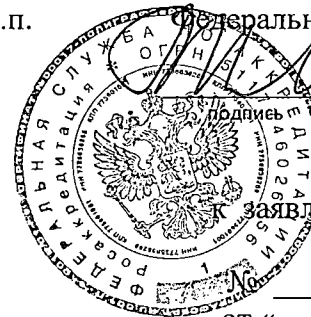


ЭКЗЕМПЛЯР  
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации  
ЛИТВАК А.Г.



инициалы, фамилия

Приложение **28 СЕН 2017**  
заявлению о сокращении области  
аккредитации

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.  
на 16 листах, лист 1

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ «КНЯГИНИНО»**  
**Государственного бюджетного учреждения Нижегородской области «Государственное ветеринарное управление**  
наименование испытательной лаборатории (центра)  
**Княгининского района»**

**606340, Нижегородская область, Княгининский район, г.Княгинино, ул.Новостаринская, д.85**  
адрес места осуществления деятельности

**Раздел 1 Пищевая продукция**

**Подраздел 1.1. Молоко и молочная продукция**

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений <*>	Наименование объекта	Код ОКПД 2<***>	Код ТН ВЭД ЕАЭС<***>	Определяемая характеристика (показатель) <****>	Диапазон определения <*****>
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.	ГОСТ 26809-86	Молоко и молочная продукция	«-»	«-»	Отбор проб и подготовка к методам исследований (измерений)	
1.1.2.	ГОСТ Р 51331-99				Кислотность	(2-250) <sup>0</sup> Т

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

1.1.2.1.	п.7.10					
1.1.3.	ГОСТ Р 50457 -92				Кислотность	(2-250) <sup>0</sup> Т
1.1.3.1.	п.2.					
1.1.4.	ГОСТ Р 53359-2009				рН	(3-8) рН
1.1.5.	ГОСТ 25179-90				Массовая доля белка	(0-15) % (0-80) %
1.1.5.1.	п.3.					
1.1.6.	ГОСТ Р 54077-10				Соматические клетки	( 90 – 1500) тыс/ см <sup>3</sup>
1.1.7.	ГОСТ Р 53436-2009				Массовая доля сухого молочного остатка	Не менее (26,0-28,5) %
1.1.7.1	п.7.5.					
1.1.8.	ГОСТ 3623-73				Пастеризация	не менее 5 %
1.1.8.1	п.2					
1.1.9.	ГОСТ 28283-89				Органолептические показатели, внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, рисунок, размер, форма	В зависимости от вида продукции
1.1.10.	ГОСТ 8756.18-70				Внешний вид тары	
1.1.10. 1.	п.2					
1.1.10. 2.	п.3				Герметичность тары	
1.1.10. 3.	п.4				Состояние внутренней поверхности тары	
1.1.11.	ГОСТ 8764-73				Массовая доля влаги и сухого вещества	
1.1.11. 1.	п.2					
1.1.12.	М ВНИМИ 01-2000 Свидетельство				Сушеного молочного остатка, сухих обезжиренных веществ молока	(6-12) %
					Массовая доля жира	(0-10) %

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

	№2420/230-00					
					Массовая доля белка	(1,5-3,5) %
					Массовая доля воды	(1-100) %
					Плотность	(1000-1040) кг/м
					Точка замерзания	( 0 до - 0,530) °С
<b>Подраздел 1.2. Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности.</b>						
1.2.1	ГОСТ Р 51479-99	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Яйцепродукты (включая яйца). Жиры животные пищевые	«-»	«-»	Массовая доля влаги	
1.2.1.1.	п.9					
1.2.2.	ГОСТ Р 51444-99				Массовая доля хлористого натрия	От 0,25 %
1.2.2.1	п.7					
1.2.3.	ГОСТ 8756.1-79				Массовая доля составных частей	(0,1-10,0) % включений
1.2.4.	ГОСТ 9959-91					
1.2.4.1	п.1.2				Органолептические показатели	
1.2.5.	ГОСТ Р 53669-2009				Отбор проб	
1.2.6.	ГОСТ 4288-76				Количество мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов, КМАФАнМ	Для подсчета принимаю разведение в которых выросло от 15 до 300 колоний
1.2.6.1	п.2.11.4.					
1.2.7.	ГОСТ 7269-79				Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, массовая доля составных частей, прозрачность бульона, массовая доля компонентов, форма	
1.2.7.1	п.2.1.					
1.2.7.2	п.2.4.					
1.2.7.3	п.2.5					
1.2.7.4	п.2.6					

1	2	3	4	5	6	7
1.2.7.5	п.2.7					
1.2.7.6	п.2.8					
1.2.8	ГОСТ Р 53746-2009				Массовая доля белковых веществ	В сухом яичном белке (75,0-98,0) % вкл.; в яичном порошке (30,0-55,0) %; в сухом яичном желтке (25,0-45,0) %; в жидком яичном белке, желтке, меланже, яичных п/ф и кулинарных изделиях (4,0-25,0) %вкл.
1.2.8.1.	п.8					
1.2.8.2	п.6				Массовая доля сухого вещества	(25,0-99,5) %
1.2.8.3	п.10				Посторонние примеси	Не допуск.
1.2.8.4	п.5.				Массовая доля жира	В зависимости от вида продукции
1.2.8.5.	п.14				Концентрация водородных ионов (рН)	(4,5-9,5) рН
1.2.8.6	п.15				Растворимость сухих яичных продуктов	В яичном порошке (60-100) % вкл.; в сухом желтке (15-60) % вкл.; в сухом белке (70-100) % вкл.
1.2.9.	ГОСТ Р 53747-2009				Перекисное число жира	(0,2 – 40)ммоль активного $O_2$ /кгжира
1.2.9.1	п.9					
1.2.9.2	п.8				Кислотное число жира	(0,5-30,0) мг КОН/г
1.2.9.3	п.5				Массовая доля хлеба	(2-20) %
1.2.9.4	п.10				Пероксидаза	Обнаружено/ не обнаружено
1.2.10	ГОСТ Р 52121-2003				Масса	
1.2.10.	п.7.2					

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

1						
1.2.10. 2	п.7.3				Чистота скорлупы, запах, состояние внутреннего содержимого яйца	Органолептически (соответствует/не соответствует)
<b>Подраздел 1.4. Фрукты, овощи, плоды, ягоды, орехи и продукты их переработки.</b>						
1.4.1.	ГОСТ 1016-90	Фрукты, овощи, плоды, ягоды, орехи и продукты их переработки	«-»	«-»	Органолептические показатели	
1.4.1.1.	п.1.2.4.					
1.4.2.	ГОСТ 32284-2013					
1.4.2.1.	п.5					
1.4.3.	ГОСТ 32896-2014				Отбор проб	
1.4.3.1	п.1.				Органолептические показатели	
1.4.4	ГОСТ 32099-2013				Отбор проб	
1.4.4.1	п.5				Органолептические показатели	
1.4.5.	ГОСТ 1683-71				Отбор проб	
1.4.5.1	п.1.8.					
1.4.6.	ГОСТ 1725-85				Отбор проб	
1.4.6.1	п.1.2.					
1.4.7.	ГОСТ 1726-85				Органолептические показатели: Внешний вид, форма, цвет, запах, вкус, консистенция, размер	
1.4.7.1	п.1.4.					
1.4.8.	ГОСТ 1750-85					
1.4.8.1	п.2.7.					
1.4.9	ГОСТ 4427-82					
1.4.9.1.	п.2.1.					
1.4.10.	ГОСТ 44 29-82					
1.4.10. 1	п.1.1.					

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

1.4.11.	ГОСТ 4428-82					
1.4.11. 1	п.1.1.					
1.4.12.	ГОСТ 6014-68					
1.4.12. 1	п.1.1.					
1.4.13.	ГОСТ 6828-89					
1.4.13. 1	п.1.1.2.					
1.4.14.	ГОСТ 6829-89					
1.4.14. 1	п.1.1.3.					
1.4.15.	ГОСТ 6830-89					
1.4.15. 1	п.1.1.2.					
1.4.16.	ГОСТ 7177-80					
1.4.16. 1	п.1.1.					
1.4.17.	ГОСТ 7178-85					
1.4.17. 1	п.1.2.					
1.4.18.	ГОСТ 7967-87					
1.4.18. 1	п.1.1.1.					
1.4.19.	ГОСТ 7968-89					
1.4.19. 1	п.1.1.2.					
1.4.20.	ГОСТ 7975-68					
1.4.20. 1	п.1.1.					
1.4.21.	ГОСТ 7977-87					
1.4.21. 1	п.1.1.1.					
1.4.22.	ГОСТ 8756.1-79					

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

1.4.22. 1	п.2.					
1.4.23. 1	ГОСТ 13340.1-77					
1.4.23. 1	п.7					
1.4.24. 1	ГОСТ 13907-86					
1.4.24. 1	п.1.1.					
1.4.25. 1	ГОСТ 13908-68					
1.4.25. 1	п.1.1.					
1.4.26. 1	ГОСТ 16830-71					
1.4.26. 1	п.2.1.					
1.4.27. 1	ГОСТ 16831-71					
1.4.27. 1	п.1.1.					
1.4.28. 1	ГОСТ 16832-71					
1.4.28. 1	п.1.1.					
1.4.29. 1	ГОСТ 16833-71					
1.4.29. 1	п.1.1.					
1.4.30. 1	ГОСТ 17111-88					
1.4.30. 1	п.2					
1.4.31. 1	ГОСТ 19215-73					
1.4.31. 1	п.1.3.					
1.4.32. 1	ГОСТ 20450-75					
1.4.32. 1	п.1.2.					
1.4.33. 1	ГОСТ 21405-75					
1.4.33. 1	п.1.1.					
1.4.34. 1	ГОСТ 21714-76					

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

1.4.34. 1	п.2.1.					
1.4.35.	ГОСТ 21713-76					
1.4.35. 1	п.2.1.					
1.4.36.	ГОСТ 21715-76					
1.4.36. 1.	п.2.1.					
1.4.37.	ГОСТ 21832-76					
1.4.37. 1	п.2.1.					
1.4.38.	ГОСТ 21833-76					
1.4.38. 1	п.2.1.					
1.4.39.	ГОСТ 21920-76					
1.4.39. 1	п.2.1.					
1.4.40.	ГОСТ 21921-76					
1.4.40. 1	п.2.1.					
1.4.40. 2	п.2.2.					
1.4.41.	ГОСТ 21922-76					
1.4.41. 1	п.2.1.					
1.4.42.	ГОСТ 25896-83					
1.4.42. 1	п.1.4.					
1.4.43.	ГОСТ 27572-87					
1.4.43. 1	п.1.1.2.					
1.4.44.	ГОСТ 27573-87					
1.4.44. 1	п.1.1.2.					

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

1.4.45.	ГОСТ 28501-90					
1.4.45. 1	п.1.2.5.					
1.4.46	ГОСТ 28502-90					
1.4.46. 1.	п.1.2.4.					
1.4.47.	ГОСТ Р 51603-2000					
1.4.47. 1	п.5.2.					
1.4.48.	ГОСТ Р 51782-2001					
1.4.48. 1	п.5.2.					
1.4.49.	ГОСТ Р 51783-2001					
1.4.49. 1	п.5.2.					
1.4.50.	ГОСТ Р 51808-2001					
1.4.50. 1	п.5.2.					
1.4.51.	ГОСТ Р 51809-2001					
1.4.51. 1	п.5.1.					
1.4.52.	ГОСТ Р 51810-2001					
1.4.52. 1	п.5.2.					
1.4.53.	ГОСТ Р 51811-2001					
1.4.53. 1	п.5.2.					
1.4.54.	ГОСТ Р 51934-2002					
1.4.54. 1	п.4.2.1.					
1.4.55.	ГОСТ Р 52817-2007					
1.4.55. 1	п.5.2.1.					
1.4.56.	ГОСТ Р 52647-2006					
1.4.56. 1	п.4.1.					
1.4.57.	ГОСТ Р 53972-2010					

1	2	3	4	5	6	7
1.4.57. 1	п.5.2.1.					
1.4.58.	ГОСТ Р 54680-2011					
1.4.58. 1	п.5.2.1.					
1.4.59.	ГОСТ Р 54630-2011					
1.4.59. 1	п.4.3.					
1.4.60.	ГОСТ Р 55885-2013					
1.4.60. 1	п.5.2.					
1.4.61.	ГОСТ 31712-2012					
1.4.61. 1	п.5.2.1.					
1.4.62.	ГОСТ 7975-2013					
1.4.62. 1	п.1.1.					
1.4.63.	ГОСТ 32283-2013					
1.4.63. 1	п.5.					
1.4.64	ГОСТ 21715-2013					
1.4.64. 1	п.5.					
1.4.65	ГОСТ 27573-2013					
1.4.65. 1	п.5.					
1.4.66.	ГОСТ 32285-2013					
1.4.66. 1.	п.5.					
1.4.67.	ГОСТ 1750-86					
					Физико – химические показатели:	
					Массовая доля компонентов	

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

1.4.67. 1.	п.2.4.				Дефектные плоды	Обнаружены/не обнаружены
1.4.68.	ГОСТ 13340.1-77					
1.4.68. 1.	п.6.					
1.4.69.	ГОСТ 1750-86					
1.4.69. 1.	п.2.6.4.					
<b>Подраздел 1.5. Хлебобулочные изделия</b>						
1.5.1	ГОСТ Р 54004-2010	Хлебобулочные изделия	«-»	«-»	Отбор проб	
1.5.1.1	п.5					
<b>Подраздел 1.6. Вода.</b>						
1.6.1.	ГОСТ Р 51592-2000	Питьевая вода централизованных систем водоснабжения.	«-»	«-»	Отбор проб:	
1.6.2.	ГОСТ 31862-2012					
1.6.3.	ГОСТ Р 51593-2000					
1.6.4.	ГОСТ Р 52769-2007				Цветность	(5-70) град.цветности
1.6.4.1.	п.4					
1.6.5.	ГОСТ 3351-74					(0-70) град.цветности
1.6.5.1	п.4					
1.6.6	ГОСТ Р 52407-2005				Жесткость общая	От 1,0 <sup>0</sup> Ж
1.6.6.1	п.4					
1.6.7.	ГОСТ 4192-82				Массовая концентрация азотсодержащих веществ (аммиак и ионы аммония)	От 0,05 мг/дм <sup>3</sup>
1.6.7.1	п.3					
1.6.7.2	п.4				Нитриты	От 0,003 мг/дм <sup>3</sup>
1.6.8.	РД 52.24.48-2006				Фенол (фенольный индекс)	(2,0-20,0) мкн/дм <sup>3</sup>
1.6.9.	ГОСТ 33045-2014				Массовая концентрация азотсодержащих веществ (аммиак и ионы аммония)	0,1-300 мг/дм <sup>3</sup>
1.6.9.1.	п.5					
1.6.9.2.	п.6.	Нитриты	0,003-30 мг/дм <sup>3</sup>			
1.6.9.3.	п.8.	Нитраты	0,1-6,0 мг/дм <sup>3</sup>			

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

1.6.10.	ГОСТ 4245-72				Хлориды	(1,0-3,0) мг/дм <sup>3</sup>
1.6.10. 1.	п.2					
1.6.11.	ГОСТ 4389-72				Сульфаты	От 2,0 мг/дм <sup>3</sup>
1.6.11. 1.	п.2					
1.6.12.	ГОСТ Р 52964-2008					(25,0-500,00) мг/дм <sup>3</sup>
1.6.12. 1	п.4					
1.6.13.	ГОСТ 4388-72				Медь	(0,02-0,05) мг/дм <sup>3</sup>
1.6.13. 1.	п.2					
1.6.14.	ГОСТ 4011-72				Железо	(0,1-2,00) мг/дм <sup>3</sup>
1.6.14. 1.	п.2					
1.6.15.	ГОСТ 4974-72				Марганец	От 10,0 мкг/дм <sup>3</sup>
1.6.15. 1.	п.4					
1.6.16.	ГОСТ 18826-73				Нитраты	От 0,1 мг/дм <sup>3</sup>
1.6.16. 1.	п.3					
1.6.17.	ГОСТ 31870-2012					(0,0001-0,01) мг/дм <sup>3</sup>
1.6.17. 1.	п.4				Кадмий	
					Кобальт	(0,001-0,05) мг/дм <sup>3</sup>
					Медь	(0,001-0,05) мг/дм <sup>3</sup>
					Мышьяк	(0,005-0,3) мг/дм <sup>3</sup>
					Никель	(0,001-0,05) мг/дм <sup>3</sup>
					Свинец	(0,001-0,05) мг/дм <sup>3</sup>
					Хром общий	(0,001-0,05) мг/дм <sup>3</sup>
<b>Подраздел 1.7. Продукция пчеловодства</b>						
1.7.1.	ГОСТ 19792-2001	Продукция пчеловодства	«-»	«-»	Органолептические показатели: аромат, запах, цвет, вкус, внешний вид, структура	
1.7.1.1.	п.4.1					

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

1.7.1.2.	п.6.1.				Отбор проб		
1.7.1.3.	п.6.8.				Пыльцевые зерна	Обнаружено/не обнаружено	
1.7.1.4.	п.6.9.				Массовая доля воды	(13,0-25,0) %	
1.7.1.5.	п.6.10.				Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	Не менее (70,0-96,0) % (в зависимости от вида продукции)	
1.7.1.6.	п.6.11.				Диастазное число	(3,0-40,0) ед.Готе	
1.7.1.7.	п.6.12.				Оксиметилфурфурол	обнаружено/не обнаружено	
1.7.1.8.	п.6.13.				Механические примеси	обнаружено/не обнаружено	
1.7.1.9.	п.6.14.				Общая кислотность	(0,1-80) %	
1.7.1.10.	п.6.19.				Органолептические показатели: аромат, цвет, вкус		
1.7.2.	ГОСТ Р 52451-2005				Пыльцевые зерна	Обнаружено/не обнаружено	
1.7.2.1.	п.4.1.				Массовая доля золы	(13,0-25,0) %	
1.7.2.2.	п.6.2				М.д. редуцирующих сахаров	(70,00-96,00) %	
1.7.2.3.	п.6.5				М.д.сахарозы	(1,00-26,00) %	
1.7.3.	ГОСТ Р 53883-2010				Падевый мед (наличие пади)	Обнаружено/не обнаружено	
1.7.3.1.	п.6				Органолептические показатели		
1.7.4.	ГОСТ Р 53878-2010				Отбор проб		
1.7.4.1.	п.6.7.				Массовая доля воды	Не более 0,5 %	
1.7.5.	ГОСТ 21179-2000				Механические примеси	обнаружено/не обнаружено	
1.7.5.1.	п.4.1.						
1.7.5.2.	п.6.1.						
1.7.5.3.	п.6.3.						
1.7.5.4.	п.6.4.						
<b>Раздел 2. Корма.</b>							
2.1.	ГОСТ Р ИСО 6497-2011	Корма растительного и животного происхождения Зерновые, бобовые и продукты их переработки Кормовая	«-»	«-»	Отбор проб и подготовка их к испытаниям		
2.2.	ГОСТ 13496.0-80						
2.3.	ГОСТ 13586.3-83						
2.3.1.	п.2						
2.4.	ГОСТ 10840-64					Натура	
2.4.1.	п.7						
2.5.	ГОСТ 13586.5-93				Массовая доля влаги	(1 – 20) %	

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

2.6.	ГОСТ 29143-91	продукция перерабатывающих предприятий; комбикорма, премиксы, белково – витаминные добавки и др.								
2.7.	ГОСТ 29144-91									
2.8.	ГОСТ 13496.3-92									
2.9.	ГОСТ 13496.4-93									
2.9.1.	п.2									
2.10.	ГОСТ Р 51417-99									
2.11.	ГОСТ 23638-90									
2.12.	ГОСТ Р 52839-2007									
2.12.1.	п.6									
2.13.	ГОСТ Р 51916-2002									
2.14.	ГОСТ Р 52337-2005									
2.14.1.	п.6									
2.15.	ГОСТ Р 5043-92									
									Массовая доля азота и сырого протеина	(8-60) %
									Массовая доля масляной и молочной кислот	(0,1-80,0) %
				Массовая доля сырой клетчатки	(2,00-50,00) %					
				Фузариозные зерна						
				Токсичность	Обнаружено/не обнаружено					
				Отбор проб и подготовка их к испытаниям						
				Органолептические и физико-химические показатели: внешний вид, консистенция, запах, цвет						

**Раздел 3. Показатели безопасности пищевых продуктов, пищевого сырья, кормов.**

3.1	ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты	«-»	«-»	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	От 0,05 мг/кг		
3.1.1.	п.2							
3.2.	Методы определения под редакцией Клисенко М.А.	Пищевые продукты и корма	«-»	«-»	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	(0,07-0,15) мг/кг		
					Антибиотики:			
					Тетрациклиновая группа	От 0,1 мкг/г		
					Стрептомицин	0,5-1,0 мкг/г		
					Пенициллин	От 0,005 мкг/г		
					Левомецетин	От 2,5 мкг/г		
3.4.		Вода питьевая					Общая бета - радиоактивность	От 0,02 Бк/пробу
							Микробиологические показатели:	
3.5.	ГОСТ Р 53944-10	Пищевые продукты переработки яиц					Количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КМАФАнМ	от 15 до 300 колоний
3.5.1.	п.7							
3.5.2.	п.8					Бактерии группы кишечной палочки, БГКП	Обнаружено/	

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

						не обнаружено в 1 г (см <sup>3</sup> )
3.5.3.	п.9.				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	В 25,0 г (см <sup>3</sup> ) не допускаются
3.5.4.	п.10.				Бактерии рода Протеус	Обнаружено/ не обнаружено в 1 г (см <sup>3</sup> )
3.5.5.	п.11.				Staphylococcus aureus, стафилококки	Обнаружено/ не обнаружено в 1 г (см <sup>3</sup> )
3.6.	ГОСТ Р 53430-2009	Молоко и продукты переработки молока			Количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КМАФАнМ	от 15 до 300 колоний
3.6.1.	п.8.1.					
3.6.2.	п.8.2.					
3.6.3.	п.8.3.					
3.6.4.	п.8.4.					
3.6.5.	п.8.5.				Бактерии группы кишечной палочки, БГКП	Обнаружено/не обнаружено в 1,0 г(см <sup>3</sup> ) продукта
3.7.	ГОСТ Р 52816-2007	Пищевые продукты				
3.7.1.	п.8.9					
3.7.2.	п.9					
3.8.	ГОСТ Р 50474-93					
3.8.1.	п.5.2.					
3.9.	ГОСТ Р 52815-2007	Продукты пищевые			Staphylococcus aureus, стафилококки	Обнаружено/ не обнаружено в 1,0 г( см <sup>3</sup> )
3.9.1.	п.4					
3.9.2.	п.8.1.					
3.10.	ГОСТ Р 52814-2007	Продукты пищевые			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	В 25,0 г (см <sup>3</sup> ) обнаружено/не обнаружено
3.10.1.	п.8					
3.11.	ГОСТ Р 51921-2002	Продукты пищевые			Listeria monocytogenes	В 25,0 г (см <sup>3</sup> ) обнаружено/не обнаружено
3.11.1.	п.10					
3.12.	ГОСТ 29185-91	Продукты пищевые			Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/ не обнаружено в 1,0 г( см <sup>3</sup> )
3.12.1.	п.4.2.					
	п.4.3.					

