	п.4.3.3				Массовая доля сахара	-
	п.4.3.4				Массовая доля молока	-
	п.4.4				Подготовка проб	-
	п.4.4.2				Молоко и сахар в крупяных изделиях	-
	п.4.4.3				Сахар в творожных изделиях	-
	п.4.4.6				Массовая доля мяса	-
	п.4.5.1				Массовая доля сахара	-
	п.4.5.2				Массовая доля плотной части	-
	п.4.7.1.1				Массовая доля фарша	-
	п.4.7.1.2				Массовая доля сахара	-
	п.4.4.7.3.1				Массовая доля лука в фарше	-
	п.5.1.1				Подготовка проб	-
	п.5.2.1				Подготовка проб	-
	п.6.1.6				Натуральность меда	-
	п.6.1.7				Качественное обнаружение наполнителя	-
	п.7.1.1				Проба на пероксидазу	-
	п.7.1.2				Проба на фосфатазу	-
253	ГОСТ Р 54607.1				Подготовка проб	-
254	ГОСТ Р 51944				Температура	-30/+30°C
255	ГОСТ Р 54607.2				Средняя масса и выход отдельных компонентов полуфабрикатов	-
256	ГОСТ Р 54607.4				Массовая доля влаги и сухих веществ	-
257	ГОСТ Р 54607.5				Массовая доля жира	-
258	ГОСТ Р 54607.8, п.7.3				Массовая доля сахара	-
259	ГОСТ Р 54607.6				Массовая доля белка	-
260	ГОСТ Р 54607.7					

1	2	3	4	5	6	7
261	ГОСТ Р 54607.10				Массовая доля золы	-
262	ГОСТ 31936, п.7.15				Массовая доля панировки, начинки, мясного покрытия	-
263	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые	10.86.10 10.89.11-10.89.19	2101-2106	Подготовка проб	-
264	ГОСТ 15113.1, п.3 п.4 п.5 п.6				Масса нетто	-
					Масса воздушных зерен	-
					Массовая доля отдельных компонентов	-
					Отдельные виды продукта и мелочи	-
					Посторонние и минеральные примеси	-
					Посторонние примеси и стекловидные хлопья	-
					Зараженность вредителями	-
					Влага	-
					Общая кислотность	-
					Сахароза	-
					Поваренная соль	-
					Зола	-
					Зола, нерастворимая в соляной кислоте	-
271	ГОСТ 15113.9, п.2, п.3, п.6				Жир	0,5-40,0%
272	ГОСТ 10846	Зерно, рис	01.11.11-01.11.99	0701-0714	Белок	-
273	ГОСТ 13586.4		01.19.10-01.19.39	1001-1008	Зараженность вредителями зерна (хрущавок, мукоедов и др.) клещами и долгоносиками в зерне клещами и насекомыми кукурузных початков	-
			10.20.41-10.20.42	1101-1109		
			10.31.11-10.31.14	1201-1214		
			10.39.30	2301-2309		
			10.41.41-10.41.42			
			10.61.11-10.61.12			
			10.61.21-10.61.40			
			10.62.20			
			10.61.40			
		10.62.20				
274	ГОСТ 13586.5				Влага	-
275	ГОСТ 31646				Фузариозные зерна	-
276	ГОСТ 30483, п.3.1				Сорная и зерновая	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.2		10.91.10-10.91.20 11.05.20		примесь	
	п.3.3				Сорная и зерновая примесь в рисе	-
	п.3.4				Зерна, пораженные клопом-черепашкой	-
277	ГОСТ 13496.11				Мелкие зерна, крупность	-
278	ГОСТ 10940			Споры головневых грибов	-	
279	ГОСТ 27559	Мука, отруби			Типовой состав	-
280	ГОСТ 9404				Вредители хлебных запасов	-
281	ГОСТ 27494				Влажность	-
282	ГОСТ 13979.4, п.4				Зольность	-
	п.5	Корма, комбикорма, комбикормовое сырьё Жмыхи, шроты и горчичный порошок Силос, сено, сенаж			Количество темных включений	-
283	ГОСТ Р 53799, п.7.5				Количество мелочи	-
284	ГОСТ 80-96, п.5.3				Посторонние примеси	-
285	ГОСТ 11246, п.6.4					
286	ГОСТ 13496.4				Протеин	-
287	ГОСТ 32044.1				Влага	-
288	ГОСТ Р 54951				Сухое вещество	-
289	ГОСТ 31640				Фосфор	от 50 г/кг
290	ГОСТ Р 51420					-
291	ГОСТ 26657				Кальций	-
292	ГОСТ 26570, п.2				Зола	-
293	ГОСТ 26226					-
294	ГОСТ 13979.6				Зола, нерастворимая в соляной кислоте	-
295	ГОСТ 32045			Клетчатка	-	
296	ГОСТ 13979.6			Жир	-	
297	ГОСТ 31675			Общая кислотность	-	
298	ГОСТ 13496.15			Аминоаммиачный азот	0,002-0,015%	
299	ГОСТ 13496.12			pH (активная кислотность)	-	
300	ГОСТ 26180, п.2			Синильная кислота	-	
301	ГОСТ 26180, п.3			Вредители хлебных	-	
302	ГОСТ 13979.8					
303	ГОСТ 13496.13					

1	2	3	4	5	6	7
					запасов	
304	ГОСТ 13496.8, п.3.1 п.3.2				Крупность размола	-
					Наличие неразмолотых семян	-
305	ГОСТ 13496.5				Спорынья	-
306	ГОСТ 13496.10				Содержание спор головневых грибов	-
307	ГОСТ 13496.19, п.8 п.9				Нитраты	-
					Нитриты	-
308	ГОСТ 29113				Нитриты	-
309	ГОСТ Р 55452, п.7.3				Карбамид	-
310	ГОСТ Р 55986, п.8.15				Ботанический состав	-
311	ГОСТ 13979.9				Органические кислоты	-
312	ГОСТ 31485				Активность уреазы	0,05-2,0 ед. рН
					Перекисное число	0,5-300 ммольО ₂ /кг
313	ГОСТ Р 51421				Водорастворимые хлориды	-
314	ГОСТ ИСО 6495-1				Общая энергетическая ценность	-
315	ГОСТ 80-96, п.5.5					
316	ГОСТ Р 53799, п.7.23					
317	ГОСТ 11246, п.6.5					
318	ГОСТ 17681, п.2.1 п.2.10 п.2.11 п.2.12 п.2.13 п.2.14	Мука животного происхождения	01.49.24 10.11.11-10.11.60 10.12.10-10.12.50 10.13.11-10.13.16 10.41.11-10.41.72 10.42.10 10.51.11-10.51.56 10.91.10 10.92.10	2301-2309	Крупность помола	-
					Протеин	-
					Клетчатка	-
					Фосфор	-
					Кальций	-
					Крошимость гранул	-
319	ГОСТ 28887, п. 3.4 п.3.5 п.3.6 п.3.7 п.3.8 п.3.9	Пыльца	01.49.24	0409 0410	Механические примеси	-
					Влага	-
					рН	-
					Протеин	-
					Сырая зола	-
					Флавоноидные соединения	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.10				Показатель окисляемости (подлинности)	-
320	ГОСТ 33045	Вода питьевая систем централизованного и нецентрализованного водоснабжения вода природных источников Дляюения животных, вода рыбохозяйственных водоемов, вода природная, поверхностные воды суши	36.11.11 11.07.11		Аммоний	0,1-3,0 мг/дм ³
321	ГОСТ 31954, п.4				Нитриты	0,003-0,3 мг/дм ³
322	ГОСТ 4011				Нитраты	0,1-6,0 мг/дм ³
323	ГОСТ 31868, п.5				Жесткость	от 0,1°Ж
324	ГОСТ Р 57164				Железо	0,1-2,0 мг/дм ³
325	РД 52.24.420				Цветность	от 1,0 град. цветности
326	ГОСТ 31940				Мутность	1-8 ЕМ/дм ³
327	ГОСТ 4389, п.2				БПК ₅	1-11 мг/дм ³
328	РД 52.24.382				Сульфаты	25-500 мг/дм ³
329	ГОСТ 18309					-
330	ГОСТ 4245				Фосфаты	0,010-0,2 мг/дм ³ 0,005-0,84 мг/дм ³
331	РД 52.24.450				Хлорид-ион	-
332	ПНД Ф 14.1:2:3.101				Сероводород, сульфиды в пересчете на сероводород	2-4000 мкг/дм ³
333	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121				Кислород	1-15 мг/дм ³
334	ГОСТ Р 52501, п.6.2				рН	1-14 ед. рН
335	ГОСТ Р 52501, п.6.4				Вещества, восстанавливающие KMnO ₄	-
336	ГОСТ Р 55684				Массовая доля остатка после выпаривания при температуре 110°С	0,01-1,0 мг
337	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				Перманганатная окисляемость	0,25-100,0 мгО/дм ³
338	ГОСТ 18164, п. 3.2				Сухой остаток	-
339	ПНД Ф 14.1:2.110-97				Взвешенные вещества	от 3,0 мг/дм ³
340	РД 52.24.480				Фенола	0,02-0,5 мг/дм ³
341	ЦВ (ФР 1.31.2005.01580) 1.01.17				Диоксида углерода	5-300 мг/дм ³
342	ГОСТ 4388				Медь	0,02-0,5 мг/дм ³
343	МУК 4.1.747	Йод	0,1-2,0 мг/дм ³			
344	ГОСТ Р 57001	Дезинфицирующие средства	20.20.14	3808	Активный хлор	от 0,2%

1	2	3	4	5	6	7
345	Р 4.2.2643 п.4.2.1 п.4.2.4 п.4.2.9 п.4.2.5 п.4.2.2				Активный хлор, бром, йод	-
					Четвертичные аммониевые соединения	-
					Кислоты и щелочи	-
					Производные гуанидина	-
					Перекисные соединения	-
346	ГОСТ Р 56991				Перекись водорода	0,1-25,0%
347	ГОСТ Р 57474				Четвертичные аммониевые соединения	0,1-80,0%
348	ГОСТ 26712	Удобрения органические	20.15.80	3101	Подготовка проб Общие требования к методам анализа	-
349	ГОСТ 26713				Влага, сухое вещество	-
350	ГОСТ 27980, п.1				Массовая доля органического вещества	-
351	ГОСТ 26714				Массовая доля золы	от 5%
352	ГОСТ 27979				рН	-
353	ГОСТ 26715, п.1				Общий азот	-
354	ГОСТ 26717				Общий фосфор	от 0,2%
355	Методические указания по определению тяжелых металлов в почвах сельхозугодий и продукции растениеводства Зам.Министра сельского хозяйства российской федерации А.Г.Ефремов 10 марта 1992 г				Кадмий	0,01-1,0 мг/кг
					Свинец	0,01-1,0 мг/кг
356	Методические указания по определению тяжелых металлов в тепличном грунте и овощной продукции Заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации 22 апреля 1996 г.				Цинк	1,0-100 мг/кг
		Медь	0,5-30,0 мг/кг			

1	2	3	4	5	6	7
	А.Г.Ефремов					
357	Методические указания по определению мышьяка в почвах фотометрическим методом				Мышьяк	0,01-2,0 мг/кг
358	МУ по лабораторной диагностике аспергиллеза пчел утвержденная ГУВ МСХ СССР 10.05.1984г	Пчелы			Микологические исследования аспергиллеза	-
359	МУ по лабораторной диагностике меланоза пчёл утвержденная ГУВ МСХ СССР 12.12.1986г				Микологические исследования меланоза	-
360	МУ по лабораторной диагностике аскофероза пчёл утвержденная ГУВ МСХ СССР 09.04.1986г				Микологические исследования аскофероза	-
361	МУ по лабораторной диагностике возбудителей дерматомикозов утвержденная ГУВ МСХ СССР 18.03.1980г	Животные (соскоб)			Микологические исследования	-
362	МУ по проведению микологических исследований патологического материала утвержденная ГУВ МСХ СССР 24.07.1959г	Пат материал от животных и птиц			Микологические исследования	-
363	МУ по лабораторной диагностике токсоплазмоза Утв. Департаментом ветеринарии МСХ РФ от 11.06.1999 г № 13-7-2-598 Наставление по применению набора для	Биологический материал (сыворотка крови)			Антитела к токсоплазмозу	-

1	2	3	4	5	6	7
	диагностики токсоплазмоза животных в РСК № 13-7-2/1107 от 04.12.97 г					
364	Инструкция к тест-системе по определению токсоплазмоза методом иммуноферментного анализа				Антитела к токсоплазмозу	-
365	Временное наставление по применению набора компонентов для диагностики анаплазмоза рогатого скота в РДСК № 432-3 от 06.05.88 г	Биологический материал (сыворотка крови)			Антитела к анаплазмозу	-
366	ГОСТ 26073 Животные сельскохозяйственные. Методы лабораторной диагностики паратуберкулёза № 46 Утв. Госстандартом СССР Наставление № 13-5-02/0050. по диагностике паратуберкулеза (паратуберкулезного энтерита). Департамент ветеринарии МСХ РФ от 05.04.2001г.	Патологический и биологический материал			Возбудитель, антитела к паратуберкулёзу	-
367	Пираплазмидоз. МУ по лабораторной диагностике пироплазмидозов животных. № 13-7-2/2183 от 09.11.2000г	Патологический и биологический материал			Возбудитель пироплазмидозов	-
368	МУ по лабораторной диагностике катаральной лихорадки (блютанг) крупного рогатого скота, овец и коз. МСХ СССР № 432 – 5 от 11.06.1986 г.	Биологический материал (сыворотка крови)			Антитела к катаральной лихорадке (блютанг)	-

1	2	3	4	5	6	7
	Инструкция по применению Набора препаратов для диагностики блютанга реакцией длительного связывания комплемента (РДСК) Утв. Россельхознадзором от 03.03.2009 г					
369	ГОСТ 34105	Биологический материал (сыворотка крови, молоко)			Антитела к бруцеллезным антигенам	-
370	Методические указания по выявлению антител к неструктурным белкам вируса ящура с помощью блокирующего варианта иммуноферментного анализа. Утв. Зам. руководителя Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору Непоклоновым Е.А. от 2014г. PrioCHECK®FMDVNS ИФА для <i>in vitro</i> детекции антител против неструктурных белков вируса ящура в сыворотке КРС, овец, коз и свиней	Биологический материал (сыворотка крови)			Антитела к неструктурным белкам вируса ящура	-
371	Инструкция для определения противоящурных антител в сыворотках крови животных в иммуноферментном анализе (тип Азия-1, тип - О, тип - А)	Биологический материал (сыворотка крови)			Антитела к вирусу ящура	-
372	Инструкция по применению тест-системы для	Патологический материал			ДНК микроорганизмов рода микоплазма	-

1	2	3	4	5	6	7
	диагностики микоплазмоза животных методом полимеразной цепной реакции п.10.3					
373	Инструкция по применению тест-системы по обнаружению антител к листериозу животных методом иммуноферментного анализа	Патологический материал			Антитела к листериозу	-
374	МУК 4.2.2661-10 п.4.3, 4.5, п.4.7 п.10.2, п.10.4	Почва			Яйца, личинки гельминтов и цисты простейших	-
		Исследование смывов с поверхностей			Яйца и цисты простейших	-
375	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора. Утв. Заместителем руководителя департамента ветеринарии МСХ РФ от 15.07.2002 г. №13-5-2/0525	Контроль качества дезинфекции и дезинвазии			Яйца гельминтов	-
376	Инструкция по лабораторному контролю очистных сооружений на животноводческих комплексах. Часть I. Организация лаборатории. Методы санитарно-бактериологического и гельминтологического анализа сточных вод Приказ Минсельхоза СССР от 17.11.1980					
377	Инструкция по применению	Биологический			Антитела к вирусу	-

1	2	3	4	5	6	7
	набора реагентов для выявления антител к вирусу репродуктивно-респираторного синдрома свиней иммуноферментным методом «РРСС-СЕРОТЕСТ»	материал			репродуктивно-респираторного синдрома свиней	
378	Инструкция по применению набора реагентов для выявления антител к вирусу трансмиссивного гастроэнтерита свиней «ТГЭС-СЕРОТЕСТ»	Биологический материал			Антитела к вирусу трансмиссивного гастроэнтерита свиней	-
379	Инструкция по применению тест-системы для обнаружения парвовируса свиней методом полимеразной цепной реакции	Биологический и патологический материал			ДНК парвовируса свиней	-
380	Инструкция к набору для диагностики парвовирусной болезни свиней в реакции гемагглютинации (РГА) и реакции торможения гемагглютинации	Биологический материал			Антитела к парвовирусной болезни свиней	-
381	Наставление по применению набора для выявления антител к вирусу инфекционного ринотрахеита КРС иммуноферментным методом «ИРТ-серотест»	Биологический материал			Антитела к вирусу инфекционного ринотрахеита	-
382	Инструкция к диагностическому набору по выявлению антител к респираторно-сентициальной инфекции крупного рогатого	Биологический материал			Антитела к респираторно-сентициальной инфекции крупного рогатого скота (РСИ)	-

1	2	3	4	5	6	7
	скота (РСИ) методом иммуноферментного анализа					
383	Временное наставление по лабораторной диагностике гриппа лошадей. Утв. ГУВ МСХ СССР, от 15.01.1973 г.	Биологический материал			Антитела к вирусу гриппа лошадей	-
384	Инструкция к набору для выявления антител к вирусу гриппа А иммуноферментным методом					
385	Инструкция к тест-системе для выявления антител к возбудителю мыта лошадей методом иммуноферментного анализа	Биологический материал			Антитела к возбудителю мыта	-
Адрес места осуществления деятельности: 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пирогова, д. 1 А, строение 1						
386	Методические указания по обнаружению вируса ящура методом полимеразной цепной реакции в режиме реального времени. Утв. Зам. руководителя Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору Непоклоновым Е.А. от 2014г.	Патологический материал			РНК вируса ящура	-
387	Инструкция по применению тест-системы для диагностики микоплазмоза животных методом полимеразной цепной реакции п.6, п.7, п.8, п.10.1, п.10.2	Патологический материал			ДНК микроорганизмов рода микоплазма	-
388	Инструкция по применению тест-системы для	Патологический материал			РНК вируса Шмалленберга	-

1	2	3	4	5	6	7
	диагностики болезни Шмалленберга методом полимеразной цепной реакции					
389	Инструкция по применению «ПЦР-Нодулярный-дерматит-КРС методом ПЦР	Биологический материал			ДНК нодулярного дерматита	-
390	МУК 4.2.2413-08 Методические указания. Лабораторная диагностика и обнаружение возбудителя сибирской язвы. Утв. Главным государственным санитарным врачом РФ Г.Г.ОНИЩЕНКО 29 июля 2008г.	Объекты окружающей среды			Возбудитель сибирской язвы	-
391	МУ по бактериологической диагностике Коли-бактериоза (эшерихиоза) животных. Утв. Зам. руководителя Департамента ветеринарии Министерства с/х и продовольствия РФ В.В. Селиверстовым №13-7-2/2117 от 27.07.2000	Патологический материал, фекалии			Возбудитель колибактериоза	-
					Возбудитель отечной болезни	-
392	МУ по бактериологической диагностике смешанной кишечной инфекции молодняка животных, вызываемой патогенными энтеробактериями. Утв. Зам. руководителя Департамента ветеринарии Министерства с/х и продовольствия РФ В.В. Селиверстовым №13-7-2-1759 от 11.10.1999г.	Патологический материал, фекалии			Возбудители патогенных энтеробактерий (Эшерихия, Цитробактер, Протей, Морганелла, Клебсиелла, Сальмонелла)	-

1	2	3	4	5	6	7
393	Методические рекомендации по лабораторной диагностике листериоза животных и людей. Утв. Начальником Главного управления карантинных инфекций Министерства здравоохранения СССР В.П. Сергиев, ветеринарии Госагропрома СССР А.Д.Третьяков, 4.09.1986г., 13.02.1987г.	Патологический, биологический материал			Возбудитель листериоза	-
394	ГОСТ 26503-85 Животные сельскохозяйственные. Методы лабораторной диагностики клостридиозов	Патологический, биологический материал, корм			Возбудители эмфизематозного карбункула, злокачественного отека, брадзота овец, инфекционной энтеротоксемии животных, анаэробная дизентерия овец, ботулизма.	-
395	Методические указания по лабораторной диагностике стрептококкоза животных Утв. Зам. начальника Главного Управления ветеринарии В.А. Седовым 25.09.1990 г.	Патологический, биологический материал			Возбудители стрептококкозов	-
396	Методические указания 4.2.1890-04. Определение чувствительности микроорганизмов к антибактериальным препаратам. Утв. Гл. государственным санитарным врачом РФ Г.Г.	Выделенная культура из биологических материалов и объектов внешней среды			Чувствительность к антибактериальным препаратам	Минимальная подавляющая величина антибактериальных препаратов от 10-29 мм

1	2	3	4	5	6	7
	Онищенко, 04.03.2004г.					
397	Методические указания по лабораторной диагностике некробактериоза. Утв. ГУВ Госагропром СССР от 01.06.1987 г.	Патологический, биологический материал			Возбудитель некробактериоза	-
398	Методические указания по лабораторной диагностике браздота овец №115-6а. Утв. Начальником главного управления ветеринарии МСХ СССР 27.04.1984 г.	Патологический материал			Возбудитель браздота	-
399	Методические указания по лабораторной диагностике инфекционной энтеротоксемии животных и анаэробной дизентерии ягнят №115-6а. Утв. Начальником главного управления ветеринарии МСХ СССР 15.02.1984 г.	Патологический материал			Возбудитель инфекционной энтеротоксемии и анаэробной дизентерии ягнят, обнаружение токсина	-
400	Методические указания по лабораторным исследованиям на злокачественный отек животных №115-6а. Утв. Начальником главного управления ветеринарии МСХ СССР 05.01.1984 г.	Патологический материал			Возбудитель злокачественного отека	-
401	Методические указания о мероприятиях по борьбе с копытной гнилью №115-6а. Утв. Начальником главного управления ветеринарии МСХ СССР 30.12.1985 г.	Патологический и биологический материал			Возбудитель копытной гнили	-
402	Методические указания по лабораторной диагностике	Патологический и биологический			Ботулинический токсин	-

1	2	3	4	5	6	7
	ботулизма №115-ба. Утв. Начальником главного управления ветеринарии МСХ СССР 02.11.1982 г.	материал, корма растительного и животного происхождения				
403	Методические указания по лабораторной диагностике эмфизематозного карбункула №115-ба. Утв. Начальником главного управления ветеринарии МСХ СССР 10.10.1982 г.	Патологический материал			Возбудитель эмфизематозного карбункула	-
404	Методические указания по лабораторной диагностике столбняка №115-ба. Утв. Начальником главного управления ветеринарии МСХ СССР 02.02.1983 г.	Патологический и биологический материал			Возбудитель столбняка	-
405	Временная инструкция по диагностике, профилактике и ликвидации кампилобактериоза (вibriоза) крупного рогатого скота. Утв. Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 05.03.1971 с изменениями от 13.05.1976 и 06.03.1979 г.	Биологический и патологический материал			Возбудитель кампилобактериоза (вibriоза)	-
406	ГОСТ 33675-2015 Животные. Лабораторная диагностика бруцеллеза. Бактериологические методы	Биологический и патологический материал			Возбудитель бруцеллеза	-
407	Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных и обнаружение возбудителя болезни в мясном сырье, молоке и растительных	Биологический и патологический материал			Возбудитель иерсиниоза	-

1	2	3	4	5	6	7
	кормах. Утв. Начальником Управления ветеринарии федерального агентства по с/х от 03.10.2005 г. №5-1- 14/971					
408	ГОСТ 26073 Животные сельскохозяйственные. Методы лабораторной диагностики паратуберкулеза	Биологический и патологический материал			Возбудитель паратуберкулеза	-
409	Бактериальные респираторные инфекции свиней методом полимеразной цепной реакцией п.7, п.8, п.10.1, п.10.2	Биологический и патологический материал			ДНК возбудителя респираторных инфекций свиней	-
410	Инструкция по применению тест-системы для выявления антител к вирусу репродуктивного и респираторного синдрома свиней (РРСС) методом полимеразной цепной реакции	Биологический и патологический материал			ДНК репродуктивного и респираторного синдрома свиней	-
411	Инструкция по применению тест-системы для обнаружения цирковируса свиней II типа методом полимеразной цепной реакции	Биологический и патологический материал			ДНК цирковируса свиней	-
412	Методические указания по патоморфологической диагностике болезней животных, птиц и рыб в ветеринарных лабораториях. Утв. 11.09.00 г.№13-7-2/2137	Патологический материал			Патологоанатомический диагноз	-

1	2	3	4	5	6	7
413	Методические указания по лабораторной диагностике мыта. Утв. ГУВ МСХ СССР, от 16.02.1983 г.	Биологический и патологический материал			Возбудитель мыта	-
414	ГОСТ 9959	Продукты мясные всех видов: мясо, мясные и мясосодержащие продукты, колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы, ливерные колбасы и паштеты	01.49.24 10.11.11-10.11.60 10.12.10-10.12.50 10.13.11-10.13.16 10.41.19 10.85.11-10.85.19 10.86.10 10.89.11-10.89.19 10.92.10	0201-0210 0410 0504-0511 1601-1603 1501-1518 1902 2301-2309	Органолептика	-
415	ГОСТ 20235.1 п.1.3	шпик, жир-сырец, мясо птицы, а также рассолы, посолочные смеси и др., продукты убоя и продукты их переработки			Продукты первичного распада белков	-
416	ГОСТ 7636 п.7.2.1 п.8.2 п.12.2 п.12.3	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Полуфабрикаты и кулинарные изделия производства из рыбы,	10.92.10 03.11.11-03.11.20 03.12.11-03.12.30 03.21.11-03.21.50 03.22.10-03.22.40	0301-0308 0510-0511 1504 1506 1516	Цвет жира Внешний вид Цвет амбры Запах амбры	- - - -
417	ГОСТ 7631, п.6	морских млекопитающих и морских беспозвоночных. Икра. Концентраты, белковая масса бульоны, гидролизаты, пасты из рыбы, морских млекопитающих и морских беспозвоночных. Жиры, кристаллический	10.20.11-10.20.42 10.41.12 10.85.11-10.85.19 10.86.10 10.89.11-10.89.19 10.91.10 10.92.10	1518 1518 1603-1605 2104 2106	Органолептика	-

1	2	3	4	5	6	7
		спермацет, жидкие витаминные препараты из рыбы, морских млекопитающих и морских беспозвоночных и сырьё и др.				
418	ГОСТ 31412, п.6	Консервы, пресервы и продукты морепродуктов Водоросли	10.20.11-10.20.42 10.41.12 10.85.11-10.85.19 10.86.10 10.91.10 10.92.10 03.11.63-03.11.69	1603-1605 2104 1212 2301 2307 2308 2309	Органолептика	-
419	ГОСТ 31981, п.7.2	Йогурты	01.41.20	0401-0406	Органолептика	-
420	ГОСТ 29245, п.2 п.3 п.4 п.5	Консервы молочные сгущенные, сухие	01.45.21-01.45.22 01.49.22 10.51.11-10.51.56 10.52.10 10.85.11-10.85.19 10.86.10 10.89.11-10.89.19 10.91.10 10.92.10	0410 0511 1503 1506 1516 1518 2104 2106 2309	Внешний вид упаковки Органолептика Герметичность банок Внутренняя поверхность банок	- - - -
421	ГОСТ 31720	Яйца пищевые	01.47.21-01.47.23	0407	Органолептика	-
422	ГОСТ 31655, п.5.2.3, п.7.2.1 п.5.2.6, п.7.2.2 5.2.2, п.7.2.3	(куриные, индюшковые, цесариные, перепелиные, страусиные и др.)	10.86.10 10.89.12	0407 0408 0410 0511 2104	Чистота скорлупы Запах содержимого Плотность и цвет белка	- - -
423	ГОСТ 30363, п.4.2.1, п.6.3	Яичные продукты		2106 2309	Органолептические показатели	-
424	ГОСТ Р 54644	Мед	01.49.21	0409	Органолептические показатели: внешний вид, аромат, вкус Консистенция	-
425	Правила ветеринарно-					

1	2	3	4	5	6	7
	санитарной экспертизы меда при продаже на рынках №13-7-2/365 Утв. 18.07.95г. Приложение, п.2				Кристаллизация	
426	ГОСТ 16830, п.4.4	Орехи	01.11.90-01.11.99	0801-0802	Внешний вид	-
427	ГОСТ 16832, п.3.4	Семена масличные	01.25.31-01.25.39	0811-0812	Внешний вид	-
428	ГОСТ 16833, п.9.3		01.26.11-01.26.90 02.30.40	1201-1208 2304-2306	Органолептика	-
429	ГОСТ 16834, п.3.4.3				Некачественные ядра	-
430	ГОСТ 27988				Органолептика	-
431	ГОСТ 31852, п.6.3				Органолептика	-
432	ГОСТ 1750, п.2.1 п.2.7		Флодоовощная продукция, и продукты переработки	01.13.11-01.13.90	0710-0714	Качество упаковки
		01.21.11-01.28.30		0801-0814	Органолептика	-
		10.31.11-10.39.30		2001-2009		
			10.84.12-10.84.23	2104		
			10.85.11-10.85.19	2106		
			10.86.10	2304-2308		
433	ГОСТ 13340.1, п.7		10.89.11-10.89.19		Органолептика	-
434	ГОСТ 8285 п.2.2	Жиры животные	01.49.24	1501-1503	Вкус	-
			10.11.50	1505-1506		
			10.12.30	1516	Запах	-
			10.13.11-10.13.16	1518	Консистенция	-
			10.41.11-10.41.19	1522	Цвет	-
			10.41.60	2301 2309	Прозрачность	-
435	ГОСТ 31986	Пищевые продукты и корма для животных	Коды со стр.1-3	Коды со стр.1-3	Органолептика	-
436	ГОСТ ISO/TS 21872-1				Парагемолитические вибрионы <i>V. parahaemolyticus</i>	-
437	ГОСТ ISO/TS 21872-2				Дрожжевые и плесневые грибы	-
438	ГОСТ ISO 21527-1					
439	ГОСТ ISO 21527-2				Бактерии <i>Escherichia coli</i>	-
440	ГОСТ 32011					
441	ГОСТ 23392, п.7					

1	2	3	4	5	6	7
		мясные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки, почек)				
442	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утв.27.12.1983 г. п.10, Приложение 1	Мясо и мясные продукты			Реакция с сернокислой медью (качественная)	-
					Формольная реакция (качественная)	-
					Реакция на пероксидазу (качественная)	-
					pH	-
443	ГОСТ 20235.0, п.2	Мясо кроликов			Органолептика	-
444	ГОСТ 31931, п.4	Мясо птицы	01.49.24 10.12.10-10.12.50 10.13.11-10.13.16 10.85.11-10.85.19		Микроскопический анализ	-
445	ГОСТ 31936, п.5.2.1, п.7.3	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы	10.89.11-10.89.19 10.92.10		Органолептика	-
446	Правила ВСЭ пресноводной рыбы и раков, утв.16.06.1988г	Пресноводная рыба и раки	03.11.11-03.11.20 03.12.11-03.12.30 03.21.11-03.21.50 03.22.10-03.22.40 10.20.11-10.20.42 10.41.12 10.85.11-10.85.19 10.86.10 10.89.11-10.89.19 10.91.10 10.92.10	0301-0308 0510-0511 1504 1506 1516 1518 1603-1605 2104 2106	Органолептика Проба варки Бактериоскопия мазков-отпечатков Реакция с сернокислой медью Реакция на пероксидазу Сероводород Редуктазная проба pH	- - - - - - - 0-14
447	Правила ВСЭ морских рыб и икры, приложение к приказу МСХ России от 13.10.2008 № 462	Морская рыба и икра (все виды)			Органолептика	-
448	ГОСТ Р 51493, п.4.3.5, п.6,5	Рыба мороженая, кроме рыб семейства			Органолептика	-

1	2	3	4	5	6	7
		осетровых.				
449	ГОСТ 26664, п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Органолептика	-
450	ГОСТ 13272, п.4.2.5, п.6,5	Консервы, изготовленные из печени рыб			Органолептика	-
451	ГОСТ 32156, п.5.2.5, п.7.2	Консервы из лососевых рыб			Органолептика	-
452	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	01.41.20	0401-0406	Дрожжи, плесневые грибы	-
453	ГОСТ ISO 6785		01.45.21-01.45.22	0410		
			01.49.22	0511	Salmonella spp	-
			10.51.11-10.51.56	1503		
			10.52.10	1506		
			10.85.11-10.85.19	1516		
		10.86.10	1518			
		10.89.11-10.89.19	2104			
			10.91.10	2106		
			10.92.10	2309		
454	ГОСТ 30712	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)	коды со стр.1-3	коды со стр.1-3	КМАФАНМ	-
					Мезофильные аэробные микроорганизмы	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
					Дрожжи, плесневые грибы	-
					Органолептика	-
					Органолептика	-
					Органолептика	-
455	ГОСТ 28887, п.1.2.1, п.3.2	Пыльца			Органолептика	-
456	ГОСТ 28886, п.1.2.1; 3.2	Прополис			Органолептика	-
457	ГОСТ 7128, п.1.2.3	Бараночные хлебобулочные изделия			Органолептика	-
458	ГОСТ 5472, п.1	Растительные масла	10.41.21-10.41.30	1507-1522	Органолептика	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.41.51-10.41.59 10.41.60 10.41.71-10.41.72 10.91.10 10.92.10 10.42.10	2106 2308-2309		
459	ГОСТ 33741, п.7	Продукты пищевые консервированные, кроме молочных, мясных, мясосодержащих, рыбных консервов и пресервов	10.31.11-10.31.14 10.32.11-10.32.19 10.32.21-10.32.29 10.39.11-10.39.18 10.39.21-10.39.30 10.89.11-10.89.19 10.85.11-10.85.19 10.86.10	0711 2001-2009 2104 2106 2308-2309	Органолептика	-
460	ГОСТ 8756.1, п.2	Продукты пищевые консервированные, кроме молочных консервов	10.11.11-10.11.60	0711	Органолептика	-
461	ГОСТ 8756.13, п.2 п.4		10.11.50 10.12.10-10.12.50 10.1311-10.13.16 10.20.21-10.20.26 10.20.32-10.20.34 10.31.11-10.31.14 10.32.11-10.32.29 10.39.11-10.39.30 10.85.11-10.85.19 10.86.10 10.89.11-10.89.19 10.91.10 10.92.10	1601-1605 2001-2009 2101-2106 2308-2309	Внешний вид тары Внутренняя поверхность металлической тары	- -
462	ГОСТ 15113.3	Концентраты пищевые	10.86.10 10.89.11-10.89.19	2101-2106	Органолептика	-
463	ГОСТ 27558	Мука, отруби	01.11.11-01.11.99 01.19.10-01.19.39	0701-0714 1001-1008	Определения цвета, запаха, вкуса и хруста	-
464	ГОСТ 13496.13, п.2	Корма, комбикорма, комбикормовое сырьё Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Силос, сено, сенаж	10.20.41-10.20.42	1101-1109	Цвет	-
465	ГОСТ 13979.4, п.2 п.3		10.31.11-10.31.14 10.39.30	1201-1214 2301-2309	Цвет Запах	- -
466	ГОСТ Р 55986, п.8.2 п. 8.3		10.41.41-10.41.42 10.61.11-10.61.12		Цвет Запах и консистенция	- -

1	2	3	4	5	6	7
467	ГОСТ Р 55452, п.7.2		10.61.21-10.61.40		Структура, цвет, запах	-
468	ГОСТ Р 55986, п.8.2 п.8.3		10.62.20 10.61.40		Цвет	-
469	ГОСТ Р 55452, п.7.2		10.62.20 10.91.10-10.91.20 11.05.20		Запах и консистенция Структура, цвет, запах	- -
470	МУК 4.2.1018-01, п.8.5	Вода поверхностная природная, сточная, питьевая, сточная животноводческих хозяйств			Колифаги	-
471	МУК 4.2.1884-04, п.2.9				Колифаги	-
472	ГОСТ 31955.1	Питьевая вода			Esherichia coli	-
473	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора. Утв. Заместителем руководителя департамента ветеринарии МСХ РФ от 15.07.2002 г. №13-5-2/0525	Смывы для определения качества дезинфекции			Бактерии группы кишечной палочки	-
474	Инструкция по лабораторному контролю очистных сооружений на животноводческих комплексах. Часть I. Организация лаборатории. Методы санитарно-бактериологического и гельминтологического анализа сточных вод Приказ Минсельхоза СССР от 17.11.1980				Спорообразующих рода Bacillus	-
					Стафилококков	-
					Бактерии группы кишечной палочки	-
					Спорообразующих рода Bacillus	-
					Стафилококков	-
475	Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 №4695-88	Воздух, смывы с холодильников, производственных цехов, хладокомбинатов			Плесени	-
476	Инструкция по санитарно-	Воздух, смывы на			КМАФАнМ	-

1	2	3	4	5	6	7
	микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных Инструкция Минздрава СССР от 22.02.1991 N 5319-91	предприятиях по производству пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных			Бактерии группы кишечных палочек	-
					Плесневые грибы	-
477	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки Приказ Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ от 27.06.2000	Воздух, смывы на предприятиях по производству мясопродуктов, птице продуктов, яиц			КМАФАнМ	-
					БГКП	-
					Proteus	-
					Патогенные, в т.ч.	-
					Сальмонеллы	-
					Плесени	-
					S. aureus	-
478	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности Инструкция Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ от 29.12.1995	Воздух, смывы на предприятиях молочной промышленности			КМАФАнМ	-
					БГКП	-
					Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
					Плесени	-
					S. aureus	-
479	МР 2.3.2.2327-08 Методические рекомендации				КМАФАнМ	-
					БГКП	-

1	2	3	4	5	6	7
	по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов), утв. Главным государственным санитарным врачом РФ Г.Г. Онищенко 07.02.2008				Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	-
					Плесени	-
					S. aureus	-
480	Методические указания по санитарно- бактериологической оценке рыбохозяйственных водоемов, утв. Зам.руководителя Департамента ветеринарии В.В. Селеверстовым 27.09.1999 г. № 13-4-2/1742	Вода рыбохозяйственных водоемов			Общее микробное число (ОМЧ)	-
					БГКП (определение титра бактерий группы кишечных палочек)	-
					Коли-индекс	-
					Наличие аэромонад	-
					Наличие псевдомонад	-
481	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания от 21.07.1992 № 01-19/9-11	Воздух, смывы на предприятиях по производству консервов			КМАФАнМ	-
					БГКП	-
					Бактерии рода Proteus	-
Адрес места осуществления деятельности: 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пирогова, д. 1 А, строение 2						
482	Методика измерений удельной активности природных радионуклидов, цезия-137, стронция-90 в пробах объектов окружающей среды и продукции предприятий с	Продукты пищевые, продовольственное сырье, кормовая продукция, продукция лесозаготовительной и лесопильно- деревообрабатывающей	01.11.11-01.11.99 01.12.10 01.13.11-01.13.90 01.14.10 01.15.10 01.19.10 01.19.39	0106 0201-0210 0301-0308 0401-0410 0501-0511 0604 0701-0714	Цезий Cs-137 Стронций Sr-90	5-2*10 ⁴ Бк/кг 15-7*10 ⁴ Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
	применением спектрометра- радиометра Гамма и бета-излучений МКГБ-01 «Радэк» и гамма- спектрометра МКСП-01 «РАДЭК» (Свидетельство об аттестации № 126/210- (01.00250-2008)-2011) ФР1.38.2011.10033	, промышленности, материалов строительных, почвы, воды	01.21.11-01.21.12 01.22.11-01.22.19 01.23.11-01.23.19 01.24.10-01.24.29 01.25.11-01.25.90 01.26.11-01.26.90 01.27.11-01.27.19 01.28.11-01.28.20 01.41.20	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 0301-1302 1404 1501-1522 1601-1605		
483	МИ 2707-2010 Вода питьевая. Интерпретация результатов измерений радиоактивности и требования к точности аппаратурно-методического обеспечения измерений.		01.45.21-01.45.22 01.47.21-01.47.23 01.49.21 01.49.39 02.30.11-02.30.12 02.30.40 03.11.11-03.11.69 03.12.11-03.12.30 03.21.11-03.21.50 03.22.10-03.22.40 08.93.10 10.11.11-10.11.60 10.12.10-10.12.50 10.13.11-10.13.16 10.20.11-10.20.42 10.21.11-10.28.30 10.31.11-10.31.14 10.32.11-10.32.29 10.39.11-10.39.30 10.41.11-10.41.72 10.42.10 10.51.11-10.51.56 10.52.10 10.61.11-10.61.40 10.62.11-10.62.20 10.71.11-10.71.12 10.72.11-10.72.19 10.73.11-10.73.12	1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309 2401 2501 3101 3501-3505 4001 4101-4103 5101	Радон Rn-222	2-1*10 ⁴ Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.81.11-10.81.19 10.82.11-10.82.30 10.83.11-10.83.15 10.84.11-10.84.23 10.85.11-10.85.19 10.86.10 10.89.11-10.89.19 10.91.10 10.91.20 10.92.10 11.05.20 11.07.11 11.07.19 36.00.11			

Директор Бюджетного учреждения ветеринарии
 «Бурятская республиканская научно-производственная ветеринарная лаборатория»

О.А. Зверева «*29*» *марта* 2018 г.

