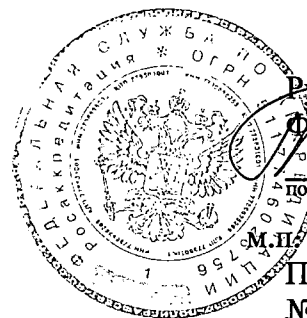


ЭКЗЕМПЛЯР

ОАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

подпись

инициалы, фамилия

ИТВАК А. Г.
13 АПР 2018

Приложение к аттестату аккредитации
№ RA.RU.21AЮ13

от « _____ » _____ 201 г.
на 73 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Испытательная лаборатория пищевой и сельскохозяйственной продукции

Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Самарской области» (ИЛ ФБУ «Самарский ЦСМ»)

наименование испытательной лаборатории

443084, г. Самара, ул. Воронежская, д. 202.

адрес места осуществления деятельности

№ 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.	ГОСТ Р 51301-99	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21-	01	Массовая концентрация свинца	(0,002-50,0) мг/кг
			01.28	02		(0,002-50,0) мг/дм ³
			01.47.2	03	Массовая концентрация кадмия	(0,001-50,0) мг/кг
			01.11-	04		(0,001-50,0) мг/дм ³
			01.13	05	Массовая концентрация меди	(0,01-50,0) мг/кг
			10.11-	07		(0,01-50,0) мг/дм ³
		10.13	08	Массовая концентрация цинка	(0,01-100,0) мг/кг	
		10.20	09		(0,01-100,0) мг/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7		
2.	ГОСТ 31628-2012	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	10.31	10	Массовая концентрация мышьяка	(0,001-10,0) мг/кг (0,001-10,0) мг/дм ³		
3.	ГОСТ 31866-2012 п.7.4.2		10.32	11	Массовая концентрация свинца	(0,0001- 1,0) мг/дм ³		
			10.39	12				
			10.41	13				
			10.42	15			Массовая концентрация кадмия	(0,0001- 1,0) мг/дм ³
			10.51	16			Массовая концентрация меди	(0,0005- 5,0) мг/дм ³
			10.52	17			Массовая концентрация цинка	(0,0005- 10,0) мг/дм ³
			10.61	18			Массовая концентрация ртути	(0,00005- 0,010) мг/дм ³
10.62	19		Массовая концентрация мышьяка	(0,001- 0,20) мг/дм ³				
4.	ГОСТ Р 51962-2002		10.71-	20	Массовая концентрация мышьяка	(0,001- 10,0) мг/кг (0,001- 10,0) мг/дм ³		
			10.73	21				
5.	ГОСТ 26935-86	10.81-	22	Массовая концентрация олова	(0,010- 400) мг/кг			
6.	ГОСТ 26928-86	10.86	23	Массовая концентрация железа	(0,010- 10) мг/кг			
7.	ГОСТ 31660-2012	10.89	25 35	Массовая концентрация йода	(0,005-100,0) мг/кг (0,005-100,0) мг/дм ³			
8.	ФР.1.31.2005.01637 МУ 08-47/136			-	Массовая концентрация свинца	(0,002-50,0) мг/кг (0,002-50,0) мг/дм ³		
					Массовая концентрация кадмия	(0,001-50,0) мг/ кг (0,001-50,0) мг/дм ³		
					Массовая концентрация меди	(0,03-50,0) мг/кг (0,03-50,0) мг/дм ³		
					Массовая концентрация цинка	(0,01-100,0) мг/кг (0,01-100,0) мг/дм ³		
9.	ФР.1.29.2010.07173 МУ 08-47/224			-	Массовая концентрация свинца	(0,002-50,0) мг/кг		
					Массовая концентрация кадмия	(0,001-50,0) мг/ кг		
					Массовая концентрация меди	(0,01-50,0) мг/кг		
					Массовая концентрация цинка	(0,01-100,0) мг/кг		
10.	ФР.1.31.2004.01320 МУ 08-47/138			-	Массовая концентрация ртути	(0,007-1,0) мг/ кг		
11.	ФР.1.31.2004.01116 МУ 08-47/158			-	Массовая концентрация ртути	(0,01-0,1) мг/ кг		

1	2	3	4	5	6	7	
12.	ФР.1.31.2004.01118 МУ 08-47/160	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты		-	Массовая концентрация ртути	(0,002-0,05) мг/ кг	
13.	ФР.1.31.2005.01452 МУ 08-47/167			-	Массовая концентрация ртути	(0,004-2,0) мг/ кг	
14.	ФР.1.31.2005.01453 МУ 08-47/168			-	Массовая концентрация ртути	(0,0005-0,1) мг/дм ³	
15.	ФР.1.31.2006.02272 МУ 08-47/196			-	Массовая концентрация ртути	(0,01-0,2) мг/ кг	
16.	ФР.1.29.2010.07104 МУ 08-47/229			-	Массовая концентрация ртути	(0,005-0,5) мг/ кг	
17.	ФР.1.31.2011.09196 МУ 08-47/247			-	Массовая концентрация ртути	(0,01-5,0) мг/ кг	
18.	ГОСТ Р 51823-2001 п.8 п.9 п.10			-	Массовая концентрация свинца	(0,001- 1,0) мг/дм ³	
				-	Массовая концентрация кадмия	(0,001- 1,0) мг/дм ³	
				-	Массовая концентрации меди	(0,001- 20,0) мг/дм ³	
				-	Массовая концентрация цинка	(0,01- 100,0) мг/дм ³	
				-	Массовая концентрация мышьяка	(0,002- 0,01) мг/дм ³	
				-	Массовая концентрация ртути	(0,0001- 0,001) мг/дм ³	
19.	ФР.1.31.2005.01918 МУ 08-47/188			-	Массовая концентрация никеля	(0,2-10,0) мг/кг	
20.	ГОСТ 32164-2013			01.21- 01.28	01 02	Удельная активность цезия-137 Удельная активность стронция-90	(1,5-10 ⁵) Бк/кг (1,5-10 ⁵) Бк/кг
21.	ГОСТ 32163-2013			01.47.2	03	Удельная активность цезия-137	(1,5-10 ⁵) Бк/кг
				01.11-	04	Удельная активность стронция-90	(1,5-10 ⁵) Бк/кг
22.	ГОСТ 32161-2013			01.13	05	Удельная активность цезия-137	(1,5-10 ⁵) Бк/кг
		10.11-	07	Удельная активность стронция-90	(1,5-10 ⁵) Бк/кг		
		10.13	08				
		10.20	09				
		10.31	10				
		10.32	11				
		10.39	12				
	10.41	13					

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	10.42	15		
			10.51	16		
			10.52	17		
			10.61	18		
			10.62	19		
			10.71-	20		
			10.73	21		
			10.81-	22		
			10.86	23		
			10.89	25		
			35			
23.	ФР.1.40.2014.18317 Методика измерений удельной активности радионуклидов в счетных образцах на бета-спектрометрах с использованием программного обеспечения «Spectraline» № 42152.4Б206/01. 00294-2010 ООО «ЛСРМ»			-	Удельная активность стронция-90	(1,5-10 ⁵) Бк/кг
24.	ФР.1.40.2014.18318 Методика измерений удельной активности радионуклидов в счетных образцах на гамма-спектрометрах с использованием программного обеспечения «Spectraline» №43151.4Б207/01.00294			-	Удельная активность цезия-137	(1,5-10 ⁵) Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
	-2010 от 28.02.2014	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21-			
25.	Методика измерения суммарной альфа- и бета-активности водных проб с помощью альфа-бета радиометра УМФ-2000 ВНИИФ-ТРИ, 1997		01.28	-	Суммарная альфа-активность водных проб	(0,01 - 10 ³) Бк/л
			01.47.2		Суммарная бета-активность водных проб	(0,1 - 3*10 ³) Бк/л
			01.11-			
			01.13			
			10.11-			
			10.13			
			10.20			
26.	ГОСТ Р 51650-2000 п.5		10.31	01	Массовая доля бенз(а)пирена (Бенз(а)пирен)	(0,0001-0,002) мг/кг
			10.32	02		
27.	ГОСТ 32258-2013		10.39	03	Массовая доля бенз(а)пирена (Бенз(а)пирен)	(0,0001-0,005) млн ⁻¹ (мг/кг)
			10.41	04		
28.	ГОСТ 31860-2012		10.42	05	Массовая концентрация бенз(а)пирена (Бенз(а)пирен)	(0,002-0,5) мкг/дм ³
			10.51	07		
29.	ГОСТ 30711-2001 п.3		10.52	08	Афлатоксин В1	(0,0005-0,02) мг/кг
			10.61	09	Афлатоксин М1	(0,0005-0,005) мг/кг
30.	ГОСТ 31653-2012		10.62	10	Афлатоксин В1	(0,002-0,05) мг/кг
			10.71-	11	Зеараленон	(0,02-0,5) мг/кг
			10.73	12	Т-2 токсин	(0,02-0,5) мг/кг
			10.81-	13	Охратоксин А	(0,004-0,1) мг/кг
			10.86	15	Фумонизин В1	(0,05-5,0) мг/кг
31.	МУК 4.1.2204-07		10.89	16	Охратоксин А	(0,0001-0,016) мг/кг
				17		
32.	ГОСТ 28038-2013 п.5			18	Патулин	(0,01-0,1) мг/кг
				19		
33.	МУ 3184-84			20	Т-2 токсин	(0,05- 0,4) мг/кг
				21	Дезоксиниваленол	(0,2-2,0) мг/кг
34.	МУ 5177-90 п.2.2, 2.3 п.3.2, 3.3			22	Зеараленон	(0,1-0,4) мг/кг
				23	Т-2 токсин	(0,6-5,0) мг/кг
35.	ГОСТ 28001-88 п.2 п.3 п.4			25	Зеараленон	(0,05-1,0) мг/кг
				35	Охратоксин А	(0,01-0,4) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
36.	ПНД Ф 14.1:2:4.186-02	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21-01.28 01.47.2 01.11-01.13 10.11-10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89	-	Массовая концентрация бенз(а)пирена (Бенз(а)пирен)	(0,0005-0,5) мкг/дм ³
37.	ФР.1.31.2014.17186 М 04-15-2009			-	Массовая доля бенз(а)пирена (Бенз(а)пирен)	(0,1-100) млрд ⁻¹ (мкг/кг)
38.	ГОСТ 32587-2013			-	Охратоксин А	(0,0004-1,0) мг/кг
39.	МУ 5-1-14/1001			-	Афлатоксин В1	(0,001-0,05) мг/кг
				-	Зеараленон	(0,05-0,4) мг/кг
				-	Т-2 токсин	(0,05-0,4) мг/кг
				-	Охратоксин А	(0,0025-0,045) мг/кг
				-	Дезоксиниваленол	(0,2-6,0) мг/кг
				-	Фумонизин В1	(0,222-10,0) мг/кг
40.	МР №17ФЦ/3737			-	Зеараленон	(0,05-0,4) мг/кг
				-	Т-2 токсин	(0,05-0,4) мг/кг
41.	МР №17ФЦ/3738			-	Дезоксиниваленол	(0,0015-0,005) мг/кг
42.	ГОСТ Р 54655-2011			-	Левомецетин	(0,000075-0,00075) мг/кг
43.	МУК 5-1-14/1005	-	Стрептомицин	(5-810) мкг/дм ³		
44.	МУК 4.1.1912-04 п.5	01	Левомецетин	(0,0001-0,0011) мг/кг		
45.	МУ 3049-84	02	Тетрациклиновая группа (Хлортетрациклин)	(0,01-100) мг/кг		
		03				
		04				
		05			Бацитрацин (Цинкбацитрацин)	(0,02-10)мг/кг
		07			Стрептомицин	(0,5-100) ед/г (см3)
		08			Пенициллин	(0,004-100)мг/кг
46.	МУК 4.1.2158-07	09	Тетрациклиновая группа	(0,0015-0,15) мг/кг		
47.	МУК 4.2.026-95	10	Тетрациклиновая группа	(0,01-100) Ед/г(мл)		
		11	Стрептомицин	(0,5-100) Ед/г(мл)		
		12	Пенициллин	(0,01-100)Ед/г(мл)		
48.	ГОСТ 23452-79	13	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и	(0,008-2,5) мг/кг		

1	2	3	4	5	6	7	
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21- 01.28 01.47.2 01.11- 01.13 10.11- 10.13 10.20	15	гамма изомеры)		
				16	ДДТ и его метаболиты	(0,005-2,0) мг/кг	
49.	ГОСТ 23452-2015			17	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,005-5,0) мг/кг	
				18			
				19	ДДТ и его метаболиты	(0,005-5,0) мг/кг	
				20			
				21			
				22			
				23			
				25			
				35			
50.	ГОСТ 30349-96			10.31	-	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,001-1,0) мг/кг
				10.32			
				10.39		ДДТ и его метаболиты	(0,007-2,0) мг/кг
51.	ГОСТ 31858-2012			10.41	22	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,1-6,0) мкг/дм ³
		10.42					
		10.51		ДДТ и его метаболиты	(0,1-6,0) мкг/дм ³		
52.	ГОСТ 32122-2013	10.52	-	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,001-0,2) мг/кг		
		10.61					
		10.62		ДДТ и его метаболиты	(0,001-0,2) мг/кг		
53.	ГОСТ 32194-2013	10.71-	-	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,005-1,0) мг/кг		
		10.73					
		10.81-		ДДТ и его метаболиты	(0,01-0,04) мг/кг		
54.	ГОСТ 32308-2013	10.86	-	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,005-5,0) мг/кг		
		10.89					
			-	ДДТ и его метаболиты	(0,005-5,0) мг/кг		
55.	МУ4380-87		-	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,004-1,0) мг/кг		
				Гексахлорбензол	(0,004-0,02) мг/кг		
				ДДТ и его метаболиты	(0,004-0,4) мг/кг		
56.	МУ 2142-80		01	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг		
			02				

1	2	3	4	5	6	7
				03	ДДТ и его метаболиты	(0,005-2,0) мг/кг
57.	МУ 1541-76	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21-	04	2,4-дихлорфеноксиуксусная кислота (2,4-Д)	(0,04-1,2) мг/кг
58.	МУК 4.1.1023-01		01.28	05	Полихлорированные бифенилы	(0,001-100) мг/кг
59.	МВИ МН 2352-2005		01.47.2	07	Полихлорированные бифенилы	(0,0001-0,03) мг/кг
			01.11-	08	Гексахлорциклогексан (альфа, бета и гамма изомеры)	(0,0001-0,03) мг/кг
			01.13	09	ДДТ и его метаболиты	(0,0001-0,03) мг/кг
			10.11-	10	Нитрозамины (сумма НДМА и НДПА)	(0,001-0,008) мг/кг
60.	МУК 4.4.1.011-93 п.7		10.13	11		
			10.13	12		
			10.20	13		
			10.31	15		
			10.32	16		
			10.39	17		
			10.41	18		
		10.42	19			
		10.51	20			
		10.52	21			
		10.61	22			
		10.62	23			
		10.71-	25			
		10.73	35			
61.	ГОСТ 30710-2001		10.81-	-	Паратион-метил	(0,01-0,06) мг/кг
			10.86		Малатион	(0,1-0,5) мг/кг
62.	МУ 3222-85		10.89	-	Паратион-метил	(0,005-0,4) мг/кг
					Малатион	(0,005-0,4) мг/кг
63.	МУ 1218-75			-	Ртутьорганические пестициды	(0,01-0,02) мг/кг
64.	МУ 3.2.1756-03 п.1, п. 2, п. 3.2.2, п. 3.2.3, п. 3.2.4			-	Отбор и подготовка проб	-
65.	МУК 4.2.3016-12 п.1-7.4, п.8			-	Яйца гельминтов и цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7	
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21-01.28		Личинки диоктофим	Обнаружено/ не обнаружено	
			01.47.2		Личинки гнатостом	Обнаружено/ не обнаружено	
			01.11-01.13		Личинки псевдотерранов	Обнаружено/ не обнаружено	
			10.11-10.13		Личинки сультаскарисов	Обнаружено/ не обнаружено	
			10.13		Личинки эхинохазмусов	Обнаружено/ не обнаружено	
			10.20		<i>скребни:</i>		
			10.31		Личинки болбозом	Обнаружено/ не обнаружено	
			10.32		Личинки коринозом	Обнаружено/ не обнаружено	
69.	ФР.1.31.2014.18536 М 04-59-2009			10.39	-	Массовая доля сорбиновой, бензойной кислот и их солей), подсластителей (ацесульфамата калия, сахарина и его солей)	(20-10000) мг/кг (0,02-10) г/кг (0,002-1) %
70.	СанПиН 42-123-4083-86 (дополнение)			10.41	-	Гистамин	(10-175) мг/кг
71.	ГОСТ 31663-2012		10.42	04	Жирно-кислотный состав. Массовая доля жирных кислот: C4:0 (масляная), C6:0 (капроновая), C8:0 (каприловая), C10:0 (каприновая), C12:0 (лауриновая), C14:0 (миристиновая), C14:1 (миристолеиновая), C16:0 (пальмитиновая), C16:1 (пальмитолеиновая), C17:0 (маргариновая), C17:1 (маргаринолеиновая), C18:0 (стеариновая), C18:1 (олеиновая), C18:2 (линолевая), C18:3 (линоленовая), C20:0 (арахиновая),		
		10.51	17				
		10.52	21				
		10.61					
		10.62					
		10.71-10.73					
		10.81-10.86					
		10.89					

1	2	3	4	5	6	7	
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21-01.28		C20:1 (гондоиновая), C20:2(эйкозадиеновая), C22:0 (бегеновая), C22:1 (эруковая), C22:2(докозадиеновая), C24:0 (лигноцериновая), C24:1(селахоевая)	(0,1-100,0) % (0,1-100,0) % (0,1-100,0) % (0,1-100,0) % (0,1-100,0) % (0,1-100,0) % (0,1-100,0) %	
72.	ГОСТ 31665-2012		01.47.2		Получение метиловых эфиров жирных кислот	(0,1-100,0) %	
73.	ГОСТ 31979-2012 п.7		01.11-01.13		Подготовка к проведению измерений	-	
74.	ГОСТ Р 54686-2011		10.11-10.13		-	Определение массовой доли насыщенных жирных кислот	(0,1-50,0)%
75.	ГОСТ 31754-2012 п.6		10.13-10.20		12	Массовая доля транс-изомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат	(0-10,0) %
76.	ГОСТ 31722-2012 п. 8		10.31		15		
77.	ГОСТ 31904-2012		10.32		23		
78.	ГОСТ Р 54004-2010		10.39		-	Массовая доля молочного жира	(0-50,0) %
79.	ГОСТ 26669-85		10.41		01	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
80.	ГОСТ Р ИСО 6887-2-2013		10.42		02		
81.	ГОСТ 26670-91 п.5		10.51		03	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
82.	ГОСТ Р 51448-99		10.52		04		
83.	ГОСТ Р 54354-2011		10.61		05	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
			10.62		07		
			10.71-10.73		08	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
			10.81-10.86		09		
			10.89		10	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
				11			
				12	Обработка результатов	(0-3*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)	
				13	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-	
				15			
				16	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-	
				17			

1	2	3	4	5	6	7	
84.	ГОСТ Р ISO 17604-2011	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21- 01.28 01.47.2 01.11- 01.13 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71- 10.73 10.81- 10.86 10.89	18	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-	
85.	ГОСТ ISO 7218-2011			19	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-	
86.	ГОСТ 32149-2013			20	-	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
87.	ГОСТ Р 50396.0-2013			21	-	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
88.	ГОСТ 7702.2.0-95			22	01	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
89.	ГОСТ 24027.0-80			23	02	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
90.	ГОСТ 32901-2014 п.8.4, 8.8 п.8.5.1, 8.5.3 п. 8.7			25	03	Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
91.	ГОСТ 10444.14-91			35	04	КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	(0-3,0*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
92.	ГОСТ 10444.15-94				05	БГКП (колиформы) (Бактерии группы кишечной палочки)	Обнаружено/ не обнаружено
93.	ГОСТ 30705-2000				07	Микрофлора (Микрофлора, характерная для продукта)	Обнаружено/ не обнаружено
					08	Плесени по Говарду	Обнаружено/ не обнаружено
					09	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(15-3,0*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) (150-3,0*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					10	КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	(15-3,0*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) (150-3,0*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					11		
					12		
					13		
					15		
					16		
					17		
					18		
					19		
					20		
			21				
			22				

1	2	3	4	5	6	7		
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21-	23				
			01.28	25				
94.	ГОСТ Р 50396.1-2010		01.47.2	35	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(15-3,0*10 ^н) КОЕ/г (см ³) (150-3,0*10 ^н) КОЕ/г (см ³)	
95.	ГОСТ Р 54374-2011		01.11-		-	БГКП (колиформы) (Бактерии группы кишечных палочек (колиформы))	Обнаружено/ не обнаружено	
96.	ГОСТ 30712-2001		01.13					
			10.11-					
			10.13					
			10.20	01	КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов)	(15-3,0*10 ^н) КОЕ/г (см ³) (150-3,0*10 ^н) КОЕ/г (см ³)		
			10.31	02				
			10.32	03				
			10.39	04	БГКП (бактерии группы кишечной палочки)	Обнаружено/ не обнаружено		
			10.41	05				
			10.42	07	Дрожжи, плесневые грибы	(15-1,5*10 ^н) КОЕ/см ³ (150-1,5*10 ^н) КОЕ/см ³ (5-5,0*10 ^н) КОЕ/см ³ (50-5,0*10 ^н) КОЕ/см ³		
			10.51	08				
			10.52	09				
			10.61	10				
			10.62	11	КМАЭМ (количество мезофильных аэробных микроорганизмов)	(1-100) КОЕ/см ³		
97.	ГОСТ 26972-86		10.71-	12				
			10.73	13	КМАФАнМ	(15-3,0*10 ^н) КОЕ/г (150-3,0*10 ^н) КОЕ/г		
			10.81-	15				
			10.86	16	Дрожжи, плесневые грибы	(15-1,5*10 ^н) КОЕ/г (150-1,5*10 ^н) КОЕ/г (5-5,0*10 ^н) КОЕ/г (50-5,0*10 ^н) КОЕ/г		
			10.89	17				
				18				
			19					
			20	БГКП	Обнаружено/ не обнаружено			
			21	БГКП (колиформы) (Бактерии группы кишечных палочек (колиформы))	Обнаружено/ не обнаружено			
98.	ГОСТ 31747-2012		22					
99.	ГОСТ 30726-2001		23		Е. coli (Бактерии вида Escherichia coli)	Обнаружено/ не обнаружено		
100.	ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005)		25		Презумптивные бактерии Escherichia coli (E. coli)	Обнаружено/ не обнаружено		
101.	ГОСТ Р 52830-2007		35		Презумптивные бактерии Escherichia coli	Обнаружено/ не обнаружено		

1	2	3	4	5	6	7
					coli (E. coli)	
102.	ГОСТ Р 50454-92	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21-		E. coli (Бактерии вида <i>Escherichia coli</i>)	Обнаружено/ не обнаружено
103.	ГОСТ Р 52815-2007		01.28		Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>S. aureus</i> коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено/ не обнаружено
			01.47.2			
			01.11-			
104.	ГОСТ 32031-2012		01.13		Бактерии вида <i>Listeria monocytogenes</i> (Листерии <i>L. monocytogenes</i>)	Обнаружено/ не обнаружено
			10.11-			
105.	ГОСТ 31746-2012		10.13		Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>S. aureus</i> коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено/ не обнаружено
			10.20			
			10.31			
106.	ГОСТ Р 54674-2011		10.32		<i>S. aureus</i> (Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i>)	Обнаружено/ не обнаружено
			10.39			
107.	ГОСТ 30347-97		10.41		Коагулазоположительные стафилококки (Стафилококки <i>S. aureus</i>)	Обнаружено/ не обнаружено
			10.42			
108.	ГОСТ 30347-2016		10.51		Коагулазоположительные стафилококки (Стафилококки <i>S. aureus</i>)	Обнаружено/ не обнаружено
			10.52			
109.	ГОСТ 28560-90		10.61		<i>Proteus</i> (Бактерии рода <i>Proteus</i>)	Обнаружено/ не обнаружено
110.	ГОСТ 7702.2.7-2013	10.62		<i>Proteus</i> (Бактерии рода <i>Proteus</i>)	Обнаружено/ не обнаружено	
111.	ГОСТ 7702.2.7-95	10.71-		Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружено/ не обнаружено	
112.	ГОСТ 29185-91	10.73		Сульфитредуцирующие клостридии (Сульфитредуцирующие бактерии рода <i>Clostridium</i>)	Обнаружено/ не обнаружено	
		10.81-				
		10.86				
113.	ГОСТ 7702.2.6-93	10.89		Сульфитредуцирующие клостридии (Сульфитредуцирующие бактерии рода <i>Clostridium</i>)	Обнаружено/ не обнаружено	
114.	ГОСТ 7702.2.6-2015			Сульфитредуцирующие клостридии (Сульфитредуцирующие бактерии рода <i>Clostridium</i>)	Обнаружено/ не обнаружено	
115.	ГОСТ 28566-90 п.5.4.1			<i>Enterococcus</i> (Бактерии рода <i>Enterococcus</i>)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)	
	п.5.4.2				(150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³),	
					Обнаружено/ не обнаружено	
116.	ГОСТ 31659-2012			Патогенные микроорганизмы, в т.ч.	Обнаружено/ не обнаружено	

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты			сальмонелла (Бактерии рода <i>Salmonella</i>)	
117.	ГОСТ 31468-2012		01.21- 01.28 01.47.2	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла (Бактерии рода <i>Salmonella</i>)	Обнаружено/ не обнаружено
118.	ГОСТ Р 50455-92		01.11- 01.13	01	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла	Обнаружено/ не обнаружено
119.	ГОСТ 32010-2013		10.11-	02	Бактерии рода <i>Shigella</i>	Обнаружено/ не обнаружено
120.	ГОСТ 10444.8-88		10.13 10.20 10.31	03 04 05 07	<i>V. cereus</i> (Бактерии <i>Bacillus cereus</i>)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) Обнаружено/ не обнаружено
121.	ГОСТ 10444.8-2013		10.32 10.39 10.41	08 09 10	<i>V. cereus</i> (Бактерии <i>Bacillus cereus</i>)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) Обнаружено/ не обнаружено
122.	ГОСТ Р ИСО 21871-2010		10.42 10.51 10.52	11 12 13	<i>V. cereus</i> (Бактерии <i>Bacillus cereus</i>)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) Обнаружено/ не обнаружено
123.	ГОСТ Р ИСО 21871-2013		10.61 10.62 10.71-	15 16 17	<i>V. cereus</i> (Бактерии <i>Bacillus cereus</i>)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) Обнаружено/ не обнаружено
124.	ГОСТ 26968-86		10.73 10.81- 10.86 10.89	18 19 20 21 22 23 25 35	Отбор проб	-
					КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов)	(15-3,0*10 ⁿ) КОЕ/г (150-3,0*10 ⁿ) КОЕ/г
					Дрожжи	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г
					Плесени (Плесневые грибы)	(150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (5-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г (50-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г
125.	МУК 4.2.2046-2006 п.5.1, 6.1-6.8				<i>Vibrioparahaemolyticus</i> (<i>V. Parahaemolyticus</i>)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
126.	ГОСТ 10444.12-88				Дрожжи, плесневые грибы	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты				(5-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г (50-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г
127.	ГОСТ 10444.12-2013		01.21-01	01	Дрожжи и плесневые грибы (Дрожжи и плесени) (Дрожжи. Плесени)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (5-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г (50-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г
128.	ГОСТ 33566-2015		01.28-02	02	Дрожжи и плесени (Дрожжи. Плесени)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (5-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г (50-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г
			01.47.2-03	03		
			01.11-04	04		
			01.13-05	05		
			10.11-07	07	Дрожжи и плесени (Дрожжи. Плесени)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (5-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г (50-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г
			10.13-08	08		
			10.20-09	09		
129.	ГОСТ 30706-2000		10.31-10	10	Дрожжи и плесени	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (5-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г (50-5,0*10 ⁿ) КОЕ/г
			10.32-11	11		
			10.39-12	12		
			10.41-13	13		
130.	МУК 4.2.577-96		10.42-15	15	КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов)	(15-3,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г) (150-3,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
			10.51-16	16	БГКП (колиформы) (Бактерии группы кишечных палочек (колиформы))	Обнаружено/ не обнаружено
			10.52-17	17		
			10.61-18	18	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла	Обнаружено/ не обнаружено
			10.62-19	19		
			10.71-20	20	Staphylococcus aureus (S.aureus)	Обнаружено/ не обнаружено
			10.73-21	21		
		10.81-22	22	Дрожжи и плесневые грибы (Дрожжи и плесени)	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г	
		10.86-23	23			
		10.89-25	25	Молочнокислые микроорганизмы	(5-5,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г) (50-5,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г) (5-1,1 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)	
		35	35			
				Ацидофильные микроорганизмы	(5-1,1 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)	
				Escherichiacoli (E.coli)	Обнаружено/ не обнаружено	
				Бифидобактерии	(10-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)	
				Бактерии рода Enterococcus (Энтерококки)	Обнаружено/ не обнаружено	

1	2	3	4	5	6	7	
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты			Микрофлора (Идентификация родового и видового состава)	-	
131.	ГОСТ ISO 29981-2013		01.21-01.28	01	02	Презумптивные бифидобактерии	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/ см ³ (г) (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/ см ³ (г)
132.	ГОСТ Р 52687-2006		01.47.2	01.11-	03	Бифидобактерии	(10-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
133.	ГОСТ 33491-2015		01.11-	01.13	04	Бифидобактерии	(10-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
134.	МУК 4.2.999-2000		01.13	10.11-	05	Бифидобактерии	(10-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
135.	ГОСТ 23453-2014 п.6		10.11-	10.13	07	Бифидобактерии	(10-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
136.	ГОСТ 23454-79 п.7		10.13	10.13	08	Соматические клетки	(9*10 ⁴ - 1,5*10 ⁶) клеток
137.	ГОСТ 10444.11-89		10.20	10.20	09	Ингибирующие вещества	Обнаружено/ не обнаружено
138.	ГОСТ 10444.11-2013		10.31	10.31	10	Молочнокислые микроорганизмы	(5-1,1 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
139.	ГОСТ 30425-97		10.32	10.32	11	Молочнокислые микроорганизмы	(5-1,1 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
			10.39	10.39	12	Отбор и подготовка проб	-
			10.41	10.41	13	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (групп В. cereus, В. polymyxa, В.subtilis)	Обнаружено/ не обнаружено
			10.42	10.42	15		
			10.51	10.51	16		
			10.52	10.52	17		
			10.61	10.61	18		
			10.62	10.62	19	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	(0,3-1,1*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
			10.71-	10.71-	20		
			10.73	10.73	21		
			10.81-	10.81-	22	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	(15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) (150-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
		10.86	10.86	23			
		10.89	10.89	25	Мезофильные клостридии	(0,3-1,1*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)	
				35	Мезофильные клостридии (<i>C. perfringens</i>) <i>Clostridium botulinum</i>	Обнаружено/ не обнаружено (15-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)	
140.	ГОСТ 10444.9-88 п.5.2 п. 5.3, 5.4				Отбор и подготовка проб к испытаниям	-	
141.	ГОСТ 31942-2012				КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных факультативно-анаэробных микроорганизмов) Общее количество бактерий	(0-3*10 ⁿ) КОЕ/см ³	
142.	ГОСТ 18963-73 п.4.1				БГКП (Бактерии группы кишечных	Обнаружено/ не обнаружено	
	п.4.3						

1	2	3	4	5	6	7	
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21-		палочек (колиформы) фекальные)		
			01.28		(Бактерии – показатели свежего фекального загрязнения)		
143.	ГОСТ 31955.1-2013		01.47.2		E.coli	Обнаружено/ не обнаружено	
			01.11-		Колиформные бактерии	(0-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)	
144.	ГОСТ 32064-2013		01.13		Энтеробактерии	Обнаружено/ не обнаружено	
			10.11-			(0-1,5*10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)	
145.	MP 2.3.2.2327-08		10.13		КМАФАнМ	(15-3,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³	
	п.6.5.1, п.7.1, п.7.2		10.20				
	п.6.5.7.4, п. 6.5.7.5,		10.31		БГКП	Обнаружено/ не обнаружено	
	п.7.1		10.32				
	п.6.5.8.1, п.7.1, п.7.2		10.39		Плесневые грибы	Обнаружено/ не обнаружено	
	Приложение Б		10.41		S.aureus (Staphylococcus aureus)	Обнаружено/ не обнаружено	
			10.42		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
146.	МУ 2.1.4.1184-2003		10.51		-	ОМЧ при температуре 37 °С	(0,3-1,1*10 ⁿ) КОЕ/см ³
			10.52			ОМЧ при температуре 22 °С	(0,3-1,1*10 ⁿ) КОЕ/см ³
		10.61			ОКБ (Общие колиформные бактерии)	Обнаружено/ не обнаружено в 100,0/300,0 мл	
		10.62			ТКБ (Термотолерантные колиформные бактерии)	Обнаружено/ не обнаружено в 100,0/300,0 мл	
		10.71-			ГКБ (глюкозоположительные колиформные бактерии)	Обнаружено/ не обнаружено в 300,0 мл	
		10.73			Колифаги	Обнаружено/ не обнаружено в 100,0/1000,0 мл	
		10.81-			Синегнойная палочка	Обнаружено/ не обнаружено в 1000,0 мл	
		10.86					
		10.89					
147.	МУК 4.2.1018-01			-	ОМЧ (Общее микробное число)	(0,3-1,1*10 ⁿ) КОЕ/см ³	
					ОКБ (Общие колиформные бактерии)	Обнаружено/ не обнаружено в 100,0/300,0 мл	
					ТКБ (Термотолерантные колиформные бактерии)	Обнаружено/ не обнаружено в 100,0/300,0 мл	
					ГКБ (глюкозоположительные ко-	Обнаружено/ не обнаружено в	

1	2	3	4	5	6	7		
		Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21- 01.28 01.47.2 01.11- 01.13 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71- 10.73 10.81- 10.86 10.89		лиформные бактерии)	300,0 мл		
							Колифаги	Обнаружено/ не обнаружено в 100,0/1000,0 мл
							Споры сульфитредуцирующих кло-стридий	Обнаружено/ не обнаружено в 20,0 мл
148.	Инструкция № 1400/1751-2000 п.2.3					-	КМАФАнМ	(15-3*10 ⁿ) КОЕ/см ³
							БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
							Бактерии рода Proteus	Обнаружено/ не обнаружено
							S.aureus	Обнаружено/ не обнаружено
							Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/ не обнаружено
149.	СанПиН № 4695-88 Приложение 7					-	Общее количество плесеней	(1-150) КОЕ/на чашку
							Кладоспориум и тамнидиум	(1-150) КОЕ/на чашку
150.	МУ № 2657-82 п.3 п.4.4.1, п.5.2.1 п.4.3, п.5.2.2 п.4.5, п.5.2.3 п.4.6					-	Подготовка проб	-
							БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	Обнаружено/ не обнаружено
							ОМЧ (КМАФАнМ)	(15-3*10 ⁿ) КОЕ/см ³
							S.aureus	Обнаружено/ не обнаружено
							Бактерии рода Proteus	Обнаружено/ не обнаружено
151.	ИК 10-04-06-140-87, утв. 04.11.1987 г. п.5.7, п.5.8, п.7.1, п.7.2.2, Приложение 4 п.1.2.2 п.7.1, п.7.2.2, Приложение 4 п.1.2.4			-	ОМЧ	(15-3*10 ⁿ) КОЕ/см ³		
				-	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	Обнаружено/ не обнаружено		
152.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птице-			-	ОМЧ (КМАФАнМ)	(15-3*10 ⁿ) КОЕ/см ³		

1	2	3	4	5	6	7
	водческих и птицеперерабатывающих предприятиях 1990г. п.1.1, п.3.1 п.1.1, п.3.2 п.1.3.1, п.3.3 п.3.5	Пищевая и сельскохозяйственная продукция, корма и др. продукты	01.21- 01.28 01.47.2 01.11- 01.13 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71- 10.73 10.81- 10.86 10.89			
153.	Инструкция № 5319-91 п.1, п.13.1, п.14.2.1 п.1, п.13.2, п.14.2.2. п.1, п.13.4, п.14.2.3			01 02 03 04 05 07 08 09 10 11 12 13 15 16 17 18 19 20 21 22	КМАФАнМ, Плесневые грибы БГКП (Бактерии группы кишечных палочек) КМАФАнМ БГКП S.aureus Дрожжи и плесневые грибы Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Listeria monocytogenes Генетически модифицированные организмы (ГМО) Генетически модифицированные организмы (ГМО) Маркировка продукции (идентификация)	Обнаружено/ не обнаружено - - Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено (15-3*10 ⁿ) КОЕ/г (5-50*10 ⁿ) КОЕ/г Обнаружено/ не обнаружено (0-3x10 ⁿ) КОЕ/см ³ Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено (0,1-5,0) % (0,1-5,0) % Соответствует/ не соответствует
154.	МУ 4.2.2723-2010					
155.	МУК 4.2.1122-02 п.6					
156.	ГОСТ Р 53214-2008					
157.	ГОСТ Р 53244-2008					
158.	ГОСТ Р 51074-2003					

1	2	3	4	5	6	7
				23 25 35		
159.	ГОСТ 31986-2012			-	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, текстура	-
160.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1 п.6.2 п.7.1			-	Органолептические показатели: цвет, вкус, запах	-
					Степень термического окисления	(менее 1/более 1) %
					Пероксидаза	Обнаружено/не обнаружено
161.	ГОСТ 686-93 п.3.1 п.3.4 п.3.5 п.3.7 п.3.8 п.3.10	Хлеб, изделия булочные, из- делия сдобные хлебобулочные изделия. Пирожки, пон- чики, сухари	10.71 10.72 10.73	19	Отбор проб	-
					Размеры сухаря по корке	(0,1-20,0) см
					Определение количества лома и гор- бушек	(0,001-8,0) %
					Кислотность	(0,06-40,0) град
					Намокаемость	Соответствует/ не соответствует
					Герметичность пакета	Соответствует/ не соответствует
162.	ГОСТ 5667-65 п.2 п.5а п.6	панировочные, хрустящие хлебцы			Отбор проб	-
					Органолептические показатели: фор- ма, поверхность, цвет, масса, состоя- ние мякиша, вкус, запах, посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесе- ни, количество лома, хрупкость, вид в изломе	-
					Масса нетто	(0,1-5000) г
163.	ГОСТ 5668-68 п.2, п.5				Массовая доля жира	(0,2-33,0) %
164.	ГОСТ 5669-96				Пористость мякиша	(1,0-90,0) %
165.	ГОСТ 5670-96				Кислотность	(0,06-24,0) град
166.	ГОСТ 5672-68 п.3, п.4				Массовая доля сахара	(0,2-42,0) %
167.	ГОСТ 5698-51 п.1, п.2				Массовая доля поваренной соли	(0,007-1,0) %
168.	ГОСТ 7128 п.3.2-3.5				Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7		
	п.3.6 п.3.10				Влажность	(0,5-54,0) %		
					Набухаемость	(0,1-6,0) мин		
169.	ГОСТ 8494-96 п.3.1 п.3.4 п.3.6 п.3.7 п.3.11	Хлеб, изделия булочные, из- делия сдобные хлебобулочные изделия, пиро- ги. Пирожки, пончики, суха- ри панировоч- ные, хрустящие хлебцы	10.71 10.72 10.73	-	Отбор проб	-		
							Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, хруп- кость	-
							Определение количества сухарей - лома, горбушек, сухарей уменьшен- ного размера	(0,001-16,0) %
							Влажность	(0,5-24,0) %
							Набухаемость	Соответствует/ не соответствует
170.	ГОСТ 20239-74 п.1 п.3.1.2, п.3.2.2					19	Отбор проб	-
							Металломагнитная примесь	(0,0001-6,0) %
							Массовая доля влаги	(0,5-94,0) %
171.	ГОСТ 21094-75						Массовая доля начинки	(0,1-60,0)%
172.	ГОСТ 24557-89					-	Массовая доля углеводов	(4,0-70,0) %
173.	ГОСТ 25832-89 п.3.3 п.3.5 п.3.6					-	Массовая доля белковых веществ	(0,2-5,0) %
							Массовая доля сорбита	(0,2-12,0) %
174.	ГОСТ 27560-87					19	Крупность помола	(0,0001-16,0) %
175.	ГОСТ 31964-2012 п.5 п. 7.3 п.7.1, п. 7.2 п.7.4 п.7.5 п.7.7 п.7.8 п.7.9					-	Отбор проб	-
							Массовая доля влаги (Влажность)	(0,2-26,0) %
					Органолептические показатели	-		
					Кислотность	(0,06-20,0) град.		
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты на сухую массу	(0,005-0,40) %		
					Сохранность формы макаронных изде- лий	(0-100) %		
					Масса сухого вещества, перешедшее в варочную воду	(0,2-18,0) %		
					Содержание металломагнитной при-	(0,0002-6,0) мг/кг		

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.10				меси	
					Зараженность и загрязненность вредителями	Наличие/отсутствие
176.	ГОСТ Р 52377-2005 п.5, п.6 п.7.1, п.7.2 п.7.3 п.7.4 п.7.5 п.7.6 п.7.7 п.7.8 п.7.9 п.7.10	Хлеб, изделия булочные, изделия сдобные хлебобулочные изделия, пироги. Пирожки, пончики, сухари панировочные, хрустящие хлебцы	10.71 10.72 10.73	19	Отбор и подготовка проб	-
					Органолептические показатели: цвет, форма, запах, вкус	-
					Состояние после варки	-
					Массовая доля влаги (Влажность)	(0,2-26,0) %
					Кислотность	(0,06-20,0) град.
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты на сухую массу	(0,005-0,40) %
					Сохранность формы макаронных изделий	(0-100) %
				19	Масса сухого вещества, перепедшего в варочную воду	(0,2-18,0) %
					Содержание металломагнитной примеси	(0,0002-6,0) мг/кг
					Зараженность и загрязненность вредителями	Наличие/отсутствие
177.	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.8 п.8.5 п.8.6 п.8.7 п.8.9			-	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, хрупкость	-
					Маркировка	-
					Масса нетто	(0,1-5000) г
					Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг	(0,01-99,9) %
					Определение количества лома, горбушек, сухарей уменьшенного размера	(0,01-99,9) %

1	2	3	4	5	6	7	
	п.8.10 п.8.11				Набухаемость	(0,1-6,0) мин	
					Влажность	(0,5-24,0) %	
178.	Инструкция по предотвращению картофельной болезни хлеба. М.1994			-	Признаки болезней и плесени (для хлебобулочных изделий)	Обнаружено/ не обнаружено	
179.	ГОСТ 12571-98	Сахар	10.81	17 23	Массовая доля сахарозы	(40-100) %	
180.	ГОСТ 12571-2013			-	Массовая доля сахарозы	(99,50-99,99) ⁰ Z (99,50-99,99) %	
181.	ГОСТ 12572-93 п.2				Цветность сахара	(10 – 200) ед. опт. плотности	
182.	ГОСТ 12573-2013				Массовая доля ферропримесей	(0,0001-0,0006) %	
183.	ГОСТ 12574-93 п.5				-	Массовая доля золы	(0,010-0,0665)%
184.	ГОСТ 12574-2016 п.6				-	Массовая доля золы	(0,001-0,100)%
185.	ГОСТ 12575-2001 п.5				-	Массовая доля редуцирующих веществ	(0,002-0,1) %
186.	ГОСТ 12576-89				17 23	Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
187.	ГОСТ 12576-2014				-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, чистота раствора, вкус	-
188.	ГОСТ 12578-67				-	Массовая доля мелочи	(0,001-100,0) %
189.	ГОСТ 12578-2016					Массовая доля мелочи	(0,001-100,0) %
190.	ГОСТ 12579-2013				-	Гранулометрический состав	(0,001-100,0) %
191.	ГОСТ 26521-85				-	Масса нетто	(0,1-2000) г
192.	ГОСТ 12569-2011				17 23	Отбор проб	-
193.	ГОСТ Р 54642-2011		-	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-1,0) %		
194.	ГОСТ 5896-51	Изделия кондитерские	10.82	17	Массовая доля спирта	(0-5,03) %	
195.	ГОСТ 5897-90 п.2			18 20	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, аромат, форма, цвет, консистенция, структура, по-	-	

1	2	3	4	5	6	7		
		Изделия кондитерские	10.82		верхность, посторонние примеси			
196.	ГОСТ 5898-87						Кислотность и щелочность	(0,06-45,0) град
197.	ГОСТ 5900-73						Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,2 – 90,0)%
	ГОСТ 5900-2014 п.7 п.8						Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5-50,0) %
198.	ГОСТ 5901-87 п.2 п.3						Массовая доля влаги и сухих веществ	(1,0 – 50,0)%
	п.4						Массовая доля общей золы	(0,020-0,200)%
199.	ГОСТ 5903-89 п.3, п.7						Массовая доля золы, нерастворимой в 10% HCl	(0,020-0,100)%
							Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003-0,00010)%
200.	ГОСТ 5904-82						Массовая доля сахара и редуцирующих веществ	(0,2-90,0) %
							Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
201.	ГОСТ 10114-80						Намокаемость	(1,0-300,0) %
202.	ГОСТ 26811-86						Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,0002-0,02) %
203.	ГОСТ 31681 -2012 п.7, п.9					-	Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и (или) молочных продуктов в шоколадных изделиях	(0-50) %
						-	Массовая доля жира в шоколадных изделиях	(0-60) %
204.	ГОСТ 31682-2012 п. 10.2.2 п.11.2			-	Массовая доля общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях	(0-60) %		
				-	Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях	(0-50) %		
205.	ГОСТ 31723-2012			-	Массовая доля жира	(0-60) %		
206.	ГОСТ 31902-2012 п.7, п.8			-	Массовая доля жира	(0-60) %		
207.	ГОСТ 5472-50 п.3 п.4	Масла растительные, маргарины, спреды, жиры спе-	10.41	09	Органолептические показатели: запах,	-		
			10.42	12	цвет, прозрачность			
208.	ГОСТ 5474-66		10.84	15	Степень прозрачности	(1-50) фем		
				21	Массовая доля золы	(0,001-0,5) %		

1	2	3	4	5	6	7
209.	ГОСТ 5475-69 п.4	циального назначения, эквиваленты, улучшители, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, майонез	10.41 10.42 10.84	22	Йодное число	(5-200) г J ₂ /100 г
210.	ГОСТ 5477-2015 п.5			23	Цветное число	(0-100) %
211.	ГОСТ 5478-90			-	Число омыления	(0,1-10,0) мгКОН/г
212.	ГОСТ 5479-64			17	Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1-2,0)%
213.	ГОСТ 5480-59 п.1			18	Мыло	Наличие/ отсутствие
214.	ГОСТ 5481-2014 п.5			20	Массовая доля нежировых примесей	(0,01-0,4) %
215.	ГОСТ 5482-90 (ИСО 6320-85)			-	Показатель преломления (Рефракция)	(1,300-1,700)
216.	ГОСТ 5485-50			-	Массовая доля минеральных кислот	Наличие/ отсутствие
217.	ГОСТ 5487-50			17	Качественная реакция на хлопковое масло	Наличие/ отсутствие
218.	ГОСТ 5488-50			18	Качественная реакция на кунжутное масло	Наличие/ отсутствие
219.	ГОСТ 11812-66 п.1			20	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10-95,00) %
220.	ГОСТ 26593-85			-	Перекисное число	(0,1-40) ммоль активного кислорода/кг (ммоль (1/2O)/кг)
221.	ГОСТ 26809.2-2014			17	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
222.	ГОСТ 26809-86			18	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
223.	ГОСТ 31753-2012 п.4			20	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	(2,0-2300) мг/кг (0,005-6,0) %
224.	ГОСТ 31756-2012 (ISO 6885:2006)			-	Анизидиновое число	(0-100) %
225.	ГОСТ 31762-2012 п.4.1 п.4.2			17	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
	п.4.3, п.4.4			18	Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	-
	п.4.6, п.4.7, п.4.8., п.4.9			20	Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
	п.4.11			-	Массовая доля жира	(5,0 - 95,0) %
				-	Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	(0,5-5,0) %

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.13	Масла растительные, маргарины, спреды, жиры специального назначения, эквиваленты,	10.41 10.42 10.84		Кислотность (Кислотность, в пересчете на уксусную кислоту)	(0,05 -10,0)%
	п.4.15 П.4.16				Стойкость эмульсии	(90-100) %
	п.4.18 п.4.21				Показатель окислительной порчи (Перекисное число)	(0,1-40) ммоль/кг
					Массовая доля белковых веществ	(0,1-10,0) %
					Концентрация водородных ионов(pH)	(0-14) ед. pH
					Кислотное число	(0,2-30,0) мгKOH /г
226.	ГОСТ 31933-2012 п.7	улучшители, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, майонез		17 18 20	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
227.	ГОСТ 32189-2013 п.5.1 п.5.2 п.5.4, п. 5.6, п.5.7, п.5.8, п.5.10 п.5.11, 5.12, п.5.14 п.5.20, п.5.21 п.5.30				Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция	-
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,5-95,0) %
					Кислотность продукта	(0,5-3,0) °К
					Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
					Массовая доля поваренной соли	(0,1 - 1,5) %
					pH	(1-14) ед. pH
228.	ГОСТ 32190-2013				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
229.	ГОСТ Р 50456-92				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10-95,00) %
230.	ГОСТ 51445-99				Показатель преломления	(1,300-1,700)
231.	ГОСТ Р 51487-99				Перекисное число жира	(0,1-45) ммоль (1/2 O)/кг
232.	ГОСТ Р 52062-2003	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-			
233.	ГОСТ Р 52100-2003			-	Органолептические показатели	-
					Кислотность, Кислотное число	(0,2-30,0) мгKOH/г (0,5-3,0) °К
					Массовая доля молочного жира в жировой фазе	(5,0-85,0)%

1	2	3	4	5	6	7
234.	ГОСТ Р 52465 -2005 Приложение Е Приложение Д		10.41 10.42 10.84	17 18 20	Анизидиновое число Холодный тест	(0-100) % Положительный/ отрицатель- ный
235.	ГОСТ Р 53099-2008				Анизидиновое число	(0-100) %
236.	ГОСТ ISO 3960-2013				Перекисное число	(0-30) м-экв. активного кисло- рода/кг
237.	ГОСТ Р ИСО 3961-2010			-	Йодное число	(1,5-200) г I ₂ /100
238.	ГОСТ ИСО 6320-2012			-	Показатель преломления (рефракция)	(1,300-1,700)
239.	ГОСТ 1750-86 п.2.1 п.2.2 п.2.3 п.2.4 п.2.5 п.2.6.4.2 п.2.6.4.4 п. 2.6.4.3 п.2.7 п.2.9	Консервы овощные, ово- щи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	07 08 11 20	Качество упаковки, маркировка Масса нетто Отбор проб Массовая доля компонентов Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие металлических примесей Массовая доля примесей Количество плодов в 1 кг Массовая доля плодов с дефектами Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, консистенция Массовая доля влаги	Соответствует/ не соответствует (0,1-5000) г - (0,1-5000) г Отсутствие/ наличие (0,0001-0,002) % (0-100)% (1-500) шт (0-100) % - (0,01-50,0) %
240.	ГОСТ 8756.0-70				Отбор и подготовка проб к испытани- ям	-
241.	ГОСТ 8756.1-79 п.2 п.3 п.4			-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистен- ция, вкус Масса нетто/объем Массовая доля составных частей	- (0,1-5000) г/ (50-1000) см ³ (0-100) %

1	2	3	4	5	6	7				
242.	ГОСТ 8756.4-70	Консервы овощные, ово- щи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	07	Массовая доля минеральных примесей	(0,0001-0,1) %				
243.	ГОСТ 8756.9-78			08						
244.	ГОСТ 8756.9-2016			11						
245.	ГОСТ 8756.11-2015 п.6			20	Массовая доля осадка	(1-100)%				
246.	ГОСТ 8756.11-70			20			Массовая доля осадка	(0,2-10,0)%		
247.	ГОСТ 8756.13-87								Прозрачность	Отсутствие/наличие
248.	ГОСТ 8756.18-70 п.2 п.3.3 п.4					-	Прозрачность	отсутствие/наличие		
									Массовая доля редуцирующих саха- ров, общего сахара, сахарозы	(3-80) %
						Герметичность тары	-			
Состояние внутренней поверхности металлической тары	-									
249.	ГОСТ 12231-66							07 08 11 20	Массовая доля составных частей	(0,1-5000) г
250.	ГОСТ 13340.1-77 п.2 п.3 п.4 п.5 п.6 п.7 п.8						Масса нетто	(0,1-5000) г		
						-	Массовая доля мелочи и частиц иной (нестандартной формы)	(0-100) %		
							Крупность помола	(0,01-100,0) %		
							Массовая доля овощей с дефектами	(0-100) %		
							Массовая доля компонентов	(0-100) %		
							Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, за- пах, вкус	-		
					Продолжительность разваривания	(1-60) мин				
		251.	ГОСТ 13340.2-77 п.3				Массовая доля металлических приме- сей	(0,0001-0,002) %		
252.	п.4			-	Зараженность вредителями хлебных запасов Наличие загнивших и заплесневевших овощей	Отсутствие/наличие				

1	2	3	4	5	6	7	
		Консервы овощные, овощи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39		наличие металлических примесей		
253.	ГОСТ 25555.1-2014			07	Массовая доля летучих кислот	(4×10^{-2} до 1)%	
254.	ГОСТ 25555.1-82			08	Летучие кислоты	(0,002-10,0)%	
255.	ГОСТ 25555.4-91			11	Зола и щелочность общей и водорастворимой золы	(0,01-10,0) %	
256.	ГОСТ 25555.5-91 п. 3			20	Массовая диоксида серы	(0,001-1,0)%	
257.	ГОСТ 26186 п.3				Массовая доля хлоридов	(0,2 - 10,0) %	
258.	ГОСТ 26188-84				Концентрация водородных ионов (рН)	(1-14) ед. рН	
259.	ГОСТ 26188-2016				Концентрация водородных ионов (рН)	(2-12) ед. рН	
260.	ГОСТ 26313-84				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-	
261.	ГОСТ 26323-84				Примеси растительного происхождения	(0,0002-12) %	
262.	ГОСТ 26323-2014				Массовая доля растительных примесей	(0,0002-12) %	
263.	ГОСТ 28561-90 п.2				Массовая доля влаги или сухих веществ	(2,0-80,0) %	
264.	ГОСТ 29030-91				Массовая доля растворимых сухих веществ	(2,0-80,0) %	
265.	ГОСТ 29031-91				Массовая доля сухих веществ, не растворимых в воде	(0,01-10,0) %	
266.	ГОСТ 29270 п.5				Нитраты	(10 – 19999) мг/кг	
267.	ГОСТ Р 50475-93				-	Массовая доля нерастворимых в спирте сухих веществ	(0,01-10,0) %
268.	ГОСТ Р 51430-99				07	Массовая доля фосфора	(20,0-350,0) мг/кг
269.	ГОСТ Р 51432-99				08	Массовая доля золы	(1-15) г/кг
					11	Массовая концентрация золы	(1-15) г/дм ³
270.	ГОСТ Р 51433-99				20	-	Минимальное содержание растворимых

1	2	3	4	5	6	7	
					мых сухих веществ	(2-80) °Брикса	
271.	ГОСТ Р 51434-99	Консервы овощные, овощи сушеные. Соки и напитки из фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	-	Титруемая кислотность	(0,2-2,1) % (40-300) ммоль Н ⁺ /дм ³ (2-21) г/дм ³	
272.	ГОСТ Р 51436-99			07	Общая щелочность золы	(5-80) ммольNaOH/дм ³ (5-80) (ммольNaOH/кг)	
273.	ГОСТ Р 51437-99			08	Массовая доля общих сухих веществ	(2,0-25,0)%	
274.	ГОСТ Р 51442-99			11			Массовая доля мякоти
275.	ГОСТ Р 54347-2011			-	Присутствие крахмала в томатопродуктах	отсутствие/наличие	
276.	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2			07	Титруемая кислотность	(0,2-2,1) %	
277.	ГОСТ ISO 762-2013			08	Массовая доля минеральных примесей	(0,0001-0,1) %	
				11			
278.	ГОСТ ISO 763-2011			20	Зола, нерастворимая в соляной кислоте	(0,01-10,0) %	
279.	ГОСТ ISO 2173-2013			-	Массовая доля растворимых сухих веществ (рефрактометр)	(2,0-80,0) %	
280.	ГОСТ ISO 2448-2013			07	Массовая доля этанола	(0,01-10,0) %	
281.	МУ № 5048-89 п.2			08	Нитраты	(6-9093) мг/кг (мг/дм ³)	
282.	ГОСТ 15113.0-77			20	Пищевые концентраты	10.83 10.85 10.86 10.89	04
283.	ГОСТ 15113.1-77 п.3	09	13	Масса нетто			(0,1-5000) г
	п.4	16	17	Объемная масса воздушных зерен			(0,1-1,0) дм ³
	п.5	17	19	Массовая доля отдельных компонентов			(0-100) %
	п.6	21	22	Массовая доля продукта, не соответствующая требованиям нормативной документации			(0-100) %
		25	35	Крупность помола			(0-100) %
	п.7						

1	2	3	4	5	6	7
284.	ГОСТ 15113.2 -77 п.2 п.3 п.4 п.5	Пищевые кон- центраты	10.83 10.85 10.86 10.89	04	Массовая доля минеральных при- месей	(0,0001-0,02) %
				09	Массовая доля посторонних приме- сей	наличие/отсутствие
				13	Массовая доля металлических при- месей	(0,0001-0,0006) %
				16	Зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/отсутствие
				17	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, кон- систенция	-
285.	ГОСТ 15113.3-77 п.2 п.3 п.4			19	Готовность блюда из концентрата к употреблению	-
				21	Оценка дисперсности суспензии по высоте ее слоя	-
				22	Массовая доля влаги	(0,01-20,0) %
				25	Кислотность	(0,027-28,0) градусов
286.	ГОСТ 15113.4 -77 п.2, п.3			25	Массовая доля сахарозы	(0,01-56,0) %
				35	Массовая доля поваренной соли	(0,01-2,0) %
287.	ГОСТ 15113.5-77				Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,01-5,0) %
288.	ГОСТ 15113.6-77				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,01-1,0) %
289.	ГОСТ 15113.7-77 п.2, п.3				Массовая доля жира	(0,01-36,0) %
290.	ГОСТ 15113.8-77 п.2 п.3				Массовая доля каротиноидов	$(0,8 \times 10^{-3} - 6,7 \times 10^{-3})$ %
					Восстанавливаемость	(1-30) мин
291.	ГОСТ 15113.9-77 п.4			-	Массовая доля влаги	(3,0-15,0) %
292.	ГОСТ Р 51181-98			-	Отбор проб и подготовка к испытани- ям	-
293.	ГОСТ 19327-84 п.3.2			-	Давление углекислого газа в бутылках	(0-600) кПа
294.	ГОСТ Р 52610-2006					
295.	ГОСТ Р 55326-2012					
296.	ГОСТ 12258-79	Вина, коньяки,	11.01	22		

1	2	3	4	5	6	7
297.	ГОСТ 12280-75	коньячные спирты, кальвадосы	11.02	-	Массовая концентрация альдегидов	(0,1-100) мг/100 см ³ безводного спирта
298.	ГОСТ 13192-73 п.2		11.03	22	Массовая концентрация сахаров	(0,1-300,0) г/дм ³
299.	ГОСТ 13194-74		11.04		Массовая концентрация метилового спирта	(0,001-4,0) г/дм ³
300.	ГОСТ 13195-73		Массовая концентрация железа		(0,03-10,0) мг/дм ³	
301.	ГОСТ 14138-76		Массовая концентрация высших спиртов		(0,1-400) мг/100 см ³ безводного спирта	
302.	ГОСТ 14139-76		Массовая концентрация средних эфиров		(2,2-540) мг/100 см ³ безводного спирта	
303.	ГОСТ 23943-80 п.1		-		Фактический объем (Полнота налива)	(50-1000) см ³
304.	ГОСТ 31730-2012		-		Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
305.	ГОСТ 32000-2012		-	Массовая концентрация приведенного экстракта	(0-420) г/дм ³	
306.	ГОСТ 32001-2012		-	Массовая концентрация летучих кислот	(0,03-2,4) г/дм ³	
307.	ГОСТ 32030-2013		-	Органолептические показатели	-	
308.	ГОСТ 32051		-	Органолептические показатели: внешний вид (прозрачность, наличие осадка), цвет, аромат (букета), вкус	-	
309.	ГОСТ 32081-2013		-	Относительная плотность	(0,95-1,0) г/см ³	
310.	ГОСТ 32095-2013		-	Объемная доля этилового спирта	(1,3-100,0)	
311.	ГОСТ 32114-2013 п.4	-	Массовая концентрация титруемых кислот	(0,03-20,0) г/дм ³		
312.	ГОСТ 32115-2013	-	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	(1,9-400,0) мг/дм ³		
313.	ГОСТ Р 51620-2000	-	Массовая концентрация приведенного экстракта	(0-420) г/дм ³		
314.	ГОСТ Р 52841-2007	-	Массовая концентрация органических кислот: винная, яблочная, янтарная,	(0,001-0,050) г/дм ³		

1	2	3	4	5	6	7	
					лимонная, молочная		
315.	ГОСТ 3639-79 п.2.1,п.3	Водки и водки особые. Спирты пищевые. Ликеро-водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.01	-	Объемная доля этилового спирта	(0-100) %	
316.	ГОСТ 6687.0-86		11.02	22	Отбор проб.	-	
317.	ГОСТ 6687.2-90 п.4		11.03	23	Массовая концентрация сухих веществ	(0,1-100) %	
318.	ГОСТ 6687.4-86		11.04		Кислотность	(1,0-20,0)см ³ р-ра NaOH 1 моль/дм ³ на 100 см ³ напитка	
319.	ГОСТ 6687.5-86 п.2		11.05		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, аромат	-	
	п.3		11.07		Определение объема	(50-1000) см ³	
320.	ГОСТ 6687.7-88				Массовая концентрация спирта	(0,07-2,40) %	
321.	ГОСТ 12786-80				Отбор проб	-	
322.	ГОСТ 12787-81 п.1				22	Массовая доля спирта	(0,07-9,6) %
	п.3				23	Массовая доля действительного экстракта	(0,07-9,6) %
							Массовая доля сухих веществ в начальном сусле (Экстрактивность начального сусла)
323.	ГОСТ 12788-87 п.1					Кислотность	(1,3-6,0) см ³ раствора NaOH 1 моль/дм ³ на 100 см ³ пива
324.	ГОСТ 12789-87 п.3				-	Цвет	(0,1-4,0) см ³ раствора йода 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды (ц.ед.)
325.	ГОСТ 28188 п.7.7			22	Объемная доля этилового спирта	-	
				23			
326.	ГОСТ 30060-93 п.3			-	Органолептические показатели: внешний вид, прозрачность, аромат, вкус	-	
	п.3.4.5				Высота пены	(1-100) мм	
					Пеностойкость	(0-30) мин	
					Объем продукции	(0-2000) см ³	
327.	ГОСТ 30536-2013			-	Массовая концентрация альдегидов	(0,5-10,0) мг/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7		
		Водки и водки особые. Спирты пищевые. Ликеро-водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.07		Массовая концентрация сивушного масла	(0,5-10,0) мг/дм ³		
							Массовая концентрация сложных эфиров	(0,5-10,0) мг/дм ³
							Объемная доля метилового спирта	(0,0001-0,05) %
328.	ГОСТ 31494 п.7.5					-	Объемная доля спирта	-
329.	ГОСТ 31685					-	Массовая концентрация сухого остатка	(1-20) мг/дм ³
330.	ГОСТ 31764-2012					-	Концентрация водородных ионов (рН)	(3,8-4,8) ед. рН
331.	ГОСТ 31811					-	Объемная доля кротонового альдегида	(0,10-0,40) %
332.	ГОСТ 32035-2013 п.4 п.5.1 п.5.2 п.5.3.1, п.5.3.2 п.5.4					-	Отбор проб	-
						-	Полнота налива	(50-1000) см ³
						-	Органолептические показатели	-
						-	Объемная доля этилового спирта	(0-100) %
						-	Щелочность	(1,5-3,5) см ³ /100см ³
333.	ГОСТ 32036-2013 п.5 п.6.1 п.6.2 п.6.3 п.6.4 п.6.6 п.6.9					-	Отбор проб	-
						-	Полнота налива	(50-1000) см ³
						-	Органолептические показатели	-
						-	Объемная доля этилового спирта	(0-100) %
						-	Проба на чистоту с серной кислотой	соответствует/не соответствует
				-	Проба на окисляемость при 20° С			
				-	Массовая концентрация свободных кислот	(7-22) мг/дм ³ безводного спирта		
334.	ГОСТ 32037-2013			-	Двуокись углерода	(0-600) кПа		
335.	ГОСТ 32038-2012			22	Массовая доля двуокиси углерода	(0-600) кПа		
				23				
336.	ГОСТ 32039-2013			-	Массовая концентрация альдегидов	(0,5-12) мг/дм ³		

1	2	3	4	5	6	7		
		Водки и водки особые. Спирты пищевые. Ликеро-водочные изделия. Пиво. Безалкогольные напитки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.07		Массовая концентрация сивушного масла	(0,5-12) мг/дм ³		
							Массовая концентрация сложных эфиров	(0,5-12) мг/дм ³
337.	ГОСТ 32070-2013					-	Объемная доля метилового спирта	(0,0001-0,0500)%
338.	ГОСТ 32080-2013						Массовая концентрация фурфурола	(0,9-15) мг/дм ³
339.	п.4						Массовая концентрация летучих кислот	(0,9-15) мг/дм ³
	п.5.1						Отбор проб	-
	п.5.2						Полнота налива	(50-1000) см ³
	п.5.3.1						Органолептические показатели: цвет изделия	-
	п.5.3.3						Крепость (Объемная доля этилового спирта)	(0-100) %
	п.5.3.4						Крепость (Объемная доля этилового спирта)	(0-100) %
	п.5.4						Крепость (Объемная доля этилового спирта)	(0-100) %
	п.5.5.1						Массовая концентрация общего экстракта	(0,1-47,0) г/100см ³
	п.5.6.1						Массовая концентрация сахара	(0,1-1,5) г/100см ³
	п.5.7						Массовая концентрация кислот	(0,1-1,3) г/100см ³
	п.5.8						Массовая доля двуокиси углерода	(0-600) кПа
340.	ГОСТ Р 51153-98					22 23	Герметичность укупоривания бутылок с изделием	герметично/не герметично
341.	ГОСТ Р 51154-98					22 23	Двуокись углерода	(0-600) кПа
342.	ГОСТ Р 53070-2008					-	Стойкость	соответствует/не соответствует
343.	ГОСТ Р 53193-2008					-	Концентрация водородных ионов (рН)	(3,8-4,8) ед. рН
				22	Массовая концентрация кофеина	(10-1000) мг/дм ³		

1	2	3	4	5	6	7
				23		
344.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.1 п.6.2, п.6.3 п.6.6 п.6.8 п.6.9 п.6.10	Дрожжи хле- бопекарные	10.89.13	-	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус	-
					Массовая доля сухого вещества	(0,0001-54,0)%
					Подъемная сила дрожжей	(1-120) мин
					Кислотность	(1,8-640) мг/100 г дрожжей
					Стойкость	(1,0-144) ч
345.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.1 п.7.2, п.7.3 п. 7.5			-	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус	-
					Массовая доля влаги	(0,0001-20,0)%
346.	ГОСТ 7698-93 п.2.1 п.2.2 п.2.3 п.2.4 п.2.5 п.2.6 п.2.7 п.2.8 п.2.9 п.2.10 п.2.11 п.2.12	Крахмалы Патока	10.62	11 15 17 19 23 35	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Количество крапин	(1-1000) шт.
					Массовая доля влаги	(0,01-84) %
					Массовая доля общей золы	(0,01-1,6) %
					Массовая доля золы, не растворимой в 10 % растворе соляной кислоты	(0,0006-2,0) %
					Кислотность	(0,06 - 40,0) см3
					Массовая доля протеина в кукурузном крахмале	(0,003-2,0) %
					Массовая доля сернистого ангидрида	(0,17-100) мг/кг
					Примеси других видов крахмала	наличие/отсутствие
					Остаток на сите	(0,0001-80) %
					Цветная реакция с йодом	соответствует/не соответствует
347.	ГОСТ Р 50546-93			-	Массовая доля сухих веществ	(0,01-100) %
348.	ГОСТ Р 52060-2003 п.5 п.5.2.1, п.5.2.2.			-	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: вкус,	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.2.3	Крахмалы Патока	10.62		запах прозрачность, цвет патоки, наличие видимых посторонних механических примесей	
	п.5.2.5				Цветность раствора (Цвет йодной пробы)	(0,001-0,2) ед. опт
	п.5.2.8				Массовая доля сухих веществ	(0,01-100) %
					Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухие вещества	(1,0-90,0) %
	п.5.2.9				Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество	(0,01 – 1,6) %
	п.5.2.10				Концентрацияводородных ионов среды (рН)	(3-11) рН
	п.5.2.11				Кислотность	(0,06-40,0) см ³ (0,1-54) мл NaOH/г
	п.5.2.12				Массовая доля сернистого ангидрида	(0,17-100) мг/кг
349.	ГОСТ Р 55800-2013			-	Массовая доля общей золы	(0,01 – 1,6) %
350.	ГОСТ Р 55802-2013			-	Массовая доля влаги	(0,01-84)%
351.	ГОСТ 1936-85 п.2.1	Чай. Напитки чайные	10.83	09 21	Масса нетто	(2,0-1250) г
	п.2.2				Размеры (длина, ширина)	(0,05-500) мм
	п.2.3				Отбор проб	-
	п.2.4				Органолептические показатели	-
	п.2.5				Массовая доля влаги	(0,01-20,0) %
	п.2.6.1				Массовая доля мелочи	(0,01-40,0) %
	п.2.7.1				Массовая доля металломагнитной примеси	(0,0001-0,0014) %
	п.2.8				Посторонние примеси	(0,02-10,0) %
	п.2.9				Массовая доля листовой части	(0,01-100) %
	п.2.10				Размер побегов	(0,05-500) мм
352.	ГОСТ 19885-74 п.2				Содержание танина	(0,005-15,0) %
353.	ГОСТ 28553-90				Массовая доля сырой клетчатки	(0,01-50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
354.	ГОСТ 32572-2013			-	Органолептические показатели: внешний вид чайного листа, определение цвета настоя, определение аромата настоя, определение вкуса настоя, определение внешнего вида разваренного чайного листа	-
355.	ГОСТ ISO 1575-2013			-	Массовая доля общей золы	(0,01-40,0) %
356.	ГОСТ ISO 1576-2013			-	Массовая доля водонерастворимой золы и водорастворимой золы	(0,01-40,0) %
357.	ГОСТ Р ИСО 1839-2011			-	Отбор проб	-
358.	ГОСТ ISO 1572-2013			-	Массовая доля сухого вещества	(0,01-80,0) %
359.	ГОСТ Р ИСО 7513-2012			-	Массовая доля влаги в растворимых чаях	(0,01-12,0) %
360.	ГОСТ Р ИСО 7516-2012			-	Отбор проб	-
361.	ГОСТ Р ИСО 9768-2011			-	Массовая доля экстрактивных веществ и сухого экстракта в настое	(0,01-70,0) %
362.	ГОСТ 13685-84 п.2.10 п.2.15 п.2.16 п.2.18, п. 2.19 п.2.20 п.2.21	Соль	10.84	-	Массовая доля оксида железа	(0,0025-0,15) %
					Массовая доля калий-иона	(0,003-0,1) %
					Гранулометрический состав соли	(0-100) %
					(рН) раствора	(0-14) ед. рН
					Массовая доля ферроцианида калия	(0,0005-0,01) %
					Массовая доля тиосульфата натрия	(0,02-0,8) %
363.	ГОСТ 33769-2016			-	Массовая доля хлор-иона	(58,0-61,0) %
364.	ГОСТ Р 51574-2000			-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
365.	ГОСТ Р 52482-2005			-	Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, цвет соли	
366.	ГОСТ 33770-2016 п.3 п.4			-	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, цвет соли	-
367.	ГОСТ 33771-2016			-	Массовая доля хлористого натрия	(97,0-99,9) %

1	2	3	4	5	6	7
368.	ГОСТ Р 51575-2000			09	Массовая доля йода	$(20-60) \times 10^{-4} \%$
				21	Массовая доля тиосульфата натрия	$(15-40) \times 10^{-3} \%$
				22		
				25		
369.	ГОСТ Р 54345-2011			-	Массовая доля нерастворимого в воде остатка	$(0,010-0,90) \%$
370.	ГОСТ Р 54352-2011			-	Массовая доля магний-иона	$(0,005-0,30)\%$
				-	Массовая доля кальций-иона	$(0,01-0,70) \%$
371.	ГОСТ Р 54353-2011			-	Массовая доля сульфат-иона	$(0,10-1,60) \%$
372.	ГОСТ Р 54729-2011			-	Массовая доля влаги	$(0,05-5,00)\%$
373.	ГОСТ 32775-2014 Приложение Б Приложение В.1-В.2 Приложение Г	Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	10.83	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат, примеси, дефекты	-
					Содержание экстрактивных веществ	$(0,01-70,0) \%$
					Степень помола	$(0,01-100) \%$
374.	ГОСТ 32776-2014 Приложение Б Приложение В			-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат, примеси, дефекты	-
					Продолжительность растворения в воде	$(0,1-6,0) \text{ мин}$
375.	ГОСТ Р 51182-98			-	Массовая доля кофеина	$(0,03- 5,40) \%$
376.	ГОСТ Р 51449-99			-	Отбор проб	-
377.	ГОСТ Р 51450-2010			-	Органолептические показатели :дефекты	-
378.	ГОСТ Р 51881-2002			09	Органолептические показатели	-
					Концентрация водородных ионов напитка (рН)	$(3,0-11,0) \text{ ед.рН}$
					Полная растворимость	$(0,1- 6,0) \text{ мин}$
379.	ГОСТ Р 52088-2003			09	Органолептические показатели	-
					Массовая доля экстрактивных веществ	$(0,01-70,0) \%$

1	2	3	4	5	6	7
					Степень помола	(0,01-100) %
380.	ГОСТ Р 53067-2008			-	Отбор проб	-
381.	ГОСТ Р 54385-2011			-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат, при- меси, дефекты	-
382.	ГОСТ 52794-2007			-	Массовая доля влаги	(0,01-12,0) %
383.	ГОСТ ISO 6670			-	Отбор проб	-
384.	ГОСТ ISO 6673-2014			-	Массовая доля влаги	(0,01-12,0) %
385.	ГОСТ ISO 11294-2014			-	Массовая доля влаги	(0,01-12,0) %
386.	ГОСТ Р 53068-2008			-	Массовая доля влаги	(0,01-12,0) %
387.	ГОСТ 28875-90 п. 3.1 п.3.2 п.3.3 п.3.4 п.3.5 п.3.6 п.3.7 п.3.8 п.3.9 п.3.10 п.5.3.8	Специи	10.84	09 21 22 25	Маркировка	-
					Масса нетто	(0,01-5000) г
					Органолептические показатели: внешний вид (формы, цвет), запах, вкус пряностей	-
					Зараженность вредителями	наличие/отсутствие
					Массовая доля примесей растительно- го происхождения	(0,01-6,0) %
					Массовая доля металлических приме- сей	(0,0001-0,002) %
					Дефекты внешнего вида	(0,01-1,0) %
					Пораженные плесенью пряности	(0,01-1,0) %
					Массовая доля посторонних мине- ральных примесей	(0,01-1,0) %
					Крупность помола	(0,01-100) %
					Массовая доля легковесных зерен	(0,01-100) %
					Массовая доля влаги	(0,01-24,0) %
					Массовая доля золы	(0,01-12,0) %
					Массовая доля эфирных масел	(0,01-30,0) %
					Массовая доля влаги	(0,01-20,0) %

1	2	3	4	5	6	7	
388.	ГОСТ 28878-90				Массовая доля золы	(0,01-12,0) %	
389.	ГОСТ 28876-90			-	Отбор проб	-	
390.	ГОСТ 28877-90			-	Массовая доля примесей	(0,01-6,0) %	
391.	ГОСТ 28880-90			-	Массовая доля посторонних примесей	(0,01-1,0) %	
392.	ГОСТ Р 53989 -2010 п.4			-	Отбор проб	-	
	п.5				Массовая доля влаги	(5-70) %	
	п.6				Массовая доля примесей	(0,5-25,0) %	
393.	ГОСТ ISO 928-2015			-	Массовая доля общей золы	(0,01-12,0) %	
394.	ГОСТ 4288-76 п.2.8	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясо-содержащие. Яйца и продукты переработки яиц.	10.11	01	Массовая доля хлеба, наполнителя	(0,1-34,2) %	
395.	ГОСТ 7269-79 п.4		10.12	02	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-	
	п.5		10.13	03			
			01.47	04	Органолептические показатели: внешний вид и цвета, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона.	-	
				05			
				15			
				16			
				23			
396.	ГОСТ 8285-91 п.2.1				01	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
	п.2.3				02	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,01-99,9)%
	п.2.4.2			03	Перекисное число	(0,1-20) %	
	п.2.4.3			04	Кислотное число	(0,1-20,0) мгКОН	
	п.2.5			05	Массовая доля свободных жирных кислот (кислотность)	(0,03-3,0) %	
	п.2.6			15			
				16	Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	(0,01-99,0)%	
				23	Массовая доля нитрита	(0,0020-0,01) %	
397.	ГОСТ 8558.1-78 м.1				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-	
398.	ГОСТ 9792-73				Массовая доля хлоридов	(0,02-12,0)%	
399.	ГОСТ 9957-73				Органолептические показатели:	-	
400.	ГОСТ 9959-91						

1	2	3	4	5	6	7		
		Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясо-содержащие. Яйца и продукты переработки яиц.	10.11		внешний вид, цвет, вкус, запах (аромат), консистенция и др.			
401.	ГОСТ 10574-91		10.12		Массовая доля крахмала	(0,03-15,4)%		
402.	ГОСТ 20235.0-74 п.1 п.2		10.13		Отбор проб	-		
			01.47		Органолептические показатели: внешний вид, цвета, состояние мышц на разрезе, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона	-		
403.	ГОСТ 23042-86 п.4				Массовая доля жира	(0,2-99,9) %		
404.	ГОСТ 23392-78 п.6.2				Свежесть мяса	-		
405.	ГОСТ 26183-84				Массовая доля жира	(0,2-99,9) %		
406.	ГОСТ 26186-84 п.3				Массовая доля хлоридов	(0,02-12,0) %		
407.	ГОСТ 26671-85				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-		
408.	ГОСТ 29128-91				Органолептические показатели	-		
409.	ГОСТ 23042-2015				-	Массовая доля жира	(0,2-99,9) %	
410.	ГОСТ 8558.1-2015 п.8					Массовая доля нитрита	(0,00002-0,012) %	
411.	ГОСТ 9957-2015 п.7, п.8					Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %	
412.	ГОСТ 25011-81					Массовая доля белка	(0,02-50) %	
413.	ГОСТ 7269-2015 п.4					Отбор проб и подготовка к испытаниям		
	п.5					Органолептические показатели: внешний вид и цвета, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона		
414.			ГОСТ 31466 п.6, п.7			-	Массовая доля костных включений	(0,10-2,00) %
						-	Массовая доля костных включений	(0,10-2,00) %
415.	ГОСТ 31467-2012				-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-	
416.	ГОСТ 31469-2012 п.5				-	Массовая доля жира	(5,0-70,0) %	

1	2	3	4	5	6	7		
	п.6 п.8 п.9 п.10 п.12 п.14 п.15	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Яйца и продукты переработки яиц.	10.11 10.12 10.13 01.47		Массовая доля сухих веществ	(8,0-99,5) %		
						Массовая доля белка	(4,0-98,0) %	
						Массовая доля свободных жирных кислот	(2,0-14,0) %	
						Посторонние примеси	наличие/отсутствие	
						Массовая доля хлористого натрия	(1,0-25,0) %	
						Концентрация водородных ионов (pH)	(4,5-9,5) ед. pH	
						Растворимость	(15-100) %	
417.	ГОСТ 31470-2012 п. 4, п.6 п. 5 п. 8 п. 9 п. 10 п. 11					-	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, консистенция, запах, свежесть мяса птицы	-
							Общая кислотность	(0,3-10) ⁰ T
							Кислотное число жира	(0,5-30,0) мгKOH/г
					Перекисное число	(0,2-40,0) моль (1/2O ₂)/кг		
					Бензидиновый тест на пероксидазу	обнаружено/ не обнаружено		
					Качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы	обнаружено/ не обнаружено		
418.	ГОСТ 31654-2012 п.7.2,7.4 п.7.3			-	Органолептические показатели	-		
					Масса яиц	(1,0-1000,0) кг		
419.	ГОСТ 31655 -2012 п.7.2, п. 7.4 п. 7.3			-	Органолептические показатели	-		
					Масса яиц	(1,0-1000,0) кг		
420.	ГОСТ 31720-2012 п.4 п.5			-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-		
					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, текстура и консистенция, запах, вкус и флейвор	-		
421.	ГОСТ 31930-2012			-	Массовая доля технологически добавленной воды	(0,1-50,0) %		
422.	ГОСТ 32008-2012			-	Массовая доля азота	(5,0-10,0) %		

1	2	3	4	5	6	7	
423.	ГОСТ 32009-2013	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясо-содержащие. Яйца и продукты переработки яиц.	10.11 10.12 10.13 01.47	-	Массовая доля общего фосфора	(0,01-1,5) %	
424.	ГОСТ 33741-2015 п.7			-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус консервов	-
	п. 8					Масса нетто	(0,1 – 5000) г
	п. 9					Массовая доля составных частей	(0-100) %
425.	ГОСТ 31787-2012					01	Остаточная активность кислой фосфатазы (проваренность)
426.	ГОСТ Р 51482-99			02	Массовая доля общего фосфора	(0,100-0,600) %	
427.	ГОСТ Р 51447-99			03			
				04			Отбор проб и подготовка к испытаниям
428.	ГОСТ Р 51478-99			05	Концентрация водородных ионов (рН)	(3,0-11,0) ед.рН	
429.	ГОСТ Р 51479-99			15			
430.	ГОСТ Р 52675-2006 п.7.10			16	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,6-90) %	
431.	ГОСТ Р 53008-2008			23	Массовая доля панировки, мясной начинки, мясного покрытия	(0,1-100) %	
432.	ГОСТ Р 54346-2011			-	Массовая доля панировки, мясной начинки, мясного покрытия	(0,1-100) %	
433.	ГОСТ Р 51604-2000			-	Переокисное число	(0,1-40,0) ммоль активного кислорода/кг жира	
434.	ГОСТ 31796-2012			-	-	Гистологическая идентификация состава:	наличие/отсутствие
						-растительные белковые добавки;	
		-растительные углеводные добавки					
435.	ГОСТ Р 52480-2005	-	-	Гистологическая идентификация состава:	наличие/отсутствие		
				-растительные белковые добавки;			
				-растительные углеводные добавки			
436.	ГОСТ 31474-2012	-	-	Гистологическая идентификация состава:	наличие/отсутствие		

1	2	3	4	5	6	7		
		Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясо-содержащие. Яйца и продукты переработки яиц.	10.11 10.12 10.13 01.47		става: -растительные белковые добавки; -растительные углеводные добавки	наличие/отсутствие		
437.	ГОСТ 31479-2012						Гистологическая идентификация состава: -растительные белковые добавки; -растительные углеводные добавки	
438.	ГОСТ 31500-2012			-		Гистологическая идентификация состава: -растительные белковые добавки; -растительные углеводные добавки	наличие/отсутствие	
439.	МУ «По лабораторному контролю качества продукции общественного питания» Всероссийский институт питания			-		Пероксидаза	наличие /отсутствие	
440.	ГОСТ 1368-2003	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Консервы, пресервы	03.21 10.20	03 12	Длина	(1-100) см		
					Масса нетто	(0,1-5000) кг		
441.	ГОСТ 7631-2008 п. 6			п.7.2 п.7.2	03 12	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, определение признаков жизни живых рыб и живых нерыбных объектов, определение степени наполнения желудка пищей, наличие посторонних примесей, консистенции, запах, вкус, определение состояния внутренней поверхности металлических банок		-
						Длина (высота)	(1-100) см	
						Масса нетто	(0,1-5000) кг	
						Подготовка к анализу	-	
442.	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1	п.2			Массовая доля воды	(0,1-100) %		

1	2	3	4	5	6	7		
	п.3.5.1 п. 3.7.2 п. 5.6.1. п. 8.9.1	Рыба, нерыб- ные объекты промысла и продукты, вы- рабатываемые из них. Консервы, пре- сервы	03.21 10.20		Массовая доля хлористого натрия	(0,1-100) %		
					Массовая доля жира	(0,1-100) %		
					Массовая доля уротропина	(0,02-2,0) %		
					Массовая доля белковых веществ	(0,2-90,0) %		
443.	ГОСТ 20221-90					Определение отстоя в масле	(1,0-100) %	
444.	ГОСТ 26664-85 п.2 п.3 п.4					Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистен- ция, вкус, посторонние примеси	-	
						Масса нетто	(0,1-5000) кг	
						Массовая доля составных частей	(1,0-100) %	
445.	ГОСТ 26808-86 п.2					-	Массовая доля сухих веществ	(10-50) %
446.	ГОСТ 26829-86					03	Массовая доля жира	(0,1-100) %
447.	ГОСТ 27082-2014 п.4					12	Общая кислотность	(0,1-5,0) %
448.	ГОСТ 27207-87						Массовая доля поваренной соли	(0,01-100) %
449.	ГОСТ 28972-91						Активная кислотность	(1,00-12,00) ед. рН
450.	ГОСТ 31339-2006 п 4.3.1.2 п.4.3.1.2а п.5						Отбор проб	-
							Масса нетто, массовая доля снега	(0,01-5000) г
451.	ГОСТ 32157-2013						Массовая доля глазури	(0,01-50) %
452.	ГОСТ Р 51493-99 п.6.5.1						Массовая доля отстоя в масле	(1,0-100) %
453.	ГОСТ Р 51496-99 п.6.5.1, 6.5.2						Масса нетто	(0,01-5000) г
							Масса нетто	(0,01-5000) г
454.	ГОСТ Р 55503-2013						Количество креветок	
					Массовая доля ортофосфатов (в пере- счете на фосфор)	(0,5-20) ‰ (0,5-20) мг/кг (0,05-2,0) %		
					Массовая доля растворимых соедине- ний фосфора и общего фосфора	(0,8-20) ‰ (0,8-20) мг/кг (0,08-2,0) %		
					Массовая доля полифосфатов (в пере- счете на фосфор)	(1-20) ‰ (1-20) мг/кг		

1	2	3	4	5	6	7	
						(0,1-2,0) %	
455.	ГОСТ Р 51492-99			-	Массовая доля отстоя в масле	(1,0-100) %	
456.	ГОСТ 9404-88	Мука, крупа, макаронные изделия	01.12	10	Массовая доля влаги	(0,1-99,0) %	
457.	ГОСТ 26312.1-84 п.2		10.61	11	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-	
			10.73	16			
458.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1, п. 3.2, п. 3.3, п. 3.4 п.3.5		10.86	19	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус	-	
				20			
				21			
				23			
459.	ГОСТ 26312.3-84					Развариваемость	(0-30) мин
						Зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/отсутствие
460.	ГОСТ 26312.4-84 п.3.2 п.3.4					Крупность	(0,0001-100) %
					Примеси: сорная, цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, меловые, красные, с красными полосками ядра риса	наличие/отсутствие	
					Минеральная примесь	(0-100) % наличие/отсутствие	
					Доброкачественное ядро	(0-100) %	
461.	ГОСТ 26312.5-84				Зольность	(0,0001-10,0) %	
462.	ГОСТ 26312.6-84				Кислотность	(0,06-24,0) град	
463.	ГОСТ 26312.7-88				Влажность	(0,1-99,0) %	
464.	ГОСТ 26361-2013				Белизна	(0-100) у.е.	
465.	ГОСТ 26971-86				Кислотность	(0,06-24,0) град	
466.	ГОСТ 27493-87				Кислотность	(0,01-24,0) град	
467.	ГОСТ 27494-87				Массовая доля золы	(0,001-10,0) %	
468.	ГОСТ 27495-87				Автолитическая активность	(1,0-100) %	
469.	ГОСТ 27558-87				Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст	-	
470.	ГОСТ 27559-87				Зараженность и загрязненность вре-	наличие/отсутствие	

1	2	3	4	5	6	7	
					дителями хлебных запасов		
471.	ГОСТ 27668-88				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-	
472.	ГОСТ 27670-88				Массовая доля жира	(0,01-36,0) %	
473.	ГОСТ 27676-88				Число падения	(60-900) с	
474.	ГОСТ 27839-2013 п.9.2				Количество клейковины	(0,4-60,0) %	
					Качество клейковины	(0-120) ед. ИДК	
475.	ГОСТ 28797-90				Содержание сухой клейковины	(0,4-60,0) %	
476.	ГОСТ 27494-2016 п.6.4			-	Массовая доля золы (зольность) в пересчете на сухое вещество	(0,38-1,94) %	
477.	ГОСТ 31699-2012			-	Количество сырой клейковины	(22,8-30,8) %	
					Качество сырой клейковины	(41-120) ед. ИДК	
478.	ГОСТ 31700-2012			-	Кислотное число жира	(2-200) мг КОН на 1 г жира	
479.	ГОСТ 31750-2012 п.4.7			-	Зольность	(0,005 – 4,0) %	
480.	ГОСТ Р 52810-2007			-	Зола, нерастворимая в 10% соляной кислоте	(0,005 – 0,4) %	
481.	ГОСТ Р 51413-99			-	Кислотное число жира	(2-200) мг КОН на 1 г жира	
482.	ГОСТ 80-96 п.5.3	Кормовые продукты перерабатывающих предприятий: жмыхи, проты, отруби, барда кормовая. Зерно злаковых и бобовых культур на кормовые цели	01.11	-	Посторонние примеси	наличие/отсутствие	
483.	ГОСТ 13496.4-93 п.2		01.26	-	Массовая концентрация азота и сырого протеина	(0,01-90,0) %	
484.	ГОСТ 13496.8-72				-	Крупность	(0,01-15,0) %
485.	ГОСТ 13496.9-96 п.4				-	Металлопримеси	(0,0001-0,02) %
486.	ГОСТ 13496.12-98				-	Кислотность	(0,01-20,0) %
487.	ГОСТ 13496.13-75				-	Зараженность и поврежденность вредителями, шт. в 1 кг	наличие/отсутствие
488.	ГОСТ 13496.19-93 п.7			01.11	-	Нитраты	(24-9033) мг/кг
489.	ГОСТ 13979.0-86			01.26	-	Отбор проб	-
490.	ГОСТ 13979.4-68				-	Органолептические показатели: цвет, запах, количество темных включений, содержание мелочи	-
491.	ГОСТ 13979.5-68				-	Металлопримеси	(0,0001-0,02)%

1	2	3	4	5	6	7	
492.	ГОСТ 13979.6-69 п.2, п.3			-	Массовая доля общей золы в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,01-8,0)%	
493.	ГОСТ 26226-95 п.1			-	Массовая концентрация сырой золы	(0,01-8,0)%	
494.	ГОСТ 31675-2012 п.5,п.6			-	Массовая концентрация сырой клетчатки	(0,01-80,0)%	
495.	ГОСТ 32044.1-2012			-	Массовая концентрация азота и сырого протеина	(0,01-90,0)%	
496.	ГОСТ 32045-2012			-	Массовая концентрация золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,01-30,0)%	
497.	ГОСТ Р 53153-2008			-	Массовая концентрация сырого жира	(0,01-20,0)%	
498.	ГОСТ 13496.15-97			-	Массовая концентрация сырого жира	(0,01-20,0) %	
499.	ГОСТ 13496.3-92				Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-30,0) %	
500.	ГОСТ Р 54705-2011 п.4, п.5			-	Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-30,0) %	
501.	ГОСТ 54951			-	Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-30,0) %	
502.	ГОСТ 10844-74	Зерновые и зернобобовые культуры	01.11	07	Кислотность	(0,06-10,0) град	
503.	ГОСТ 10845-98		01.26	08	Крахмал (Содержание крахмала)	(40-65)%	
504.	ГОСТ 10846-91			10	Массовая доля белка	(0,1-100) %	
505.	ГОСТ 10847-74			12	Зольность	(0,0001-10,0) %	
506.	ГОСТ 10967-90 п.4.1, 4.2					Органолептические показатели: запах, цвет	-
507.	ГОСТ 10987-76					Стекловидность	(1,0-100) %
508.	ГОСТ 12136-77					Экстрактивность ячменя	(3,7-9,7) %
509.	ГОСТ 13586.3-83					Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
510.	ГОСТ 13586.4-83					Поврежденные клопом-черепашкой	(0,1-100) %
511.	ГОСТ 13586.5-93					Влажность	(0,2-94,0) %
512.	ГОСТ 13586.6-93					Зараженность вредителями	(0,1-100) %
513.	ГОСТ 13586.5-2015				-	Влажность	(0,2-94,0) %

1	2	3	4	5	6	7
514.	ГОСТ Р 56105-2014	Зерновые и зернобобовые культуры	01.11 01.26	-	Массовая доля ядра	(0,1-100) %
515.	ГОСТ 19092-92			Массовая доля ядра	(0,1-100) %	
516.	ГОСТ 13586.3-2013			-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
517.	ГОСТ 22983-88			-	Массовая доля ядра	(0,1-100) %
518.	ГОСТ 28673-90			-	Массовая доля ядра	(0,1-100) %
519.	ГОСТ 29033-91			07	Массовая доля жира	(0,01-36,0) %
520.	ГОСТ 29143-91			08	Влажность	(0,2-94,0) %
521.	ГОСТ 29305-92			10	Влажность	(0,2-94,0) %
522.	ГОСТ 30483-87 п.3.3 п.3.5			12	Поврежденные клопом-черепашкой	(0,1-100) %
					Металломагнитная примесь	(0,1-100) %
523.	ГОСТ 31646-2012				Зерна с признаками фузариоза	(0,1-5,0) %
524.	ГОСТ 30498-97			-	Число падения	(60-900) с
525.	ГОСТ 31683-2012 п.5.4.1			-	Массовая доля сбраживаемых углеводов (сырья для производства этилового спирта)	Диапазон измеряемых массовых долей сбраживаемых углеводов соответствует их природному содержанию в каждой культуре зерна
526.	ГОСТ Р 51411 (ИСО 2171-93)			-	Зольность	-
527.	ГОСТ Р 54478-2011 п.9.2			-	Количество клейковины Качество клейковины	(22,8-30,8)% (41-120) ед. ИДК
528.	ГОСТ Р 54895-2012			-	Натура	(0,1-4000) г/дм ³
529.	ГОСТ 3622-68			Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51	04
		10.52	16			
530.	ГОСТ 3623-73 п.6.2 п.7.2	10.86	17		Пероксидаза Фосфатаза	обнаружено/не обнаружено
531.	ГОСТ 3623-2015 п.6.2 п.7.2		19			
			20		Пероксидаза Фосфатаза	обнаружено/не обнаружено
532.	ГОСТ 3624-92			21	Кислотность Титруемая кислотность	(0,1-4,0) °К (1,0-250,0) °Т

1	2	3	4	5	6	7
533.	ГОСТ 3626-73	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86	04 16 17 19 20 21	Массовая доля влаги и сухих веществ, сухих обезжиренных веществ	(0,01-100) %
534.	ГОСТ 3627-81 п.2; п.4; п.5				Массовая доля хлористого натрия	(0,1 – 8,0) %
535.	ГОСТ 5867-90 п.2; п.4				Массовая доля жира	(0,1-99,9) %
536.	ГОСТ 8218-89				Степень чистоты	(1-3) степень
537.	ГОСТ 13928-84				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
538.	ГОСТ 22760-77				Массовая доля жира	(0,5-30) %
539.	ГОСТ 23327-98				Массовая доля белка	(0,1- 100) %
540.	ГОСТ 24065-80				Карбонат или бикарбонат натрия (сода)	Наличие/отсутствие
541.	ГОСТ 24066-80				Аммиак	Наличие/отсутствие
542.	ГОСТ 24067-80				Перекись водорода	Наличие/отсутствие
543.	ГОСТ 25101-82				Точка замерзания	[(-0,505) – (-0,575)] °С
544.	ГОСТ 25228-82				Термоустойчивость к алкогольной пробе	(I -V) группы
545.	ГОСТ 28283-89 п.6				Органолептические показатели: вкус, запах	-
546.	ГОСТ 29245-91 п.3, п.5. п.6, п.7				Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция, цвет, состояние внутренней поверхности металлических банок	-
547.	ГОСТ 29246-91				Массовая доля влаги и сухих веществ, сухих обезжиренных веществ	(0,01-100) %
548.	ГОСТ 29247-91 п.3				Массовая доля жира	(0,1-80,0) %
549.	ГОСТ 29248-91				Массовая доля сахарозы	(1,0 -50,0) %
					Массовая доля лактозы	(0,04-90,00) %
550.	ГОСТ 30305.2-95				Массовая доля сахарозы	(0,04-90,00) %
551.	ГОСТ 30305.3-95				Кислотность	(0,25-250) °Т
552.	ГОСТ 30305.4-95				Индекс растворимости	(0,1-10,0) см ³

1	2	3	4	5	6	7
553.	ГОСТ 30562-97	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51 10.52 10.86		Точка замерзания	$[(-0,408) - (-0,600)]$ °C
554.	ГОСТ 30648.1-99 п.4				Массовая доля жира	(0,1-80,0) %
555.	ГОСТ 30648.2-99 п.5				Массовая доля белка	(0,1-100) %
556.	ГОСТ 30648.3-99 п.4				Массовая доля влаги и сухих веществ, сухих обезжиренных веществ	(0,01-100) %
557.	ГОСТ 30648.4-99 п.4				Кислотность	(0,25-250) °T
558.	ГОСТ 30648.5-99				Активная кислотность	(3,0-8,0) ед. рН
559.	ГОСТ 30648.6-99				Индекс растворимости	(0,1-10,0) см ³
560.	ГОСТ 30648.7				Массовая доля сахаров	(5,0 -30,0) %
561.	ГОСТ 31584-2012 (ISO 9874:2006)				Содержание общего фосфора	(3,0 -17,0) %
562.	ГОСТ 31688-2012 п.7.5; п.7.10				Массовая доля сухого молочного остатка	(0,1 -100,0) %
					Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(1,0-68) %
563.	ГОСТ 31690 п.7.10				Массовая доля сахара	(1,0-50,0)%
564.	ГОСТ 31976-2012				Титруемая кислотность	(5,00-30,0)ммоль/г (50 -180)°T
565.	ГОСТ 31977-2012				-	Насыпная плотность (0,10-1,00) г/см ³
566.	ГОСТ 31978-2012				04	Активная кислотность (3,0-11,0) ед. рН
567.	ГОСТ 31980-2012				16	Содержание общего фосфора (0,1-3,000) %
568.	ГОСТ 31981-2013 п.7.2 п.7.3 п.7.9				17 19 20 21	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет Массовая доля белка в молочной основе (1,0-68) % Массовая доля СОМО (0,1-18,0) %
569.	ГОСТ 32189-2013 п 5.1 п.5.2, п.5.3					Отбор проб Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция, прозрачность -

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.4.-5.8	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло		04	Массовая доля влаги и летучих веществ	(7,0-39,0) %
	п.5.10		10.51	16	Кислотность	(0,5-3,0) °К
	п. 5.11.-5.14.		10.52	17	Массовая доля жира	(0,03-100,0) %
	п. 5.20, п. 5.21		10.86	19	Массовая доля поваренной соли	(0,002-1,5) %
570.	ГОСТ 32892-2014			20	Активная кислотность	(3,0-8,0) ед. рН
571.	ГОСТ Р 53359-2009			21	Водородный показатель (рН)	(0,1-14,0) ед. рН
572.	ГОСТ 33613-2015				Активная кислотность	(3,0-8,0) ед. рН
573.	ГОСТ Р 51456-99				Водородный показатель (рН)	(0,1-14,0) ед. рН
574.	ГОСТ Р 51455-99				Титруемая кислотность	(5,00-30,0)моль/г
575.	ГОСТ Р 51462-99				Насыпная плотность	-
576.	ГОСТ Р 51463-99				Массовая доля золы Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество	(0,03-17,0) % (1,0-25,0) %
577.	ГОСТ Р 51464-99				Массовая доля влаги и сухих веществ, сухих обезжиренных веществ	(0,2-24,0) %
578.	ГОСТ Р 51466-99				Массовая доля «связанной» золы в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,03-15,0) %
579.	ГОСТ Р 51469-99				Массовая доля сахаров (лактозы)	(1,0 -50,0) %
580.	ГОСТ Р 52253 Приложение Б				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция,	-
581.	ГОСТ Р 52686-2006 п.8.8				Массовая доля влаги в обезжиренном сыре	(1,0-80,0)%
582.	ГОСТ 31688 п. 7.5				Массовая доля сухого молочного остатка	(0,1 -100,0) %
583.	ГОСТ Р 53951-2010				Массовая доля белка	(0,1-100) %
584.	ГОСТ Р 54607.3-2014				Органолептические показатели	-
					Степень термического окисления	менее1%/более 1%
					Пероксидаза	Обнаружено/не обнаружено
585.	ГОСТ Р 54662-2011			Массовая доля белка	(5,0-55,0) %	

1	2	3	4	5	6	7
586.	ГОСТ Р 53436-2009 п.7.5	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51	04	Массовая доля сухого молочного остатка	(0,1 -100,0) %
587.	п.7.7		10.52	16	Массовая доля белка в сухом молочном обезжиренном остатке	(1,0-68) %
588.	ГОСТ Р 54667-2011 п.6, п. 10		10.86	17	Массовая доля сахарозы	(1,0 -50,0) %
589.	ГОСТ Р 54668-2011 п.7			19	Массовая доля лактозы	(1,0-50,0) %
590.	ГОСТ Р 54669-2011			20	Массовая доля влаги и сухих веществ, сухих обезжиренных веществ	(0,5 - 99,0) %
591.	ГОСТ Р 54756-2011			21	Кислотность	(2 – 250) °Т
592.	ГОСТ Р 54757				Массовая доля сывороточных белков	(0,4-2,00) %
593.	ГОСТ Р 54758-2011				Органолептические показатели: термины и определения	-
594.	ГОСТ Р 54759-2011				Плотность	(1015-1040) кг/м ³
595.	ГОСТ Р 54761-2011				Массовая доля крахмала	(1,0-10,0) %
596.	ГОСТ Р 55246-2012				Массовая доля сухого обезжиренного остатка (СОМО)	(0,5-99,0) %
597.	ГОСТ Р 55247-2012				Массовая доля небелкового азота	(0,005-0,080) %
598.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 5 п.7.6, п.7.7 п. 7.8 п. 7.9 п. 7.10 п. 7.12				Массовая доля жира	(0,1-99,9)%
599.	ГОСТ Р 55331-2012				Отбор проб	-
600.	ГОСТ Р 55361-2012 п. 5 п.7.4, п.7.5, п.7.6 п.7.7				Массовая доля влаги и сухого вещества	(3,0-70,0) %
					Массовая доля жира	(7,0-39,0) %
					Массовая доля поваренной соли	(0,5-10,0) %
					Массовая доля поваренной соли	(1,0-8,0) %
					Массовая доля сахарозы	(5,0-32,0) %
					Массовая доля кальция	(0,100-1,500) %
				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-	
				Массовая доля жира	(0,5-85,0) %	
				Массовая доля влаги и сухих ве-	(0-100)%	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.9, п. 7.10	Молоко и молочная продукция. Сыр. Масло	10.51	04	ществ, сухих обезжиренных веществ	
	п.7.11		10.52	16	Массовая доля влаги	(0,5-60,0) %
	п.7.12		10.86	17	Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	(0,5 – 99,0) %
	п.7.13			19	Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,1 -8,0) %
	п.7.14			20	Массовая доля сахаров	(0,04 -90,00) %
	п.7.15			21	Титруемая кислотность продукта	(1,0- 6,0) °К
	п.7.16				Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0- 6,0) °К
	п.7.18				Титруемая кислотность молочной плазмы	(10 ,0-70,0)°Т
	п.7.26				Активная кислотность (рН) молочной плазмы	(0 -14) рН
					Массовая доля кальция	(0,100 – 1,500) %
601.	ГОСТ Р ИСО 707-2010				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
602.	ГОСТ Р ИСО 5764-2011				Точка замерзания	(-0,408 – (-0,600)) °С
603.	ГОСТ ISO 6731/IDF 21-2012				Массовая доля влаги и сухих веществ, сухих обезжиренных веществ	(0,01-100) %
604.	ГОСТ ISO 6734/IDF 15-2012				Массовая доля влаги и сухих веществ, сухих обезжиренных веществ	(0,1- 99,9) %
605.	ГОСТ Р ИСО 8156-2010				Массовая доля крахмала	(1,0 -10,0)%
606.	ГОСТ Р ИСО 2446-2011				Массовая доля жира	(0,1 – 6,0) %
607.	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011				Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус и др.	-
608.	ГОСТ Р ИСО 22935-3-2011				Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, за-	-

1	2	3	4	5	6	7
					пах, вкус и др.	
609.	ГОСТ 9159-71	Масличные культуры	01.26 10.41	-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
610.	ГОСТ 10852-86			07 08	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
611.	ГОСТ 10853-88			12 15	Зараженность и поврежденность вредителями	наличие/отсутствие
612.	ГОСТ 10854-88			23	Сорная и масличная примесь Вредная примесь	(0,01-30) %
613.	ГОСТ 10855-64			-	Лузжистость	(0,001-0,8)%
614.	ГОСТ 10856-96			07 08 12 15 23	Влажность	(0,01-32) %
615.	ГОСТ 10857-64			-	Масличность	(40-55) %
616.	ГОСТ 10858-77			-	Кислотное число масла	(0,003-12,0) мгКОН/г
617.	ГОСТ 11549-76			-	Чистота семян	(0,01-100) %
618.	ГОСТ 17082.1-93			-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
619.	ГОСТ 17082.2-95			-	Влажность	(0,01-32) %
620.	ГОСТ 17082.3-95			-	Сорная и масличная примесь	(0,01-30) %
621.	ГОСТ 17082.4-88 п.3.1			-	Органолептические показатели: запах	-
622.	ГОСТ 26597-89			-	Кислотное число масла	(0,003-12,0) мгКОН/г
623.	ГОСТ 28238-89	-	Массовая доля олеиновой кислоты	(54-84) %		
624.	ГОСТ 27988-88 п.3.2, п.3.3	07 08	Органолептические показатели: цвет, запах	-		
625.	ГОСТ 30361-96	12 15 23	Заселенность вредителями	наличие/отсутствие		
626.	ГОСТ Р 51410-99	-	Кислотность масла	(0,003-12,0) мгКОН/г		
627.	ГОСТ 1721-85	Плодоовощная	01.21-	07	Отбор проб и подготовка их к испы-	-

1	2	3	4	5	6	7
		продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлаж- денные, замо- роженные	01.28	08	таниям	
			01.13	09	Органолептические показатели:	-
			10.31	11	внешний вид, запах, вкус, наличие	
			10.39	12	больных и поврежденных, отклонения	
				18	по качеству	
				20	Размеры	(1-100) см
					Фракции	(0-100) %
628.	ГОСТ 1722-85			-	Отбор проб и подготовка их к испы- таниям	-
					Органолептические показатели:	-
					внешний вид, запах, вкус, наличие	
					больных и поврежденных, отклонения	
					по качеству	
					Диаметр	(1-15) см
					Фракции	(0-100) %
					Светлые кольца на разрезе	Наличие/отсутствие
629.	ГОСТ 1723-86			-	Отбор проб и подготовка их к испы- таниям	-
					Органолептические показатели:	-
					внешний вид, запах, вкус, наличие	
					больных и поврежденных, отклонения	
					по качеству	
					Скрытая форма зараженности	Наличие/отсутствие
630.	ГОСТ 1724-85			-	Отбор проб и подготовка их к испы- таниям	-
					Органолептические показатели:	-
					внешний вид, запах, вкус, наличие	
					больных и поврежденных	
					Фракции	(0-100) %
631.	ГОСТ 1725-85			-	Органолептические показатели:	-
					внешний вид, запах, вкус	
					Наличие плодов, поврежденных вре-	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7		
		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21- 01.28 01.13 10.31 10.39		дителями и болезнями	(0-100) %		
							Размеры	
632.	ГОСТ 1726-85					-	Внешний вид, запах, вкус, наличие загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами и поврежденных плодов, внутреннее состояние	-
							Размер плодов	(1-100) см
633.	ГОСТ 4427-82					-	Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов	-
							Размер плодов	(1-25) см
							Площадь механических и других повреждений	(0-100) см ²
							Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру	(0-100) %
634.	ГОСТ 4428-82					-	Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов	-
							Размер плодов	(1-25) см
							площадь механических и других повреждений	(0-100) см ²
							Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру	(0-100) %
635.	ГОСТ 4429-82					-	Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов	-
							Размер плодов	(1-25) см
							Площадь механических и других повреждений	(0-100) см ²
					Содержание плодов с отклонениями	(0-100) %		

1	2	3	4	5	6	7
		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21-		по качеству и размеру	
636.	ГОСТ 5312-90		01.28	-	Внешний вид, вкус, запах, цвет	-
			01.13		Наличие овощного гороха, поврежденного вредителями, пораженного болезнями и проросшего; наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	(0-100) %
			10.31			
			10.39			
637.	ГОСТ 6014-68			-	Отбор проб	-
					Наличие свободной земли и примеси; земли, прилипшей к клубням	Наличие/отсутствие
					Размер клубней	(1-25) см
					Внешний вид клубней, наличие клубней с нарастаниями, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями	-
638.	ГОСТ 6828-89			-	Отбор проб	-
				Внешний вид, степень зрелости, вкус и запах, наличие больных и поврежденных ягод земляники	-	
				Размер ягод	(1-25) см	
639.	ГОСТ 6829-89		-	Внешний вид, степень зрелости, наличие ягод черной смородины с повреждениями и больных, с излишней внешней влажностью, минеральной примеси (песок, пыль и др.), сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, а также запах и вкус черной смородины	-	
				Фракции	(0-100) %	

1	2	3	4	5	6	7
		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21- 01.28 01.13 10.31 10.39		Массовую долю черной смородины механически поврежденной и с повреждениями мучнистой росой, заплесневелой и загнившей, не соответствующей товарному сорту	(0-100) %
640.	ГОСТ 6830-89			-	Отбор проб	-
				-	Внешний вид, степень зрелости, вкус, запах	-
				-	Фракции (наличие больных и поврежденных ягод крыжовника)	(0-100) %
641.	ГОСТ 7176-85			-	Отбор проб	-
				-	Наличие свободной земли и примеси; земли, прилипшей к клубням	Наличие/отсутствие
				-	Размер клубней	(1-25) см
				-	Внешний вид клубней, наличия клубней с нарастаниями, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями	-
642.	ГОСТ 7177-80			-	Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых, поврежденных болезнями,	-
				-	Степень зрелости	-
		-	Размер плодов	(1-25) см		
643.	ГОСТ 7178-85	-	Внешний вид, состояние плодов, запах и вкус, наличие живых сельскохозяй-	-		

1	2	3	4	5	6	7		
		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39		зайственных вредителей, дынь, мякоть которых повреждена сельскохозяйственными вредителями, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых,			
						Степень зрелости	-	
						Размер плодов	(1-25) см	
644.	ГОСТ 7194-81					07	Отбор проб	-
						08	Наличие свободной земли и примеси;	Наличие/отсутствие
						09	земли, прилипшей к клубням	
						11	Размер клубней	(1-25) см
						12	Внешний вид клубней, наличия клубней с нарастаниями, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями	-
						18		
						20		
645.	ГОСТ 16270-70				Внешний вид, запах, вкус	-		
					Фракции (больные и поврежденные плоды)	(0-100) %		
646.	ГОСТ 16525-70				Внешний вид	-		
					Средняя масса ореха	(0,1-500) г		
					Консистенция, окраска, вкус, запах ядра	-		
					Влажность ядра ореха	(0,1-50) %		
					Явные повреждения орехов вредителями	Наличие/отсутствие		
					Содержание орехов с треснутой кожурой	(0-100) %		
647.	ГОСТ 16830-71				Отделение посторонних примесей,	-		

1	2	3	4	5	6	7		
		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39		обломков скорлупы, орехов с при-сохшей кожурой			
							Наличие прогорклых ядер в орехах	(0-100) %
							Наличие живых вредителей	(0-100) %
							Количество влаги (влажность)	
							Фракции	
648.	ГОСТ 16832-71						Внешний вид и окраску скорлупы	-
							Размер	
							Отделяемость и выход ядра	(0-100) %
							Количество влаги (влажность ядра)	(0,01-50) %
649.	ГОСТ 16524-70						Внешний вид плодов	-
							Содержание плодов треснувших, раздавленных и перезревших	(0-100) %
650.	ГОСТ 21713-76						Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода	-
							Дефекты мякоти	-
651.	ГОСТ 7967-87					-	Отбор проб	-
							Внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов	-
					Длина	(1-100) см		
					Фракции	(0-100) %		
652.	ГОСТ 7968-89			-	Отбор проб	-		
					Внешний вид, вкус, запах, наличие загнивших, менее плотных, с незначительными проросшими внутренними листочками, с потертостями, загрязненные головки	-		
					Фракции	(0-100) %		
653.	ГОСТ 7975-68			-	Внешний вид	-		

1	2	3	4	5	6	7	
		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21- 01.28 01.13 10.31 10.39		Размер	(1-100) см	
						Содержание плодов раздавленных, треснувших и помятых	(0-100) %
654.	ГОСТ 7975-2013				-	Отбор проб	-
						Внешний вид, степень зрелости тыквы, наличие сельскохозяйственных вредителей, посторонней примеси, плодов других ботанических сортов, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и поврежденными болезнями, раздавленных, треснувших, помятых и гнилых	-
						Степени зрелости	-
						Массовую долю плодов каждой фракции	(0-100) %
655.	ГОСТ 7977-87				-	Отбор проб	-
						Внешний вид, наличие поврежденных болезнями и вредителями и загрязненных луковиц, примеси определяют визуально	-
						Запах и вкус	-
						Длину стрелок и листьев	(1-100) см
				Размер луковиц	(1-25) см		
				Содержания земли, прилипшей к луковицам	(0-100) %		
656.	ГОСТ 13907-86		-	Внешний вид	-		
				Фракции(больные и поврежденные плоды)	(0-100) %		
657.	ГОСТ 13908-68		-	Внешний вид, вкус, наличие больных и поврежденных плодов	-		
				Длина, наибольший поперечный диаметр			

1	2	3	4	5	6	7
658.	ГОСТ 16833-81	Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21- 01.28 01.13 10.31 10.39	-	Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Наличие живых вредителей, ядер поврежденных вредителями	(0,1-20,0) %
					Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта: - массовая доля гнилых; - массовая доля заплесневелых; - массовая доля посторонних примесей.	(0,1-20,0) % (0,1-20,0) % (0,1-20,0) %
					Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта по окраске	(0,1-20,0) %
					Массовая доля ядер, с поверхностными царапинами (для половинок)	(0,1-20,0) %
					659.	ГОСТ 17111-88
Сорная примесь						
Масличная примесь						
Зараженность вредителями						
660.	ГОСТ 19215-73			-	Внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод), а также наличие минеральных примесей	-
					Недозрелые, механически поврежденные и высохшие ягоды	
					Плоды других видов растений (съедобных, несъедобных, ядовитых), плодоножки, мох и другие примеси	
661.	ГОСТ 20450-75			-	Внешний вид ягод (цвет, запах, наличие плесени)	-
					Наличие минеральной примеси (пыль, грязь)	
662.	ГОСТ 21536-76			-	Внешний вид, вкус, цвет, запах	-
					Влажность	

1	2	3	4	5	6	7
					Фракции	
663.	ГОСТ 21714-76			-	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода	-
					Размер груш	
664.	ГОСТ 21715-76			-	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода	-
					Размер айвы	
665.	ГОСТ 21833-76			-	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения вредителями и болезнями	-
					Размер персиков, механические и другие повреждения	
666.	ГОСТ 21921-76			-	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность внутри плода	-
					Размер плодов	
667.	ГОСТ 27198-87			-	Массовой концентрации сахаров	-
668.	ГОСТ 31766-2012 п.6.3 п.6.4 п.6.5	Мед	01.49	-	Концентрация водородных ионов (рН)	(3,0-9,0) ед. рН
					Органолептические показатели: цвет	-
					Массовая доля золы	(0,002-0,9) %
669.	ГОСТ 31768 -2012 п.3.3 п.3.4			-	Массовая доля гидроксиметилфурфурала (ГМФ)	(1,0 – 85,0) мг/кг
					Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль (ГМФ)	отрицательная/положительная
670.	ГОСТ 31770-2012п.5			-	Удельная электрическая проводимость водного раствора меда	(0,10 до 3,00)мСм·см ⁻¹
671.	ГОСТ 31774-2012			-	Массовая доля воды	(13,0 – 25,0) %
672.	ГОСТ 32167-2013			-	Массовая доля редуцирующих сахаров	(70,0-96,0) %
					Массовая доля сахарозы	(1,0-26,0) %
673.	ГОСТ 32169-2013			-	Водородный показатель	(3,0-9,0) ед.рН

1	2	3	4	5	6	7
				-	Свободная кислотность	(10 – 80) мэкв/кг
674.	ГОСТ Р 52834-2007			-	Массовая доля гидроксиметилфурфураля (ГМФ) Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль (ГМФ)	(1,0 – 85,0) мг/кг отрицательная/положительная
675.	ГОСТ Р 54386-2011 п.7 п.10			-	Диастазное число	(3 – 40) ед. Готе
					Массовая доля нерастворимых в воде примесей	(0 – 0,500) %
676.	ГОСТ Р 54644 -2011			-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
677.	ГОСТ 21179-2000 п.6.1 п.6.2 п.6.4 п.6.5 п.6.11 п.6.12 п.6.13 п.6.14	Воск пчелиный	01.49	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
					Органолептические показатели: цвет, структура в изломе, запах	
					Массовая доля механических примесей	(0,001-0,6) %
					Глубина проникновения иглы при 20 °С, мм	(0,1-50,0) мм
					Кислотное число	(0,08-42,0) мг/г
					Число омыления	(0,4-202,0) мг/кг
					Эфирное число	(0,3-160,0) мг/кг
					Йодное число	(0,08-40,0) г йода в 100 г воска
678.	ГОСТ 31920-2012 п.5			-	Влажность (массовая доля воды)	(0,1 – 3,0) %
679.	ГОСТ Р 54377-2011 п.6.3.1, п.6.3.2, п. 6.3.3, п.6.3.4 п.7			-	Наличие фальсифицирующих примесей	наличие/отсутствие
					Температура каплепадения	(60,0-70,0) ⁰ С
680.	ГОСТ 21180-2012 п.6.1 п.6.2	Вощина	01.49	-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
					Органолептические показатели: цвет, запах, толщина ромбиков ячеек, наличие механических повреждений, фор-	-

1	2	3	4	5	6	7
					ма основания ячейки	
	п.6.4				Размеры листа	(1,0-500,0) мм
681.	ГОСТ 28886-90	Прополис	01.49	-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
	п.3.1				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, структур	-
	п.3.2				Окисляемость, с	(1-44) с
	п.3.3				Массовая доля:	(0,01-50,0) %
	п.3.4				- воска;	(0,01-40,0) %
	п.3.5				- механических примесей;	Количество окисляемых веществ в 1 см ³ раствора окислителя на 1 мг прополиса
	п.3.7				Йодное число	(0,03-1,2) мг/см [№]
682.	ГОСТ 28887-90 п.1.2.1	Пыльца цветочная (обножка)	01.49	-	Размер зерна	(0,07-70,0) %
	п.3.1				Отбор проб и подготовка их к испытаниям	(1,0-10,0) мм
	п.3.2				Органолептические показатели: внешний вид, цвет цветочной пыльцы, запах, вкус, консистенция, пораженность плесенью или личинками моли	-
	п.3.4				Массовая доля механических примесей	(0,01-10,0) %
	п.3.5				Массовая доля влаги	(0,06-20,0) %
	п.3.6				Концентрация водородных ионов	(1,0-10,0) ед.рН
	п.3.7				Массовая доля сырого протеина	(0,1-100) %
	п.3.8				Массовая доля сырой золы и мине-	(0,03-8,0) %

1	2	3	4	5	6	7			
	п.3.9				ральных примесей	(0,03-1,2) %			
	п.3.10				Массовая доля флавоноидных соединений	(0,1-5,0) %			
					Показатель окисляемости (подлинности)	(1,0-46,0) с			
683.	ГОСТ 28888-90 п.6.5	Молочко маточное пчелиное	01.49	-	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус, признаки брожения	-			
	п.6.3				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-			
	п. 6.6				Массовая доля сухих веществ	(25-40)%			
	п.6.12				Массовая доля воска	(0,06-30,0) %			
	п.6.7				Показатель окисляемости	(0,1-70,0)%			
	п.6.8				Концентрация водородных ионов (рН)	(1,0-10,0) ед. рН			
	п.6.9				Массовая доля деценовых кислот	(1-20) с			
	п.6.11				Массовая доля сырого протеина	(0,1-100)%			
	п.6.10				Массовая доля восстанавливающих сахаров	(1,0-40,0) %			
					Массовая доля сахарозы	(1,0-21,0) %			
684.	ГОСТ Р 55314-2012							Массовая доля деценовых кислот	(3,0-9,0) %
685.	ГОСТ 31776-2012							Массовая доля воды	(0,06-36,0) %
	п.6.4							Окисляемость	(1,0-46,0) с
	п.6.5							Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора массовой долей 2%	(1,0-10,0) ед. рН
	п.6.6				Массовая доля флавоноидных соединений	(0,1-5,0) %			
	п.6.7				Массовая доля сырого протеина	(0,1-100) %			
	п.6.8				Массовая доля воска	(0,1-50,0) %			
	п.6.9								
686.	ГОСТ 3351-74 п.2	Вода питьевая: расфасованная	11.07 36.00	22	Запах	(0-5) балл			

1	2	3	4	5	6	7	
	п.3 п.5	в емкости (бутилированная вода); систем централизованного и нецентрализованного хозяйственного питьевого водоснабжения: для приготовления напитков, пищевых продуктов, пищевого льда. Вода источников водоснабжения			Привкус	(0-5) балл	
687.	ГОСТ 4011-72 п.2				Мутность	(0,5-5,0) мг/дм ³	
688.	ГОСТ 4245-72 п.2				Железо (общее)	(0,10-2,00) мг/дм ³	
689.	ГОСТ 4386-89 п.1				Хлориды	(10-700) мг/дм ³	
690.	ГОСТ 18164-72				Фториды	(0,05-1,0) мг/дм ³	
691.	ГОСТ 18190-72 п.2 п.3				Общая минерализация (сухой остаток)	(2-2000) мг/дм ³	
692.	ГОСТ 18293-73 п.5				Хлор остаточный свободный	(0,01-1,6) мг/дм ³	
693.	ГОСТ 18308-72				Хлор остаточный связанный	(0,01-1,6) мг/дм ³	
694.	ГОСТ 18309-2014 п.5				Серебро	(0,0001-0,1) мг/дм ³	
695.	ГОСТ 18309-72				Молибден	(0,01-0,5) мг/дм ³	
696.	ГОСТ 18826-73 п.3				Массовая концентрация орто- и/или полифосфатов	(0,010-40) мг/дм ³	
697.	ГОСТ 23268.1				-	Полифосфаты	(0,01-0,4) мг/дм ³
698.	ГОСТ 23268.2-91 п.1				-	Нитраты	(0,01-90,0) мг/дм ³
699.	ГОСТ 23268.5-78 п.2 п.3				22	Органолептические показатели	-
700.	ГОСТ 31861-2012					Массовая доля двуокиси углерода	(0,1-6,0) кгс/см ²
701.	ГОСТ 31862-2012					Кальций	(0,6-260) мг/дм ³
702.	ГОСТ 31868-2012 п.5					Магний	(0,6-260) мг/дм ³
703.	ГОСТ 31940-2012 п.5					Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
704.	ГОСТ 31954-2012 п.4					Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
705.	ГОСТ 31957-2012					Цветность	(1-70) °
706.	ГОСТ 33045-2014		-	Сульфаты	(10-2500) мг/дм ³		
			22	Жесткость	(0,1 -14,0) °Ж		
				Щелочность	(0,1-100) ммоль /дм ³ (0,1-100) м-экв/дм ³		
				Карбонаты, гидрокарбонаты	(0,1-6100) мг/дм ³		
				Аммиак и ионы аммония (Массовая)	(0,1-300,0) мг/дм ³		

1	2	3	4	5	6	7		
	п.5				концентрация аммиака и ионов аммония)			
	п.6				Нитриты (Массовая концентрация нитритов)	(0,003-30) мг/дм ³		
	п.9				Нитраты (Массовая концентрация нитратов)	(0,1-200) мг/дм ³		
707.	ГОСТ Р 51211-98		11.07 36.00		Поверхностно-активные вещества	(0,015-0,25) мг/дм ³		
708.	ГОСТ Р 51232-2008				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-		
709.	ГОСТ Р 52109-2003				Герметичность	герметично/ не герметично		
					Полнота налива	(50-1000) см ³		
710.	ГОСТ Р 55684-2013				Перманганатная окисляемость	(0,5-10) мгО/дм ³		
711.	ГОСТ Р 56237-2014				Отбор проб и подготовка к испытаниям	-		
712.	РД 52.24.495-2005				-	Водородный показатель	(4-10) ед.рН	
713.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				-	Перманганатная окисляемость	(0,25-100)мг О/дм ³	
714.	ГОСТ 4192-82 п.3, п.4				-	Аммиак и ионы аммония суммарно Нитриты	(0,003-3,0) мг/дм ³ (0,003-3,0) мг/дм ³	
715.	ГОСТ 6709-72 п 3.3	Вода дистиллированная		20.13.52. 120	-	Массовая концентрация остатка после выпаривания	(0,001-10) мг/дм ³	
	п.3.5							Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей
	п.3.6						Массовая концентрация нитратов	(менее 0,02/более 0,02)мг/дм ³
	п.3.7						Массовая концентрация сульфатов	(менее 0,5/ более 0,5) мг/дм ³
	п.3.8						Массовая концентрация хлоридов	(менее0,02/более 0,02) мг/дм ³
	п. 3.10						Массовая концентрация железа	(менее 0,05/более 0,05) мг/дм ³
	п. 3.11						Массовая концентрация кальция	(менее 0,8 /более 0,8) мг/дм ³
	п. 3.15						Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КmnO ₄ (O)	(менее 0,08/более 0,08) мг/дм ³
	п.3.16						Концентрация водородных ионов воды	(0,01-14) ед. рН
	п. 3.17						Удельная электропроводность	(0,01-19,990) мС/см

1	2	3	4	5	6	7
716.	ГОСТ 7482-96 п.4.1	Глицерин натуральный дистиллиро- ванный	20.41.10	1520	Отбор проб и подготовка к испытани- ям	-
	п.4.2.1, п.4.3, п.4.4				Органолептические показатели: цвет, прозрачность, запах	-
	п.4.2.2				Цветное число	(0-10) мгJ ₂ /100см ³
	п.4.5.2				Плотность	(1180-1300) г/см ³
	п.4.6				Реакция глицерина	(87,0-100) %
	п.4.7				Массовая доля чистого глицерина	(0,01-4,0) мг КОН/г
	п.4.8				Массовая доля золы	(0,1-3,0) см ³
	п.4.9				Коэффициент омыления	(0,001-0,040) %
	п.4.10				Хлориды	Наличие/отсутствие
	п.4.13				Сернокислые соединения	Наличие/отсутствие
	п.4.14				Углеводы	Наличие/отсутствие
	п.4.15				Акролеин и другие восстанавливаю- щие вещества	Наличие/отсутствие
	п.4.16				Белковые вещества	Наличие/отсутствие
	п.4.17				Железо	Наличие/отсутствие
	п.4.18				Мышьяк	Наличие/отсутствие
717.	ГОСТ 790-89 п.2	Мыло хозяйст- венное	20.41.31. 120	3401	Отбор проб и подготовка к испытани- ям	-
	п.3.1				Органолептические показатели: консистенция, цвет, запах	-
	п.3.2				Качественное число (массовая доля жирных кислот в пересчете на номи- нальную массу куска 100 г)	(5,0 – 99,0) г
	Приложение 3,п.1				Массовая доля неомыляемых органиче- ских веществ и неомыленного жира	(0,1 – 7,0) %
	п.3.4				Массовая доля свободного углекисло- го натрия	(0,6-0,9)%
	п.3.4а				Массовая доля свободной углекислой соды	(0,01 – 1,0)%

