



ПРИКАЗ

ОТ «___» _____ 20__ г.

№ _____

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

Принятая записка коллегии
от 26.08.2020 № 03-НД/217-НД

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)

Испытательная лаборатория Областного государственного бюджетного учреждения «Симбирский референтный центр ветеринарии и безопасности продовольствия» (ОГБУ «Симбирский референтный центр ветеринарии и безопасности продовольствия», РОСС.RU.0001.21PX63)

наименование испытательной лаборатории (центра) юридического лица

432017, Ульяновская область, г. Ульяновск, ул. 12 Сентября, 94, здание лаборатории, кад. №73:24:010205:3893

адрес места осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочная продукция	01.41.20.110,	0401	Отбор проб	-
2.	ГОСТ 13928	Молоко и сливки	10.51.11.110-	0402	Отбор проб	-
3.	ГОСТ 26809	Молоко, молочный напиток, молочные и молочносодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляная паста, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое и смеси для мороженого	10.51.11.190, 10.51.12.110- 10.51.12.190, 10.51.21, 10.51.22.110- 10.51.22.142, 10.51.30.110- 10.51.30.520, 10.51.40.110-	0403 0404 0405 0406 2105 00	Отбор проб	-
4.	ГОСТ 26809.1 п. 3, п. 4, п. 5	Молоко, молочные составные и молочносодержащие продукты	10.51.40.219		Отбор проб	-
5.	ГОСТ 33566	Молоко и молочные продукты	10.42.10.121, 10.42.10.131, 10.52.10.110- 10.52.10.184		Дрожжи Плесневые грибы (плесени)	(5,0 – 9,9) · 10 ⁶ КОЕ/г (см ³) (5,0 – 9,9) · 10 ⁶ КОЕ/г (см ³)
6.	ГОСТ 26809.2	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры,	10.51.30.110- 10.51.30.520, 10.51.40.110- 10.51.40.219	0405 0406	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты				
7.	ГОСТ Р 52100	Жировые продукты: спреды, 39% представляющие собой продукт массовой долей общего жира от до 95% включительно, и топленые смеси массовой долей общего жира не менее 99%, вырабатываемые из молочного жира и/или растительных масел с добавлением пищевых, вкусоароматических добавок и витаминов или без них			Массовая доля молочного жира	(0,1-85)%
8.	ГОСТ Р 55361 п.5	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока			Отбор проб	-
9.	ГОСТ Р 55361, п.7.2				Масса нетто	(10-5000) г
10.	ГОСТ Р 55361, п.7.3				Определение температуры	(0-100) °С
11.	ГОСТ Р 55361, п.7.4				Массовая доля жира	(2,0 -80,0) %
12.	ГОСТ Р 55361, п. 7.6, 7.7, 7.8				Массовая доля влаги	(0,5 – 60) %
13.	ГОСТ Р 55361, п. 7.9, 7.10,				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1-25) %
14.	ГОСТ Р 55361, п.7.11				Массовая доля сухого обезжиренного остатка	(1-25) %
15.	ГОСТ Р 55361, п. 7.13				Массовая доля сахарозы	(3 – 20) %
16.	ГОСТ Р 55361, п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5 – 5) %
17.	ГОСТ Р 55361, п. 7.14				Титруемая кислотность продукта	(1 – 6) °К
18.	ГОСТ Р 55361, п. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	(1 – 6) °К
19.	ГОСТ Р 55361, п. 7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	(10 – 70) °Т
20.	ГОСТ 5867 п. 2	Молоко, молочный напиток, молочные и молочосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляная паста, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое	01.41.20.110, 10.51.11.110- 10.51.11.190, 10.51.12.110- 10.51.12.190, 10.51.21, 10.51.22.110- 10.51.22.142,	0401- 0406 210500	Массовая доля жира	(0-80) %
21.	ГОСТ 23327	Сырое, пастеризованное, стерилизованное молоко и молочный продукт, кисломолочные напитки без наполнителей	10.51.30.110- 10.51.30.520, 10.51.40.110- 10.51.40.219,		Массовая доля белка (общего азота)	(0,1-55,0) %

1	2	3	4	5	6	7
22.	ГОСТ 34454	Молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты: творог и творожные продукты, сметана и продукты на ее основе, консервы молочные и молокосодержащие сухие, консервы молочные и молокосодержащие сгущенные, молочная сыворотка и продукты на ее основе	10.51.40.300, 10.51.51, 10.51.52.110- 10.51.52.190, 10.51.52.200- 10.51.52.900, 10.51.55.110, 10.51.56, 10.52.10.110-	0401- 0406 210500	Массовая доля белка	(0,10-100,00) %
23.	ГОСТ Р 54758 п. 6	Молоко и продукты переработки молока	10.52.10.184, 10.42.10.121, 10.42.10.131		Плотность	(1015-1040) кг/м ³
24.	ГОСТ Р 54668	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты			Массовая доля: - влаги	(0,5-99) %
					-сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(0,5-99) %
25.	ГОСТ Р 54667, п.6	Молоко и продукты переработки молока			Массовая доля сахарозы	(0,1-54) %
26.	ГОСТ Р 54667, п.7				Массовая доля лактозы	(2 - 50) % в пересчете на инвертный сахар
					Массовая доля общего сахара	(0,1 -80)%
27.	ГОСТ 32892	Молоко и молочная продукция			Активная кислотность	(3 – 8) ед. pH
28.	Методика выполнения измерений показателей качества молока и других молочных продуктов № 2007.24.02/2 (св-во об аттестации № 253.04.17.377/2007) Руководство по эксплуатации анализатора молока «Клевер 2М» (рег. № 35748-07)	Молоко и молочный продукт			Температура замерзания	(-1,0 - -0,1) ⁰ С
29.	ГОСТ Р 54669, п. 7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты			Кислотность	(2-250) ⁰ Т
30.	ГОСТ 32901 п. 8.4	Молоко и молочная продукция			КМАФАнМ	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г)
31.	ГОСТ 32901 п. 8.5				БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
32.	ГОСТ 32901 п.8.8				Промышленная стерильность	Соответствует/ Не соответствует
33.	ГОСТ 30347				Стафилококки S.aureus	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г) обнаружено/не обнаружено
34.	МУК 4.2.999	Кисломолочные продукты			Бифидобактерии	от 1·10 ⁴ и более КОЕ/см ³
35.	ГОСТ 33491 п.7.17				Бифидобактерии	от 1·10 ⁴ и более КОЕ/см ³
36.	ГОСТ 3624, п.3	Молоко и молочные и молокосодержащие продукты			Кислотность	(0,2-250) ⁰ Т

1	2	3	4	5	6	7
37.	ГОСТ 31506	Молоко и молочные продукты			Жиры немолочного происхождения	наличие/ отсутствие
38.	ГОСТ 31979				Растительные жиры	обнаружены/не обнаружены
39.	ГОСТ 33951				Молочнокислые микроорганизмы	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ (г)
40.	ГОСТ 31502, п. 5.1				Тетрациклиновая группа	наличие/отсутствие (от 0,01 мг\кг(л))
					Бензилпенициллин (пенициллин)	наличие/отсутствие (от 0,004 мг\кг(л))
					Стрептомицин	наличие/отсутствие (от 0,2 мг\кг(л))
41.	ГОСТ 3623 п.6				Пероксидаза	Наличие / Отсутствие
42.	ГОСТ 3623 п.7				Фосфатаза	Наличие / Отсутствие
43.	Методика измерений массовой концентрации молока сухого в пробах продуктов питания методом иммуноферментного анализа с помощью набора реагентов «сухое молоко-ИФА», 16.05.2016г	Молоко (сырое; питьевое пастеризованное, в том числе нормализованное пахтой, ультрапастеризованное, стерилизованное) кисломолочные продукты, изготавливаемые из пастеризованного молока творог и мягкие сыры из пастеризованного молока, в том числе нормализованного пахтой; сливки (пастеризованные и ультрапастеризованные); сметана из пастеризованных сливок; маслосливочное; напитки из пахты; молоко топленое, кисломолочные продукты на основе топленого молока, сливки стерилизованные, молоко сгущенное и молоко концентрированное			Массовая концентрация сухого молока	(0,05-20,0) %
					Наличие сухого молока в продукте (Качественное определение)	наличие/отсутствие
44.	ГОСТ 3626	Молоко, молочные и молочносодержащие продукты, кисломолочные продукты, масло из коровьего молока и масляная паста, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-99,9)%
45.	ГОСТ 30648.2, п.4.	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)			Массовая доля белка	(0,08-70)%
46.	ГОСТ 30305.4	Сухие молочные продукты			Индекс растворимости	(0,1-10) см ³
47.	ГОСТ 28283	Сырое и термически обработанное коровье молоко	10.51.11.141 01.41.20.110	0401	Запах Вкус	- -
48.	ГОСТ 8218	Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молочносодержащие консервы	10.51.11 01.41.2 01.49.22 01.45.2 10.51.56.200	0401 0402	Группа чистоты	(1 – 3) группа

1	2	3	4	5	6	7
49.	ГОСТ 29246	Сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51.56.332	0402	Массовая доля влаги	(0,1-90)%
50.	ГОСТ 29245, п.2	Молочные консервы	10.51.56.200	0402	Внешний вид упаковки	-
51.	ГОСТ 29245, п.3				Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет)	-
52.	ГОСТ 29245, п. 4				Герметичность металлических банок	-
53.	ГОСТ 29245, п. 5				Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
54.	ГОСТ 29245, п. 6				Масса нетто	(10-1000) г
55.	ГОСТ 29245, п. 7				Группа чистоты	(1 – 3) группа
56.	ГОСТ 29245, п. 8				Размер кристаллов молочного сахара	(1-60)мкм
57.	ГОСТ 29248, п.4	Сгущенные и сухие молочные консервы	10.51.56.361 10.51.56.332	0402	Массовая доля сахарозы	(0,1-54) %
58.	ГОСТ 29248, п.5				Массовая доля лактозы	(2 - 50) %
59.	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	Массовая доля жира		(0,1-80)%	
60.	ГОСТ 30305.3, п.5	Сгущенные молочные, сухие молокосодержащие консервы и молочные продукты	Кислотность		(0,5 – 250) °Т	
61.	ГОСТ 30305.1	Сгущенные молочные консервы	Массовая доля влаги		(0,1-90)%	
62.	ГОСТ 30305.2	Сгущенные молочные консервы с сахаром и сухие смеси для мороженого	Массовая доля сахарозы		(0,1-54) %	
63.	ГОСТ 3627, п. 2	Сыр и сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты	10.51.40.110- 10.51.40.219	0406	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5-50) %
64.	ГОСТ 3627, п.4	Соленые творожные продукты			Массовая доля хлористого натрия	(0,5-50) %
65.	ГОСТ Р 55063, п.5	Сыры, плавленые сыры			Отбор проб	-
66.	ГОСТ Р 55063,п.7.6,п.7.7				Массовая доля влаги сухих веществ	(3 – 70) %
67.	ГОСТ Р 55063,п.7.8				Массовая доля жира	(7 - 39) %
68.	ГОСТ Р 55063, п.7.9				Массовая доля хлористого натрия	(0,5 - 10) %
69.	ГОСТ Р 55063, п.7.10				Массовая доля хлористого натрия	(1,0-8,0) %
70.	ГОСТ Р 55063, п.7.12				Массовая доля сахарозы	(5 – 32) %
71.	ГОСТ Р 54662	Сыры, сырные массы и плавленые сыры, в т.ч. сырные соусы			Массовая доля белка (метод Кьельдаля)	(5,0 – 55,0) %
72.	ГОСТ 24065, п. 2	Молоко, в т. ч. сырое	01.41.2 01.45.2 01.49.22	0401	Сода	наличие (более 0,05 %) /отсутствие
73.	ГОСТ 23454				Ингибирующие вещества	обнаружено/не обнаружено
74.	ГОСТ 24067				Перекись водорода	наличие (более 0,001 %) /отсутствие
75.	ГОСТ 24066	Молоко, в т. ч. сырое	Аммиак		наличие (более 6-9 %) /отсутствие	
76.	ГОСТ 23453, п.6		Соматические клетки		(0,9·10 ⁵ -1,5·10 ⁶) в 1 см ³ (г)	
77.	ГОСТ 25228	Сырье и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40 %	10.51.1	0401	Термоустойчивость по алкогольной пробе	(I – V) группа

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
82.	ГОСТ 30623 (продолжение)	Растительные масла; животные жиры (включая жир молочный)			Линолевая кислота Жирнокислотный состав: Линоленовая кислота Арахидовая кислота Эйкозодиеновая кислота Эйкозатриеновая кислота Бегеновая кислота Гондоиновая кислота Эруковая кислота Докозодиеновая кислота Лигноцериновая кислота α -Элеостеариновая Стеаридониковая кислота Докозатриеновая кислота Селахолевая кислота	(0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) %
83.	ГОСТ 31754, п.6	Растительные масла и животные жиры, а также продукты их переработки (гидрогенизированные, перэтерифицированные, фракционированные жиры и масла, спреды, топленые смеси, маргарины и др.)	10.41.24, 10.42.10.110, 10.42.10.120, 10.42.10.130, 10.42.10.140, 10.42.10.142, 10.42.10.143,	1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516	Массовая доля трансизомеров жирных кислот Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот Отбор проб	(0,01-10,0) % (0,01-99,9) % -
84.	ГОСТ Р ИСО 5508	Животные и растительные жиры и масла		1517		
85.	ГОСТ Р ИСО 5555	Сырые, прошедшие обработку животные и растительные жиры и масла в твердой и жидкой фазах				
86.	ГОСТ 31758	Животные и растительные жиры			Устойчивость к окислению	(0,1-120) ч
87.	ГОСТ 32123	и масла, неочищенные и рафинированные			Содержание бенз(а)пирена	(0,1 – 50) мкг/кг (0,0001-0,05) мг/кг
88.	ГОСТ Р ИСО 3961	Животные и растительные жиры			Йодное число	(1-100) г йода/100г жира
89.	ГОСТ ИСО 3960	и масла			Перекисное число	(0 – 30) мг-экв активного кислорода/кг
90.	ГОСТ Р 50457 п. 4, п. 5				Кислотное число	(0,1 – 40,0) мгКОН/г
91.	ГОСТ Р 51487				Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль актив.кислорода (1/2 O)/кг
92.	ГОСТ Р ИСО 27107	Животные и растительные жиры и масла, жирные кислоты и их смеси			Перекисное число	(0,1 – 30) мэкв актив. кислорода /(1/2 O)/кг
93.	ГОСТ 6884	Животные и растительные жиры и масла, включая кислые масла			Массовая доля золы	(0,001-1,0) %
94.	ГОСТ 5474	Масла растительные и жиры			Массовая доля золы	(0,001-1,0) %
95.	ГОСТ Р 50456 п. 5, п.6	Животные и растительные жиры			Содержание влаги и летучих веществ	(0,1-99,9) %
96.	ГОСТ ISO 6320	и масла			Показатель преломления	1,000-1,3333 n _D

1	2	3	4	5	6	7
97.	ГОСТ 8285, п.2.1.	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.13.15.170 10.13.15.180	151800	Отбор проб	-
98.	ГОСТ 8285,п.2.2				Органолептические показатели: цвет, запах и вкус, консистенция;	-
99.	ГОСТ 8285, п. 2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,01-100) %
100.	ГОСТ 5481, п.2; п.3	Растительные масла	10.41.2 10.41.5	1507-1515	Нежировые примеси	(0,04-100,0) %
101.	ГОСТ 30624				Объёмная доля отстоя	(0,4-30) %
102.	ГОСТ 31933, п. 7, п.9				Массовая доля витамина D (фальсификация растительных масел)	(5000 - 1000000) м.е./г
103.	ГОСТ 31753, п. 4				Кислотное число	(0,1-30) мгКОН/г
					Фосфорсодержащие вещества или массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете:	(2,0 – 2300) мг/кг
					- на стеароолеолецитин	от 0,005% до 6,0 %
					- на оксид фосфора (P ₂ O ₂)	от 0,0005 % до 0,53 %
104.	ГОСТ 5477, п.5				Цветное число	(1- 100) мг йода/100см ³
105.	ГОСТ 11812, п.1				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,01-1,0) %
106.	ГОСТ 11812, п.2				Массовая доля влаги	(0,1-100,0) %
107.	ГОСТ 5478	Растительные масла и натуральные жирные кислоты	Число омыления	(1,0 – 40,0) мгКОН/г		
108.	ГОСТ 5479		Массовая доля неомыляемых веществ	(0,01-99,9) %		
109.	ГОСТ 32190	Растительные масла	Отбор проб	-		
110.	ГОСТ 5480, п. 1		Мыло (качественная реакция на мыло)	отсутствие/наличие		
111.	ГОСТ 5472		Органолептические показатели: Запах, Цвет, Вкус	-		
			Прозрачность масла/ Степень прозрачности	(1- 50) формазинные единицы (фем)		
112.	ГОСТ 26593	Все виды растительных масел	Перекисное число	(0,1-40) ммоль/кг		
113.	ГОСТ 30418	Растительные масла	Метиловые эфиры жирных кислот:			
			Гексановая (капроновая)	(0,01-98) %		
			Октановая (каприловая)	(0,01-98) %		
			Декановая (каприновая)	(0,01-98) %		
			Додекановая (лауриновая)	(0,01-98) %		
			Тетрадекановая (миристиновая)	(0,01-98) %		
			Пентадекановая	(0,01-98) %		
			Гексадекановая (пальмитиновая)	(0,01-98) %		
			Гексадеценная (пальмитинолеиновая)	(0,01-98) %		
			Гептадекановая (маргариновая)	(0,01-98) %		
			Гептадеценная (маргаринолеиновая)	(0,01-98) %		
			Октадекановая (стеариновая)	(0,01-98) %		
			Октадеценная (олеиновая)	(0,01-98) %		
			Октадекадиеновая (линолевая)	(0,01-98) %		
			Октадекатриеновая (линоленовая)	(0,01-98) %		

1	2	3	4	5	6	7
113.	ГОСТ 30418 (продолжение)	Растительные масла			Метиловые эфиры жирных кислот: Эйкозановая (арахиновая) Эйкозеновая (гондоиновая) Эйкозодиеновая Докозановая (бегеновая) Докозеновая (эруковая) Докозодиеновая Тетракозановая (лигноцериновая) Тетракозеновая (нервоновая)	(0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) % (0,01-98) %
114.	ГОСТ 32189 п. 5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42 , 10.42.1 , 10.42.10 , 10.42.10.110 - 10.42.10.150	1516	Отбор проб	-
115.	ГОСТ 32189 п. 5.2			1517	Органолептические показатели: Цвет, запах, вкус, консистенция, прозрачность	-
116.	ГОСТ 32189 п.5.3				Прозрачность твердого жира	-
117.	ГОСТ 32189 п. 5.4-5.9				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1- 99,0) %
118.	ГОСТ 32189 п. 5.10, п.5.11				Кислотность	(0,5 - 3,0) °К
119.	ГОСТ 32189 п. 5.12, 5.13, 5.14				Массовая доля жира	(1,0-89) %
120.	ГОСТ 32189 п. 5.15				Температура плавления жира	(20 – 50) °С
121.	ГОСТ 32189 п. 5.20				Массовая доля поваренной соли	(0 – 1,5) %
122.	ГОСТ 32189 п. 5.25				Массовая доля консервантов: - бензойной кислоты; - бензоата натрия; - сорбиновой кислоты;	(0,05 – 0,5) % (0,07 – 0,7) % (0,05 – 0,5) %
123.	ГОСТ 32189, Приложение Б				-рН	(2-12) ед. рН
124.	МУ №1-40/3805, Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, п. 7.2, 11.11.1991	Фритюрные жиры	10.42.10.141	1518 00	Степень термического окисления фритюра (содержание окисленных веществ) Органолептическая оценка: Вкус, цвет, запах	Розовый цвет жира - до 1 % / Желто-коричневый - свыше 1 % -
125.	ГОСТ 31762 п. 4.1	Майонезы и майонезные соусы	10.84.12.130, 10.84.12.140	2103	Отбор проб	-
126.	ГОСТ 31762 п. 4.2				Консистенция, внешний вид, цвет, запах и вкус	-
127.	ГОСТ 31762 п. 4.3, п. 4.4				Массовая доля влаги	(1,0-95) %
128.	ГОСТ 31762 п. 4.6, п. 4.7				Массовая доля жира	(5,0-95) %
129.	ГОСТ 31762 п. 4.11				Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	(0,5-5,0) %
130.	ГОСТ 31762 п. 4.13				Кислотность, кислотность в пересчете на уксусную кислоту	(0,05-10,0) %
131.	ГОСТ 31762 п.4.15				Стойкость эмульсии	(0,1 – 99,9) % неразрушенной эмульсии

1	2	3	4	5	6	7
132.	ГОСТ 31762 п. 4.16	Майонезы и майонезные соусы	10.84.12.130, 10.84.12.140	2103	Перекисное число жировой фазы/ значение показателя окислительной порчи продукта (перекисное число)	(0,1 – 50) мэкв. активного кислорода / кг
133.	ГОСТ 31762 п. 4.17				Массовая доля консервантов: - для бензоатов в пересчете на бензойную кислоту - для сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту	(30-10000) млн ⁻¹ (мг/кг) (20-4200) млн ⁻¹ (мг/кг)
134.	ГОСТ 31762 п. 4.18				Массовая доля белковых веществ	(0,1-10,0) %
135.	ГОСТ 31762 п. 4.20				Эффективная вязкость	(1-1,8•10 ⁸) мПа•с
136.	ГОСТ 31762 п. 4.21				pH	(2 – 12) ед. pH
137.	ГОСТ 31467 п. 4, п. 5	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	10.11.11- 10.11.16, 10.11.20- 10.11.39, 10.12.10.110- 10.12.10.190, 10.12.20, 10.12.3, 10.12.40.110- 10.12.40.129, 10.13.1, 10.13.14, 10.13.15.	0201 0202 0203 0204 0205	Отбор проб	-
138.	ГОСТ 7702.2.0 п. 4, п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 9, п.10	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, а также пищевой жир-сырец птицы		0206 0207 0208 0209 021011 021012	Отбор проб	-
139.	ГОСТ 21237, п.1	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота		021019	Отбор проб	-
140.	ГОСТ 8756.0 , п. 2, п. 3, п. 4	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных		160100 1602	Отбор проб	-
141.	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы			Отбор проб	-
142.	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, 27.12.1983г. (с изменениями и дополнениями от 17.06.88 г.)	Мясо и мясопродукты, субпродукты, головы животных			Отбор проб	-
					Осмотр голов, внутренних органов и туш	-
					- обнаружение внешних признаков инфекционных заболеваний	обнаружены/не обнаружены
					- внешние признаки инвазионных заболеваний (цисты кишечных простейших, личинки и яйца гельминтов, цистицерков, финн)	обнаружены/не обнаружены
					- состояние термической обработки (для мясных продуктов)	-
143.	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Органолептическая оценка: Внешний вид, Форма, Консистенция Цвет, Вид на разрезе, Запах и вкус	- - -

1	2	3	4	5	6	7
144.	ГОСТ 25011	Все виды мяса, включая мясо			Массовая доля белка	(1,0 – 99,0) %
145.	ГОСТ 9794 п.8	птицы, мясные и мясосодержа-			Массовая доля фосфора	(0,04 – 99,0) %
146.	ГОСТ 10574 п.6, п.7	щие продукты			Массовая доля крахмала	(0,7 – 99,0) %
147.	ГОСТ Р 51480	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты			Массовая доля хлоридов	(1,0 – 99,0) %
148.	ГОСТ 29299	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля нитрита натрия	(1,0 -500) мг/кг, (0,0001-0,01)%
149.	ГОСТ 32008				Содержание азота	(0,1 – 99,0) %
150.	ГОСТ Р 55480				Кислотное число жира	(0,1-40,0) мг КОН/г
151.	ГОСТ Р 32308	Мясо, субпродукты, жир-сырец, мяс- ные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика			Хлорорганические пестициды: ДДТ - дихлордифенилтрихлорэтан и его метаболиты	(0,005-5,0) мг/кг
					ДДД – дихлордифенилдихлорэтан	(0,005-5,0) мг/кг
					ДДЭ - дихлордифенилдихлорэтилен альфа-, бета-, гамма- и дельта-изомеры	(0,005-5,0) мг/кг
			Гексахлорциклогексана: (ГХЦГ/линдана)	(0,005-5,0) мг/кг		
			альдрин	(0,005-5,0) мг/кг		
			гептахлор	(0,005-5,0) мг/кг		
			гексахлорбензол	(0,005-5,0) мг/кг		
			эндрин	(0,005-5,0) мг/кг		
			дильдрин	(0,005-5,0) мг/кг		
			152.	ГОСТ Р 55483 (с учетом ГОСТ 31665)	Мясо, субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие про- дукты, продукты из шпика	Жирно-кислотный состав:
Капроновая кислота	(0,03-98) %					
Каприловая кислота	(0,03-98) %					
Каприновая кислота	(0,03-98) %					
Деценная кислота	(0,03-98) %					
Ундециловая кислота	(0,03-98) %					
Лауриновая кислота	(0,03-98) %					
Додеценная кислота	(0,03-98) %					
Тридекановая кислота	(0,03-98) %					
Миристиновая кислота	(0,03-98) %					
Миристолеиновая кислота	(0,03-98) %					
Пентадеценная кислота	(0,03-98) %					
Пентадекановая кислота	(0,03-98) %					
Цис-10-пентадекановая кислота	(0,03-98) %					
Пальмитиновая кислота	(0,03-98) %					
Пальмитолеиновая кислота	(0,03-98) %					
Маргариновая кислота	(0,03-98) %					
Маргаринолеиновая кислота	(0,03-98) %					
Стеариновая кислота	(0,03-98) %					

1	2	3	4	5	6	7
152.	ГОСТ Р 55483 (с учетом ГОСТ 31665) (продолжение)	Мясо, субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика			Гептадеценная кислота (0,03-98) % Октадеценная кислота (0,03-98) % Олеиновая кислота (0,03-98) % Элаидиновая кислота (0,03-98) % Линолеидиновая кислота (0,03-98) % Линолевая кислота (0,03-98) % Альфа-линоленовая кислота (0,03-98) % Гамма-линоленовая кислота (0,03-98) % Нондекановая кислота (0,03-98) % Линоленовая кислота (0,03-98) % Арахидиновая кислота (0,03-98) % Гадолеиновая кислота (0,03-98) % Цис-11,14-эйкозодиеновая кислота (0,03-98) % Цис-8,11,14-эйкозатриеновая кислота (0,03-98) % Цис-11,14,17-эйкозатриеновая кислота (0,03-98) % Арахидоновая кислота (0,03-98) % Эйкозапеновая кислота (0,03-98) % Генейкановая кислота (0,03-98) % Эйкозодиеновая кислота (0,03-98) % Эйкозеновая кислота (0,03-98) % Эйкозатриеновая кислота (0,03-98) % Бегеновая кислота (0,03-98) % Гондоиновая кислота (0,03-98) % Эруковая кислота (0,03-98) % Цис-13,16-дозадиевая кислота (0,03-98) % Клупанононовая кислота (0,03-98) % Докозагексаеновая кислота (0,03-98) % Докозодиеновая кислота (0,03-98) % Трикозановая кислота (0,03-98) % Лигноцериновая кислота (0,03-98) % Нервоновая кислота (0,03-98) %	
153.	ГОСТ 21237	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота			Бактерии из рода протей обнаружено/не обнаружено Бактерии рода сальмонелл обнаружено/не обнаружено Анаэробные бактерии обнаружено/не обнаружено Бациллы сибирской язвы обнаружено/не обнаружено Бактерии рожки свиней обнаружено/не обнаружено Бактерии пастереллеза обнаружено/не обнаружено Бактерии листериоза обнаружено/не обнаружено Бактерии из рода кишечной палочки-Эшерихий обнаружено/не обнаружено Бактерии кокковой группы обнаружено/не обнаружено	
154.	ГОСТ Р 55479	Мясо, субпродукты, мясные и мясосодержащие продукты			Методы определения аминокислотного азота (25 – 300) мг/100г	

1	2	3	4	5	6	7
155.	ГОСТ Р 55573 п. 4	Мясо, субпродукты, мясные и мясо-			Массовая доля кальция	(10,0 – 8000) мг/кг
156.	ГОСТ Р 55573 п. 5	содержащие продукты			Массовая доля кальция	(2,0 – 1200,0) мг/кг.
157.	ГОСТ Р 55484	Мясо, субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика			Массовая доля натрия	(1,0 – 500) мг/кг
					Массовая доля калия	(1,0 – 500) мг/кг
					Массовая доля марганца	(0,1-500) мг/кг
158.	ГОСТ 33424	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты, в т. ч. специализированную пищевую продукцию, диетического, лечебного и диетического профилактического питания			Содержание магния	(0,1 – 500) мг/кг
159.	МУ №13-7-2/1428. Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллеза животных, 28.10.1998г.	Мясо (туши, полутуши, четвертины свиней, кабанов, барсуков, медведей, всеядных и плотоядных животных, нутрий) и субпродукты животных и шпик (имеющие мышечную ткань)			Личинки трихинелл	обнаружены/не обнаружены
160.	ГОСТ 31474	Мясо всех видов убойных животных и птицы; мясо механической обвалки и дообвалки, в том числе мясо птицы; мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, в том числе с использованием мяса птицы; продукты из мяса, в том числе мяса птицы; колбасные изделия, в том числе с использованием мяса птицы; мясные и мясосодержащие (включая мясорастительные) консервы, в том числе с использованием мяса птицы			Растительные белковые добавки: - соевый изолированный белок, соевый концентрат	наличие/отсутствие
					- текстурированный соевый белковый продукт	наличие/отсутствие
					- горох	наличие/отсутствие
					- камеди гуара и рожкового дерева, каррагинаны	наличие/отсутствие
					- крахмал	наличие/отсутствие
161.	Методические рекомендации. «Оценка мясного сырья и определения состава мясопродуктов микроструктурными методами», 1998г	Мясное сырье, мясопродукты			Мышечные ткани: поперечно полосатая мышечная ткань, скелетная мышечная ткань птиц (белые и красные мышцы), сердечная мышечная ткань, гладкая мышечная ткань; Соединительные ткани: рыхлая соединительная ткань, плотная соединительная ткань, хрящи, костная ткань; Жировая ткань; Кожа и ее производные; субпродукты; Мелкозернистая белковая масса; крахмал; каррагенан; соя; пряности	Присутствие компонентов в поле зрения: Преимущественно / в достаточном количестве/ в среднем количестве /в умеренном количестве/ в незначительном количестве/ в отдельных случаях: отсутствие
162.	Научно-методические рекомендации по микроструктурному анализу мяса мясных продуктов, 2002г	Мышечная ткань в сыром мясном сырье, полуфабрикатах и после термической обработки			Скелетная поперечно-полосатая мышечная ткань млекопитающих, Скелетная поперечно-полосатая мышечная ткань, покровные эпителиальные структуры, субпродукты, крахмал, растительные компоненты	Присутствие компонентов в поле зрения: Преимущественно / в достаточном количестве/ в среднем количестве /в умеренном количестве/ в незначительном количестве/ в отдельных случаях / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
163.	ГОСТ 33319	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля влаги	(1,0 – 99,0) %
164.	ГОСТ 9957 п.7;				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1 - 99,0) %
165.	ГОСТ 23042 п.7, п.8				Массовая доля жира	(0,2 – 99,0) %
166.	ГОСТ 7702.2.6				Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
167.	ГОСТ Р 54674, п.8				<i>S.aureus</i>	обнаружено/не обнаружено
168.	ГОСТ 31468	Мясо и мясные продукты			Бактерий рода <i>Salmonella</i> в 25 г (патогенные бактерии)	обнаружено/не обнаружено
169.	ГОСТ Р 50455				Бактерий рода <i>Salmonella</i> в 25 г (патогенные бактерии)	обнаружено/не обнаружено
170.	ГОСТ Р 54354				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/см ³ /(г)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии - БГКП)	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружено/не обнаружено
		Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса			Бактерий рода <i>Pseudomonas</i>	обнаружено/не обнаружено
					Дрожжи	$(5,0 - 9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ/г (см ³)
					Плесневые грибы (плесени)	$(15,0 - 9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ/г (см ³)
					Молочнокислые микроорганизмы	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/см ³ /(г)
					Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
					Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружено/не обнаружено
					<i>Listeria monocytogenes</i>	обнаружено/не обнаружено
					<i>Escherichia coli</i>	обнаружено/не обнаружено
					<i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружено/не обнаружено
					Коагулазоположительные стафилококки	обнаружено/не обнаружено
					<i>Yersinia enterocolitica</i>	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	обнаружено/не обнаружено
					<i>Bacillus cereus</i>	обнаружено/не обнаружено
171.	ГОСТ 7269	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных			Отбор проб	-
					Свежесть мяса/субпродукта	Свежее/несвежее/ сомнительной свежести
					Внешний вид и цвет поверхности	от бледно-розового до темно-красного/ потемневшее темно-красное/ покрытое слизью, серовато-коричневого цвета
					Консистенция	плотная, упругая/ менее плотная, менее упругая/ рыхлая
					Запах	специфический, свойственный/ слегка кисловатый/ легкий затхлый/ кислый затхлый/ слабо гнилостный
					Состояние жира	эластичный/ неэластичный, от белого до

1	2	3	4	5	6	7
171.	ГОСТ 7269 (продолжение)	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных				желтого цвета, бледнорозового цвета, сероватый матовый оттенок, наличие/отсутствие запаха осаливания, прогоркания
					Состояние сухожилий	эластичные/ неэластичные
					Прозрачность и запах бульона	прозрачный, ароматный/ мутный, неприятный, с осадком в виде хлопьев
172.	ГОСТ Р 51478 (ИСО 2917-74)	Мясо, мясо птицы, мясные продукты			Водородный показатель pH	(1 -12) ед.pH
173.	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, 27.12.1983г (с изменениями и дополнениями от 17.06.88 г.) Приложение I	Мясо, мясопродукты, субпродукты продуктивных и промысловых животных (в т.ч. консервы мясные и мясосодержащие), мясо птицы			Реакция с сернистой медью (бульона)	прозрачный/ не прозрачный (мутный) с хлопьями/желеобразный сгусток синего или зеленоватого цвета
					Реакция на пероксидазу	Положительная/ Отрицательная;
					Формольная реакция (бульона)	прозрачный или слегка мутный/ не прозрачный с хлопьями или плотным сгустком
					Водородный показатель (pH)	1 -12 ед.pH
174.	МУК 4.2.2747-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции», п. 7, 11.10.2010г				Возбудители паразитарных болезней (цисты кишечных пат. простейших, личинки и яйца гельминтов, цистицерков, финн) (Паразитарная чистота)	обнаружены/не обнаружены
175.	ГОСТ 23392 п.7	Мясо говяжье, баранье, свиное и других видов убойного скота, мясные субпродукты			Микроскопический анализ: - по виду мышечной ткани	обнаружены следы распада мышечной ткани / не обнаружены следы распада мышечной ткани
					- микрофлора и/или единичные кокки и палочковидные бактерии	обнаружено (от 10 клеток)/не обнаружено
176.	ГОСТ 23392 п.6.2				Наличие продуктов первичного распада белков в бульоне	бульон прозрачный/ мутный/ наличие крупных хлопьев
177.	ГОСТ 31796	Мясо всех видов убойных животных, мясо механической обвалки, в том числе мясо птицы; мясные полуфабрикаты (натуральные, рубленые, фарши, пельмени), в том числе с использованием мяса птицы; продукты из мяса; колбасные изделия, в том числе с использованием мяса птицы; мясные и мясорастительные фаршевые консервы, в том числе с использованием мяса птицы			Скелетная мускулатура млекопитающих	наличие /отсутствие
					Скелетная мускулатура птицы,	наличие /отсутствие
					Покровные эпителиальные структуры,	наличие /отсутствие
					Плотная соединительная ткань,	наличие /отсутствие
					Растительные компоненты	наличие /отсутствие
					Субпродукты,	наличие /отсутствие
					Крахмал,	наличие /отсутствие
					Мука	наличие /отсутствие
178.	ГОСТ 19496				Состояние структуры ядер мышечных волокон	Выраженная/слабая/не выраженная
					Состояние поперечной и продольной исчерченности мышечных волокон	Выраженная/слабая/не выраженная
					Локализация микрофлоры и границы ее распространения	обнаружено ед.очаги/ многочисленные очаги/ усиленное размножение микрофлоры

1	2	3	4	5	6	7
179.	ГОСТ 31479	Мясо всех видов убойных животных, мясо механической обвалки, в том числе мясо птицы; мясные полуфабрикаты			Гистологическая идентификация состава (вида) мяса: Скелетная мускулатура млекопитающих; скелетная мускулатура птицы; жировая ткань; соединительная ткань; покровные эпителиальные структуры; плотная соединительная ткань; субпродукты; крахмал; растительные компоненты	в достаточном количестве/ в среднем количестве/в умеренном количестве/в незначительном количестве/в отдельных случаях отсутствует
180.	ГОСТ 31727	Все виды мяса, в том числе мясо птицы и мясные продукты			Массовая доля общей золы	(0-20) %
181.	ГОСТ 29300	Мясо и мясные продукты			Массовая доля нитрата	(1,0-500) мг/кг
182.	ГОСТ 32009	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)			Массовая доля общего фосфора	(0,01 – 10) %
183.	ГОСТ 9792	Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты	10.13.14	1601 00	Отбор проб	
184.	ГОСТ Р 55455	Варено-копченые колбасы и колбаски			Температура в толще продукта/ Температура готового продукта;	(- 19,8+80)°С
185.	ГОСТ Р 55456	Сырокопченые колбасы			Масса нетто; Температура в толще продукта/ Температура готового продукта;	(10-15000)г (- 19,8+80)°С
186.	ГОСТ 31639	Вареные колбасные изделия из мяса птицы			Масса нетто; Температура в толще продукта/ Температура готового продукта;	(10-15000)г От (- 18) до 80 °С (- 19,8+80)°С
187.	ГОСТ 31785	Полукопченые колбасы			Масса нетто; Температура в толще продукта/ Температура готового продукта;	(10-15000)г От (- 18) до 80 °С От (- 2) до 40 °С
					Масса нетто;	(10-15000) г

1	2	3	4	5	6	7
188.	ГОСТ 31786	Полукопченые колбасы из конины			Температура в толще продукта/ Температура готового продукта; Масса нетто;	(- 19,8+80)°C (10-15000)г
189.	ГОСТ 31790	Вареные продукты из свинины			Температура в толще продукта/ Температура готового продукта; Масса нетто;	(- 19,8+80)°C (10-15000)г
190.	ГОСТ 32951	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты			Температура в толще продукта/ Температура готового продукта; Масса нетто;	(- 19,8+80)°C (10-15000)г
191.	ГОСТ Р 55795	Запеченные и жареные мясные продукты из свинины			Температура в толще продукта/ Температура готового продукта; Масса нетто;	(- 19,8+80)°C (10-15000)г
192.	ГОСТ Р 55796	Сырокопченые мясные продукты из свинины			Температура в толще продукта/ Температура готового продукта; Масса нетто;	(- 19,8+80)°C (10-15000)г
193.	ГОСТ Р 52196	Вареные колбасные изделия			Температура в толще продукта/ Температура готового продукта; Масса нетто;	(- 19,8+80)°C (10-15000)г
194.	ГОСТ 23231	Вареные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы	10.11.39.110	0208 10	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0,001 – 1,0) %
195.	ГОСТ 20235.0	Мясо кроликов			Отбор проб	-
196.	ГОСТ 20235.1, п.1.1				Органолептические показатели:	-
					внешний вид и цвет	-
					-поверхность тушки	-
					- покровный и внутренней жировой ткани	-
					- серозной оболочки брюшной полости	-
					-мышцы на разрезе	-
					-консистенция	-
					-запах	-
197.	ГОСТ 20235.1, п.1.3		-прозрачность и аромат бульона	-		
			Аммиак и соли аммония	Прозрачный / Непрозрачный с хлопьями		
198.	ГОСТ 32784	Мясные холодцы и мясосодержащие студни	10.13.14.832		Продукты первичного распада белков в бульоне	Прозрачный / Непрозрачный с хлопьями
199.	ГОСТ 32951	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты			Отбор проб	-
			10.13.14.700- 10.13.14.832		Массовая доля начинки/покрытия	-

1	2	3	4	5	6	7
200.	ГОСТ 4288, п. 2.2	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса(котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)			Масса изделия	(10-3000)г
201.	ГОСТ 4288 п. 2.3				Органолептические показатели:Внешний вид, качество фарша, запах,вкус, степень измельчения и равномерность перемешивания фарша,правильность тепловой обработки	-
202.	ГОСТ 4288, п. 2.5				Массовая доля влаги	(0,1-90)%
203.	ГОСТ 4288, п. 2.6				Кислотность	(1-100) ⁰
204.	ГОСТ 4288, п. 2.7				Качественное определение наполнителя	-
205.	ГОСТ 4288, п.2.8	Мясные и мясосодержащие консервы, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	10.13.15.110-10.13.15.150	1602	Массовая доля хлеба	-
206.	ГОСТ 33741 п.7				Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Цвет	-
207.	ГОСТ 33741 п.8	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы			Масса нетто	(3,0-5000) г
208.	ГОСТ 33741 п.9				Массовая доля составных частей	(0,1 – 98) %
209.	ГОСТ 26183				Массовая доля жира	(0,1 – 99,9) %
210.	ГОСТ 7702.2.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	КМАФАнМ	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см³/(г)
211.	ГОСТ Р 54374				БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
212.	ГОСТ 7702.2.7				Бактерии рода Proteus	обнаружено/не обнаружено
213.	ГОСТ Р 51944, п.6.1	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошение тушки и их части)			Запах	-
214.	ГОСТ Р 51944, п. 6.2				Прозрачность и аромат бульона	-
215.	ГОСТ Р 51944, п. 6.3				Консистенция и состояния мышц на разрезе	-
216.	ГОСТ Р 51944, п.6.5				Внешний вид и цвет поверхности, тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости	-
217.	ГОСТ Р 51944, п. 6.8	Мясо птицы в т.ч. обваленное и измельченное, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Состояние и вид кожи	-
218.	ГОСТ 31470, п.4.2,				Внешний вид и цвет	-
219.	ГОСТ 31470, п. 4.3				Консистенция	-
220.	ГОСТ 31470, п.4.4,				Запах	-
221.	ГОСТ 31470, п.6				Качественное определение свежести мяса птицы по продуктам распада белков	наличие/отсутствие распада белков; отрицательный/ положительный (I, II ст.)
222.	ГОСТ 31470, п.10				Бензидиновый тест на активность пероксидазы (Качественный тест с реактивом Несслера)	положительный/ отрицательный

1	2	3	4	5	6	7
223.	ГОСТ 31931	Мясо птицы (тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, цесарят, цесарок, перепелов, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат)			Состояние структуры ядер Состояние исчерченности мышечных волокон Способность мышечных волокон к окраске Микрофлора в мышечной ткани/ признаки распада в мышечной ткани	Выражена/слабая/не выражена Выражена/слабая/не выражена Равномерная/понижена, неравномерная/слабо выражена Обнаружено: единичные очаги/ многочисленные очаги/ усиленное размножение микрофлоры/ не обнаружено
224.	ГОСТ 31654 п. 6, п. 7, п. 8	Пищевые куриные яйца – диетические и столовые, предназначенные для реализации	01.47.2	0407	Отбор проб	-
225.	ГОСТ 31655 п. 6, п. 7, п. 8	Пищевые яйца – индюшινные, цесариные, перепелиные, страусиные, предназначенные для пищевых целей			Отбор проб	-
226.	ГОСТ 31654	Яйца куриные пищевые			Состояние воздушной камеры Плотность белка Цвет белка Состояние и положение желтка Чистота скорлупы Запах содержимого яйца	-
227.	ГОСТ 31655	Яйца пищевые (индюшινные, цесариные, перепелиные, страусиные)			Состояние воздушной камеры Плотность белка Цвет белка Состояние и положение желтка Чистота скорлупы Запах содержимого яйца	-
228.	ГОСТ 32149, п.7	Пищевые продукты переработки	10.89.12	0408	КМАФАнМ	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см³/(г) /<10 КОЕ/см³/(г)
229.	ГОСТ 32149, п.8	яиц сельскохозяйственной птицы			БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
230.	ГОСТ 32149, п.9				Бактерий рода Salmonella в 25 г (патогенные бактерии)	обнаружено/не обнаружено
231.	ГОСТ 32149, п.11				S.aureus	обнаружено/не обнаружено
232.	ГОСТ 32149, п.10				Бактерии рода Proteus	обнаружено/не обнаружено
233.	ГОСТ 31720, п. 5	Пищевые яичные продукты			Органолептические показатели:	-
					- внешний вид -цвет - текстура - консистенция -запах/флейвор -вкус	-
234.	ГОСТ 31720, п. 4			Отбор проб	-	

1	2	3	4	5	6	7
235.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы, 01.06.1981 г.	Яйцо домашней птицы	01.47.2	0407	Органолептические показатели: - Внешний осмотр (загрязненность, целостность скорлупы); - Наличие дефектов - Состояние содержимого	-
236.	ГОСТ 31339, п. 4, п.5, п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них	10.20.11. 10.20.13, 10.20.14, 10.20.15, 10.20.21, 10.20.23, 10.20.24, 10.20.25, 10.20.26, 10.20.31,	0304	Отбор проб	-
				0305	Массовая доля глазури	(0-90) %
237.	ГОСТ 31339, п. 4.3			0306	Массовая доля снега	(0-90) %
238.	ГОСТ Р 54378, п. 9.1			0307	Масса нетто	(10-3000)г
		Пресноводная рыба и раки	10.20.21, 10.20.23, 10.20.24, 10.20.25, 10.20.26, 10.20.31,	0308	Личинки нематод скребней, трематод, цестод	Обнаружено/ Не обнаружено
239.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, п. 12.3, 16.06.1988г.			1604	Отбор проб	-
				1605		-
				0301		-
240.	ГОСТ 7636, п. 3.3.1, п. 3.3.2, п. 3.3.4	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.32, 10.20.33, 10.20.34	0302	Массовая доля воды (глазури)	(0,5-99) %
241.	ГОСТ 7636, п. 3.5.1, п.3.5.2			0303	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-99) %
242.	ГОСТ 7631, п.6				Внешний вид	-
					Цвет	-
		Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Вкус, запах	-
					Консистенция	-
243.	ГОСТ 26829 п. 2				Массовая доля жира	(0,5-80,0)%
244.	ГОСТ 26808, п. 4				Массовая доля сухих веществ	(10,0-50,0)%
245.	ГОСТ 26664 п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
246.	ГОСТ 26664 п. 3	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей			Консистенция	-
247.	ГОСТ 26664 п. 4				Масса нетто	(10-5000) г
248.	ГОСТ 27207				Массовая доля составных частей	(0,1-100) %
					Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,1-99,9) %
249.	ГОСТ 27082 п. 4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей			Общая кислотность	(0,01-99,99) %
						-
250.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, 16.06.1988 г.	Рыба и раки			Органолептические показатели: Внешний вид, консистенция, проба варкой	-

1	2	3	4	5	6	7
251.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, Приложение 5, 16.06.1988 г.	Рыба и раки			Продукты первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислой медью)	Слегка мутный/заметно мутный/бульон с образованием хлопьев или выпадением желеобразного сгустка сине-голубого цвета
252.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, п.3, 16.06.1988 г.				Реакция на пероксидазу (бензидиновая проба)	положительная/отрицательная
					Концентрации водородных ионов (рН)	1,0-12,0 ед. рН
253.	МУК 3.2.988-00.Методические указания «Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки», п.3, 01.01.2000	Продукция рыбная пищевая, то- варная (без консервов) улов рыб, рыба свежемороженая, нерыбные объекты, ракообразные, моллюски свежемороженые и продукты их переработки, консервы и пресервы рыбные и морепродукты, рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная			Личинки гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний (Паразитарная чистота)	обнаружено/не обнаружено
254.	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы морских рыб и икры. Приложение к приказу Минсельхоза России от 13.10.2008 № 462	Морская рыба и икра	10.20.1, 10.20.2	0301 0302 0303 0304 0305 1604	Личинки гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний (Паразитарная чистота)	обнаружены/не обнаружены
					Органолептические и биохимические показатели:	
					-внешний вид, консистенция,	-
					-проба варки	-
					Реакция с сернокислой медью	свежая /не свежая/ сомнительная
					Реакция на пероксидазу (бензидиновая проба)	свежая /не свежая/ сомнительная
					рН	(2,0-14,0) ед. рН
					Бактериоскопия мазков по Грамму	обнаружены/не обнаружены
					Личинки гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний	обнаружены/не обнаружены
255.	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы морских рыб и икры № 462, гл. 11, п. 50, 13.10.2008г.				Отбор проб	-
256.	Инструкция по применению тест-системы «Горбуша-Кета-Нерка» для определения видовой принадлежности рыб семейства лососевых методом ПЦР (Oncorhynchus gorbuscha), кета (Oncorhynchus keta), нерка (Oncorhynchus nerka) методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) с гибридизационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени» 21.10.60-166-51062356-2018, Версия 1.1 от 11.02.2020г	Рыба семейства лососевых			ДНК Oncorhynchus gorbuscha (горбуши), Oncorhynchus keta (кеты) Oncorhynchus nerka (нерки)	Выявлено/ Не выявлено

1	2	3	4	5	6	7
257.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, соко-содержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы	10.39.1, 10.39.21.110, 10.39.21.120, 10.39.21.140- 10.39.21.147, 10.39.22, 10.39.25 10.31.1, 10.32.1 10.32.2 10.39	2001- 2009	Отбор проб	-
258.	ГОСТ 30349 п. 4	Плоды, овощи и продукты их переработки			Остаточные количества хлорорганических пестицидов:	
					- ГХЦГ (сумма α , β , γ)/линдан	(0,001-1,0) мг/кг
					- гептахлор	(0,001-1,0) мг/кг
					- альдрин	(0,001-1,0) мг/кг
					- ДДТ и его метаболиты	0,001-1,0 мг/кг
					- кельтан	0,001-1,0 мг/кг
259.	ГОСТ 8756.1, п.5	Продукты переработки фруктов, овощей и грибов			Органолептические показатели: Внешний вид, Цвет, Вкус, Запах, Консистенция	-
260.	ГОСТ 8756.1, п. 7				Массовая доля составных частей	(1-99) %
261.	ГОСТ 8756.1, п.6				Масса нетто	(10-200,0) г
262.	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, в том числе на соковую продукцию мясные и мясорастительные консервы			pH	(1,0-14,0) ед. pH
263.	ГОСТ 28561, п.2	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля			Массовая доля влаги	(0,1 – 99) %
					Массовая доля сухих веществ	(0,1 - 99) %
264.	ГОСТ ISO 750 п.2.1, п.2.2, п.7.1	Продукты переработки фруктов и овощей			Титруемая кислотность (массовая доля титруемых кислот, массовая доля титруемых кислот в расчёте на абсолютно сухое вещество)	1-12 ммоль Н+/100г (0,1 – 25) %)
265.	ГОСТ ISO 762				Массовая доля минеральных примесей	(0,1- 99) %
266.	ГОСТ 26186 п. 2, п. 3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля			Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	(0,1- 99) %

1	2	3	4	5	6	7
267.	ГОСТ 25555.4 п.2	Продукты переработки плодов и	01.13,	0701-	Массовая доля золы	(0,1- 99) %
268.	ГОСТ 29270 п.4, п. 5	овощей	01.21,	0709,	Массовая доля нитратов	(2,0- 5000) мг/кг
269.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков, 04.10.1980г.	Растительные пищевые продукты	01.24, 01.25 01.11.	0806- 0810 1001- 1008	Отбор проб Внешний вид, запах, вкус Зрелость Содержание клубней с механическими повреждениями; Содержание клубней поврежденных с/х вредителями (проволочник, грызуны, клещи и т.п.); Содержание экземпляров, пораженных болезнями, (гниль, фитофтора, парша, нематода) Содержание экземпляров с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной	- - Зрелые/недозрелые (0,1- 99) % (0,1- 99) % (0,1- 99) % (0,1- 99) %
270.	МУК 4.2.3016-12. Методические указания «Санитарно-паразитологические исследования плодово-овощной, плодово-ягодной и растительной продукции», п.7, 12.05.2012	Плодовоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция			Яйца гельминтов, личинки и цисты (ооцисты) кишечных простейших (Паразитарная чистота)	обнаружены/не обнаружены
271.	ГОСТ 34130, п.12	Сушеные овощи и фрукты	10.39.25.130-	0712	Металлические примеси	(0,0001-10)%
272.	ГОСТ 34130, п.13		10.39.25.139, 01.11.7 10.31.12	0813	Зараженность вредителями хлебных запасов, загнившие и заплесневевшие овощи и фрукты	Обнаружены/ Не обнаружены
273..	ГОСТ 1750 п. 1, п. 2.3	Сушеные фрукты (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты	10.39.25.130- 10.39.25.139,	0813	Отбор проб	-
274.	ГОСТ 28886 п. 2, п. 3.1, п. 4	Прополис (пчелиный клей)	01.49.24.170	-	Отбор проб	-
275.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, п. 3., раздел 1, №13-7-2/365, 18.07.1995г.	Мёд	01.49.21	0409	Отбор проб	-
276.	ГОСТ Р 54644, п. 5, п. 6.1	Натуральный мёд			Отбор проб	-
277.	ГОСТ 28887, п. 3.1	Сухая цветочная пыльца (пчелиные обножки)	01.49.24.140	-	Отбор проб	-
278.	ГОСТ 31776, п. 5, п. 6.1	Перга	01.49.24.130	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
279.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, №13-7-2/365, 18.07.1995г	Мёд	01.49.21	0409	Органолептические показатели: Консистенция меда, Кристаллизация Цвет Аромат, Вкус (посторонний привкус) Механические примеси Падевый мёд (качественная реакция на падь) Крахмальная патока (качественная реакция на наличие крахмальной патоки) Примеси свекловичной (сахарной) патоки (качественная реакция на наличие свекловичной (сахарной) патоки) Крахмал и мука Диастазное число (в пересчете на безводное вещество) Качественная реакция на оксиметилфурфурол Массовая доля воды Массовая доля редуцирующих сахаров (в пересчете на безводное вещество) Массовая доля сахарозы (к безводному веществу) Массовая доля воды Массовая доля редуцирующих сахаров (в пересчете на безводное вещество) Массовая доля сахарозы (к безводному веществу) Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль (ГМФ, 5-оксиметилфурфурол, ОМФ) Свободная кислотность Водородный показатель (pH) Электропроводность Частота встречаемости пылевых зерен Цветность	- - - - наличие/отсутствие положительная/отрицательная наличие/отсутствие наличие/отсутствие наличие/отсутствие (1,7-43,5) ед.Готе отрицательная /положительная (0,01-99,9) % (63,0-100,0) % (1,0 – 26,0) % (0,01-99,9) % 63,0-100,0 % (1,0 – 26,0) % отрицательная /положительная (0,1 – 25) мгэкв/кг (3,0- 9,0) ед. pH (0,10 - 3,0) мСм·см ⁻¹ (0,1 – 40) % (0- 150) мм по цветовой шкале Пфунда
280.	ГОСТ 31774				Массовая доля воды	(0,01-99,9) %
281.	ГОСТ 32167 п.6				Массовая доля редуцирующих сахаров (в пересчете на безводное вещество)	63,0-100,0 %
282.	ГОСТ 31768 п. 3.4				Массовая доля сахарозы (к безводному веществу)	(1,0 – 26,0) %
283.	ГОСТ 32169				Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль (ГМФ, 5-оксиметилфурфурол, ОМФ)	отрицательная /положительная
284.	ГОСТ 31770, п. 5				Свободная кислотность	(0,1 – 25) мгэкв/кг
285.	ГОСТ 31769				Водородный показатель (pH)	(3,0- 9,0) ед. pH
286.	ГОСТ 31771				Электропроводность	(0,10 - 3,0) мСм·см ⁻¹
287.	ГОСТ Р 28887	Сухая цветочная пыльца (пчелиные обножки)	01.49.24.140	-	Частота встречаемости пылевых зерен Цветность Внешний вид, цвет Вкус, Запах, Консистенция, Размер зерна Массовая доля механических примесей Массовая доля влаги Концентрация водородных ионов Показатель окисляемости (подлинность)	(0,1 – 40) % (0- 150) мм по цветовой шкале Пфунда - - (0,01-30) % (0,1-30) % (2-12) ед. pH (1-60) с

1	2	3	4	5	6	7
288.	ГОСТ 31776 п. 6.2	Перга	01.49.24.130		Внешний вид, Цвет	-
					Посторонние примеси	обнаружено/ не обнаружено
					Поражение восковой молью	обнаружено/ не обнаружено
289.	ГОСТ 31776 п. 6.3				Вкус, Запах	-
290.	ГОСТ 31776 п. 6.4				Массовая доля воды	(0,01-99,9) %
291.	ГОСТ 31776 п. 6.5	Прополис	01.49.24.170		Окисляемость	(1-60) с
292.	ГОСТ 31776 п. 6.6				Концентрация водородных ионов	(2-12) ед. pH
293.	ГОСТ 28886				Органолептические показатели:	
					Внешний вид, Цвет, Вкус	-
					Структура, Консистенция, Запах	-
					Окисляемость	1-6 с
					Массовая доля механических примесей	(0,01-99,9) %
					Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	(0,01-99,9) %
					Йодное число	(0,01-99,9) %
					Массовая доля воска	(0,1-99,9)%
					Количество окисляемых веществ	(0,1 – 100) в 1 см ³ раствора окислителя на 1 мг прополиса
294.	ГОСТ 31722, п. 7	Кондитерские изделия: шоколад и отделяемую составную часть шоколада в шоколаде с начинкой и шоколадных изделиях с добавлением молока и (или) продуктов его переработки	10.82.21, 10.82.22, 10.82.23,	1704 1806	Массовая доля молочного жира	(0,1 – 50) %
295.	ГОСТ 31681, п.7, п.9				Содержание сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком	(0,1 – 50) %
296.	ГОСТ 31682				Содержание общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях	(0,1 – 60) %
297.	ГОСТ 31723				Содержание сухого обезжиренного остатка	(0,1 – 50) %
298.	ГОСТ 5896				Содержание спирта	(0,1-10,0) %
299.	ГОСТ 5897, п. 2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства			Органолептические показатели:	
					Внешний вид, Вкус, Запах /аромат	Описание качества по ТУ на продукт
300.	ГОСТ 5897, п. 3				Размер и количество изделий	(2-100) шт/кг
301.	ГОСТ 5897, п. 4				Массы нетто	(1-5000) г
302.	ГОСТ 5897, п. 5				Массовая доля составных частей	(1-90) %
303.	ГОСТ 5901, п.8				Массовая доля золы	(0,02 – 0,2) %
304.	ГОСТ 5901, п.9				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,02 - 0,1) %
305.	ГОСТ 5901, п.10				Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003 – 0,0001) %
306.	ГОСТ 5898, п. 2, п. 3,				Кислотность	(0,1 –50) градус
307.	ГОСТ 5898, п.5, п. 4				Щелочность	(0,1 – 50) градус
308.	ГОСТ 5903, п.3, п.6				Массовая доля общего сахара	(0,1-99) %

1	2	3	4	5	6	7
309.	ГОСТ 31902, п. 7, п.8	Кондитерские изделия и полу- фабрикаты кондитерского произ- водства			Массовая доля жира	(0,1-99) %
310.	ГОСТ 5900, п.7				Массовая доля влаги	(0,5 – 50) %
311.	ГОСТ 5900, п.8				Массовая доля сухих веществ	(0,1 - 99) %
312.	ГОСТ 26811				Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002 – 0,1) %
		Кондитерские изделия, изготовлен- ные на основе фруктово-ягодного сырья				
313.	ГОСТ 10114	Мучные кондитерские изделия	10.71.12, 10.72.12	1905	Намокаемость	(0,1-100) %
314.	ГОСТ 27668	Мука и отруби	10.61.21, 10.61.22, 10.61.31, 10.61.40	1101	Отбор проб	-
315.	ГОСТ 27559			00	Зараженность вредителями хлебных	обнаружено/не обнаружено
316.	ГОСТ 27558			1102	Органолептические показатели:	-
				1103	Запах, Цвет, Вкус и хруст	-
317.	ГОСТ 9404			Влажность (массовая доля влаги)	(0,1-30,0) %	
318.	ГОСТ 27494				Зольность (в пересчёте на сухое веще- ство/массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество)	мука (0,38-1,94) % отруби: (4,45-6,49) %
319.	ГОСТ 26361	Пшеничная мука, ржаная хлебо- пекарная мука			Белизна	(0-100) усл. ед. РЗ-БПЛ
320.	ГОСТ 27839 ,п. 9.2	Пшеничная мука			Количество клейковины (массовая до- ля сырой клейковины)	(6,0- 40,0) %
321.	ГОСТ 27839, п. 9.4				Качество клейковины	(2-150) ед. ИДК
322.	ГОСТ 5667, п.1	Хлеб, булочные, сдобные и дие- гические изделия	10.71.11, 10.71.12, 10.72.11, 10.72.12, 10.72.19.	1905	Отбор проб	-
323.	ГОСТ 5667, п. 6				Масса изделия	-
324.	ГОСТ 5667, п.5а	Хлеб, булочные, сдобные и дие- гические изделия			Органолептические показатели: Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, состояние мякиша (пропеченность, промесс, пористость)	-
					Отбор проб	-
325.	ГОСТ 31751	Жареные хлебобулочные изделия	Органолептические показатели: Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, состояние мякиша (пропеченность промесс, пористость), состояние начинки		-	
			Отбор проб		-	
326.	ГОСТ 31806	Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные	Органолептические показатели: Внешний вид (поверхность, цвет), запах, консистенция		-	
			Отбор проб		-	
327.	ГОСТ 32124	Бараночные хлебобулочные изде- лия	Органолептические показатели: Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, внутреннее состоя- ние, хрупкость		-	

1	2	3	4	5	6	7
328.	ГОСТ Р 54645	Сухарные хлебобулочные изделия			Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, хрупкость	-
329.	ГОСТ 31964, п. 5	Макаронные изделия	10.73	1902	Отбор проб	-
330.	ГОСТ 31964, п. 7.1				Цвет и форма изделия	-
331.	ГОСТ 31964, п. 7.2				Запах и вкус	-
332.	ГОСТ 31964, п. 7.3				Влажность (массовая доля влаги)	(0,5-70) %
333.	ГОСТ 31964, п. 7.4				Кислотность	(0,1-50) °Т
334.	ГОСТ 31964, п. 7.5				Зола, нерастворимая в 10 % растворе НСL (массовая доля золы, нерастворимой в 10 % растворе НСI / массовая доля золы, нерастворимой в 10 % растворе НСI, в пересчёте на сухое вещество (массу)	(0,01-40) %
335.	ГОСТ 31964, п.7.6				Массовая доля золы	(0,01-40) %
336.	ГОСТ 31964, п. 7.7				Сохранность формы сваренных макаронных изделий	(0,1-99,9) %
337.	ГОСТ 31964, п. 7.8				Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	(0,1-20) %
338.	ГОСТ 31964, п. 7.9				Металломагнитные примеси	(0,1-10) мг/кг
339.	ГОСТ 31964, п. 7.10				Зараженность и загрязненность вредителями	обнаружено/не обнаружено
340.	ГОСТ 31964, п.7.11				Белок (массовая доля белка, массовая доля белка в пересчёте на сухое вещество)	(0,01-10,0) %
341.	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности	10.71.11, 10.71.12, 10.72.11, 10.72.12, 10.72.19,	1905	Кислотность	(0,1-15) °
342.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия массой 0,2 кг и более			Пористость мякиша	(3-80) %
343.	ГОСТ 5668, п. 2, п. 5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломку			Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество	(0,1-50,0) %
344.	ГОСТ 5698, п. 2	Хлеб и хлебобулочные изделия, в том числе бараночные и сухарные			Массовая доля поваренной соли в пересчёте на сухое вещество	(0,1-25) %
345.	ГОСТ 5672, п. 3	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломку			Массовая доля сахара в пересчёте на сухое вещество	(0,1-50) %
346.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия			Влажность (массовая доля влаги)	(0,1-90) %
347.	ГОСТ 7128, п. 3.6	Бараночные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшенич-			Влажность	(0,1-90) %
348.	ГОСТ 7128, п. 3.10				Коэффициент набухаемости (набухае-	(0,1-90) %

1	2	3	4	5	6	7
		ной муки высшего или первого сорта и другого сырья			мость)	
349.	ГОСТ 8494, п. 3.1	Сдобные пшеничные сухари, вырабатываемые из муки высшего, первого и второго сортов.			Отбор проб	-
350.	ГОСТ 8494, п. 3.7				Влажность (массовая доля влаги)	(0,1- 40) %
351.	ГОСТ 8494, п. 3.11				Набухаемость	(0,1- 90) %
352.	ГОСТ 8494, п. 3.3				Количество сухарей	(5-200) шт./кг
353.	ГОСТ 31904	Пищевые продукты			Отбор проб для микробиологических испытаний	-
354.	ГОСТ 32164				Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов	-
355.	ГОСТ 30711, п. 3				Афлатоксин М1	(0,0005-0,005) мг/кг
					Афлатоксин В1	(0,0005-0,02) мг/кг
356.	МР № 4-18/1890. Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения, 20.05.1991г				Левомицетин	(0,05-5,0) мг/кг
357.	Руководство по эксплуатации ЖИГН 346.160.009ПС Люминоскоп «Филин» 2000 г.	Пищевые продукты животного и растительного происхождения			Свежесть (по люминисцентному свечению)	загнившие/ заплесневевшие/ подмороженные/ пораженные фитофторой экземпляры/ примеси и бактериальные загрязнения
358.	ГОСТ Р 54058	Пищевые продукты растительного и животного происхождения			Массовая концентрация (массовая доля) иноидов, включая общие каротиноиды и их отдельные фракции (каротины, криптоксантиновые и ксантофилловые эфиры)	(0,1 – 50) мкг/г
359.	МУ 3049-84. Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства, 29.06.1984г	Продовольственное сырье и пищевые продукты животного происхождения			Тетрациклиновая группа	обнаружено(более 0,01) мг/кг(л),/не обнаружено (менее 0,01) мг/кг(л)
					Бацитрацин	обнаружено (более 0,02) мг/кг(л),/ не обнаружено (менее 0,02) мг/кг(л)
360.	МУК 4.2.026-95. Методические указания «Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах», 29.03.1995г				Тетрациклиновая группа	обнаружено(более 0,01) мг/кг(л),/не обнаружено (менее 0,01) мг/кг(л)
					Бацитрацин	обнаружено (более 0,02) мг/кг(л),/ не обнаружено (менее 0,02) мг/кг(л)
361.	ГОСТ 31903				Тетрациклиновая группа	обнаружено(более 0,01) мг/кг(л),/не обнаружено (менее 0,01) мг/кг(л)
					Бацитрацин	обнаружено (более 0,02) мг/кг(л),/ не обнаружено (менее 0,02) мг/кг(л)
362.	ГОСТ Р 55481				Антибиотики	обнаружено/не обнаружено
					Антимикробные химиотерапевтические вещества	обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
363.	МУК 4.1.1912-04 Методические указания «Определение остаточных количеств левомицетина (Хлорамфеникола, Хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа», 06.03.2004г.	Продукты животного происхождения: молоко, сухое молоко, яйца, мясо	01.41.2, 10.51.22, 10.11.1, 01.47.2	0401 0407 0201- 0208	Левомицетин (Хлорамфеникол)	(0,0000375-0,0015) мг/кг
364.	МУ 5-1-14/1005. Методические указания по количественному определению антибактериальных препаратов в продовольственном сырье и продуктах питания животного происхождения методом конкурентного иммуноферментного анализа, 11.10.2005	Молоко (только обезжиривание), сухое молоко, яйца, мед. Молоко, креветки, мясо, рыбная мука, мясо, печень	01.41.2, 10.51.22, 10.11.1, 01.47.2 01.49.21 03.11.30.140 10.51.56.420 10.20.22.120	0401 0407 0201- 0208 0409 1605 10	Левомицетин (Хлорамфеникол)	(0,00015-0,0015) мг/кг (0,0000375-0,15) мг/кг
365.	Методические указания тест-системы RIDASCREEN Chloramphenicol для количественного определения левомицетина, 24.09.2018г.	Молоко Сухое молоко Мёд Креветки, мясо, рыбная мука Яйца			Левомицетин (Хлорамфеникол)	(0,00001-0,0025) мг/л (0,00005 - 0,005) мг/кг (0,000075 – 0,0075) мг/кг (0,0000125 – 0,00125) мг/кг (0,00005 – 0,005) мг/кг
366.	МУ 2142-80. Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое, 28.01.1980г.	Вода, почва, продукты питания, пищевое сырье, корма, зерно			Пестициды хлорорганические, остаточные количества: ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гексахлорбензол Гептахлор	(0,005 – 2,0) мг/кг (мг/л) (0,005 – 2,0) мг/кг (мг/л) (0,005 – 2,0) мг/кг (мг/л) (0,005 – 2,0) мг/кг (мг/л)
367.	ГОСТ 31659	Пищевые продукты			Бактерии рода Salmonella (патогенные бактерии)	обнаружено/не обнаружено в 25 г /50 г /100 г/ 125 г/ 375 г
368.	ГОСТ 32031				Листерии L.monocytogenes	обнаружено/не обнаружено
369.	ГОСТ Р 54755, п.9.3				Pseudomonas aeruginosa	обнаружено/не обнаружено
370.	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г)
371.	ГОСТ 31747				БГКП (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
372.	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
373.	ГОСТ 10444.9				Clostridium perfringens	обнаружено/не обнаружено
374.	ГОСТ 31746, п.8.1.				S.aureus	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г) обнаружено/не обнаружено
375.	ГОСТ 30726				E.coli	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
376.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты	-	-	Бактерии рода Proteus	обнаружено/не обнаружено
377.	ГОСТ 28566, п.4				Энтерококки	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г) обнаружено/не обнаружено
378.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и корма для животных			Молочнокислые микроорганизмы	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г)
379.	ГОСТ 10444.12				Дрожжи Плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено / (1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г) обнаружено/не обнаружено / (1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г)
380.	ГОСТ ISO 21527-2				Дрожжи Плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено / (15-150) КОЕ/г обнаружено/не обнаружено / (5-50) КОЕ/г (мл)
381.	ГОСТ 10444.8				Bacillus cereus	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г) обнаружено/не обнаружено
382.	ГОСТ 21871				Bacillus cereus	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г) обнаружено/не обнаружено
383.	ГОСТ 32011				E.coli	обнаружено/не обнаружено
384.	ГОСТ 31708				E.coli	обнаружено/не обнаружено
385.	ГОСТ ISO 20837				Подготовка образцов для ПЦР	-
386.	МУК 2.6.1.1194-03. Методические указания «Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка», 20.02.2003г.				Удельная активность радионуклидов: цезий 137 (137Cs) стронций 90 (90Sr)	(0,1-10000), Бк/кг (0,1-10000), Бк/кг
387.	ГОСТ 32161				Удельная активность радионуклидов: цезия 137 (137Cs)	(0,1-10000), Бк/кг
388.	ГОСТ 32163				Удельная активность радионуклидов: стронция 90 (90Sr)	(0,1-10000), Бк/кг
390.	ГОСТ 30178	Пищевое сырье и продукты			Свинец Кадмий Мышьяк	(0,01-1,0) млн ⁻¹ (мг/кг) (0,01-1,0) млн ⁻¹ (мг/кг) (0,025-0,25) мг/кг
391.	ГОСТ 26930				Ртуть	(0,005-0,5) млн ⁻¹ (мг/кг)
392.	МУ 5178-90. Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции, 27.06.1990	Продовольственное сырье и пищевые продукты				
393.	МУ 1218-75. Методические указания по определению ртутьорганических пестицидов в овощах, продуктах животноводства, кормах и патматериале хроматографическими методами, 23.01.1975г	Овощи, продукты животноводства, корма и патматериал			Ртутьорганические пестициды	обнаружено (более 0,01 мг/кг)/не обнаружено (менее 0,01 мг/кг)

1	2	3	4	5	6	7
394.	ГОСТ Р 51650	Продовольственное сырье, пищевые продукты, пищевые и вкусовые добавки			Бенз(а)пирен	(0,0002-0,005) мг/кг
395.	МУ 5044-89. Методические указания по определению ТМТД и продуктов его превращения в воде, зерновых культурах и растительном материале методом тонкослойной хроматографии, 08.06.1989г.	Вода, продукты питания, почва, корма, биологический материал			ТМТД	(0,01-1,0) мг/кг
396.	МУ 1541-76. Методические указания «Хроматографические методы определения остаточных количеств 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4-Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения», 20.12.1976г	Вода, почва, корма, продукты питания растительного и животного происхождения			2,4 Д (2,4-дихлорфеноксиуксусная кислота), 2,4-Д кислота её соли и эфиры	обнаружено /не обнаружено
397.	МУК 4.1.2158-07. Методические указания «Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа», 18.01.2007г.	Пищевое сырье и пищевые продукты животного происхождения (мясо и мясопродукты; птица и птицепродукты; молоко и молочные продукты)	10.11.1-10.11.3, 10.12.1-10.12.4, 10.51, 01.41.2, 01.47.2	0401-0406 0201-0208 0407	Тетрациклиновая группа и его производные	(0,0015-0,6) мг/кг (мг/л),
398.	МУК 4.2.2046-06. Методические указания «Методы выявления и определения паразитических вибрионов в рыбе, нерыбных объектах промысла, продуктах, вырабатываемых из них, воде поверхностных водоемов и других объектах», п.5,30.01.2006г.	Пищевые продукты, корма для животных, объекты окружающей среды в сфере пищевого производства и оборота пищевых продуктов	-	-	V.parahaemolyticus	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г)
399.	ГОСТ ISO/TS 21872-1,				V.parahaemolyticus	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г)
400.	ГОСТ ISO/TS 21872-2, п.9				V.parahaemolyticus	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г)
401.	ГОСТ Р ИСО 17604	Пищевые продукты и корма для животных	-	-	Отбор проб	-
402.	Наставление к тест-системе RIDASCREEN Tetracyclin по количественному определению тетрациклина другие изомеры, 05.10.18г.	Молоко, сухое молоко, сыр, масло, молочные продукты (творог, йогурт (без наполнителя/с фруктами), кефир, сметана, сливки), мёд, мясо, сосиски, рыба, кревет-	01.41.2, 10.51.22, 10.11.1, 01.49.21 03.11.30.140	0401-0406 0201-0208 0301-	Тетрациклиновая группа	(0,0009 – 0,50) мг/кг (мг/л),

1	2	3	4	5	6	7
		ки, цельное яйцо	03.21.1 10.51.22 01.47.2 10.13.14.112	0304 1605 10 0407		
403.	МУ 5-1-14/1005. Методические указания по количественному определению антибак териальных препаратов в продовольственном сырье и продуктах питания животного происхождения методом конкурентного иммуноферментного анализа, 11.10.2005	Молоко, мёд, мясо, печень	01.41.2, 10.51.22, 10.11.1, 01.49.21	0401 0201- 0208 0409	Стрептомицин	(5,0-500) мкг/кг
404.	Количественное определение с помощью тест-системы RIDASCREEN® Streptomycin 15.03.2018г				Стрептомицин	(5,0-500) мкг/кг
405.	Методические рекомендации. Обнаружение и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях), 24.05.1984г.	Пищевые продукты, вода централизованного снабжения и водоемов, используемых в качестве источников централизованного, хозяйственно-питьевого водоснабжения или для рекреационных целей (плавательные бассейны, бани, прибрежные воды курортных мест, минеральные воды, используемые для питья и лечебных процедур, смывы с посуды, инвентаря и рук персонала общественного питания).	-	-	Pseudomonas aeruginosa	обнаружено/не обнаружено
406.	ГОСТ ISO 22118	Пищевые продукты, полученные из них изоляты, пробы окружающей среды, корма для животных	-	-	ДНК, РНК патогенных микроорганизмов	обнаружено/ не обнаружено
407.	ГОСТ ISO 22119				ДНК, РНК патогенных микроорганизмов	обнаружено/ не обнаружено
408.	ГОСТ Р 52173	Пищевые сырье и продукты на пищевое сырье (в том числе посевной и посадочный материал),	-	-	Обнаружение генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	обнаружено/ не обнаружено
409.	ГОСТ Р 52174	пищевые продукты, цветы			Обнаружение генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	обнаружено/ не обнаружено
410.	ГОСТ Р 53214 ГОСТ Р 53244	Пищевые продукты, семена, корма и растительные образцы, отобранные из окружающей среды			Обнаружение генетически модифицированных организмов растительного происхождения (скрининг)	обнаружено (более 0,9 %) /не обнаружено (менее 0,9 %)
					Обнаружение ДНК генетически модифицированных организмов сои	обнаружено (более 0,9 %)/не обнаружено (менее 0,9 %)

1	2	3	4	5	6	7
410	продолжение				Обнаружение ДНК генетически модифицированных организмов кукурузы	обнаружено (более 0,9 %) / не обнаружено (менее 0,9 %)
					Содержание ГМ-сои	(0,1 – 5,0) %
					Содержание ГМ-кукурузы	(0,1 – 5,0) %
411.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках, №123-1/76, 01.07.1976 г.	Молоко и молочная продукция	10.51, 01.41.2, 01.45.2, 01.49.22	0401-0404	Отбор проб	
412.	ГОСТ 26928	Пищевые продукты	-	-	Железо	(1,0 – 50) мг/кг
413.	Методика измерений удельной активности природных радионуклидов, цезия-137, стронция-90 в пробах объектов окружающей среды и продукции предприятий с применением спектрометра-радиометра гамма и бета-излучений МКГБ-01 «РАДЭК» и гамма-спектрометра МКСП-01 «РАДЭК» от 03.05.11 №126/210-01.00250-2008-2011	Пробы объектов окружающей среды и продукции	-	-	Удельная активность радионуклидов: цезий 137 (137Cs) стронций 90 (90Sr)	(0,1-10000) Бк/кг (0,1-10000) Бк/кг
414.	ГОСТ 32064, п. 4.1, 9.1.	Пищевые продукты, корма для животных, пробы окружающей среды в сфере производства и обработки пищевых продуктов (смывы)	-	-	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	не обнаружено / обнаружено
415.	ГОСТ 32064, п. 4.2, п.5, п.9.2, п.9.3				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	(1,0-9,9) · 10 ⁿ КОЕ/см ³ /(г)
416.	ГОСТ 30425	Продукты пищевые консервированные	10.13.1, из 10.13.15; 10.20.2; 10.32.1; 10.39; 10.51.51.110 10.32	2008 из 1602; 1604; 1605; 2009; 0406	Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis Мезофильные клостридии C.botulinum и(или)C.perfringens Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или)C.perfringens) Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи; Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	соответствует/не соответствует обнаружено/не обнаружено (1и выше) КОЕ/г(см ³) обнаружено/не обнаружено (1и выше) КОЕ/г(см ³) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
417.	МУК 4.2.2304-07.Методические указания «Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения», 30.11.2007г	Пищевые продукты	-	-	Обнаружение генетически модифицированных организмов растительного происхождения (скрининг) Обнаружение ДНК генетически модифицированных организмов сои Обнаружение ДНК генетически модифицированных организмов кукурузы Содержание ГМ-сои Содержание ГМ-кукурузы	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено (0,1 – 5,0) % (0,1 – 5,0) %
418.	ГОСТ 13586.3	Зерна зерновых (злаковых) и зернобобовых культур и кукуруза в початках	01.11.	1001-1005	Отбор проб	-
419.	МУ 5177-90. Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах, 27.06.1990г.	Зерно и зернопродукты			Дезоксиниваленол	(0,2-100) мг/кг
420.	ГОСТ 28001 п. 2.2	Фуражное зерно, продукты его	01.11.33	1001-1005	Г-2 токсин	(0,6-100) мг/кг
421.	ГОСТ 28001 п. 3	переработки и все виды комби-	01.11.41		Зеараленон	(0,05-10) мг/кг
422.	ГОСТ 28001 п. 4	кормов	01.11.42		Охратоксин А	(0,01-1,0) г/кг
423.	ГОСТ 30483 п.3	Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей, а также солод	01.11.61		Вредные примеси (спорынья, угрица, вязель разноцветный, горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая, плевел опьяняющий головня)	обнаружено(0,1 – 15,0) %/не обнаружено
			01.11.62			
			01.11.69			
			01.11.71			
			01.11.73			
			01.11.74		Сорная (минеральная примесь, галька), испорченные зёрна, куколь, трудноотделимая примесь (овсюг, татарская гречиха), головневые зерна, синегузочные, маранные и зерновая примесь, проросшие, семена зернобобовых культур, поврежденные зерновками и листовёртками Сорная и зерновая примесь в рисе, а также красные, пожелтевшие, зеленые стекловидные и глютинозные зерна риса Мелкие зерна (семена) и крупность Металломагнитная примесь	(0,01-15) % (0,01-15) % (0,1- 30) % менее 0,2 (не обнаружено) / 0,2 и более мг/кг
			01.11.75			
			01.11.81			
			11.06.10			
424.	ГОСТ 13586.6 п. 1	Зерно зерновых и семена бобовых культур			Зараженность вредителями хлебных запасов	(0-50) экз. на кг

1	2	3	4	5	6	7
425.	ГОСТ 13586.6 п. 2	Зерна озимой и яровой пшеницы, ячмень и овёс			Зараженность семян бобовых культур зерновками	(0,1-10) %
426.	ГОСТ 10967				Органолептические показатели: Запах Цвет	-
427.	ГОСТ 33538				Повреждение клопами-черепашками	(0,1-10) %
428.	ГОСТ 31646				Фузариозные зерна	(0,1-10) %
429.	ГОСТ 28396				Патулин	(100-1000) мкг/кг
430.	ГОСТ 13496.11				Споры головневых грибов	(0,01-15) %
431.	ГОСТ 28666.1	Зерновые и бобовые культуры			Скрытая зараженность насекомыми	обнаружено/не обнаружено
432.	ГОСТ 28666.4, п. 3					
433.	ГОСТ 10852	Семена масличных культур, включая сою и арахис, заготовляемые и поставляемые для промышленной переработки	01.11.81 01.11.82 01.11.9	1201-1207	Отбор проб	-
434.	ГОСТ 29142	Масличные семена			Отбор проб	-
435.	ГОСТ 12045, п.6, п.7	Семена сельскохозяйственных культур, за исключением семян хлопчатника, лекарственных растений, цветочных культур, семян эфиромасличных культур			Заселенность семян вредителями	(0-200) штук/кг
436.	ГОСТ 10853	Семена масличных культур, включая сою и арахис			Зараженность вредителями	(0-200) штук/кг
437.	ГОСТ 10854				Сорные, масличные и особо учитываемые примеси, клещевина, минеральная примесь, галька, шлак, руда, испорченные семена, проросшие семена, семена белены	(0,1-20) %
438.	ГОСТ Р ИСО 6497	Корма для животных, в том числе рыбные корма	01.11.50, 01.19.10, 10.41.41, 10.81.2, 10.91.10.110, 10.91.10.170, 10.91.10.180, 10.91.10.120, 10.91.10.130 10.20.22.120	2302	Отбор проб	-
				2303		
439.	ГОСТ 13979.0	Жмыхи, шроты и горчичный порошок		2304	Отбор проб	-
440.	ГОСТ 13979.4 п. 2, п. 3			00 000 2305	Органолептические показатели: цвет, запах	-
441.	ГОСТ 31640	Корма растительного и животного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты		00 000 2306	Массовая доля сухого вещества	(5 – 95) %
				2308 00	Массовая доля гигроскопической влаги	(0,1-60) %
			2309			
442.	ГОСТ 13979.6 п. 2	Жмых, шрот и горчичный порошок	1213 1214	Массовая доля общей золы, массовая доля золы в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,1-70) %	

1	2	3	4	5	6	7
443.	ГОСТ 13979.6 п. 3				Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %	(0,1-70) %
444.	ГОСТ 26226	Корма растительные, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля сырой золы, массовая доля сырой золы в пересчёте на абсолютно сухое вещество,	(0,1-60) %
445.	ГОСТ 32933	Корма, комбикорма			Массовая доля сырой золы	(0,1-60) %
446.	ГОСТ 13496.19 п.7,	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье			Нитраты (массовая доля нитратов),	(1,0-100) мг/кг
447.	ГОСТ 13496.19, п.9				Нитриты (массовая доля нитритов)	(1,0-100) мг/кг
448.	ГОСТ 13496.1, п.4	Комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая доля натрия, массовая доля натрия в сухом веществе	(0,023-2,3) %
					Массовая доля хлорида натрия/ массовая доля хлорида натрия в сухом веществе	(0,06-5,8) %
449.	ГОСТ 13496.12	Комбикорма и комбикормовое сырье			Общая кислотность	(1,0-10,0) °Н
450.	ГОСТ 29113	Комбикорма, белково-витаминные добавки, содержащие карбамид, карбамидный концентрат			Мочевина (карбамид)	(20-100) мкг/кг
451.	ГОСТ 13496.17, п.1	Корма растительного происхождения: сено, силос, сенаж, искусственно высушенные травяные корма, муку из древесной зелени, зеленую массу травянистых культур			Содержание каротина (каротин), содержание каротина (каротин) в сухом веществе	(0,1-50) мг/г
452.	ГОСТ 31674 п.5	Фуражное зерно и продукты его переработки; растительные корма; комбикорма для продуктивных и непродуктивных животных (в том числе консервы) и сырье для их производства (корма животного происхождения; продукты микробиологического синтеза; сухое молоко; концентрированные кормовые добавки)			Общая токсичность	наличие/отсутствие
453.	ГОСТ Р 55452, п.7.3	Сено и сенаж из сеяных трав и сено естественных кормовых угодий			Ботанический состав (бобовые, злаковые, разнотравье, вредные и ядовитые растения, прочие растения)	(0-100) %
454.	ГОСТ Р 55452, п.7.2				Органолептические показатели:	
					Структура	-
					Цвет	-
					Запах	-
455.	ГОСТ Р 55986	Силос из кормовых растений			Массовая доля:	

1	2	3	4	5	6	7
456.	ГОСТ 26180	Корма растительного происхождения			Масляной кислоты	(0,1-50) %
					Молочной кислоты	(0,1-50) %
					pH (активная кислотность)	(1-12) ед. pH
457.	ГОСТ Р 51421	Все виды кормов, комбикормов и комбикормового сырья			Массовая доля растворимых хлоридов	-
458.	ГОСТ 13496.13	Комбикорма			Запах	-
					Зараженность вредителями хлебных запасов	(0-20) экз/кг
459.	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки, 21.03.1986 г.	Корма растительного и животного происхождения			Энтерококки в 50 г	обнаружено/не обнаружено
460.	Правила бактериологического исследования кормов, п.2.2, 10.06.1975г	Корма растительного и животного происхождения, комбикорма и рыбная мука			Сальмонеллы в 50 г	обнаружено/не обнаружено
461.	Правила бактериологического исследования кормов. п.2.6, 10.06.1975г				Анаэробы и их токсины в 50г (сульфитредуцирующие клостридии, токсинообразующие анаэробы, ботулинические токсины)	обнаружено/не обнаружено
462.	ГОСТ Р 52147, п.7, п. 8	Белково-витаминно-минеральные и амидо-витаминно-минеральные добавки	10.91.10.210	-	Содержание ретинола-ацетата (витамин А)	(5,0-300) МЕ/кг
					Содержание токоферола-ацетата (витамин Е)	(10-1000) мг/кг
463.	ГОСТ 17681, п.1	Кормовая мука животного происхождения, костяная мука для минерального подкорма животных и птиц, рогокопытная мука, кормовой белковый концентрат	10.13.16,	0210	Отбор проб	-
464.	ГОСТ 17681, п.2.1		10.20.41,	92 990	Крупность помола (остаток на сите с диаметром 2-5 мм)	(0,1-50) %
465.	ГОСТ 17681, п.2.2		10.91.10.120,	0210	Металломагнитные примеси	(0,1-10) % ; (0,1-100) мг/кг
466.	ГОСТ 17681, п.2.3		10.91.10.130,	99 900	Массовая доля влаги	(0,1-90) %
467.	ГОСТ 1768, п. 2.6		10.92.10	2301	Массовая доля жира	(0,5-50) %
468.	ГОСТ 17681, п.2.7		10.91.10.210	2309	Массовая доля золы(минеральных примесей), нерастворимой в соляной кислоте	(0,01-40,0) %
469.	ГОСТ 17681, п.2.14				Крошимость гранул (размеры гранул)	(1-50) мм
470.	ГОСТ 25311, п. 4.3	Кормовая мука животного происхождения			Сальмонеллы в 50 г	обнаружено/не обнаружено
471.	ГОСТ 25311, п. 4.4				Анаэробы и их токсины в 50 г (сульфитредуцирующие клостридии, токсинообразующие анаэробы, ботулинические токсины)	обнаружено/не обнаружено
472.	ГОСТ 6687.0	Жидкие безалкогольные и сиропы, слабоалкогольные напитки, концентрат квасного сула, концентраты и экстракты квасов, колер	11.07.19.130, 11.07.19.131,11. 07.19.132,11.07. 19.133,11.07.19	2202	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
473.	ГОСТ 30712, п.6.1	Безалкогольные и сиропы, слабоал-	134,11.07.19.13		КМАФАнМ	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/см ³
474.	ГОСТ 30712, п.6.3	когольные напитки, концентраты на-	5,11.07.19.136,1		БГКП	Обнаружено / Не обнаружено
475.	ГОСТ 30712, п.6.4	питков в потребительской таре, на-	1.07.19.140,11.0		Дрожжи, плесневые грибы (плесени)	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (см ³)
		питки на зерновом сырье	7.19.190.			
476.	ГОСТ Р 56237	Питьевая вода	11.07.11	2201	Отбор проб	-
477.	МУК 4.2.1018-01.Методические указания «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды», п. 3, 09.02.2001г.				Отбор проб	-
478.	ГОСТ Р 57164, п. 6,	Природная и питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости			Мутность, (единицы мутности по формазину)	(1-80) ЕМФ
479.	ГОСТ Р 57164, п.5				Запах	(0-5) баллов
					Вкус/ привкус	(0-5) баллов
480.	ГОСТ 18164	Питьевая вода, в том числе вода, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода			Сухой остаток (общая минерализация)	(10-25000) мг/дм ³
481.	ГОСТ 4011, п.2				Массовая концентрация общего железа	(0,1 – 10) мг/дм ³
482.	ГОСТ 4245, п.2				Хлор-ион	(10-2000) мг/дм ³
483.	ГОСТ 4389, п. 2				Содержание сульфатов (сульфат-ион)	(2-5000) мг/дм ³
484.	ГОСТ 31940, п. 4				Массовая концентрация сульфатов (сульфат-ионов)	(25-500) мг/дм ³
485.	ГОСТ 31954, п. 4				Жёсткость общая	(0,1-100) °Ж
486.	ГОСТ Р 55684				Окисляемость перманганатная	(0,5 - 10,0) мгО /дм ³ (без разбавления) (10 – 100) мгО /дм ³ (с разбавлением)
487.	ГОСТ 33045, п.5	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода			Аммиак и ионы аммония (массовая концентрация), (аммиак (по азоту)	(0,1-100) мг/дм ³
488.	ГОСТ 33045, п.9				Массовая концентрация нитратов (нитраты, нитрат-ион)	(0,1-100) мг/дм ³
489.	ГОСТ 33045, п.6				Массовая концентрация нитритов (Нитрит-ион)	(0,003-100) мг/дм ³
490.	ГОСТ 18309				Массовая концентрация ортофосфатов и полифосфатов	(0,005- 0,8) мг/дм ³ (0,025-1000) мг/дм ³
491.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Все типы вод			Водородный показатель (рН)	(1,0 - 12,0) ед. рН
492.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Питьевые, природные (поверхностные и подземные) и сточные воды			Окисляемость перманганатная	(0,25 – 100) мгО /дм ³
493.	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98				Массовая концентрация меди	(0,01-20) мг/дм ³
					Массовая концентрация цинка	(0,004-50,0) мг/дм ³
					Массовая концентрация свинца	(0,02-5,0) мг/дм ³
					Массовая концентрация кадмия	(0,005-5,0) мг/ дм ³
494.	ГОСТ 31950				Массовая концентрация ртути	(0,1- 5,0) мкг/дм ³
495.	ГОСТ 31957, п. 5	Питьевая и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения, а также сточная			Щелочность	(0,1 – 100) ммоль/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		вода				
496.	МУК 4.2.1018-01.Методические указания «Санитарно- микробиологический анализ питьевой воды», п. 8.1, 09.02.2001г.	Вода (питьевая, расфасованная в емкости, бутилированная (газированной и негазированной), лёд пищевой, минеральные воды	11.07.11	2201	Общее микробное число (ОМЧ)	(0-300) КОЕ/мл
497.	МУК 4.2.1018-01.Методические указания «Санитарно- микробиологический анализ питьевой воды», п. 8.2, 09.02.2001	промышленного розлива (в т.ч. искусственно- минерализованные), централизованного водоснабжения			Общие колиформные бактерии (ОКБ) КОЕ в 100мл	обнаружено/не обнаружено КОЕ/100мл
					Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ) КОЕ в 100мл	обнаружено/ не обнаружено
498	МУК 4.2.1018-01.Методические указания «Санитарно- микробиологический анализ питьевой воды», п.8.3, 09.02.2001г.	Вода (питьевая, расфасованная в емкости, бутилированная (газированной и негазированной), лёд пищевой, минеральные воды			Общие колиформные бактерии (ОКБ)	обнаружено/ не обнаружено КОЕ/100мл
					Термотолерантные колиформные Бактерии (ТКБ)	обнаружено/ не обнаружено КОЕ в 100 мл
499.	МУК 4.2.1018-01.Методические указания «Санитарно- микробиологический анализ питьевой воды», п. 8.4, 09.02.2001г.	промышленного розлива (в т.ч. искусственно- минерализованные), централизованного водоснабжения			Споры сульфитредуцирующих клостридий в Х мл	обнаружено/ не обнаружено
500.	Методика измерений суммарной объемной (удельной) активности альфа-излучающих и бета-излучающих радионуклидов в питьевой воде, воде водопроводного и природных водах с помощью альфа-бета радиометров. № 419/210 (01.0025(0-2008), 0207.2013				Суммарная объемная (удельная) активность альфа-излучающих радионуклидов	(0,05-400) Бк/л (Бк/кг)
501.	ГОСТ 6709, п. 3.17	Вода дистиллированная			Удельная электрическая проводимость	(0,01-15·10 ⁻⁴) См/м
502.	ГОСТ 6709, п. 3.16				Водородный показатель	(4-7) ед.рН
503.	ГОСТ 6709,п. 3.5				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	(менее 0,02 мг/дм ³)/ (более 0,02 мг/дм ³)
504.	ГОСТ 6709, п.3.6				Массовая концентрация нитратов	(менее 0,2 мг/дм ³) / (более 0,2 мг/дм ³)
505.	ГОСТ 6709, п. 3.7				Массовая концентрация сульфатов	(менее 0,5 мг/дм ³) / (более 0,5 мг/дм ³)
506.	ГОСТ 6709, п.3.8				Массовая концентрация хлоридов	(менее 0,02 мг/дм ³) / (более 0,02 мг/дм ³)
507.	ГОСТ 6709, п.3.9				Массовая концентрация алюминия	(менее 0,05 мг/дм ³) / (более 0,05 мг/дм ³)
508.	ГОСТ 6709, п.3.10				Массовая концентрация железа	(менее 0,05 мг/дм ³) / (более 0,05 мг/дм ³)
509.	ГОСТ 6709, п.3.11				Массовая концентрация кальция	(менее 0,8 мг/дм ³) / (более 0,8 мг/дм ³)
510.	ГОСТ 6709, п.3.12				Массовая концентрация меди	(менее 0,02 мг/дм ³) / (более 0,02 мг/дм ³)
511.	ГОСТ 6709, п.3.13				Массовая концентрация свинца	(менее 0,05 мг/дм ³)/ (более 0,05 мг/дм ³)
512.	ГОСТ 6709, п. 3.14				Массовая концентрация цинка	(менее 0,2 мг/дм ³) / (более 0,2 мг/дм ³)
513.	ГОСТ 6709, п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих, КМnO4 (O)	(менее 0,08 мг/дм ³)/ (более 0,08 мг/дм ³)
514.	ГОСТ 6709, п. 3.3				Массовая концентрация остатка после выпаривания	(менее 5 мг/дм ³)/ (более 5 мг/дм ³)

1	2	3	4	5	6	7
515.	ГОСТ 23268.0	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.11.110-11.07.11.113	2201	Отбор проб	-
516.	Инструкция по применению тест-системы «ЧИС» для определения видовой принадлежности тканей кур и свиней методом ПЦР, 31.07.2013	Корма для животных и продукты питания: Рыбная и мясная мука, комбикорма для КРС и МРС, племенной птицы, сухие и консервированные корма для непродуктивных животных, сырая мясная продукция, Мясные продукты, подвергшиеся кулинарной обработке	10.91.10, 10.92, 10.13, 10.11, 10.12	1601, 1602, 0201-0207, 0210, 2301, 2309	ДНК курицы домашней (<i>Gallus gallus</i>) ДНК свиньи домашней (<i>Sus scrofa</i>)	выявлена/не выявлена выявлена/не выявлена
517.	ГОСТ 31719	Пищевые продукты, продовольственное сырье растительного, животного происхождения, корма	-	-	ДНК крупного рогатого скота (<i>Bos taurus</i>), ДНК свиньи (<i>Sus scrofa</i>), ДНК курицы (<i>Gallus gallus</i>), ДНК сои (<i>Glycine max</i>), ДНК кукурузы (<i>Zea mays</i>)	выявлена/не выявлена
518.	Инструкция по применению тест-системы «БИГ» для определения видовой принадлежности тканей жвачных животных методом, 16.06.2015г.				ДНК митохондриального генома жвачных животных рода <i>Bos</i> (Настоящие быки)	выявлена/не выявлена
					ДНК митохондриального генома жвачных животных рода <i>Ovis</i> (Бараны)	выявлена/не выявлена
519.	ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания	10.85	2104	Отбор проб	-
520.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, 11.11.1991г	Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия			Отбор проб	-
					Органолептические показатели: Вкус, цвет, запах, внешний вид	-
521.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, п.2.1, 11.11.1991г				Влажность, сухие вещества	(0,1-90) %
522.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические				Массовая доля жира, массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество	(0,1-90) %

1	2	3	4	5	6	7
	методы испытаний, п.2.2, 11.11.1991г					
523.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, п.2.3, 11.11.1991г				Массовая доля сахаров	(0,1-90) %
524.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, п.2.4, 11.11.1991г				Массовая доля крахмала	(0,1-90) %
					Массовая доля хлеба	(0,1-90) %
					Масса риса в фарше	(0,1-90) %
					Масса манной крупы и муки	(0,1-90) %
525.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, п.2.5, 11.11.1991г				Общая (титруемая) кислотность	(0,1-250) град.
					Активная кислотность	(1-12) ед.рН
					Щелочность	(0,1-50) град.
526.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, п.2.6, 11.11.1991г				Массовая доля белка	(0,1-90) %
527.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, п.2.7, 11.11.1991г				Массовая доля золы	(0,1-90) %
528.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1-90) %

1	2	3	4	5	6	7
	методы испытаний, п.2.8, 11.11.1991г					
529.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, п.2.10, 11.11.1991г				Нитраты Нитриты	(30-5000)мг/кг (1,0-100) мг/кг
530.	МУ 1-40/3805. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний, п.7.1.1, 11.11.1991г				Пероксидаза	Обнаружено / Не обнаружено
531.	ГОСТ 31413	Водоросли, морские травы и продукция из них	-	-	Отбор проб	-
532.	СТ СЭВ 4295	Фрукты и овощи	01.13, 01.21- 01.24,	0701- 0709, 0806- 0810	Отбор проб	-
533.	ГОСТ 13341	Сушеные овощи	10.39.13, 01.11.7	0712	Отбор проб	-
534.	ГОСТ Р 54683	Быстрозамороженные овощи	10.39.11 10.31.11	0710	Отбор проб	-
535.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, соко-содержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы	10.39.1, 10.39.21.110, 10.39.21.120, 10.39.21.140- 10.39.21.147, 10.39.22, 10.39.25 10.31.1, 10.32.1 10.32.2	2001- 2009	Отбор проб	-
536.	ГОСТ 1721 п. 3.1	Свежая столовая морковь заготавливаемая, поставляемая для потребления в свежем виде и для	01.13.41.110	0706 10 000 1	Отбор проб	-
537.	ГОСТ 1721 п. 3.2				Внешний вид, Запах и вкус	-
					Размер корнеплодов по наибольшему	(2-300) мм

1	2	3	4	5	6	7
		промышленной переработки			поперечному диаметру	
					Содержание корнеплодов треснувших, поломанных	(0-100) %
					Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной	(0-100) %
538.	ГОСТ 33540	Свежая столовая морковь для промышленной переработки			Внешний вид, Запах и вкус	-
					Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	(1-300) мм
					Массовая доля корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5 см	(0,1-90) %
					Массовая доля поломанных корнеплодов	(0-100) %
					Наличие живых сельскохозяйственных вредителей	обнаружено/ не обнаружено
					наличие посторонней примеси	обнаружено/ не обнаружено
539.	ГОСТ 32284	Свежая столовая морковь, для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.			Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (или по массе без ботвы)	(2-300) мм
					Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5 см от массы	(0-100)%
					Размер корнеплодов по длине (без черешков)	(0-100) %
					Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки	(0-100) %
					Содержание корнеплодов не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту	(0-100) %
					Содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной, частей корнеплодов длиной менее 70 мм	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
540.	ГОСТ 1722	Свежая столовая свекла для потребления в свежем виде и для промышленной переработки	01.13.49.110	0706 90 900 1	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Внутреннее строение	-
					Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	(1-50) см
					Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1 см, с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности)	(0-100) %
					Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	(0-100) %
541.	ГОСТ 32285	Свежая столовая свекла для общественного питания, и реализации в розничной торговой сети			Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Внутреннее строение	-
					Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	(1-50) см
					Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности)	(0-100) %
					Наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших	(0-100) %
542.	ГОСТ 1723	Луковицы свежего репчатого лука для промышленной переработки	01.13.43.110	0703 10	Отбор проб;	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру: -для овальных форм; -для других форм	(1-50) см
					Содержание луковиц с длиной высушенной шейки	(0-100) %
					Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой	(0-100) %
					Содержание луковиц оголенных	(0-100) %
					Содержание луковиц менее установ-	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					ленных размеров, но не более чем на 1 см, с механическими повреждениями мякоти на глубину одной сочной чешуи и донца, с незначительными зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности	
					Содержание луковиц, проросших при отгрузках с 1 марта до 1 августа	(0-100) %
					Содержание луковиц загнивших, запаренных подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	(0-100) %
543.	ГОСТ Р 51783	Свежий репчатый лук для общественного питания и реализации в розничной торговой сети			Отбор проб;	-
					Внешний вид;	-
					Запах и вкус;	-
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	1-50 см
					Содержание луковиц: с длиной высушенной шейки более 5 см	(0-100) %
					Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой	(0-100) %
					Содержание луковиц голеных	(0-100) %
					Содержание луковиц размеров менее установленных не более чем на 1 см	(0-100) %
					Содержание луковиц с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а так же с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности	(0-100) %
					Содержание луковиц проросших при весеннее-летней реализации до 1 августа; Содержание луковиц загнивших, запаренных подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	(0-100) %
544.	ГОСТ 1724	Свежая белокочанная капуста для потребления в свежем виде и для промышленной переработки	01.13.12.120	0704 90 100	Отбор проб;	-
					Внешний вид;	-
					Запах и вкус;	-
					Плотность кочана;	-
					Зачистка кочана;	-
					Длина кочерыжки над кочаном;	-
					Масса зачищенного кочана;	(1-5000) г

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыги в совокупности) ;	(0-100) %
					Содержание кочанов с механическими повреждениями глубиной свыше пяти облегающих листьев, проросших, треснувших, загнивших, запаренных, мороженых (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) в совокупности)	(0-100) %
545.	ГОСТ 33494	Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки			Отбор проб	-
					Внешний вид; Запах и вкус;	-
					Массовая доля кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыги в совокупности)	(0-100) %
					Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, кочанов поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с механическими повреждениями глубиной свыше пяти облегающих листьев, проросших, подмороженных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), гнилых запаренных треснувших в совокупности	(0-100) %
					Наличие посторонней примеси (камни, листья, ветки и др.)	наличие/ отсутствие
					Длина кочерыги над кочаном;	(1-50) см
					Зачистка кочана;	-
					Плотность кочана	-
546.	ГОСТ Р 51809	Свежая белокочанная капуста для общественного питания и реализации в розничной торговой сети			Отбор проб	-
					Внешний вид; Запах и вкус;	-
					Длина кочерыги над кочаном;	(1-50) см
					Плотность кочана;	-
					Зачистка кочана;	-
					Масса зачищенного кочана;	-
					Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					нижней части кочана и не более пяти в верхней трети кочана, % от массы; Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней части кочана и не более 1,5 см глубиной в верхней части кочана, % от массы; Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги; Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину не более 3 см., % от массы; Содержание кочанов треснувших с механическими повреждениями на глубину более 3 см. проросших, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженных, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения).	(0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-100) %
547.	ГОСТ 1725	Свежие томаты	01.13.34	0702 00 000	Отбор проб Вкус и запах; Степень зрелости; Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру Содержание плодов, % от массы: менее установленного размер; смежной степени зрелости при отгрузке и реализации; с опробковелыми образованиями - с незарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, перезрелых, подмороженных	- - Зрелый/не зрелый/молочной зрелости (1-10) см (0-100) % (0-100) %
548.	ГОСТ Р 55906				Отбор проб Внешний вид; Запах и вкус; Состояние плодов; Степень зрелости; Содержание плодов томатов, % от массы:	- - - - - (0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					Первого сорта,	
					Второго сорта, в т.ч. не соответствующим требованиям второго сорта;	(0-100) %
					Содержание плодов отпавших от кистей	(0-100) %
					Наличие посторонней примеси (листьев, земли)	обнаружено/не обнаружено
					Содержание плодов с не зарубцевавшими трещинами, с зелеными или желтыми спинками, зеленых мятых, перезревших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, подмороженных, с прилипшей землей	(0-100) %
549.	ГОСТ Р 54752	Огурцы	01.13.32	0707 00	Массовая доля (количество) огурцов для: Первого сорта, Второго сорта; Не соответствующих требованиям второго сорта, в т.ч. с признаками порчи или имеющие горький привкус; наличие сельскохозяйственных вредителей; наличие огурцов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	(0-100) %
550.	ГОСТ 33932				Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-
					Степень зрелости и состояние огурцов	зрелый/незрелый/молочной зрелости
					Массовая доля огурцов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов; наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных с/х вредителями, загнивших, увядших, желтых, с вырванной плодоножкой; наличие минеральной и посторонней примеси	(0-100) %
551.	ГОСТ 4427	Апельсины	01.23.13	0805 10	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Запах и вкус;	-
					Окраска;	-
					Размер плода по наибольшему поперечному диаметру	(1-300) мм
					Нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста, повреждения, следы	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					сажистого грибка и щитовки общей площадью от поверхности плода	
					Слабая коричневая пятнистость, общей площадью от поверхности плода	(0-100) %
					Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	(0-100) %
552.	ГОСТ 4428	Мандарины	01.23.14	0805 21 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид; наличие поврежденных и больных плодов	-
					Запах и вкус;	-
					Окраска;	-
					Размер плода по наибольшему поперечному диаметру	1-300 мм
					Допустимые отклонения: нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения, следы сажистого грибка и щитовки общей площадью от поверхности плода; слабая коричневая пятнистость, общей площадью от поверхности плода, см ² ; плоды зеленые, подмороженные и загнившие	(0-100) %
553.	ГОСТ Р 53596	Апельсины, помпельмусы или пумело, лимоны, грейпфруты, лаймы, мандарины	01.23	0805	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Запах и вкус;	-
					Окраска;	-
					Размер плода по наибольшему поперечному диаметру	(1-300) мм
					Массовая доля плодов загнивших, поврежденных, заплесневевших, давленных, подмороженных, зеленых;	(0-100) %
554.	ГОСТ 27198	Виноград свежий, Апельсины, помпельмусы или помело, лимоны, грейпфруты, лаймы, мандарины	01.23, 01.21	0805 0806 10	Массовая доля сахара	(1,0 – 40,0) %
555.	ГОСТ 27573	Свежие плоды граната	01.25.90.120	0810 90 750 0	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Вкус и запах;	-
					Степень зрелости;	-
					наличие плодов поврежденных болезнями и сельскохозяйственными вредителями;	(0-100) %
					наличие плодов загнивших, раздав-	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					ленных, незрелых, с незарубцевавшими трещинами, проколами;	
					Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного вида;	(0-100) %
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	1-300 мм
					Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям по размеру; наличие плодов загнивших, раздавленных, с не зарубцевавшимися трещинами, проколами.	(0-100) %
556.	ГОСТ 7176	Картофель свежий	01.13.51	0701	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Запах и вкус;	-
					Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру	1-300 мм
					Содержание клубней размером: для округло-овальной формы до 10 мм включительно, для удлиненной формы до 20 мм включительно,	(0-100) %
					содержание клубней с израстаниями, наростами, позеленевшие на площади более 2 см ² ,	(0-100) %
					содержание клубней позеленевших на поверхности более 1/4;	(0-100) %
					Содержание увядших клубней с легкой морщинистостью при заготовках картофеля урожая текущего года;	(0-100) %
					Содержание клубней с механическими повреждениями более 5 мм и длиной более 10 мм (порезы, вырывы, трещины, вмятины)	(0-100) %
					Содержание раздавленных клубней, половинок и частей клубней;	(0-100) %
					Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	(0-100) %
					Содержание клубней, пораженных болезнями,	(0-100) %
					Содержание клубней подмороженных, запаренных, с признаками «удушья»;	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					наличие органической и минеральной примеси	
557.	ГОСТ 7194	Свежий картофель, овощи			Отбор проб	-
					наличие земли, примеси	(0-100) %
558.	ГОСТ 7177	Арбузы	01.13.21	0807	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Состояние плодов	-
					Степень зрелости	-
					Массовая доля плодов, не соответствующая требованиям данного сорта; наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых	(0-100) %
					Массовая доля арбузов, не соответствующая калибровке (в случае калибровки) помятых плодов;	(0-100) %
559.	ГОСТ 7975	Плоды тыквы	01.13.39.130	0709 93	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Степень зрелости;	-
					Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания,	(0-100) %
					Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов; наличие сельскохозяйственных вредителей; наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями; наличие гнилых плодов; размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	(0-100) %
560.	ГОСТ 7178	Свежие дыни	01.13.29	0807	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Запах и вкус;	-
					Состояние плодов;	-
					Зрелость плодов;	-
					Массовая доля плодов, не соответствующая требованиям данного сорта	(0-100) %
					наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вре-	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					дителями, гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом, незрелых и перезрелых;	
					Массовая доля плодов, не соответствующая калибровке (в случае калибровки)	(0-100) %
561.	ГОСТ 33952	Свежие головки (соцветия) цветной капусты	01.13.13	0704 10 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Состояние головок капусты;	-
					Запах и вкус;	-
					Разница в размере головок в одной упаковочной единице,	(0-100) %
					Массовая доля головок, не соответствующая по размерам	(0-100) %
					Массовая доля головок капусты не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов	(0-100) %
					наличие сельскохозяйственных вредителей, головок поврежденных вредителями	(0-100) %
					наличие минеральных и посторонних примесей,	(0-100) %
					наличие гнилых и испорченных головок	(0-100) %
562.	ГОСТ 13907	Баклажаны	01.13.33	0709 30 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Внутреннее строение;	-
					Размер плодов,	-
					Содержание плодов с легким увяданием кожицы, со свежими царапинами и следами от нажимов	(0-100) %
563.	ГОСТ 31821				Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Внутреннее строение	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	(1-30) см
					Масса плодов	(1-3000) г
					Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0,5 см (или по массе бо-	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					лее чем на 10)	
					Массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов, без повреждения мякоти	(0-100) %
					Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см ²	(0-100) %
					Плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см ² , с зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см ²	-
					Плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки	(0-100) %
					Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью.	(0-100) %
564.	ГОСТ 13908	Сладкий перец	01.12.31	0709 60 100	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Размер плодов	(1-30) см
					Вкус;	-
					Содержание плодов:	(0-100) %
					Слегка вялых, но не сморщенных, со свежими царапинами;	
					С отклонениями от установленных размеров на 1 см	(0-100) %
565.	ГОСТ Р 55885				Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Состояние плодов	-
					Запах и вкус	-
					Массовая доля перца:	(0-100) %
					- первого сорта	
					- второго сорта;	
					- не соответствующие требованиям второго сорта	
					- подверженного порче	
					наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	(0-100) %
					наличие посторонней примеси (земли,	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					песка, остатков листьев, стеблей и пр.)	
					наличие плодов гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой	(0-100) %
566.	ГОСТ 16270	Яблоки свежие ранних сроков созревания	01.24.1	0808 10	Отбор проб	-
					Внешний вид; механические повреждения	-
					Размер по наибольшему поперечному диаметру	1-300 мм
					Зрелость	-
567.	ГОСТ 27572	Яблоки культурных сортов			Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-
					Степень зрелости	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	1-30 см
					Содержание плодов менее установленного размера, но не более, чем на 1 см	(0-100) %
					Сетка на плодах	(0-100) %
					Нажимы, градобоины, зарубцевавшиеся повреждения вредителями (кроме плодовой) и болезнями общей площадью	(0-100) %
					Содержание плодов со свежими проколами	(0-100) %
					Содержание плодов с одним-двумя засохшими повреждениями плодовой	(0-100) %
568.	ГОСТ Р 54697	Яблоки помологических сортов			Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Площадь окрашенной поверхности для цветовой группы; Дефекты;	-
					Шероховатое побурение кожицы;	-
					Запах и вкус;	-
					Степень зрелости и состояние плодов;	-
					Массовая доля (количество) плодов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов	(0-100) %
					наличие сорной примеси;	(0-100) %
					наличие яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями;	(0-100) %
					наличие яблок гнилых, испорченных, перезревших	

1	2	3	4	5	6	7
569.	ГОСТ 16833	Ядро грецкого ореха	01.25.35	0802 32 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид, Запах и вкус, Состояние ядер	-
					Наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	-
					Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта, в т. ч. ядер гнилых ядер заплесневелых; массовая доля посторонних примесей или частиц скорлупы, Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта по окраске	(0-100) %
					Массовая доля ядер с поверхностными царапинами (только для половинок)	(0-100) %
					Массовая доля влаги	(0-100) %
570.	ГОСТ 32874	Неочищенные от скорлупы грецкие орехи	01.25.35	0802 31 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид скорлупы	-
					Внешний вид ядра	-
					Запах и вкус	-
					Степень зрелости орехов	-
					наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе и в ядре	-
					Массовая доля влаги в орехах в скорлупе в ядре	(0-100) %
					Массовая доля влаги в свежих (молодых) орехах в скорлупе	(0-100) %
					Массовая доля орехов, имеющих дефекты внешнего вида скорлупы	(0-100) %
					Массовая доля орехов с плесенью (только для свежих молодых орехов)	(0-100) %
					Массовая доля ядер, не соответствующая требованиям сорта, в том числе: ядер с плесенью	(0-100) %
					ядер недостаточно развившихся усохших или сморщенных	(0-100) %
					ядер прогорклых, гнилых или испорченных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	(0-100) %
					Массовая доля посторонних примесей Из них массовая доля минеральных примесей	(0-100) %
					Массовая доля орехов других помоло-	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
571.	ГОСТ 16832				гических сортов	
					Массовая доля орехов, не соответствующих по калибровке	(0-100) %
					Отбор проб	-
					Внешний вид; Цвет и качество ядра	-
					Вкус и запах ядра	-
					Качество скорлупы	-
					Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру	1-150 мм
					Поверхность ореха	-
					Выход ядра	-
					Отделяемость ядра от скорлупы	(0-100) %
					Влажность ядра, наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы	-
					наличие орехов с присохшей кожурой	(0-100) %
					наличие поврежденных вредителями, прогорклых, недоразвитых орехов	(0-100) %
					наличие живых вредителей внутри ореха	
572.	ГОСТ 16830	Орехи миндаля сладкого	01.25.31	0802 12	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Плотность и поверхность скорлупы	-
					Состояние ядра	-
					Выход ядра	(0-100) %
					Влажность ядра	(0-100) %
					наличие ореховой скорлупы	(0-100) %
					наличие посторонних примесей	(0-100) %
					наличие орехов, поврежденных вредителями	(0-100) %
					наличие орехов с присохшей кожурой	(0-100) %
					наличие орехов с плесневелым ядром	(0-100) %
					наличие орехов с камедью	(0-100) %
					наличие прогорклых орехов	(0-100) %
					наличие орехов с горьким ядром	(0-100) %
					наличие живых вредителей	наличие/отсутствие
573.	ГОСТ 32811	Орехи миндаля сладкого в скорлупе	01.25.31	0802 11	Отбор проб	-
					Внешний вид скорлупы ядра	-
					Прогорклые или поврежденные сельскохозяйственными вредителями, со следами гниения или порчи, в том числе, с плесенью, наличие живых	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					сельскохозяйственных вредителей на скорлупе и в ядре	
					Запах и вкус	-
					Массовая доля влаги: в орехах в скорлупе; в ядре	(0-100) %
					Массовая доля орехов миндаля, не отвечающих требованиям сорта	(0-100) %
					Массовая доля орехов не соответствующих требованиям по калибровке	(0-100) %
574.	ГОСТ 16835	Сухие ядра орешника фундука	01.25.33	0802 90 850 0	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Плотность	-
					Средняя масса ядра,	(1-100) г
					Базисная влажность ядер	(1-75) %
					Влажность ядер	(1-75) %
					Содержание ядер: Ломаных	(0-100) %
					Сморщенных, ссохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями	(0-100) %
					Прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевинкой	(0-100) %
					Засоренность скорлупой и примесями	(0-100) %
					наличие живых вредителей	наличие/ отсутствие
					Повреждение наружной оболочки ядра	(0-100) %
575.	ГОСТ 16525	Свежие орехи съедобного каштана	01.25.32	0802 41 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
				0802 42 000 0	Масса ореха	-
					Консистенция ядра	-
					Окраска ядра в разрезе	-
					Вкус и запах ядра	-
					Влажность ядра орехов	(0-100) %
					наличие орехов с явными повреждениями вредителями	(0-100) %
					Орехи со скрытыми повреждениями вредителями	(0-100) %
					Орехи с явными и скрытыми повреждениями вредителями	(0-100) %
					Орехов с массой менее 5г	(0-100) %
					Орехи раздавленные и с механическими повреждениями	(0-100) %
576.	ГОСТ 32873	Свежие орехи каштана съедобного,			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		не очищенные от кожуры			Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Состояние орехов	-
					наличие живых сельскохозяйственных вредителей	наличие/ отсутствие
					наличие орехов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	(0-100) %
					наличие гнилых орехов	(0-100) %
					наличие посторонних примесей	наличие/ отсутствие
					Массовая доля орехов первого сорта	(0-100) %
					Массовая доля орехов второго сорта	(0-100) %
					Массовая доля орехов с небольшими дефектами ядра	(0-100) %
					Массовая доля орехов не соответствующая требованиям второго сорта	(0-100) %
					Массовая доля орехов с перегородками	(0-100) %
					Количество орехов в 1 кг, не соответствующих требованиям по калибровке	(0-100) %
577.	ГОСТ 20450	Свежие или моченые ягоды брусники	01.25.19.160	0810 40 100 0	Отбор проб	-
					Допускаемое содержание ягод брусники: незрелых (белоглазка)	(0-100) %
					Перезревших (покоричневевших)	(0-100) %
					Допускаемое содержание ягод примятых, законсервированных собственным соком	-
					Допускаемое содержание съедобных плодов других видов растений	-
					Органической примеси	(0-100) %
578.	ГОСТ 33499	Свежие плоды груш	01.24.21	0808 30	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Степень зрелости	-
					Запах и вкус	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	1-100 мм
					Массовая доля груш, не соответствующая данному товарному сорту по качеству и размерам	(0-100) %
					наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					наличие посторонней примеси	наличие/ отсутствие
					наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	наличие/ отсутствие
579.	ГОСТ 21713	Свежие груши поздних сроков созревания			Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Размер по наибольшему поперечному диаметру	1-100 мм
					Зрелость	-
					Запах и вкус	-
					Массовая доля груш, не соответствующих данному товарному сорту по качеству и размерам	(0-100) %
					наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ	(0-100) %
					наличие посторонней примеси	наличие/ отсутствие
					наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	наличие/ отсутствие
580.	ГОСТ 32787	Плоды свежих абрикосов	01.24.23	0809 10 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Степень зрелости	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	1-100 мм
					Массовая доля плодов, не соответствующая данному товарному сорту, в т.ч. не соответствующих второму сорту	(0-100) %
					Массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковке	(0-100) %
					Массовая доля плодов предназначенных для промышленной переработки	(0-100) %
					наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых	(0-100) %
					наличие минеральных и посторонних примесей	(0-100) %
					наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	(0-100) %
581.	ГОСТ Р 54702	Персики и нектарины	01.24.25,	0809 30	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
			01.24.26		Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Массовая доля плодов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов	(0-100) %
					Диаметр максимального поперечного сечения	(1-300) мм
					Минимальный вес плода	(1-300) г
					Массовая доля плодов не соответствующих требованиям калибровки	(0-100) %
					наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых	(0-100) %
582.	ГОСТ 32283	Свежая крупноплодная алыча	01.24.29.120		Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Степень зрелости	-
					Массовая доля плодов со свежими механическими повреждениями	(0-100) %
					Массовая доля плодов с зарубевающимися механическими повреждениями сельскохозяйственными вредителями	(0-100) %
					Массовая доля плодов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов	(0-100) %
					Массовая доля плодов предназначенных для промышленной переработки	(0-100) %
					наличие плодов загнивших и зеленых	наличие/ отсутствие
583.	ГОСТ 32286	Свежие сливы	01.24.27	0809 40 050 0	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Степень зрелости	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	(1-100) мм
					Содержание плодов не соответствующая размерам, указанным на упаковке	(0-100) %
					Содержание плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					наличие сельскохозяйственных вредителей	наличие/ отсутствие
					Содержание гнилых, перезревших и зеленых плодов	(0-100) %
					наличие посторонних примесей	наличие/ отсутствие
584.	ГОСТ 33801	Свежие плоды вишни	01.24.24	0809 21 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Степень зрелости	-
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	1-50 мм
					Массовая доля плодов не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов	(0-100) %
					Массовая доля плодов не соответствующих требованиям калибровки	(0-100) %
					наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых	
					наличие посторонней примеси	наличие/ отсутствие
585.	ГОСТ 31822	Плоды кабачков	01.13.39.110	0709 93 100 0	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Внутреннее строение	-
					Размер плодов по длине без плодоножки	(1-50) см
					Масса плодов	(1-3000) г
					Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы) не более чем на 10	(0-100) %
					Массовая доля плодов с царапинами, потертых, но без повреждения мякоти	(0-100) %
					Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки	(0-100) %
					Массовая доля плодов увядших, с излишней влажностью, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти, перезревших, с пустотами и трещинами	(0-100) %
586.	ГОСТ 32810	Корнеплоды свежей редьки	01.13.49.120	0706 90 900 9	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Внутреннее строение	-
					Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	(2,0-200) мм
					Массовая доля корнеплодов менее установленных размеров на 10%	(0-100) %
					Массовая доля корнеплодов с отклонениями	(0-100) %
					Массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам	(0-100) %
					наличие корнеплодов подмороженных, с сильным увяданием, загнивших	(0-100) %
					наличие минеральных и посторонних примесей	(0-100) %
					наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	наличие/ отсутствие
587.	ГОСТ 32786	Свежий столовый виноград	01.21.11	0806 10 100 0	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Степень зрелости и состояние винограда	-
					Запах и вкус	-
					Массовая концентрация сахаров	(10,0-500) г/дм ³
					Массовая доля нецелых гроздей	(0-100) %
					Масса грозди	(0,1-3000,0) г
					Массовая доля гроздей не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов	(0-100) %
					наличие гроздей и ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие гроздей с засохшими, загнившими, раздавленными ягодами	(0-100) %
					наличие посторонних примесей	наличие/ отсутствие
588.	ГОСТ 33309	Свежие ягоды клюквы	01.25.19.150	0810 40	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Массовая доля ягод не соответствующих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов	(0-100) %
					наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневелых, загнивших, со следами химических средств защиты	(0-100) %
					Массовая доля органической примеси	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					наличие зеленых ягод, наличие несъедобных ягод, минеральной примеси	(0-100) %
					наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	(0-100) %
589.	ГОСТ 33854	Головки капусты брокколи	01.13.13	0704 10 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Высота головки	(1-50) см
					Массовая доля головок, не соответствующая требованиям товарного сорта	(0-100) %
					Массовая доля головок, не соответствующая требованиям калибровки	(0-100) %
					наличие минеральной и посторонней примеси	(0-100) %
					наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	(0-100) %
					наличие головок гнилых, запаренных, мороженых, пораженных вредителями и болезнями	(0-100) %
590.	ГОСТ Р 54700	Кочаны и розетки листьев китайской капусты	01.13.12.190	0704 90	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Отношение поперечного диаметра кочана к его длине	(0-100) %
					Массовая доля капусты второго сорта, не соответствующей требованиям второго сорта	(0-100) % (0-100) %
					наличие минеральных и посторонних примесей	(0-100) %
					наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	(0-100) %
					наличие гнилой и испорченной капусты	(0-100) %
591.	ГОСТ Р 55909	Свежий чеснок	01.13.42	0703 20 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Состояние луковок	-
					Массовая доля луковок с отпавшими зубками и незначительными механическими повреждениями	(0-100) %
					Размер луковок по наибольшему по-	(1,0-20) см

1	2	3	4	5	6	7
					перечному диаметру	
					Массовая доля луковиц с размерами менее установленных норм	(0-100) %
					наличие сельскохозяйственных вредителей	наличие/ отсутствие
					Массовая доля луковиц, пораженных вредителями	(0-100) %
					наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших	(0-100) %
592.	ГОСТ 32065	Сушеные овощи: белокочанная капуста, репчатый лук, столовую морковь, столовую свеклу, чеснок, зеленый горошек, белые корни петрушки, сельдерея и пастернака, зелень петрушки, сельдерея и укропа	10.39.13	0712	внешний вид;	-
					консистенция;	-
					вкус и запах;	-
					цвет;	-
					форма и размеры;	-
593.	ГОСТ 33915	Свежие ягоды малины и ежевики	01.25.12	0810 20	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Степень зрелости и состояние ягод;	-
					Запах и вкус	-
					Массовая доля ягод малины и ежевики, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, не соответствующих второму сорту	(0-100) %
					Массовая доля примеси растительного происхождения	(0-100) %
					наличие минеральной примеси (песок, пыль и др.)	(0-100) %
					наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневевших, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты;	(0-100) %
					наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	наличие/ отсутствие
594.	ГОСТ Р 54695	Овощная свежая фасоль	01.11.61	0708 20 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Внутреннее строение;	-
					Запах и вкус;	-
					Массовая доля (количество) фасоли первого сорта; второго сорта, в том числе, не отвечающей требованиям	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					второго сорта или с признаками порчи; с волокнистыми нитями; без плодо- ножки и части чашелистника (при ус- ловии, что створки остаются закрыты- ми, сухими и необесцвеченными); с признаками порчи;	
					наличие сельскохозяйственных вреди- телей; наличие гнилых и испорченных бобов	(0-100) %
					Ширина боба	(1-10) мм
595.	ГОСТ Р 54699	Побеги спаржи	01.13.11	0709 20 000 0	Отбор проб	-
					Внешний вид;	-
					Окраска спаржи;	-
					Запах и вкус;	-
					Массовая доля (количество) спаржи: первого сорта, второго сорта или с не- большими трещинами, не соответст- вующей требованиям второго сорта, в том числе с признаками порчи;	(0-100) %
					наличие побегов пустотелых или с не- большими трещинами, связанными с их промывкой;	-
					наличие механически поврежденных побегов (очищенных от кожицы и сломанных); наличие минеральной и сорной примесей;	(0-100) %
					наличие сельскохозяйственных вреди- телей;	(0-100) %
					наличие спаржи, поврежденной сель- скохозяйственными вредителями;	-
					наличие гнилой и испорченной спаржи	-
596.	ГОСТ 27853	Соленые и квашеные овощи, мо- ченые плоды и ягоды	-	-	Отбор проб	-
597.	ГОСТ 28038	Продукты переработки плодов и овощей, в том числе на соковую продукцию: фруктовые соки и нектары, фруктовые концентри- рованные соки, фруктовые пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, со- косодержащие напитки	10.32	2007 2009	Патулин	(0,01 – 1,0) мг/кг
598.	ГОСТ 26323	Продукты переработки плодов и			Массовая доля растительных примесей	(0,1-99,9) %

1	2	3	4	5	6	7
		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				
599.	ГОСТ 34128	Фруктовые, овощные соки и подобные им продукты			Массовая доля растворимых сухих веществ в плодах	(1 - 40) град Брикса
600.	ГОСТ 28876	Пряности и приправы	10.84.	0904-	Отбор проб	-
601.	ГОСТ 28875	Пряности и смеси из них		0910	Отбор проб	-
602.	ГОСТ 15113.0	Пищевые концентраты	10.83.14.110,	2101	Отбор проб	-
603.	ГОСТ 50847	Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления с жиром и без жира	10.89.19.230, 11.07.19.150		Отбор проб	-
604.	ГОСТ 15113.3	Пищевые концентраты			Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
605.	ГОСТ 15113.4	Пищевые концентраты			Массовая доля влаги	(0-100) %
606.	ГОСТ 15113.5				Кислотность общая, (в пересчете на соответствующую кислоту) (массовая доля титруемых кислот (в пересчете на соответствующую кислоту)	(0,1 - 50) %
607.	ГОСТ 15113.6				Массовая доля сахарозы	(0-100) %
608.	ГОСТ Р ИСО 1839	Чай	10.83.13	0902	Отбор проб	-
609.	ГОСТ 31776	Перга	01.49.24.170	-	Отбор проб	-
610.	ГОСТ 28888	Молочко маточное пчелиное	01.49.24.150	-	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус, признаки брожения)	-
					Механические примеси	наличие-отсутствие
					Массовая доля сухих веществ	(0,5-35,0) %
					Массовая доля воска	(0,5 - 4,0) %
					Окисляемость продукта	(1,0 - 20) с
					Концентрация водородных ионов(pH) водного раствора маточного молочка с массовой долей 1%	(0,5-12,0) %
					Массовая доля деценовых кислот	(0,7 - 5,0) %
					Массовая доля сырого протеина	(0,5-50,0) %
					Массовая доля восстанавливающих	(0,5 -50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
					сахаров	
611.	ГОСТ 5904	Кондитерские изделия	10.71,	1704	Отбор проб	-
612.	ГОСТ 32751	Кондитерские изделия и полу- фабрикаты	10.72	1905	Отбор проб	-
613.	ГОСТ 33444	Крахмал и крахмалопродукты	10.62	1108	Отбор проб	-
614.	ГОСТ 12569	Сахар белый, прочие виды сахара и тростниковый сахар-сырец	10.81	1701 1702	Отбор проб	-
615.	ГОСТ 12572	Белый сахар		1703	Цветность	(20 – 200) единицы оптической плотности (единицы ICUMSA)
616.	ГОСТ 12576	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), са- хар-песок			Внешний вид и цвет	-
					Запах Вкус	-
					Чистота раствора	-
617.	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	10.61.21, 10.61.22, 10.61.24,	1101 00 1102	Массовая доля белка	(0,1-60,0) %
					массовая доля белка в пересчёте на су- хое вещество	(0,1-60,0) %
618.	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки	10.61.31, 10.61.32.110- 10.61.32.129,	1103 1104	Массовая доля жира	(0,01-80,0) %
					массовая доля жира в пересчёте на су- хое вещество	(0,01-80,0) %
619.	ГОСТ 27493	Мука и отруби	10.61.33		Кислотность	(0,1 – 50) градус
620.	ГОСТ 27560		01.11		Крупность помола (остаток на сите, проход через сито)	(0,01 – 100) %
621.	ГОСТ 20239	Мука, крупа и отруби			Металломагнитная примесь	менее 0,2 (не обнаружено) / 0,2 и более мг/кг
622.	ГОСТ 26312.1	Крупа	10.61.3	1103	Отбор проб	-
623.	ГОСТ 26312.3				Зараженность вредителями хлебных запасов, загрязнённость вредителями хлебных запасов	(0-20) экз/кг
624.	ГОСТ 26312.4 п. 3.2; п.3.3				Крупность	1,0-5,0 номер
625.	ГОСТ 26312.4 п. 3.8				Доброкачественное ядро	(0,1 – 100,0) %
626.	ГОСТ 26312.4 п.3.4				Сорная примесь (зерна нешелушенные, необработанные), недодир (крупа с остатками оболочек и зародыша), цветковые пленки, пожелтев- шие, меловые, красные и с красными полосками и глютинозные ядра риса; нешелушенные зёрна просянки)	(0,01 – 10,0) %
627.	ГОСТ 26312.4 п. 3.6				Минеральная примесь (органическая примесь (плодовые обо- лочки, части стеблей, листьев, оболоч- ки сорняков, частицы цветковых плё- нок, колоса, пустые колоски, колоско- вые чешуи, части остей, листьев, час-	(0,01 – 10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
					тицы метёлок, мёртвые вредители хлебных запасов (жуки)	
628.	ГОСТ 26312.4 п. 3.5				Вредная примесь (горчака ползучего и вязаля разноцветного, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая, софора лисохвостная), куколь, обработанные зерна ржи и ячменя	(0,01 – 10,0) %
629.	ГОСТ 26312.5				Зольность в пересчёте на сухое вещество	(0,001- 50) %
630.	ГОСТ 26312.7				Влажность	(0,01-99,9) %
631.	ГОСТ 26312.2				Органолептические показатели (вкус, цвет, запах)	-
					Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	1-120 минут
632.	ГОСТ 26312.6	Овсяные хлопья			Кислотность	1-40°
633.	ГОСТ Р 50437	Бобовые культуры	01.11.81, 01.11.7, 01.11.6	0708 0713	Отбор проб	-
634.	ГОСТ 28666.2	Зерновые и бобовые культуры	01.11.81,	0708	Отбор проб	-
635.	ГОСТ ISO 520	Все виды зерновых и бобовых культур	01.11.7, 01.11.6 01.11	0713 1001- 1008	Масса 1000 зерен	(10,0-1000)г
636.	ГОСТ 10840	Зерно пшеницы, ржи, тритикале, ячменя, овса и других зерновых культур	01.11.11, 01.11.12, 01.11.20,	1001- 1008	Натура	(200-900) г/л
637.	ГОСТ 10940	Зерно предназначенное для производственных, фуражных и технических целей	01.11.3, 01.11.4		Типовой состав	(0-100) %
638.	ГОСТ 10847	Зерно для продовольственных и технических целей			Зольность в пересчёте на сухое вещество	(0,001-60) %
639.	ГОСТ 10987	Зерно пшеницы и риса			Стекловидность	(0-100) %
640.	ГОСТ 10843	Зерно гречихи, проса, овса и риса			Пленчатость	(0-100) %
641.	ГОСТ Р 54478	Зерно мягкой и твердой пшеницы			Количество клейковины	(8,0-40,0) %
					Качество клейковины, группа	(20-180) ед. ИДК
642.	ГОСТ 10844	Зерно, предназначенное для продовольственных, фуражных и технических целей			Кислотность	(0,1 – 50) градус
643.	ГОСТ 13586.5	Зерно зерновых (злаковых), включая кукурузу, в т.ч. кукурузу в початках, стержни кукурузы, и зернобобовых культур			Влажность	(0,2-50)%
644.	ГОСТ Р 31700	Зерно и продукты его переработ-	01.11.11,	1001-	Кислотное число жира (КЧЖ)	(2,0-200,0) мг КОН / г

1	2	3	4	5	6	7
		ки: муку, крупу, зародышевые хлопья, отруби	01.11.12, 01.11.3, 10.61,	1004 1101 00 1102- 1104		
645.	ГОСТ 10845	Зерно и продукты его переработки			Содержание крахмала в пересчёте на сухое вещество	(0,01-99,9) %
646.	ГОСТ Р ИСО 24333				Отбор проб	-
647.	ГОСТ 27676				Число падения	(60-900) с
648.	ГОСТ 17082.1	Плоды эфиромасличных культур	01.11.82	1202-	Отбор проб	-
649.	ГОСТ 10857	Семена масличных культур, используемые в качестве сырья для маслодобывающей промышленности	01.11.9	1207	Содержание жира (масличность), массовая доля масла в пересчёте на сухое вещество	(0,01-99,9) %
650.	ГОСТ 10855	Семена масличных культур, используемые в качестве сырья для маслодобывающей промышленности.			Лузжистость на абсолютно сухое вещество	(0-100) %
651.	ГОСТ 10858	Семена масличных культур, предназначенные для промышленной переработки			Кислотное число масла	(0,1-20) мгКОН/г
652.	ГОСТ 13496.18	Комбикорма, комбикормовое сырье	01.11.50,	2302	Кислотное число жира	(0,1-20) мгКОН/г
653.	ГОСТ 26570	Все виды растительных кормов, комбикормов и комбикормового сырья (за исключением кормовых фосфатов)	01.19.10, 10.41.41, 10.81.22, 10.91.10,	2303 2304 00 000 2305	Массовая доля кальция	(0,01-99,9) %
654.	ГОСТ 31675	Все виды кормов растительного происхождения, включая жидкие и пастообразные корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи и шроты, за исключением кормов минерального происхождения и кормовых дрожжей	10.20.41 10.92.1	00 000 2306 2308 00 2309	Массовая доля сырой клетчатки, массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	(2,0-50,0) %
655.	ГОСТ 13496.4	Все виды кормов, комбикорма и комбикормовое сырье (за исключением минерального происхождения, дрожжей кормовых и паприна)			Массовая доля азота, массовая доля азота в сухом веществе (в пересчёте на абсолютно сухое вещество)	(0,02 – 16,0) %
					Массовая доля сырого протеина, массовая доля сырого протеина в сухом веществе (в пересчёте на абсолютно сухое вещество)	(0,13 – 100,0) %
656.	ГОСТ Р 51636	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля водорастворимых углеводов, массовая доля водорастворимых углеводов в сухом веществе	(1-50) %
657.	ГОСТ 13979.2	Жмыхи, шроты и горчичный по-			Массовая доля сырого жира, массовая	(0,01-99,9) %

1	2	3	4	5	6	7
		рошок, получаемые при переработке масличных семян			доля сырого жира в пересчёте на абсолютно сухое вещество	
658.	ГОСТ 13979.5				Массовая доля металлопримесей	(0,2-10,0)%
659.	ГОСТ Р 54705	Жмыхи, шроты и горчичный порошок, получаемые при переработке семян масличных культур			Массовая доля влаги, и летучих веществ,)	(1,0 – 100,0) %
660.	ГОСТ 26176	Все виды кормов растительного происхождения, комбикорма			Массовая доля легкогидролизуемых углеводов (крахмала), массовая доля легкогидролизуемых углеводов (крахмала) в пересчёте на сухое вещество	(0,01-99,9) %
					Массовая доля растворимых углеводов (сахаров), массовая доля растворимых углеводов (сахаров) в пересчёте на сухое вещество	(0,01-99,9) %
661.	ГОСТ 13496.10	Все виды комбикормов			Содержание спор головневых грибов	-
662.	ГОСТ 26657	Все виды растительных кормов, комбикормов, комбикормовое сырье (за исключением минерального сырья, дрожжей кормовых и паприна)			Массовая доля фосфора, массовая доля фосфора в пересчёте на абсолютно сухое вещество	(0,01 – 1,00) %
663.	ГОСТ 13496.9	Комбикорма			Массовая концентрация (содержание) металломагнитной примеси	(0,2 – 10,0) %
664.	ГОСТ Р 54951	Все виды кормов для животных, кроме: - молочных продуктов; - минеральных веществ; - смесей, содержащих большое количество молочных продуктов или минеральных веществ (например, заменители молока); - кормов для животных, содержащих увлажнители (например, пропиленгликоль); - животных и растительных жиров и масел, семян масличных культур, жмыхов, зерна и зерновых продуктов			Массовая доля влаги	(0,1-99,9) %
665.	ГОСТ 32045	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая доля сырой золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	(0,01-40,0)%
666	ГОСТ 32040	Все виды растительных кормов, комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая доля сырого протеина	(0,1-99,9) %
					Массовая доля сырой клетчатки	(0,1-99,9) %
					Массовая доля сырого жира	(0,1-99,9) %
					Массовая доля влаги	(0,1-99,9) %

1	2	3	4	5	6	7
667.	ГОСТ 32041	Все виды комбикормов и комби-кормового сырья (за исключением сырья минерального происхождения)			Массовая доля сырой золы	(0,1-40,0) %
					Массовая доля кальция	(0,5-15,0) %
					Массовая доля фосфора	(0,2-10,0) %
668.	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы, 16.07.1987 г.	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма и рыбная мука			Пастереллы	обнаружено/не обнаружено
669.	ГОСТ 30131	Жмыхи и шроты			Массовая доля влаги	(0,01-99,9) %
					Массовая доля жира	(0,01-99,9) %
					Массовая доля протеина	(0,01-99,9) %
					Массовая доля золы	(0,01-99,9) %
670.	ГОСТ 13496.8 п. 3.1	Все виды комбикормов			Крупность размола (массовые доли остатков на ситах)	(0,1-99,9)%
671.	ГОСТ 13496.8 п.3.2				Содержание (массовая доля) неразмолотых (целых) семян культурных и дикорастущих растений	(0,1-99,9)%
672.	ГОСТ Р 51899	Гранулированные комбикорма для сельскохозяйственных животных, птицы, рыб, кроликов, нутрий, пушных зверей, а также для непродуктивных животных (кошек, собак и др.)			Внешний вид и цвет	-
					Размер гранул	1-98 мм
					Разбухаемость гранул	(1-60) минут
673.	ГОСТ 13979.9	Жмыхи и шроты, получаемые при переработке соевых семян			Активность уреазы (разность pH)	(0,05 - 3,0) ед. pH
674.	ГОСТ Р 54040	Продукция растениеводства и корма			Удельная активность радионуклидов: цезий 137 (137Cs)	(0,3-10000) Бк/кг
675.	ГОСТ 13496.15	Корма растительного и животного происхождения, комбикорма, белково-витаминно-минеральные концентраты (БВМК), смеси кормовые и комбикормовое сырье (кроме минерального сырья, кормовых дрожжей, паприна, семян масличных культур)	10.13.16, 10.20.41, 10.91.10. 10.92.10	0210 92 990 0210 99 900 2301- 2306 2308 2309	Массовая доля сырого жира, массовая доля сырого жира в пересчёте на абсолютно сухое вещество)	(0,01-99,9) %
676.	ГОСТ 25311, п.4.1, п.4.2	Кормовая мука животного происхождения. Корма животного и растительного происхождения, комбикорма, рыбная мука			Общее количество микробов (общая бактериальная обсеменность)	(1,0 -9,9)·10 ⁹ КОЕ/г
					Энтеропатогенные типы кишечной палочки	обнаружено/не обнаружено
677.	Правила бактериологического исследования кормов, 10.06.1975г.				Общее количество микробов (общая бактериальная обсеменность)	(1,0 -9,9)·10 ⁹ КОЕ/г
					Энтеропатогенные типы кишечной палочки	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
678.	Методика индикации бактерий рода «Протеус» в кормах животного происхождения, 21.05.1981г.	Корма животного происхождения			Бактерии рода Proteus	обнаружено /не обнаружено
679.	ГОСТ 8756.18	Все виды консервов (кроме молочных), расфасованных в потребительскую упаковку из металлических, стеклянных, полимерных или комбинированных материалов	10.13.15, 10.20.25, 10.20.34, 10.39.25.120	1602 1604 2001	Внешний вид упаковки Герметичность тары Состояние внутренней поверхности потребительской упаковки	- - -
680.	ГОСТ 12036	Семена сельскохозяйственных культур, за исключением хлопчатника, сахарной свеклы, цветочных культур	01.11.11, 01.11.12, 01.11.20, 01.11.31,	1001 1 1000 0 1002 10 000	Прием и отбор проб	-
681.	ГОСТ 12037	Семена сельскохозяйственных культур (за исключением семян хлопчатника, сахарной свеклы, цветочных культур, пустынных пастбищных растений)	01.11.32, 01.11.33.111, 01.19.3, 01.11.9, 01.13.6	10 000 1004 10 000 1005 10	Чистота и отход семян	(0-100) %
682.	Атлас плодов и семян сорных и ядовитых растений, засоряющих подкарантинную продукцию. 12.01.2007г	Подкарантинная продукция	01.11.42.120, 01.11.49.192, 01.11.71.120, 01.11.73.120,	1205 1206 00 1207 1209	Сорная, ядовитая примесь, засоряющая подкарантинную продукцию	обнаружено/не обнаружено
683.	ГОСТ 12038	Семена сельскохозяйственных культур (за исключением сахарной свеклы, цветочных культур и хлопчатника)	01.11.75.120, 01.11.99.190, 01.13.51.130,		Всхожесть	(0-100) %
684.	ГОСТ 12039	Семена арбуза, баклажана, бобов кормовых, вики, гороха, гречихи, дыни, капусты, катрана степного, клевера лугового, клещевины, конопля, кукурузы, льна, люпина однолетнего, люцерны, нута, овса, огурца, перца, подсолнечника, пшеницы, редиса, ржи, риса, сои, томата, тыквы, фасоли, ячменя			Жизнеспособность	(0-100) %
685.	ГОСТ 12041	Семена сельскохозяйственных культур			Влажность	(0,1-99,9) %
686.	ГОСТ 12042	Семена сельскохозяйственных культур (за исключением семян хлопчатника, сахарной свеклы, цветочных культур), том числе шлифованные, сегментированные,			Масса 1000 семян	-

1	2	3	4	5	6	7
687.	ГОСТ 12043	калиброванные и дражированные Семена пшеницы, ячменя, овса, ржи, кукурузы, гороха, вики, че- чевицы, люпина, люцерны, рай- граса, пырея, свеклы, подсолнеч- ника и некоторых видов семейства капустных			Подлинность семян	(0-100) %
688.	ГОСТ 12044	Семена аниса, гороха, кориандра, кукурузы, льна, лука, моркови, овса, подсолнечника, проса, пше- ницы, риса, ржи, свеклы, тмина, сои, фасоли, фенхеля, шалфея мускатного, ячменя			Зараженность болезнями, (количество спор, приходящееся на площадь отпечатка семени)	-
689.	ГОСТ 27988	Семена масличных культур			Цвет, Запах	-
690.	ГОСТ Р 53135	Посадочный материал (подвой, черенки, саженцы, рассаду) пло- довых, ягодных, субтропических, орехоплодных, цитрусовых куль- тур и чая	01.30.10.130 01.30.10.120	0602	Зараженность болезнями и поражен- ность вредителями	наличие/отсутствие
691.	ГОСТ 17082.4	Плоды эфирномасличных куль- тур, предназначенные для про- мышленной переработки и ис- пользования в качестве пряностей	01.28.30.110, 01.28.1	1207	Запах	-
692.	ГОСТ 30361	Семена эфиромасличных культур, предназначенные к посеву			Степень зараженности клещом	-
693.	ГОСТ 17082.3	Плоды эфиромасличных культур, предназначенные для промыш- ленной переработки и использо- вания в качестве пряности			Зараженность семеедом	(0-100) %
694.	МУ № 433-6. Методические указания по лабораторной диагностике американского гнильца пчел 18.08.1986 г.	Образцы сотов с больными и по- гибшими личинками, искусствен- ная вошина, воск и воскосырье			Заселённость клещом	-
					Заселенность семеедом (число вреди- телей в 1 кг семян)	-
					Массовая доля расколотых плодов	(0-100) %
695.	Методические указания по ла- бораторной диагностике аспер- гиллеза пчел, 10.05.1984г.	Пчелы, расплод пчел			Эфиромасличная примесь	(0-100) %
					Сорная примесь	(0-100) %
696.	МУ № 115-6а. Методические указания по лабораторной	Живые пчелы, подмор пчел			Возбудитель Американского гнильца пчел	Выделен/Не выделен
697.	Методические указания по ла- бораторной диагностике аско- сфероза пчел, 9.04.1986 г.	Личинки, куколки, соты			Возбудитель Аспергиллеза	обнаружено/не обнаружено
	Методические указания по ла- бораторной диагностике аско- сфероза пчел, 9.04.1986 г.	Личинки, куколки, соты			Возбудитель Аскосфероза	обнаружено/не обнаружено
	МУ № 115-6а. Методические указания по лабораторной	Живые пчелы, подмор пчел			Возбудитель амебиаза Malpighamoeba mellifical	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	диагностике амебиаза пчел, 23.04.1984г					
698.	Временное наставление по применению набора для диагностики анаплазмоза крупного рогатого скота в РДСК, №432-3, 06.05.1988г.	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела: Анаплазмоз в РДСК	отрицательно / положительно /сомнительно в крестах: от -(полный гемолиз) до ++++ (отсутствие гемолиза) в титре антител 1:5 – 1:40
699.	Инструкция по применению набора для твердофазного иммуноферментного анализа при африканской чуме свиней, 09.01.2014г.	Кровь, биологический материал, патологический материал, костный мозг, паренхиматозные органы, соскобы со слизистых оболочек	-	-	Специфические антитела к вирусу африканской чумы свиней Специфический антиген вируса африканской чумы свиней	обнаружены/не обнаружены обнаружен/не обнаружен
700.	ГОСТ 28573, п.7				Специфический антиген вируса африканской чумы свиней	обнаружен/не обнаружен
701.	Инструкция по применению тест-системы для выявления ДНК вируса АЧС методом ПЦР, 20.09.2019г	Клинический материал (цельная кровь, плазма, сыворотка крови, мазки со слизистой носоглотки и миндалин), патологический материал (миндалины, селезенка, легкие, печень, лимфатические узлы и т.д.), инфицированные культуры клеток, продукты свиноводства (мясо, шкуры и т.д.), изделия свиного происхождения (полуфабрикаты, фарш, сосиски, колбасы и т.д.)	-	-	ДНК вируса африканской чумы свиней	Выявлена/Не выявлена
702.	ИФА тест на антитела к вирусу африканской чумы свиней, SVANOVIR® ASFV-Ab, номер издания 10-7300-02, версия 19-7300-R02/01	Сыворотка крови, плазма крови	-	-	Специфические антитела к вирусу африканской чумы свиней	обнаружены/не обнаружены
703.	Инструкция по применению набора для выявления антигенов аденовирусов плотоядных иммуноферментным анализом, 21.05.2009г	Кровь, фекалии, моча, носовые и фарингеальные смывы, печень	-	-	Специфические антитела к аденовирусу плотоядных	обнаружены/не обнаружены
704.	МУ № 13-3/523, Методические указания по лабораторной диагностике аэромоноза (краснухи) карпов, 23.04.1986 г.	Живые рыбы с признаками болезни	-	-	Возбудитель Аэромоноза	Выделен/Не выделен
705.	Наставление по диагностике бруцеллеза животных, п.3	Патологический материал, абортинированные плоды,	-	-	Возбудитель Бруцеллеза	Выделен/ Не выделен

1	2	3	4	5	6	7
	№13-5-02/0850, 29.09.2003г.	околоплодную жидкость, плодовые оболочки, содержимое гигром (бурситов) и абцессов, лимфатические узлы, семенники, матка				
706	Наставление по диагностике бруцеллеза животных, п.4 №13-5-02/0850, 29.09.2003г.	Сыворотка крови, молоко	-	-	Специфические антитела: Бруцеллез в РА, РСК, РДСК, РИД, РБП, кольцевая реакция с молоком (КР с молоком)	отрицательно / положительно /сомнительно в крестах:от -(полный гемолиз) до ++++ (отсутствие гемолиза), в титре антител 1:5 – 1:1600 ; МЕ
707.	Инструкция по применению набора для серологической диагностики бруцеллеза крупного рогатого скота в реакции непрямой гемагглютинации, 26.09.2006г	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела: Бруцеллез в РНГА	отрицательно / положительно /сомнительно в крестах:от -(полный гемолиз) до ++++ (отсутствие гемолиза), в титре антител 1:50 – 1:1600
708.	Инструкция по применению тест-системы для выявления возбудителя бруцеллеза методом ПЦР, 14.07.2009г.	Сыворотка крови, кровь, патологический материал, абортированные плоды	-	-	ДНК микроорганизмов рода Brucella	Выявлена/Не выявлена
709.	Инструкция по применению набора для диагностики бруцеллеза КРС иммуноферментным методом, 17.07.2009г	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к S- и R- формам возбудителя бруцеллеза	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к S- и R- формам возбудителя бруцеллеза	обнаружены/не обнаружены
710.	МУ №115-6а, Методические указания по лабораторной диагностике ботулизма, 02.11.1982г.	Корма (силос, зерно, комбикорма, мясные и рыбные отходы); Патологический материал от животных (содержимое желудка, кусочки печени павших и кровь от больных животных)	-	-	Ботулинические токсины	обнаружены/ не обнаружены
711.	МУ №115-6а, Методические указания по лабораторной диагностике браздота овец, 27.04.1984г	Патологический материал от животных (паренхиматозные органы, сычуг, отечная ткань, трубчатая кость, 12-перстная кишка, экссудат грудной и брюшной полостей, инфильтрат подкожной клетчатки	-	-	Возбудитель Браздота овец	Выделен/Не выделен
712.	МУ №115- 6а, Методические указания по диагностике браулёза пчел, 23.04.1984г	Живые пчелы, подмор пчел	-	-	Возбудители браулёза: (Braula coeca; Braula schmitzi; Braula orientalis)	обнаружено/ не обнаружено
713.	МУ № 13-7-2/988, Методические указания по определению уровня антител к вирусу Ньюкаслской болезни в реакции торможения	Сыворотка крови птиц	-	-	Специфические антитела к вирусу болезни Ньюкасла	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к вирусу болезни Ньюкасла (титры антител)	обнаружены/не обнаружены С 1:2 и до предельного титра

1	2	3	4	5	6	7
	гемагглютинации (РТГА), 23.06.1997г.					
714.	Инструкция по применению набора для выявления антител/антигена вируса болезни Ауески иммуноферментным методом, 21.09.2009г	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу болезни Ауески Поствакцинальные антитела к вирусу Ауески	обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены
715.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу блютанга иммуноферментным методом, 21.09.2009г	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу блютанга	обнаружены/не обнаружены
716.	Инструкция по применению тест-системы для выявления генома вируса блютанга методом ПЦР, 28.01.2009г.	Патологический материал Кровь	-	-	РНК вируса блютанга	Выявлена/Не выявлена
717	ГОСТ 26075, п.7, п.9	Патологический материал (головной мозг)	-	-	Антиген вируса бешенства	обнаружен/не обнаружено
718.	МУ №115-6а, Методические указания по экспресс-диагностике варроатоза и определению степени поражения пчелиных семей клещами варроа в условиях пасеки, 16.01.1984 г.	Живые пчелы, подмор пчел, соты с расплодом	-	-	Возбудитель варроатоза клещи Варроа яacobsoni	обнаружено/не обнаружено степень поражения: 1 степень (начало заражения 1-2 % инвазии (из 100 пчел-1-2 пчелы поражены клещом); 2 степень – от 3 до 30 %; 3 степень - свыше 30 % инвазии
719.	Методические указания по диагностике поражения расплода пчел восковыми огневками, 18.10.1989г.	Расплод пчел	-	-	Восковые огневки	обнаружено/не обнаружено
720.	Инструкция по применению набора для иммуноферментной диагностики везикулярной болезни свиней, № ПВР 1.3.0/02587	Сыворотка крови, плазма крови	-	-	Специфические антитела к вирусу везикулярной болезни свиней	обнаружены/не обнаружены
721.	Инструкция по применению тест-системы для выявления РНК вируса диареи КРС методом ПЦР, 21.05.2009г	Сыворотка крови, кровь, мазки со слизистой носоглотки и миндалин, фекалии, патологический материал (ткани и органы: миндалины, селезенка, легкие, печень, лимфатические узлы и др.)	-	-	РНК вируса диареи КРС	выявлено/не выявлено
722.	Методические указания по лабораторной диагностике гафниоза пчел, 16.05.1978г.	Живые пчелы, подмор пчел	-	-	Возбудитель Гафниоза	выделен/не выделен
723.	Методические указания по диагностике гельминтозов животных	Патологический, биологический материал от животных и птиц	-	-	Яйца, личинки возбудителей гельминтозов животных (нематодозов, трема-	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	29.04.1980г.				тодозов, цестодозов)	
724.	ГОСТ Р 54627	Фекалии сельскохозяйственных животных, почва	-	-	Яйца, личинки возбудителей гельминтозов животных (нематодозов, трематодозов, цестодозов)	обнаружено/не обнаружено
725.	Методические указания по лабораторным исследованиям на гельминтозы плотоядных, 29.12.1985 г.	Фекалии плотоядных животных	-	-	Яйца, личинки возбудитель гельминтозов животных (нематодозов, трематодозов, цестодозов)	обнаружено/ не обнаружено
726.	ГОСТ 25581	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу гриппа птиц	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к вирусу гриппа птиц	обнаружены/не обнаружены
727.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу гриппа птиц иммуноферментным методом, 21.09.2009г.				Специфические антитела к вирусу гриппа птиц	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к вирусу гриппа птиц	обнаружены/не обнаружены
728.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу гриппа А иммуноферментным методом, 21.09.2009г.	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу гриппа А	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к вирусу гриппа А	обнаружены/не обнаружены
729.	Инструкция по применению тест-системы для выявления и дифференциации вируса гриппа А методом ПЦР, 14.03.2005г.	Помет, мазки из клоаки, со слизистой глотки и трахеи, трахеальные смывы, внутренние органы (фрагменты трахеи и легких, селезенка, мозг, воздухоносные мешки, кишечник, яйцо, эмбрионы птиц; - носовые смывы бронхиальный экссудат, внутренние органы (фрагменты трахеи и легких) от свиней и лошадей;			РНК вируса гриппа А	Выявлена/Не выявлена
730.	Инструкция по применению набора реагентов для определения концентрации гемоглобина крови унифицированным колориметрическим методом «ГЕМОГЛОБИН-ВИТАЛ», версия № 8, 01.11.2016г.	Цельная кровь	-	-	Гемоглобин	(40-400) г/л
731.	МУ № 115-ба, Методические указания по лабораторным исследованиям на дизентерию свиней, вызываемую трепонемой, 25.12.1983г.	Фекалии; патологический материал от животных (слизистая оболочка большой ободочной кишки павших или убитых свиней)	-	-	Возбудитель дизентерии	обнаружено/не обнаружено
732.	Методические указания по ла-	Патологический материал, соскоб			Возбудитель дерматомикоза	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	бораторной диагностике возбу- дителей дерматомикоза животных 18.03.1980 г	(корочки с остатками волос, воло- сы)				
733.	МУ №137-2/263. Методические указания по лабораторным исследованиям на демодекоз животных, 24.03.1995г.	Соскоб с кожи животных	-	-	Возбудитель демодекоза рода Demodex	обнаружено/ не обнаружено
734.	МУ №433-6. Методические указания по лабораторной диагностике европейского гнильца пчел, 15.08.1986г.	Образцы сотов с больными и по- гибшими личинками, искусствен- ная вошина, воск и воскосырье	-	-	Возбудитель Европейского гнильца пчел	выделен/не выделен
735.	Методические указания по ла- бораторной диагностике на зло- качественный отек животных, 05.01.1984г.	Патологический материал от жи- вотных (кусочки пораженных мышц, тканевый экссудат и па- ренхиматозные органы); от тру- пов овец – часть сычуга и тонкого отдела кишечника с содержимым	-	-	Возбудитель Злокачественного отека	выделен/не выделен
736.	МУ №5-1-14/971, Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных и обнаружению возбудителя болезни в мясном сырье, молоке и растительных кормах, 03.10.2005г.	Трупы или патологический мате- риал от животных (голова, печень с желчным пузырем, сердце, селе- зенка, почки, тонкий отдел ки- шечника, лимфатические узлы, трубчатую кость); фекалии; мяс- ное сырье; молоко, растительные корма	-	-	Возбудитель иерсиниоза	выделен/не выделен
737.	Инструкция по применению тест-системы для выявления возбудителя иерсиниоза Yersinia enterocolitica методом ПЦР, 30.06.2006г.	Фекалии животных, ректальные смывы, содержимое кишечника, лимфатические узлы, кусочки ор- ганов, корма	-	-	ДНК возбудителя иерсиниоза Yersinia enterocolitica	выявлено/не выявлено
738.	Методические указания по ла- бораторной диагностике инфек- ционной энтеротоксемии жи- вотных и анаэробной дизенте- рии телят. 15.02.1984 г.	Груп животного целиком или па- тологический материал (пора- женные отрезки тонкого отдела кишечника с содержимым, часть печени, селезенка и почки)	-	-	Возбудитель Инфекционной энтеро- токсемии	выделен/не выделен
739.	Наставление по диагностике инфекционной болезни овец, вызываемой Brucella ovis (ин- фекционный эпидидимит баранов) п.3, 13.11.1991г.	Патологический материал от жи- вотных (семенники с придатками, выделения из половых путей, лимфатические узлы, кусочки се- лезенки, печени, почек, предста- тельные железы); абортiroван- ный плод	-	-	Возбудитель Инфекционного эпиди- димита баранов	выделен/не выделен

1	2	3	4	5	6	7
740.	Наставление по диагностике инфекционной болезни овец, вызываемой <i>Brucella ovis</i> (инфекционный эпидидимит баранов) п.4, 13.11.1991г.	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела: Инфекционный эпидидимит баранов в РДСК	отрицательно / положительно / сомнительно в крестах: от - (полный гемолиз) до ++++ (отсутствие гемолиза), в титре антител 1:5 – 1:40
741.	МУ №115-6а. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционного ларинготрахеита кур, 31.07.1980г.	Сыворотка крови Яичный желток	-	-	Специфические антитела к вирусу инфекционного ларинготрахеита	обнаружены/не обнаружены
742.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу инфекционного ларинготрахеита птиц иммуноферментным методом, 29.02.2006г	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу инфекционного ларинготрахеита	обнаружены/не обнаружены
743.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу инфекционного бронхита кур иммуноферментным методом, 20.06.2013г	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу инфекционного бронхита кур	обнаружено/не обнаружено
					Поствакцинальные антитела к вирусу инфекционного бронхита кур	обнаружены/не обнаружены
744.	МУ №13-7-2/1222. Методические указания по лабораторной диагностике инфекционного бронхита кур, 27.04.1998г.				Специфические антитела к вирусу инфекционного бронхита кур	обнаружено/не обнаружено
					Поствакцинальные антитела к вирусу инфекционного бронхита кур	обнаружены/не обнаружены
745.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу бурсальной болезни птиц методом иммуноферментного анализа, 27.03.2006г.	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу инфекционной бурсальной болезни	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к вирусу инфекционной бурсальной болезни	обнаружены/не обнаружены
746.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу инфекционного ринотрахеита КРС иммуноферментным методом, 27.03.2006г.	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу инфекционного ринотрахеита КРС	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к вирусу инфекционного ринотрахеита КРС	обнаружены / не обнаружены
747.	Инструкция по применению тест-системы для выявления возбудителя инфекционного ринотрахеита КРС методом ПЦР, 21.05.2009г	Кровь, сперма, мазки из влагалища, мазки со слизистой носовой полости, паренхиматозные органы, лимфатические узлы	-	-	ДНК вируса инфекционного ринотрахеита КРС	Выявлена/Не выявлена
748.	Инструкция по применению набора для диагностики инфекционной анемии лошадей в реакции диффузной преципитации,	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела: Инфекционная анемия лошадей в РДП	Положительный/ Отрицательный

1	2	3	4	5	6	7
	18.04.2016г.					
749.	Инструкция по применению набора для диагностики респираторно-синцитиальной инфекции КРС в РДП, 24.03.2009г.	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу респираторно-синцитиальной инфекции КРС	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к вирусу респираторно-синцитиальной инфекции КРС	обнаружены/не обнаружены
750.	Инструкция по применению набора для выявления антител к респираторно-синцитиальному вирусу КРС иммуноферментным методом, 27.03.2006г				Специфические антитела к вирусу респираторно-синцитиальной инфекции КРС	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к вирусу респираторно-синцитиальной инфекции КРС	обнаружены/не обнаружены
751.	ГОСТ 26503	Группы и патологический материал (печень, селезенка, почки, кровь из сердца, сычуг, отечная ткань, трубчатая кость, кишечник, экссудат грудной и брюшной полостей, инфильтрат подкожной клетчатки)	-	-	Возбудитель Клостридиозов	выделен/не выделен
752.	МУ №13-7-2/117. Методические указания по бактериологической диагностике колибактериоза (эшерихиоза) животных, 27.07.2000г.	Группы или патологический материал от животных (печень с желчным пузырем, сердце, селезенка, тонкий отдел кишечника, лимфатические узлы, голова, трубчатая кость), фекалии от животных, помет от птиц.	-	-	Возбудитель Колибактериоза (отечная болезнь поросят)	выделен/не выделен
753.	Временная инструкция по диагностике, профилактике и ликвидации вибриозов КРС и овец, 05.03.1971г. с изменениями от 13.05.1976г. и 06.03.1979г.	От коров: абортный плод, плацента или часть её, слизь из шейки матки; от быков: препуциальная слизь, сперма, секрет придаточных половых желез	-	-	Возбудитель Кампилобактериоза (вibriоза)	выделен/не выделен
754.	Методические указания по лабораторной диагностике копытной гнили овец, 25.12.1985г	Мазки-отпечатки из свежепораженных тканей; мазки из слизи и слизи из межкопытной щели; пораженные копыта от животных	-	-	Возбудитель Копытной гнили овец	обнаружено/не обнаружено
755.	Временные методические указания по лабораторным исследованиям на криптоспориозы животных, 09.06.1988г.	Патологический, биологический материал от животных и птиц	-	-	Ооцисты возбудителя криптоспориоза рода <i>Cryptosporidium</i>	обнаружено/не обнаружено
756.	Инструкция по применению	Кровь, паренхиматозные органы	-	-	РНК вируса классической чумы свиней	выявлена/не выявлена

1	2	3	4	5	6	7
	тест-системы для выявления вируса классической чумы свиней методом ПЦР, 21.05.2009г.	(селезенка, сердце, печень, плацента, кишечник, лимфатические узлы и т.д.), инфицированные клеточные культуры, фекалии, продукты свиного происхождения				
757.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу классической чумы свиней иммуноферментным методом, 21.05.2009г	Сыворотка крови			Специфические антитела к вирусу классической чумы свиней	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к вирусу классической чумы свиней	обнаружены / не обнаружены
758.	ГОСТ 25383	Патологический, биологический материал от животных и птиц, пробы подстилки			Ооцисты возбудителя кокцидиоза	обнаружено (1-300000)/ не обнаружено
759.	Методические рекомендации по лабораторной диагностике листериоза животных и людей, п.2, 04.09.1986г. и 13.02.1987г.	Группы мелких животных или патологический материал (голова, паренхиматозные органы); абортный плод или его оболочки; истечения из половых органов;			Возбудитель листериоза	выделен/не выделен
760	Методические рекомендации по лабораторной диагностике листериоза животных и людей, п.8, 04.09.1986г. и 13.02.1987г.	Сыворотка крови			Специфические антитела: Листерия РСК	отрицательно / положительно /сомнительно в крестах:от -(полный гемолиз) до ++++(отсутствие гемолиза), в титре антител 1:10 – 1:320
761.	ГОСТ 25386, п.2	Патологический материала Моча			Лептоспироз микроскопическое исследование (обнаружение возбудителя лептоспироза вида <i>Leptospira interrogans</i>)	обнаружено/не обнаружено
		Сыворотка крови			Специфические антитела: Лептоспироз РМА Антитела в сыворотке крови животных реакцией микроагглютинации к возбудителю лептоспироза вида <i>Leptospira interrogans</i> , серогруппам: Pomona, Tarassovi, Grippotyphosa, Hebdomadis, Sejroe, Mini, Canicola, Icterohaemorrhagiae, Bataviae, Javanica, Australis, Autumnalis, Ballum, Pyrogenes, Cynopteri	Отрицательно/положительно в крестах: от -(агглютинация отсутствует) до ++++(агглютинированы 100% лептоспир, в титре 1:25 - 1:1600
762.	Инструкция по применению сывороток групповых агглютинирующих лептоспирозных, 27.08.2008г.	Штаммы лептоспир и изоляты, выделенные из биологического материала			Серогрупповая принадлежность штаммов лептоспир	обнаружено/не обнаружено
763.	МУ № 13-7-2/2130. Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота	Сыворотка крови кровь патологический материал			РИД на лейкоз ИФА на лейкоз Лимфоциты	положительный/ отрицательный положительный/ отрицательный (200- 50 000) АКЛ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
	23.08.2000 г.				Лимфоидный лейкоз, недифференцированный лейкоз, гистиоцитарный лейкоз, миелоидный лейкоз, лимфосаркома	установлен/ не установлен
764	Инструкция по применению тест-системы для выявления вируса лейкоза КРС методом ПЦР, 29.12.2006г.				ДНК вируса лейкоза КРС	выявлено/не выявлено
					ДНК вируса лейкоза КРС	выявлено/не выявлено
765.	Инструкция по применению тест-системы для выявления и идентификации <i>Listeria monocytogenes</i> методом ПЦР, 2016г	Продукты убоя животных, мясные продукты, головной мозг, паренхиматозные органы, плодные оболочки, плацента, истечения из носа и глаз, кровь, молоко, моча, фекалии грызунов (резервуар возбудителя), клещи, пробы кормов, молочных продуктов			ДНК <i>Listeria monocytogenes</i>	выявлена/не выявлена
766.	Методические указания по лабораторной диагностике меланоза пчёл, 12.12.1986г.	Погибшие пчеломатки			Возбудитель Меланоза	наличие/отсутствие
767.	Инструкция по применению набора для выявления антител к возбудителю микоплазмоза свиней <i>Mycoplasma hyopneumoniae</i> иммуноферментным методом, 07.12.2009 г	Сыворотка крови Кровь Патологический материал Назальные и конъюнктивальные смывы Истечения; Эмбрионы; Сперма			Специфические антитела к возбудителю микоплазмоза свиней	обнаружены/не обнаружены
768.	Инструкция по применению набора для выявления антител к возбудителям микоплазмозов <i>M. gallisepticum</i> и <i>Mycoplasma synoviae</i> методом иммуноферментного анализа, 22.07.2008г.	Сыворотка крови, кровь, патологический материал, назальные и конъюнктивальные смывы, истечения, эмбрионы, сперма			Специфические антитела к возбудителю микоплазмоза <i>M. gallisepticum</i>	обнаружены/не обнаружены
					Специфические антитела к возбудителю микоплазмоза <i>M. synoviae</i>	обнаружены/не обнаружены
769.	Инструкция по применению тест-системы для выявления возбудителя микоплазмоза <i>M. gallisepticum</i> методом ПЦР, 2017г.	Сыворотка крови, кровь, патологический материал, назальные и конъюнктивальные смывы, истечения, эмбрионы, сперма			ДНК <i>M. gallisepticum</i>	выявлена/не выявлена
770.	Методические указания по лабораторной диагностике некробактериоза, 01.06.1987г	Группы мелких животных, от крупных – патологический материал (пораженная фаланга попутовый сустав, пораженные органы); омертвевшую ткань в области пальца.			Возбудитель Некробактериоза	выделен/ не выделен

1	2	3	4	5	6	7
771.	МУ №115-6а. Методические указания по диагностике нозематоза медоносных пчел, 25.04.1985г.	Живые пчелы, подмор пчел, фекалий, мед, перга или пыльцевой обножки, смывы с листовой во-	-	-	Споры возбудителя нозематоза <i>Nosema apis</i>	не обнаружено / обнаружено до 10 спор- один крест; до 100-два, до 1000-три и свыше 1000-четыре креста;
772.	Учебное пособие. Физиология крови с выведением и характеристикой гемограммы у животных, 2016г.	Цельная кровь	-	-	Общий анализ крови: СОЭ Эритроциты Лейкоциты Тромбоциты Лейкоцитарная формула (базофилы, эозинофилы, юные, сегментоядерные, лимфоциты, моноциты)	(0-90) мм/ч (0,5-15,0)·10 ¹² /л (0,5-40,0)·10 ⁹ /л (20-450)·10 ⁹ /л (1-70) %
773.	МУ №22-7/82, Методические указания по лабораторной диагностике пастереллезов животных и птиц, 20.08.1992г	Группы мелких животных и птиц или патологический материал (сердце, селезенка, печень, почки, экссудат из грудной полости, трубчатая кость, легкие, лимфатические узлы, пораженные органы)	-	-	Возбудитель пастереллеза	выделен/ не выделен
774.	Инструкция по применению набора для выявления антител к бактериям <i>Pasterella multocida</i> в сыворотках крови свиней иммуноферментным методом, 2007г.	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к бактериям <i>Pasterella multocida</i> Поствакцинальные антитела к бактериям <i>Pasterella multocida</i>	обнаружены/не обнаружены обнаружены/не обнаружены
775.	Методические рекомендации по диагностике, профилактике и лечению псевдомоноза сельскохозяйственных животных, 17.08.1998г	Группы животных и птиц или патологический материал; замершие эмбрионы; выделения из полости органов; при маститах – молоко	-	-	Возбудитель Псевдомоноза	выделен/не выделен
776.	МУ № 115-6а, Методические указания по бактериологической диагностике порошковидного расплода пчел, 14.09.1982г.	Образцы сотов размером 10х15 см с пораженными личинками	-	-	Возбудитель Порошковидного расплода пчел	выделен/не выделен
777.	МУ №433-6, Методические указания по лабораторной диагностике парагнильца пчел 18.08.1986г.	Образцы сотов с больными и погибшими личинками	-	-	Возбудитель Парагнильца пчел	выделен/не выделен
778.	Наставление по диагностике паратуберкулеза (паратуберкулезного энтерита) животных, п.6, № 13-5-02/0050, 05.04.2001 г.	Патологический материал от животных (лимфатические узлы, пораженные органы, кишечник)	-	-	Возбудитель Паратуберкулеза	выделен/не выделен
779.	Наставление по диагностике паратуберкулеза (паратуберкулез-	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела: Паратуберкулез по РСК	отрицательно / положительно /сомнительно в крестах:от -(полный гемолиз)

1	2	3	4	5	6	7
	ного энтерита) животных, п.4, № 13-5-02/0050, 05.04.2001г.					до ++++ (отсутствие гемолиза), в титре антител 1:10 – 1:20
780.	ГОСТ 26073, п.2, п.3	Патологический материал от животных (лимфатические узлы, пораженные органы, кишечник)	-	-	Возбудитель Паратуберкулеза	выделен/не выделен
781.	ГОСТ 26073, п.4	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела: Паратуберкулез по РСК	отрицательно / положительно /сомнительно в крестах:от -(полный гемолиз) до ++++ (отсутствие гемолиза) в титре антител 1:10 – 1:20
782.	МУ № 13-7-2/2183. Методические указания по лабораторной диагностике пироплазмидозов животных, 09.11.2000г.	Кровь, внутренние органы, головной мозг, лимфатические узлы животных	-	-	Возбудители Пироплазмидозов : нутталиоз, пироплазмоз, бабезиоз	обнаружено/не обнаружено
783.	Методика микологического исследования и оценки, применяемой при искусственном осеменении сельскохозяйственных животных, 02.01.1978г.	Разбавленная, цельная сперма Нативная и замороженная сперма	-	-	Выделение чистой культуры патогенных грибов	обнаружено /не обнаружено
					Возбудители аспергиллезов	обнаружено /не обнаружено
					Возбудители Кандидомикозов	обнаружено /не обнаружено
					возбудители дерматомикозов	обнаружено /не обнаружено
					возбудители трихофитии	обнаружено /не обнаружено
					возбудители микроспории	обнаружено /не обнаружено
784.	Инструкция по применению тест-системы для выявления ДНК патогенных лептоспир методом ПЦР, 21.05.2009г	Кровь, плазма крови, моча, патологический материал (паренхиматозные органы: почки, мозг, легкие и т.д.), инфицированные клеточные культуры	-	-	возбудители актиномикоза	обнаружено /не обнаружено
					ДНК патогенных лептоспир	Выявлено/Не выявлено
785.	Инструкция по применению набора для серодиагностики парвовирусной инфекции свиней в РТГА, 16.03.2010г.	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к парвовирусу свиней	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к парвовирусу свиней	обнаружены/не обнаружены
786.	Инструкция по применению тест-системы для выявления парвовируса свиней методом ПЦР, 21.05.2009г	Сыворотка крови, фекалии, вагинальный секрет, сперма, ткани и органы (миндалины, селезенка, легкие, плацента, кишечник, лимфатические узлы)	-	-	ДНК парвовируса свиней	выявлена/не выявлена
787.	Инструкция по применению набора для выявления антигенов парвовируса собак, вирусов энтерита норки и панлейкопении кошек иммуноферментным методом, 2014г.	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к парвовирусу собак, энтериту норки и панлейкопении кошек	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к парвовирусу собак, энтериту норки и панлейкопении кошек	обнаружены/не обнаружены
788.	Инструкция по применению	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к парвовирусу	обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
	тест- системы для серологической диагностики парвовирусной инфекции КРС и определения уровня поствакцинальных антител, 07.07.2009г				КРС	
789.	МУ №13-4-2/1403.Методические указания по лабораторной диагностике псевдомонозов рыб. 22.09.1998г.	Живая больная рыба	-	-	Возбудитель Псевдомоноза	выделен/не выделен
790.	Инструкция по применению тест-системы для выявления РНК вируса парагриппа-3 КРС методом ПЦР, 07.07.2009г	Инфицированные клеточные культуры, кровь, сыворотка крови, паренхиматозные органы, плацента, кишечник, лимфатические узлы, биологический материал (мазки со слизистой носовой полости, фарингеальные смывы, мазки из влагалища)	-	-	РНК вируса парагриппа-3 КРС	выявлен/не выявлен
791.	Инструкция по применению набора для диагностики парагриппа-3 КРС методом ИФ, РГА, РЗГА, 07.07.2009г.	Патологический материал (кусочки носовой перегородки, трахеи, легких), мазки со слизистой носовой перегородки, сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к парагриппу-3 КРС	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к парагриппу-3 КРС	обнаружены/не обнаружены
792.	МУ №13-5-2/2005. Методические указания по лабораторной диагностике рожи (эризипелоида) свиней, 26.01.2001г.	Группы животных или патологический материал (трубчатая кость, селезенка, печень, почки, сердце)	-	-	Возбудитель Рожи	Выделен/Не выделен
793.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу репродуктивно-респираторного синдрома свиней иммуноферментным методом, 21.05.2009г	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к репродуктивно-респираторному синдрому свиней	обнаружены/не обнаружены
					Поствакцинальные антитела к репродуктивно-респираторному синдрому свиней	обнаружены/не обнаружены
794.	Инструкция по применению тест-системы для выявления и генотипирования вируса репродуктивно-респираторного синдрома свиней методом ПЦР, 21.05.2009г.	Сыворотка крови, плазма крови, сперма, плацента, ткани и органы павших животных, мертворожденных, мумифицированных и абортированных плодов (миндалины, селезенка, легкие и т.д.)	-	-	РНК вируса РРСС европейского генотипа	выявлен/не выявлен
					РНК вируса РРСС американского генотипа	выявлен/не выявлен
795.	Инструкция по применению тест-системы для выявления РНК возбудителя ротавирусной инфекции животных методом ПЦР, 2016г	Фекалии, фрагменты тонкого кишечника	-	-	РНК ротавирусов	выявлена/не выявлен

1	2	3	4	5	6	7
796.	Методические указания по лабораторным диагностике стрептококкоза животных, 25.09.1990г	Группы животных и птиц или патологический материал (паренхиматозные органы, головной мозг, кровь из сердца); абортный плод; истечения из шейки матки; содержимое абсцессов; смывы от животных и птиц; сперма, молоко	-	-	Возбудители Стрептококкоза	выделены/не выделены
797.	МУ №13-7-2/1759, Методические указания по бактериологической диагностике смешанной кишечной инфекции молодняка животных, вызываемой патогенными энтеробактериями, 11.10.1999г.	Группы или патологический материал от животных (голова, печень с желчным пузырем, сердце, селезенка, тонкий отдел кишечника, лимфатические узлы, трубчатая кость), фекалии	-	-	Возбудители Смешанной кишечной инфекции: - Escherichia - Citrobacter - Proteus - Morganella - Klebsiella - Salmonella	выделены/не выделены
798.	Инструкция по применению гест-системы для диагностики сальмонеллеза методом ПЦР, 2016 г.	Кровь, фекалии, молоко, паренхиматозные органы и лимфатические узлы, материал аборт-плодов, корма (продукты) животного и растительного происхождения	-	-	ДНК микроорганизмов рода Salmonella	выявлено/не выявлено
799.	МУ №433-6. Методические указания по лабораторной диагностике сальмонеллеза пчел 14.08.1986г.	Живые пчелы, подмор пчел	-	-	Возбудитель Сальмонеллеза	Выделен/Не выделен
800.	МУ №115-69. Методические указания по бактериологическому исследованию молока и секрета вымени коров, п.2.3.8, 30.12.1983г	Молоко и секрет вымени коров	-	-	Золотистый стафилококк (St.aureus)	обнаружено/не обнаружено
801.	МУ №115-69. Методические указания по бактериологическому исследованию молока и секрета вымени коров, п.2.3.9, 30.12.1983г				Стрептококки	обнаружено/не обнаружено
802.	МУ №115-69. Методические указания по бактериологическому исследованию молока и секрета вымени коров, п.2.3.10, 30.12.1983г				Бактерии группы кишечной палочки	обнаружено/не обнаружено
803.	МУ №115-69. Методические указания по бактериологическому				Синегнойная палочка	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	исследованию молока и секрета вымени коров, п.2.3.11, 30.12.1983г					
804.	Инструкция по применению тест-системы для идентификации бактерий вида <i>Bacillus anthracis</i> методом ПЦР, 21.05.2009г	Биологический материал (молоко КРС, кровь, паренхиматозные органы, лимфатические узлы), объекты окружающей среды (вода, почва, смывы с воздушных фильтров), порошкообразные вещества (корма для животных, мука и т.д.)	-	-	ДНК <i>Bacillus anthracis</i>	выявлена/не выявлена
805.	Сибирская язва. Наставление по исследованию кожевенного и мехового сырья на сибирскую язву реакцией преципитации (РП), 25.05.1971г.	Кожевенное сырье	-	-	Специфические антитела: Сибирская язва в РП	положительно/отрицательно
806.	Методические указания по лабораторной диагностике столбняка, 02.02.1983г	Патологический материал от животных (раневой секрет, кусочки пораженной ткани, печени, селезенки)	-	-	Возбудитель Столбняка	выделен/не выделен
807.	МУ № 13-7-2/86. Методические указания по лабораторным исследованиям на саркоптоидозы животных. 25.05.1994 г.	Соскоб с кожи, биологический материал от животных и птиц	-	-	Возбудители саркоптоидозов (псороптоз, саркоптоз, хориоптоз, отодектоз, нотоэдроз, кнемидокоптоз)	обнаружено/не обнаружено
808.	Методические указания по лабораторным исследованиям на стронгилоидоз животных, 29.12.1985 г.	Патологический, биологический материал от животных и птиц	-	-	Возбудитель стронгилоидоза семейства <i>Strongyloides</i>	обнаружено/не обнаружено
809.	Наставление по диагностике сапа № 13-7-2/537, 26.02.1996г Сап о внесении изменений в «Наставление по диагностике сапа.» № 13-7-2/1128, п.3, 22.12.1997г.	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к возбудителю: Сап в реакции агглютинации (РА)	отрицательно / положительно
810.	Наставление по диагностике сапа № 13-7-2/537, п.5, 26.02.1996г	Лимфатические узлы, носовая перегородка, гортань, глотка, трахея, измененные участки лёгкого, печени, селезенки, кожи с подкожной клетчаткой	-	-	Возбудитель сапа	выделен/не выделен
811.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу синдрома снижения яй-	Сыворотка крови	-	-	Специфические антитела к вирусу синдрома снижения яйценоскости-76	обнаружены/не обнаружены
	вирусу синдрома снижения яй-				Поствакцинальные антитела к вирусу	обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
	ценоскости -76 иммуноферментным методом, 2007г				синдрома снижения яйценоскости-76	
812.	ГОСТ 26072	Патологические материал от животных (лимфатические узлы, печень, почки, легкие и др.); трупы птиц – целиком.			Возбудитель Туберкулеза <i>M. bovis</i>	выделен /не выделен
					Возбудитель Туберкулеза <i>M. tuberculosis</i>	выделен /не выделен
					Возбудитель Туберкулеза <i>M. avium</i>	выделен /не выделен
813.	ГОСТ 27318				Атипичные микобактерии	выделены /не выделены
814.	МУ№13-7-2/555. Методические указания по лабораторной диагностике трихомоноза крупного рогатого скота, 19.03.1996г.	Слизь из влагалища или шейки матки; соскобы со слизистой оболочки препуциального мешка; секрет придаточных половых желез; сперма быка; выделения из половых органов; абортированный плод			Возбудитель Трихомоноза	выделен/не выделен
815.	Инструкция к тест-системе для выявления антител к <i>Toxoplasma gondii</i> иммуноферментным методом, 2004 г.	Сыворотка крови, плазма, мясной сок			Специфические антитела к <i>Toxoplasma gondii</i>	обнаружены/не обнаружены
816.	МУ № 13-7-2/598. Методические указания по лабораторной диагностике токсоплазмоза животных, 11.06.1999 г.	Биологический материал от животных			Возбудитель токсоплазмоза (<i>Toxoplasma gondii</i>)	обнаружено/ не обнаружено
817.	Наставление по применению набора для диагностики токсоплазмоза животных в РСК №13-7-2/1107, 04.12.1997	Сыворотка крови животных			Токсоплазмоз в РСК	отрицательно / положительно /сомнительно в крестах:от -(полный гемолиз) до ++++ (отсутствие гемолиза), в титре антител 1:5 – 1:160
818.	Методические указания по лабораторным исследованиям на телязиоз крупного рогатого скота, 29.12.1985г.	Смывы конъюнктивальных мешков и носо-слезных каналов от животных			Возбудитель телязиоза рода <i>Thelazia</i>	обнаружено/не обнаружено
819.	МУ № 13-7-3/150. Методические указания по лабораторным исследованиям на трипаносомоз лошадей, верблюдов, ослов, мулов, собак, 06.09.1994г.	Сыворотка крови			Специфические антитела: Случайная болезнь в РСК Су-ауру в ФР	отрицательно / положительно /сомнительно в крестах:от -(полный гемолиз) до ++++ (отсутствие гемолиза), в титре антител 1:5 – 1:40
820.	Инструкция к набору реагентов для выявления антител к вирусу трансмиссивного гастроэнтерита свиней иммуноферментным методом, 12.08.2010г.	Сыворотка крови			Специфические антитела к вирусу трансмиссивного гастроэнтерита свиней	обнаружены / не обнаружены
821.	Инструкция по применению	Культура микобактерий, цельная			ДНК <i>Mycobacterium bovis</i> и/ или Му-	выявлена/не выявлена

1	2	3	4	5	6	7
	тест-системы для выявления и дифференциации возбудителей туберкулеза <i>Mycobacterium bovis</i> и <i>Mycobacterium tuberculosis</i> методом ПЦР, 12.08.2010г	кровь, молоко КРС, биопсийный материал и секционный материал, в т.ч. лимфатические узлы, фарингеальные смывы, моча, фекалии, носовая слизь, смывы с объектов окружающей среды			<i>cobacterium tuberculosis</i>	
822.	Инструкция по применению тест-системы для выявления вируса трансмиссивного гастроэнтерита свиней (ТГЭС) методом ПЦР, 2016 г.	Инфицированные культуры клеток, патологический материал (кровь, фекалии, кусочки кишечника и паренхиматозные органы)			РНК вируса ТГЭС и/или РНК вируса РКВС	выявлено/не выявлено
823.	«Методика экспрессной диагностики отравления пчел фосфорорганическими ядохимикатами» 22.06.1977 г.	Подмор пчёл			Фосфорорганические ядохимикаты (ФОЯ)	Положительно/Отрицательно
824.	МУ № 13-7-2/643. Методические указания по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных, п.2, 30.06.1999г.	Сыворотка крови			Специфические антитела к возбудителю хламидиоза: Хламидиоз в РСК, РДСК	отрицательно / положительно / сомнительно в крестах:от -(полный гемолиз) до ++++(отсутствие гемолиза), в титре антител 1:5 – 1:40
825.	МУ № 13-7-2/643. Методические указания по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных, п.6, 30.06.1999г.	Биологический материал (мазки со слизистых, конъюнктивы, клоаки, урогенитального тракта, прямой кишки, фрагменты тканей и органов, моча, цельная кровь, плазма крови, сыворотка крови, сперма, аборт-плод)			ДНК микроорганизмов семейства <i>Chlamydiaceae</i>	выявлен/не выявлен
826.	Инструкция по применению тест-системы для выявления ДНК возбудителей хламидиоза методом ПЦР, 27.08.2010г	Биологический материал (мазки со слизистых, конъюнктивы, клоаки, урогенитального тракта, прямой кишки, фрагменты тканей и органов, моча, цельная кровь, плазма крови, сыворотка крови, сперма, аборт-плод)			ДНК микроорганизмов семейства <i>Chlamydiaceae</i>	выявлен/не выявлен
827.	Инструкция по применению тест-системы для выявления ДНК возбудителя хламидиоза <i>Chlamydophilla psittaci</i> методом ПЦР, 15.05.2009г	Биологический материал от птиц (мазки со слизистых оболочек, помет, фрагменты тканей и органов)			ДНК <i>Chlamydophilla psittaci</i>	выявлен/не выявлен
828.	МУ № 19-7-2/83. Методические указания по лабораторной диагностике цитробактериоза	Живые пчелы, подмор пчел			Возбудитель Цитробактериоза пчел	выделен/не выделен

1	2	3	4	5	6	7
	пчел, 05.05.1994					
829.	Инструкция по применению тест-системы для выявления ДНК цирковируса свиней II типа методом ПЦР, 02.08.2010г	Биологический материал (кровь, сыворотка крови, сперма, фрагменты органов и тканей), инфицированные культуры клеток	-	-	ДНК цирковируса свиней II типа	выявлено/не выявлено
830.	Инструкция по применению набора для выявления антигена вируса чумы собак иммуноферментным анализом, 12.08.2005г.	Кровь, головной мозг, соскобы со слизистых оболочек	-	-	Специфический антиген вируса чумы собак	положительный/ отрицательный
831.	Инструкция по применению тест-системы для диагностики чумы плотоядных методом ПЦР, 2016г	Клинический материал (мазки с конъюнктивы, слизистых оболочек носа, прямой кишки, кровь, плазма крови, сыворотка крови, фекалии)	-	-	РНК вируса чумы плотоядных	выявлена/не выявлена
832.	МУ № 4.2.1890-04. Методические указания по определению чувствительности микроорганизмов к антибактериальным препаратам, 04.03.2004г.	Выделенные культуры микроорганизмов	-	-	Чувствительность к антибиотикам	чувствительны/не чувствительны
833.	МУ № 115- ба. Методические указания по лабораторной диагностике эмфизематозного карбункула, 10.10.1982г.	Патологический материал от животных (пораженные мышцы, экссудат из крепитирующего отека)	-	-	Возбудитель Эмфизематозного карбункула	выделен /не выделен
834.	МУК № 13-7-2/2045. Методические указания по лабораторной диагностике эймериозов животных, 06.06.2000г	Патологический, биологический материал от животных и птиц	-	-	Возбудители эймериоза	Обнаружено (1-100000) / не обнаружено
835.	МУ № 13-5-02/0466. Методические указания по диагностике акарапидоза и экзоакарапидоза пчел, 13.06.2002г.	Живые пчелы, подмор пчел	-	-	Возбудитель акарапидоза <i>Acarapis woodi</i>	обнаружено/ не обнаружено
836.	Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных лабораториях, п. 3, 1981г.	Кровь крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птиц	-	-	Общий белок	(1-180) мг %
837.	Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных лабораториях, п. 8,				Глюкоза	(1-700) мг %

1	2	3	4	5	6	7
	1981г.					
838.	Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных лабораториях, п.14, 1981г.				Фосфор неорганический	(1-40) мг %
839.	Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных лабораториях, п.13, 1981г.				Кальций (общий)	(1-70) мг %
840.	Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных лабораториях, п.19, п.21, 1981г.				Каротин	(0-40) мг%
841.	Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных лабораториях, п.18, 1981г.				Щелочной резерв	(1-300) Об. % CO_2
842.	Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных лабораториях, п.15, 1981г.				Магний	(0,5-40) мг%
843.	Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных лабораториях, п.29.2, п.30.5, 1981г.	Молоко КРС, Моча			Ацетоновые тела (Кетоновые тела)	наличие/отсутствие
844.	Методические указания по применению унифицированных биохимических методов исследования крови, мочи и молока в ветеринарных лабораториях, п.30.2, 1981г.	Моча	-	-	Удельный вес мочи	1,010-1,050 г/см ³

1	2	3	4	5	6	7
845.	Методические указания по определению мышьяка по Зангер-Блеку, 11.11.1987г.	Патологический материал	-	-	Мышьяк	наличие/отсутствие
846.	МУ №432-3. Методические указания по лабораторной диагностике стафилококкоза животных 29.07.1987г.	Группы, патологический материал от животных и птиц (паренхиматозные органы, головной мозг, кровь из сердца), абортированные плоды, истечения из шейки матки, содержимое абсцессов, смывы от животных и птиц, синовиальная жидкость из воспаленных суставов	-	-	Возбудитель стафилококкоза	выделен/не выделен
847.	МУ №433-6. Методические указания по лабораторной диагностике септицемии пчел, 18.08.1986	Живые пчелы, подмор пчел	-	-	Возбудитель септицемии	выделен/не выделен
848.	ГОСТ 32222	Свежеполученная неразбавленная, свежеполученная разбавленная и замороженная сперма производителей сельскохозяйственных животных	-	-	Отбор проб	-
849.	Правила взятия патологического материала, крови, кормов, пересылки их для лабораторного исследования, 1971г	Патологический материал и биологический материал, корма	-	-	Отбор проб	-
850.	Ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской чумы свиней, № 213 п. IV, V, 31.05. 2016г.	Патологический материал	-	-	Отбор проб	-
851.	ГОСТ 32198, п. 8.1	Свежеполученная неразбавленная, свежеполученная разбавленная и замороженная сперма производителей сельскохозяйственных животных	-	-	Общее количество микроорганизмов	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ в 1 см ³
852.	ГОСТ 32198, п. 8.2				Бактерии группы кишечной палочки (Коли-титр)	обнаружено /не обнаружено $(0,01-0,3)$ см ³
853.	ГОСТ 32198, п. 8.3				Синегнойная палочка	обнаружено /не обнаружено
854.	ГОСТ 32198, п. 8.4				Анаэробная микрофлора	обнаружено /не обнаружено
855.	ГОСТ 32198, п. 8.5				рост грибов	обнаружено /не обнаружено
856.	ГОСТ 32198, п. 8.6				Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)	обнаружено /не обнаружено
857.	Инструкция по применению	Назальные, конъюнктивальные	-	-	ДНК микроорганизмов рода	выявлена/не выявлена

1	2	3	4	5	6	7
	гест-системы для выявления возбудителя микоплазмоза методом ПЦР, 2016 г.	мывы, истечения, сивовиальная жидкость суставов, желток, аллантоисную жидкость эмбрионов, паренхиматозные органы, трахея, воздухоносные мешки павшей птицы, цельная кровь, сыворотки (лечебные), культуры клеток, сперма			Mycoplasma	
858.	Инструкция по применению набора для выявления ДНК патогенных микоплазм собак (M.canis, M.cynos), 2014 г	Смывы или соскобы со слизистых оболочек			ДНК патогенных микоплазм собак (M.canis, M.cynos).	выявлено/не выявлено
859.	Инструкция по применению набора для выявления патогенных микоплазм кошек (M.felis, M.gateae) 2014 г.				Выявление патогенных микоплазм кошек (M.felis, M.gateae)	выявлено/не выявлено
860	Методические указания по отбору и пересылке проб головного мозга, сывороток крови и костной ткани с целью диагностики бешенства животных и оценки эффективности оральных антирабических вакцин. 01.07.2009г.	Головной мозг, сыворотка крови, костная ткань			Отбор проб	
861.	Методические указания по обнаружению флуоресцентным методом антибиотиков тетрациклинового ряда в тканях зубов и костей животных для контроля поедаемости оральных антирабических вакцин, 06.06.2016г.	Зубы, костная ткань			Антибиотики тетрациклинового ряда	обнаружены/ не обнаружены
862.	МУ 13-7-2/137. Методические указания по патоморфологической диагностике болезней животных, птиц и рыб в ветеринарных лабораториях, 11.09.2000г.	Патологический материал			Патологоанатомические изменения	наличие/отсутствие изменений (описательный метод установления диагноза)
863.	Инструкция по применению гест-системы для выявления возбудителя туберкулеза Mycobacterium avium методом ПЦР, 2013 г.	Культуры микобактерий, цельная кровь, молоко КРС, биопсийный материал, в т.ч. лимфатические узлы, мокрота, фарингеальные смывы, моча, фекалии, носовая слизь			ДНК Mycobacterium avium	выявлена/не выявлена
864.	Инструкция по применению	Фекалии, патологический матери-			ДНК Toxoplasma gondii	выявлена/не выявлена

1	2	3	4	5	6	7
	тест-системы для диагностики токсоплазмоза животных методом ПЦР, 2008 г.	ал, соскобы со слизистых оболочек животных				
865.	Инструкция по применению тест-системы для выявления вируса трансмиссивного гастроэнтерита свиней методом ПЦР, 2016г	Фекалии, фрагменты тонкого кишечника	-	-	ДНК вируса трансмиссивного гастроэнтерита свиней	Выявлена/Не выявлена
866.	ГОСТ 25753, п.2	Патологический материал, сыворотка крови	-	-	Вирус болезни Ауески	Положительный/ Отрицательный
867.	Инструкция по применению тест-системы для выявления ДНК вируса нодулярного дерматита (Lumpy skin disease virus) методом ПЦР, 2015г.	Биологический материал (фрагменты тканей и органов, цельная кровь, мазки со слизистых конъюнктивы и ротоглотки, молоко, сперма)	-	-	ДНК вируса нодулярного дерматита (Lumpy skin disease virus)	выявлена/не выявлена
868.	Инструкция по применению тест-системы для диагностики парвовирусного энтерита собак и норок и панлейкопении кошек методом ПЦР, 12.08.2010г.	Фекалии; Мазки со слизистой прямой кишки	-	-	ДНК парвовирусов (Canine parvovirus, Feline panleukopenia virus, Mink enteritis virus)	выявлена/не выявлена
869.	Инструкция к набору реагентов для выявления ДНК вируса оспы овец и коз (sheep pox and goat pox virus) методом ПЦР, 2015 г.	Биологический материал; Содержимое везикул, пустул, папулы и оспенные корки, Фрагменты тканей и органов, Сыворотка крови	-	-	ДНК вируса оспы овец и коз (sheep pox and goat pox virus)	выявлена/не выявлена
870.	Определение хлорида натрия обратным титрованием по методу Фольгарда. Определение поваренной соли в патологическом материале (по Морю). 11.11.1987г.	Патологический материал	-	-	Поваренная соль	(0,06-5,8) %
871.	МУ 1550-76. Методические указания по определению зоокумарина в тканях и крови животных, в приманках и препарате (пенокумарин) хроматографическим и спектрофотометрическими методами, 20.12.1976г.	Патологический материал	-	-	Зоокумарин (варфарин)	(0,2-60,0) мг/кг
872.	ГОСТ 28168	Пахотные земли, почвы сенокосов, пастбищ, лесных питомников	-	-	Отбор проб	-
873.	ГОСТ 17.4.4.02	Почвы естественного и нарушенного сложения для химического,	-	-	Отбор проб	-
874.	ГОСТ 17.4.2.01	бактериологического и гельмин-	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		тологического анализа				
875.	Методические указания по гидрохимическим исследованиям проб из рыбохозяйственных водоемов, 01.01.1977г	Вода из рыболовных водоемов	-	-	Отбор проб	-
876.	МУК 4.2.2661-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологических исследований» п.4, 23.07.2010г.	Почва	-	-	Яйца и личинки гельминтов, цисты кишечных простейших	обнаружены/ не обнаружены
877.	МУК 4.2.2661-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологических исследований» п.6, 23.07.2010г.	Бытовые и ливневые стоки	-	-	Яйца гельминтов, цисты кишечных простейших	обнаружены/ не обнаружены
878.	МУК 4.2.2661-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологических исследований» п.7, 23.07.2010г.	Донные отложения, сточные воды	-	-	Яйца гельминтов, цисты кишечных простейших	обнаружены/ не обнаружены
879.	МУК 4.2.2661-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологических исследований» п.8, 23.07.2010г.	Навоз, навозные стоки	-	-	Яйца гельминтов	обнаружены/ не обнаружены
880.	МУК 4.2.2661-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологических исследований» п.9, 23.07.2010г.	Снег	-	-	Яйца и личинки гельминтов, цисты кишечных простейших	обнаружены/ не обнаружены
881.	МУК 4.2.2661-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологических исследований» п.10, 23.07.2010г.	Смывы	-	-	Яйца гельминтов, цисты простейших	обнаружены/ не обнаружены
882.	МУК 4.2.2661-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологических исследований» п.12, 23.07.2010г.	Твердые бытовые отходы	-	-	Яйца гельминтов, цисты кишечных простейших	обнаружены/ не обнаружены
883.	МУК 4.2.2661-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологических исследований» п.13, 23.07.2010г.	Пыль и воздух	-	-	Яйца гельминтов	обнаружены/ не обнаружены
884.	МУК 4.2.2661-10. Методические указания «Методы санитарно-паразитологических исследований» п.14, 23.07.2010г.	Компоненты экосистемы	-	-	Яйца и личинки гельминтов	обнаружены/ не обнаружены
885.	МУК 4.2.2413-08 Методические	Биоматериал от животных, про-	-	-	Возбудитель Сибирской язвы	выделен/не выделен

1	2	3	4	5	6	7
	указания «Лабораторная диагностика и обнаружение возбудителя сибирской язвы», 29.07.2008 г.	довольственное сырье и продукты животного происхождения; объекты окружающей среды (смывы, почва, козсырье, воздух и др)				
886.	Инструкция по применению тест-системы для идентификации бактерий вида <i>Bacillus anthracis</i> методом ПЦР, 03.03.2008г.				Возбудитель Сибирской язвы	выделен/не выделен
887.	МУ 4.2.2723-10. Методические указания «Лабораторная диагностика сальмонеллез, обнаружения сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды», 13.08.2010г	Группы животных и птиц или патологический материал; фекалии от животных и птиц; объекты окружающей среды (смывы, воздух, почва, вода питьевая, сточная и др); пищевые продукты			Возбудитель Сальмонеллеза	Выделен/Не выделен
					Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
888.	МУ 1446-76. Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы, п.4, 04.08.1976г.	Почва, донные отложения			Общее количество бактерий	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/г
					Сибиреязвенные палочки	обнаружено/не обнаружено
					БГКП (коли-титр)	обнаружено/не обнаружено
					<i>Clostridium perfringens</i>	обнаружено/не обнаружено
					Термофильные бактерии	обнаружено/не обнаружено
					Нитрифицирующие бактерии	обнаружено/не обнаружено
889.	МУ 2293-81. Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы, 19.02.1981г.	Почва, донные отложения			Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
					Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
890.	Методические рекомендации №ФЦ/4022. Методы микробиологического контроля почвы 24.12.2004г.	Почва			ОМЧ	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/г
					БГКП	обнаружено/не обнаружено
					Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
					Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
					<i>Clostridium perfringens</i>	обнаружено/не обнаружено
891.	МУК 4.2.1884-04. Методические указания «Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ воды поверхностных водных объектов», 03.03.2004, МУК 4.2.2793-10 Изменения 1 к МУК 4.2.1884-04. Методические указания «Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ воды поверхностных	Воды поверхностных водных объектов, в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, а также у населенных мест. Также поверхностные водоемы, используемые или намечаемые к использованию в качестве источников централизованного водоснабжения, зон рекреации.			Общее микробное число (ОМЧ)	(0-300) КОЕ/мл

1	2	3	4	5	6	7
	водных объектов, 23.12.2010г Приложение 1					
892.	МУК 4.2.1884-04. Методические указания «Санитарно- микробиологический и санитарно-паразитологический анализ воды поверхностных водных объектов», 03.03.2004, МУК 4.2.2793-10 Изменения 1 к МУК 4.2.1884-04. Методические указания «Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ воды поверхностных водных объектов, 23.12.2010г, п.2.7, п. 2.8.				Общие колиформные бактерии (ОКБ) НВЧ, КОЕ в 100 мл Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) НВЧ, КОЕ в 100мл	(0-300) КОЕ в 100мл (0-300) КОЕ в 100мл
893.	МУК 4.2.1884-04. Методические указания «Санитарно- микробиологический и санитарно-паразитологический анализ воды поверхностных водных объектов», 03.03.2004, МУК 4.2.2793-10 Изменения 1 к МУК 4.2.1884-04. Методические указания «Санитарно-микробиологический и санитарно-паразитологический анализ воды поверхностных водных объектов, 23.12.2010г, п. 2.10				Сальмонеллы в 1000мл	обнаружено/не обнаружено
894.	ГОСТ 31955.1	Вода, предназначенная для потребления человеком (питьевая вода)	11.07.11	2201	E.coli, КОЕ в 100мл	обнаружено/не обнаружено
895	РД 52.24.421	Поверхностные воды суш и очищенные сточные воды			Кислород растворенный	(4,0 - 80,0) мг/дм ³
896.	РД 52.24.382	Природные и очищенные сточные воды			Массовая концентрация фосфатов (в пересчете на фосфор)	(0,01-1,0) мг/дм ³
					Массовая концентрация фосфора полифосфатов	(0,01-1,0) мг/дм ³
897.	РД 52.24.450				Сероводород / Сульфиды	(2 – 4000) мкг/дм ³
898.	ПНД Ф 14.1:2:3.101 - 97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производ-			Массовая концентрация растворенного кислорода	(1,0 - 15,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		ственные, хозяйственно-бытовые, очищенные) воды				
899.	ГОСТ 31868, п.4, п.5	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и природная(поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения	11.07.11	2201	Цветность	1 – 100 градусы цветности
900.	ГОСТ 31859	Все типы вод (питьевые, природные, сточные)	-	-	Химическое потребление кислорода (ХПК)	(10-800) мгО/дм ³
901.	ГОСТ 26483	Почвы, вскрышных и вмещающих пород	-	-	Водородный показатель солевой вытяжки	1-14 ед.рН
902.	ГОСТ 26423	Засоленные почвы	-	-	Водородный показатель водной вытяжки	1-14 ед.рН
			-	-	Плотный остаток водной вытяжки	(0-100) %
903.	ПНД Ф 16.1:2.3:3.10-98	Различные твердые объекты: почва, осадок очистных сооружений, пробы растительного происхождения и др.	-	-	Ртуть	(0,10-10,0) мкг/г
904.	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного Приложение 3, №13-5-2/0525, 15.07.2002г	Смывы для контроля качества профилактической и вынужденной дезинфекции объектов, подлежащих ветеринарному надзору, помещений животноводческих ферм, комплексов, хозяйств и других предприятий и объектов, связанных с содержанием животных (птиц), хранением и транспортированием сырья и продуктов животного происхождения, независимо от ведомственной подчиненности и форм собственности	-	-	Отбор проб	-
			-	-	Бактерии группы кишечной палочки	обнаружено/не обнаружено
			-	-	Стафилококки	обнаружено/не обнаружено
			-	-	Спорообразующие микроорганизмы рода Bacillus	обнаружено/не обнаружено
905.	Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору, п.2, № 432-3, 19.07.1988г.	Смывы с технологического оборудования производственных цехов, мясокомбинатов, птицефабрик, инкубационно-птицеводческих станций, пунктов искусственного осеменения, кормокухонь, колхозных рынков.	-	-	Отбор проб	-
906.	Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветери-	Смывы с молочного оборудования.	-	-	ОМЧ (общее количество микробных клеток)	(1,0 -9,9)·10 ⁸ КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
	нальному надзору п.4.3, № 432-3, 19.07.1988г.					
907.	Рекомендации по сани тарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору, п.4.5, № 432-3, 19.07. 1988г.				Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
908.	Рекомендации по сани тарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору, п.4.4, № 432-3, 19.07.1988г.				Коли-титр	Более 1-хорошее, Равен 1- удовлетворительное, Менее 1- неудовлетворительное
909.	Рекомендации по сани тарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору, п.4.5.3, № 432-3, 19.07.1988г.				Анаэробы	обнаружено/не обнаружено
910.	Рекомендации по сани тарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору, п.4.5.2, № 432-3, 19.07.1988г.				Кишечная палочка	обнаружено/не обнаружено
911.	СП № 4695-88. Санитарные правила для холодильников. Приложение 7, 29.09.1988г.	Воздух холодильных камер: холодильная камера с температурой -11,9 0С и выше:			Отбор проб	-
		Воздух холодильных камер: холодильная камера с температурой -12 0С и ниже:			Плесени	(0-10) - хорошо, 11-100 – удовлетворительно, более 100 – плохо) КОЕ/ м ³
					Кладоспориум и тамнидиум:	(0-1-хорошо, 2-3-удовлетворительно, более 3- плохо) КОЕ/ м ³
					Плесени	(0-10 - хорошо, 11-50 – удовлетворительно, более 50 – плохо) КОЕ/ м ³
					Кладоспориум и тамнидиум:	(0-хорошо, 1-2-удовлетворительно, более 2- плохо) КОЕ/ м ³
		Соскобы (смывы) со стен холодильных камер: с температурой -11,9 °С и выше:			Плесени	(0-30- хорошо, 31-150- удовлетворительно, более 150- плохо) КОЕ/ см ²
					Кладоспориум и тамнидиум	(0-1-хорошо, 2-5-удовлетворительно, Более 5- плохо) КОЕ/ см ²
		Соскобы (смывы) со стен холодильных камер с температурой -12 °С и ниже:			Плесени	(0-20- хорошо, 21-100- удовлетворительно, более 100- плохо) КОЕ/ см ²
					Кладоспориум и тамнидиум	(0-1-хорошо, 2-5-удовлетворительно,

1	2	3	4	5	6	7
						Более 5- плохо) КОЕ/ см ²
912.	МУ № 2657. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами, п.2.7, п.3, 31.12.1982г.	Смывы с оборудования и инвентаря предприятий общественного питания и торговли, с рук и санитарной одежды персонала			Отбор проб	
913.	МУ № 2657. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами, п.5.2.1, 31.12.1982г.				Бактерии группы кишечной палочки	обнаружено/не обнаружено
914.	МУ № 2657. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами, п.5.2.2, 31.12.1982г.				Общая бактериальная обсемененность	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³
915.	МУ № 2657. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами, п.5.2.3, 31.12.1982г.				Стафилококки (St.aureus)	обнаружено/не обнаружено
916.	МУ № 2657. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами, п.5.1, 31.12.1982г.				Протей	обнаружено/не обнаружено
917.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, п.1, № 5319-91, 22.02.1991г	Смывы с кулинарного, икорного, коптильного производства, производства вяленой и соленой продукции, в т.ч. и пресервов, производства белковых продуктов и продуктов переработки водорослей			Отбор проб КМАФАнМ БГКП Плесневые грибы	 (1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
918.	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах	Смывы с оборудования и инвентаря, рук и санитарной одежды работников в мясо-, птице-, яйцеперерабатывающих предприятиях			Отбор проб КМАФАнМ Протей Сальмонеллы БГКП	 (1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	их переработки, п.2.3, №1400/1751, 22.06. 2000г.					
919.	МР 2.3.2.2327-08, Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности, п.7, 07.02.2008г.	Смывы с предприятий молочной промышленности.			Отбор проб КМАФАнМ БГКП Стафилококки (St.aureus) Сальмонеллы Листерии	- (1,0 -9,9)·10 ⁶ КОЕ/см ³ обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено /не обнаружено обнаружено/не обнаружено
920.	Методическое указание по лабораторному исследованию спермы производителей, а также препаратов и инструментов применяемых при искусственном осеменении животных на бактериальную загрязненность, п.1, 17.07.1969г.	Сперма от животных, смывы с препаратов и инструментов, применяемые при искусственном осеменении животных			Отбор проб	
921.	Методическое указание по лабораторному исследованию спермы производителей, а также препаратов и инструментов применяемых при искусственном осеменении животных на бактериальную загрязненность, п.7, 17.07.1969г.				Общее микробное число	(1,0 -9,9)·10 ⁶ КОЕ/см ³
922.	Методическое указание по лабораторному исследованию спермы производителей, а также препаратов и инструментов применяемых при искусственном осеменении животных на бактериальную загрязненность. п.15, 17.07.1969г.				Коли-титр	Выше 0,1; равен 0,1; менее 0,01
923.	Методическое указание по лабораторному исследованию спермы производителей, а также препаратов и инструментов применяемых при искусственном осеменении животных на бактериальную загрязненность, п.12, 17.07.1969г.				Анаэробная микрофлора Синегнойная палочка	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
924.	ГОСТ 31861	Любые типы вод			Отбор проб	

1	2	3	4	5	6	7
925.	МУК 4.2.2942-11. Методические указания «Методы санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды, воздуха и контроля стерильности в лечебных организациях», п. 3.2 (3.2.5; 3.2.7), 15.07.2011г.	Смывы с поверхностей различных объектов окружающей среды, в т.ч. изделия медицинского назначения, зонды, катетеры, бужи, резиновые перчатки и другие изделия из резин и металлов, шовный материал и прочее, спецодежда. Смывы с рук персонала. Воздушная среда (воздух). Смывы с материала и инструментария на стерильность			БГКП Pseudomonas aeruginosa	не обнаружено/обнаружено не обнаружено/обнаружено
926.	МУК 4.2.2942-11. Методические указания «Методы санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды, воздуха и контроля стерильности в лечебных организациях», п. 3.1, 15.07.2011г.				Общее микробное число (ОМЧ) Стафилококк (St.aureus)	(1,0 -9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ /(м ³) обнаружено/не обнаружено
927.	МУК 4.2.2942-11. Методические указания « Методы санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды, воздуха и контроля стерильности в лечебных организациях», п.4, 15.07.2011г.				Стерильность	стерильно/не стерильно
928.	ГОСТ 31942(ISO 19458:2006)	Поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, а также вода плавательных бассейнов			Отбор проб для микробиологического анализа	
929.	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания №01-19/9-11, 21.07.1992 г. Приложение 3	Смывы с технологического оборудования и инвентаря, тары, рук работников.			КМАФАнМ БГКП Бактерии рода Proteus	(1,0-9,9)·10 ⁿ КОЕ/см ³ обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
930.	МУ №287-113 Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения, Приложение 3, 30.12.1998г.	Контроль качества дезинфекции изделий медицинского назначения (смывы)			Микроорганизмы	наличие/ отсутствие роста
931.	МУ №287-113 Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и				Стерильность	стерильно/не стерильно

1	2	3	4	5	6	7
	стерилизации изделий медицинского назначения, Приложение 6, 30.12.1998г.					
932.	ГОСТ Р 57001	Химические дезинфицирующие средства и антисептики			Массовая доля (концентрация) активного хлора)	(0,1-90) %, мг/дм ³
933.	МУК 4.2.734-99.Методические указания «Микробиологический мониторинг производственной среды Приложение А, Б, 1999г.	Микробиологический контроль поверхностей помещений и оборудования, контроль рук и одежды персонала (смывы)			Общее микробное число	(1,0-9,9)·10 ⁿ КОЕ/ см ³
		Воздух производственных помещений			Плесени	(1,0-9,9)·10 ⁿ КОЕ/ см ³
					Общее микробное число	(1,0-9,9)·10 ⁿ КОЕ/м ³
					Плесени	(1,0-9,9)·10 ⁿ КОЕ/м ³
934.	Методика измерений суммарной объемной (удельной) активности альфа-излучающих и бета-излучающих радионуклидов в питьевой воде, воде водоемного и природных водах с помощью альфа-бета радиометров. №419/210-(01.00250-2008), 02.07.2013г.	Питьевая вода, воды водоемного и природные воды			Измерения суммарной объемной (удельной) активности альфа-излучающих радионуклидов	(0,05-400) Бк/л
935.	МУ 2.1.5.800-99. Методические указания «Организация госсанэпиднадзора за обеззараживанием сточных вод», Приложение 7, 27.12.1999г.	Вода из водоемов в местах водопользования населения, сточные воды в системах промышленного водоснабжения и для орошения сельскохозяйственных угодий.			Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
936.	МУ 2.1.5.800-99. Методические указания «Организация госсанэпиднадзора за обеззараживанием сточных вод», Приложение 6 (п.1-4), 27.12.1999				Общие колиформные бактерии (ОКБ)	(1,0- 9,9)·10 ⁹ КОЕ в 100 мл
937.	МУ 2.1.5.800-99, Приложение 6 (п.5), 27.12.1999, с учетом МУК 4.2.1018-01, п.8.3				Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено/не обнаружено (10 – 9,9)·10 ⁹ КОЕ в 100 мл
938.	Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы в воде, N 1150-74, 05.03.1974 г.	Вода из водоемов, являющихся источником централизованного или неорганизованного питьевого, хозяйственно-бытового водоснабжения, вода открытых водоемов и сточные воды.			Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
					Сибиреязвенные палочки	обнаружено/не обнаружено
					Энтеропатогенные кишечные палочки	обнаружено/не обнаружено
939.	ГОСТ 17.4.3.01	Почва			Отбор проб при общих и локальных загрязнениях	

1	2	3	4	5	6	7
940.	ГОСТ 31469 п. 4	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	01.47.21	0407	Жир	(1,0-98,0) %
941.	ГОСТ 31469 п. 8		01.47.22	0408	Белок	(4,0 – 100,0) %
942.	ГОСТ 31469 п. 6		10.89.12.110-		Массовая доля сухого вещества	(50,0 - 98,0) %
943.	ГОСТ 31469 п. 12		10.89.12.143		Массовая доля хлористого натрия	(1,0 – 25,0) %
944.	ГОСТ 31469 п. 13	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты			М.д. сахара и углеводов	(2,0 – 50,0) %
945.	ГОСТ 31469 п. 14				Концентрация водородных ионов (pH)	(4,5 – 9,5) ед.pH
946.	ГОСТ 31469 п. 15				Растворимость	(60 – 100) %
947.	ГОСТ 31469 п. 11				Эффективность пастеризации	Отрицательно/положительно
948.	ГОСТ 31469 п. 10				Посторонние примеси	Присутствуют/отсутствуют
949.	ГОСТ 31469 п. 9				Массовая доля свободных жирных кислот	(2 – 14), % в пересчете на олеиновую кислоту

Начальник ОГБУ «Симбирский референтный центр ветеринарии и безопасности продовольствия»



Т.Н. Рузанова