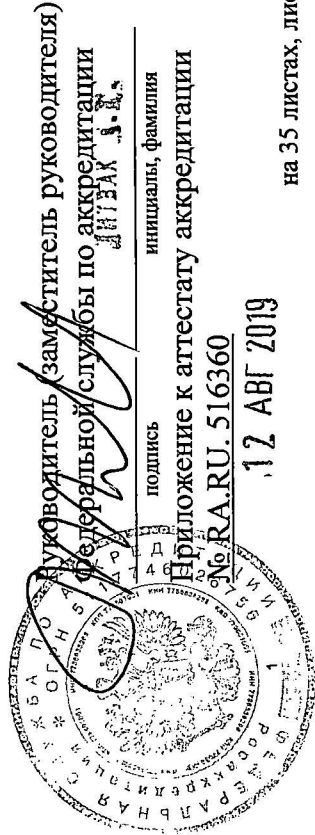


РОСАККРЕДИТАЦИИ



на 35 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

1. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартак, дом № 5 (Литер А-А1)
2. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартак, дом № 1.
3. 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом № 45 «б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братьев Козулиных, д.69.
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Туронтаево, ул.1 квартал, дом № 5.
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
7. 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
8. 671310, Республика Бурятия, Заитравеский район, п. Заитраево, ул. Ленина, дом № 44.
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолоховская, дом № 2.
10. 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
12. 671340, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с. Мухоршибирь, ул.30 лет Победы, д.12.
13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
16. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.
17. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14.
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
19. 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с. Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145.
21. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145а (архив)
22. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартак, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
12. 671340 Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с.Мухоршибирь, ул.30 лет Победы, д.12						
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05;07.12; 04.01	B.cereus/Бактерии B.cereus	От 10 КОЕ/г (см ³)
2.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39;10.84; 10.89; 10.86;	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе C. perfringens;	От 10 КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокислые микроорганизмы	От 1 КОЕ/г (см ³) Обнаружено/не обнаружено
4.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	1601; 1604; 1901 10; 1904; 1905; 2001; 2206	Плесневые грибы, дрожжи/Дрожжи/Плесени/Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г (см ³)
5.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1604; 1602; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г (см ³)
6.	ГОСТ 26968 п.4.1.	Сахар.	10.81	19.02; 19.04; 19.05	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/Дрожжи, плесневые грибы/Бактерии родов Proteus, Moraxella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	От 10 КОЕ/г (см ³) От 10 КОЕ/г (см ³) Обнаружено /не обнаружено
7.	ГОСТ 26968 п.4.2.					
8.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.20; 10.61; 10.71; 10.85; 10.86	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202		
9.	ГОСТ 28566-90	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Бактерии рода Enterococcus	От 1 КОЕ/г (см ³) Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
10.	ГОСТ 29185-2014	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110-140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 10.51.21.120 10.51.56.120, 130,140, 400, 420.420 10.13.14 111; 10.85.13 10.32.19.141 01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11 000 03.21.12.110-130, 190 03.21.20.110-130, 190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000 03.21.49.000 03.21.50.110-180,210 10.61.1-4 10.71.11.110, 10.71.11.120 10.71.11.12 10.72.12.19 10.61,10.71, 10.89 01.13. 10.11	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Сульфитредуцирующие кlostридии/ Мезофильные сульфитредуцирующие кlostридии	Обнаружено /не обнаружено
11.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52; 10.86	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
12.	ГОСТ 30425-п.7-7	Консервы.	10.11; 10.12;	0201; 0302;	Промышленная стерильность	Промышленно-

			10.13; 10.20; 10.32; 10.39; 10.51; 10.86	0711; 0811		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и <i>B. poulu</i> Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i> Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> (или) <i>C. perfringens</i>) Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	стерильно/промышленно- нестерильно Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено Обнаружено / не обнаружено От 10 КОЕ/г (см ²)
13.	ГОСТ 30425 п.7.8.					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	Обнаружено / не обнаружено
14.	ГОСТ 30425 п.7.9.					Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено / не обнаружено -
15.	ГОСТ 30425 п.7.10					Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено / не обнаружено
16.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10		Бактерии группы кишечных палочек (клформных бактерий) Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАМ/Ко личество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ)	Обнаружено / не обнаружено От 10 КОЕ/г (см ²)
17.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10		Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г (см ²)

18.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г (см ³)
19.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)/ Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/г (см ³)
20.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
21.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 1 КОЕ/г (см ³)
22.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302- 0308;0401- 0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)/ <i>E. coli</i>	Обнаружено /не обнаружено
23.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
24.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13;10.20;	0201-0210; 0302-0308;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено

			10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203		
25.	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86; 10.89.	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Escherichia coli /E.coli	Обнаружено /не обнаружено
26.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13;10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено

27.	ГОСТ 31746 6888-1:1999, 2:1999, 3:2003)	(ИСО ИСО 6888- ИСО 6888-	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	2001-2009 2101-2106; 2201-2203 0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	S.aureus/ Стафилококки S.aureus;	Обнаружено /не обнаружено
28.	ГОСТ 32010		Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Бактерии рода Shigella	Обнаружено /не обнаружено
29.	ГОСТ 32064		Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109;	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено /не обнаружено

			10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203			
30.	ГОСТ 32149 п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; Бактерии рода Proteus; Staphylococcus aureus /S.aureus	От 10 КОЕ/г (см ³)	
31.	ГОСТ 32149 п.8				Обнаружено /не обнаружено		
32.	ГОСТ 32149 п.9				Обнаружено /не обнаружено		
33.	ГОСТ 32149 п.10				Обнаружено /не обнаружено		
34.	ГОСТ 32149 п.11				Обнаружено /не обнаружено		
35.	ГОСТ 32901 п.8.4	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112;10 .51.51.110	0401;0406;0407 ; 0402	КМАФАнМ	От 10 КОЕ/г(см ³)	
36.	ГОСТ 32901 п.8.5.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено	
37.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено	
38.	ГОСТ 32901 п.8.8				Промышленная стерильность (КМАФАнМ)	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно	
39.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0410	КМАФАнМ	От 10 КОЕ / г(см ³)	
40.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные	10.12, 10.13	0201-0210	Дрожжи (Д), Плесени (П) Сульфитредуцирующие клубридии	От 10 КОЕ/г(см ³) Обнаружено /не обнаружено	

41.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3	изделия, продукты из мяса птицы			Сульфитредуцирующие кlostридии	Обнаружено / не обнаружено
42.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4				Сульфитредуцирующие кlostридии	Обнаружено / не обнаружено
43.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210	Бактерии рода Proteus;	Обнаружено / не обнаружено
44.	ГОСТ ISO 7218 п.10	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Подсчет микроорганизмов	От 1 КОЕ см ³ (г)
45.	ГОСТ ISO 7218 п.10.4.					
46.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г
47.	ГОСТ Р 54374 п.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено / не обнаружено
48.	ГОСТ Р 54674 п.8.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S.aureus	Обнаружено / не обнаружено
49.	ГОСТ Р 54755 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено / не обнаружено

					0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;			
50.	МУК 4.2.577-96 п.7.1	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов.	10.86	1901 10	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	От 10 КОЕ/г(см³)		
51.	МУК 4.2.577-96 п.7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено		
52.	МУК 4.2.577-96 п.7.3				E.coli;	Обнаружено/не обнаружено		
53.	МУК 4.2.577-96 п.7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/ S.aureus	Обнаружено/не обнаружено		
54.	МУК 4.2.577-96 п.7.4.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено		
55.	МУК 4.2.577-96 п.7.6.				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено/не обнаружено		
56.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.				Количество дрожжей и плесневых грибов/Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г		

57.	МУК 4.2.577-96 п.7.10.					Бифидобактерии	От 10 КОЕ/г(см³)
58.	МУК 4.2.577-96 п.7.12.					Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/ промышленно нестерильно
59.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.					Общее количество бактерий	От 1 КОЕ в 1см³
60.	МУК 4.2.999-00		10.51	0403		В.сегеус/Бактерии V.сегеус	От 1 КОЕ в 1см³
61.	МУК 4.2.1122-02	Кисломолочная продукция	10.51	0403		Бифидобактерии	От 10 КОЕ/г
		Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes;	Обнаружено/не обнаружено	
62.	МУК 4.2.2428-08	Детские молочные смеси и продукты прикорма сухие, специализированные продукты для первого года жизни	10.86	1901 10	Enterobacter sakazakii;	Обнаружено/не обнаружено	
63.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07	2201; 2206	Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От10 КОЕ/см³	
64.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От1 КОЕ/см³	
65.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено/не обнаружено	
66.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.6	Минеральные воды	11.07	-	Общее количество бактерий/Количество	От 1 КОЕ/см³	

					мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	
67.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.3.				Колиформные бактерии/Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	Обнаружено/не обнаружено
68.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.4.				Фекальные колиформные бактерии/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные;	Обнаружено/не обнаружено
69.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.5.				Синегнойная палочка/Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено/не обнаружено
70.	МУК 4.2.1018-01 п.8.1.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202		Общее число микроорганизмов (ОМЧ)/ Общее микробное число	От 1 КОЕ/мл
71.	МУК 4.2.1018-01 п.8.2.	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода. Вода, расфасованная в емкости.			Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ в 100мл НВЧ от 0,3 КОЕ/100мл
72.	МУК 4.2.1018-01 п.8.3.				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл От 0,3 КОЕ/100мл
73.	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.				Колифаги	Обнаружено /не обнаружено в 100мл, От 1 БОЕ/ 100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ/100 мл
74.	МУК 4.2.1018-01 п.8.4.				Споры сульфитредуцирующих кластридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ/20мл
75.	МУК 4.2.1884-04 п.2.7	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии;	Обнаружено /не обнаружено в 100 мл от 0,3 КОЕ /100мл

					Термотолерантные колиформные бактерии	
76.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ); Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено /не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ /100мл
77.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ в 100 мл
78.	МУК 4.2.1884-04 п. 2.10				Семейство Enterobacteriaceae род Salmonella/Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено /не обнаружено
79.	МУК 4.2.1884-04 приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20мл
80.	МУК 4.2.1884-04 приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ/100 мл
81.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				число стафилококков Staphylococcus aureus;	От 2 КОЕ/100 мл
82.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				число стафилококков Staphylococcus aureus;	От 2 КОЕ /100 мл
83.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ) Сальмонелла	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ/100 мл
84.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 7				Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено
85.	МУ 2.1.5.800-99 приложение 8					От 1 БОЕ/100 мл
86.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ) при температуре 37°C; при температуре 22°C;	От 1 КОЕ/1мл
87.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8	Вода-питьевая			Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ); Глюкозоположительные	Обнаружен /не обнаружен в 300 мл От 1 КОЕ/100мл НВЧ от 0,1 КОЕ/100мл

88.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9					коIFORMные бактерии; <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружена /не обнаружена в 1000мл
89.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10					Колифаги;	Обнаружены /не обнаружены в 1000мл
90.	ГОСТ 18963-73 п.4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода,	36.00.11	2201,2202		Общее микробное число(ОМЧ)	От 1КОЕ в 1см ³
91.	ГОСТ 18963-73 п.4.2	используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)				Бактерии группы кишечной палочки	положительный /отрицательный коли-индекс от 3 НВЧ коли-индекса от 0,1/дм ³ коли-титр от менее 0,9 не обнаружено КОЕв 100мл от 0,3 КОЕ /100мл от 1 КОЕ/см ³
92.	ГОСТ 31955.1-2013 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202		<i>E.coli</i> ;	не обнаружено КОЕв 100мл от 0,3 КОЕ /100мл от 1 КОЕ/см ³
93.	МУ № 2657-82 п.5	Поверхность объектов методом смывом	-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0		Общая бактериальная обсеменность (ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); <i>St.aureus</i> Энтеробактерии	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
94.	МУ № 3182-84 п.2	Дистиллированная вода, в том	20.13.52.12021.	-		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³
95.	МУ № 3182-84 п.3	числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для изготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры и прочие вспомогательные материалы (смывная жидкость), воздух	20.10.261; 21.20.23.190; 71.20.11			Плесневые дрожжевые грибы Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); Количество золотистого стафилококка Количество дрожжевых, плесневых грибов Общее количество микроорганизмов;	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ /см ³ От 1 КОЕ / м ³ От 1 КОЕ /м ³ От 1 КОЕ /м ³
96.	МУ № 3182-84 п.4	Поверхность объектов внешней среды, руки, сандеждаметодом смывов	-	-		Бактерии группы кишечных палочек Патогенный (золотистый) стафилококк	Обнаружено /не обнаружено
97.	МУ № 3182-84 п.5	Дистиллированная вода, в том	-	-		Синегнойная палочка	Обнаружено /не обнаружено

		числе для инъекционных растворов до стерилизации, глазные капли, смывы с аптечного стекла, инвентаря, оборудования и рук персонала			Бактерии рода Протея	
98.	Дополнения №5191-90 к МУ №3182-84	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель, сухие лекарственные вещества.	20.13.52.120	-	Пирогенообразующие микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
99.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24	-	Общее количество микроорганизмов S.aureus Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ /м³ От 1 КОЕ /м³ От 1 КОЕ /м³
100.	МУК 4.2.2942-11 п 3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персонала методом смывов в организациях лечебного профиля	-	-	Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки S.aureus Сальмонеллы Условно-патогенные бактерии Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
101.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения	-	-	Стерильность	Стерильно/нестерильно
102.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий- возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-	-	Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы; Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГОБ);	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
103.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7.	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).	71.20.11	-	Общие колиформные бактерии (БГКП) / Индекс БГКП Энтерококки / Индекс энтерококков; патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella/Патогенные бактерии, в том числе	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г Коли-индекс от 1 клетки на 1 г Обнаружено /не обнаружено
104.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8.					
105.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.11.					

			Почва		71.20.11		сальмонеллы Индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
106.	МУ 1446-76 п.4.1					-	Индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
107.	МУ 1446-76 п.4.1						Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
108.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13		Объекты внешней среды. Биологический материал.		-	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
109.	МУ 15/6-5-91 инструкция к применению набора		Паровые и воздушные стерилизаторы		-	-	Эффективность стерилизации с помощью биологических индикаторов	Стерилизация эффективна /стерилизация неэффективна
110.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.1		Дезинфицирующие средства, их компоненты		20.20.14	3808 94	бактерицидная активность	Активна /не активна
111.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.2		Дезинфекционные камеры		-	-	Эффективность дезинфекции с помощью биологического индикатора	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна
112.	МУК 4.2.1035-01 п.5							
113.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1							
114.	МУК 4.2.1035-01 п.10							
115.	МУ 3.1.1.2438-09		Биологический материал от людей. Материал из внешней среды.		01.47.2 10.1 10.3 10.5 36.00.1 36.00.11 36.00.12.000	0201-0204, 0205 00, 0206-0208, 0210, 0401-0408 0701, 0702 00 000 0703-0706, 0707 00, 0708-0712, 0714, 0801-0810	Возбудитель кишечного иерсиниоза Возбудитель псевдотуберкулеза	Обнаружен /не обнаружен
116.	МУК 4.2.2218-07 п.5.		Биологический материал от людей. Материал из внешней среды.		10.8 36.00.1 36.00.11 36.00.12.000	1601 00	Возбудитель холеры	Обнаружен/не обнаружен
117.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3		Биологический материал		-	3002 90 500 0	Бактерий семейства Enterobacteriaceae род Shigella, род Salmonella, род Escherichia, род Citrobacter, род Klebsiella,	Выделено /не выделено

					род Enterobacter, род Hafnia, род Proteus, род Serratia, род Edwardsiella, род Erwinia	
118.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 п.5.1. инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям шигеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120
119.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Антитела к возбудителям сальмонеллезов (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120
120.	МР № 3923-85 от 14.08.85.				Staphylococcus aureus;	Не обнаружено /Обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV-Обильный рост
121.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84.				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено
122.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83				Синегнойная палочка	Выделено /не выделено
123.	МУК 4.2.3065-13 п.6.				Энтерококки;	Обнаружено /не обнаружено
124.	МУК 4.2.3065-13 п.11. инструкция по применению набора реагентов				Бактерии рода коринебактерий; Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Выделено /не выделено Титр от 1:20
125.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				Бактерии рода Bordetella	Обнаружено /не обнаружено
126.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Титр от 1:160
127.	МУК 4.2.1887-04 п.8.1. инструкция по применению набора реагентов				Род Neisseria	Обнаружено /не обнаружено
128.	МУК 4.2.3115-13 п.6.1				Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РНГА(пассивная)) S.pneumonia	Титр от 1:20 Выделено /не выделено
129.	МР № 10-11/31 от 14.04.86.				Бифидобактерий; Лактобактерий;	Обнаружено /не обнаружено От 0,1 КОЕ/1г

130.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6				Дрожжеподобных грибов; Клостридий; <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ; Стафилококки Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ; Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам;	Не выделено / выделено (массивный рост/ не массивный рост)	
131.	МУК 4.2.1890-04 п. 4.3	Культура микроорганизмов	-			Чувствительный/промежуточ ный/резистентный	
132.	МУК 3.1.7.3402-16 п. 9.3.1.	Биологический материал от людей (сыворотка крови).	-		Антитела к возбудителям бруцеллеза (р. Хедлсона)	Отрицательный/сомнитель- ный/положительный /резко положительный	
133.	МУК 3.1.7.3402-16 п. 9.3.2.	Биологический материал от людей (сыворотка крови).	-		Антитела к возбудителям бруцеллеза (р. Райта)	Отрицательный//положитель- ная /резко положительный	
134.	ГОСТ 17.2.3.01-86	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений			Отбор проб		
135.	ГОСТ 12.1.005-88	Воздух рабочей зоны			Отбор проб		
136.	ГОСТ 12.1.014-88	Воздух рабочей зоны			Отбор проб	-	
137.	Р 2.2.2006-05	Воздух рабочей зоны			Отбор проб	-	
138.	РД 52.04.186-89, ч. 1, раздел 2, п. 2.2.	Атмосферный воздух			Отбор проб	-	
139.	РД 52.04.186-89, ч. 1, раздел 2, п. 2.5.	Атмосферный воздух			Отбор проб	-	
140.	РД 52.04.186-89, ч. 1, раздел 3, п. 3.4.	Атмосферный воздух			Отбор проб	-	
141.	РД 52.04.186-89, ч. 1, раздел 4, п. 4.1.	Атмосферный воздух			Отбор проб		
142.	РД 52.04.186-89, ч. 1, раздел 4, п. 4.4.	Атмосферный воздух			Отбор проб		

143.	РД 52.04.186-89, ч.1, раздел 5, п.5.2.1.4	Атмосферный воздух			диоксид азота	0,02-1,4 мг/м ³
144.	РД 52.04.186-89, ч.1, раздел 5, п.5.2.1.6	Атмосферный воздух			оксид азота	0,016-0,94 мг/м ³
145.	РД 52.04.186-89, ч.1, раздел 5, п.5.2.6	Атмосферный воздух			взвешенные частицы (пыль)	разовая - 0,26-50,0 мг/м ³
		Атмосферный воздух			суточная-	0,007-0,69 мг/м ³
146.	РД 52.04.186-89, ч.3, раздел 4, п.4.11	Атмосферный воздух			взвешенные частицы (пыль)	среднесуточная 0,4-150,0 мкг/м ³
147.	РД 52.04.186-89, ч.1, раздел 5, п.5.3.3.5	Атмосферный воздух			фенол	0,004-0,2 мг/м ³
148.	РД 52.04.792-2014	Атмосферный воздух			диоксид азота	0,021-4,3 мг/м ³
					оксид азота	0,028-2,8 мг/м ³
149.	РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений			диоксид серы	0,03-5,0 мг/м ³
150.	РД 52.04.799-2014	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений			фенол	0,003-0,1 мг/м ³
151.	РД 52.04.823-2015	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений			формальдегид	0,01-0,20 мг/м ³
152.	МУ № 1641-77 МЗ СССР	Воздух рабочей зоны			Серная кислота	Предел обнаружения в воздухе 0,5 мг/м ³ (расчётная)
153.	МУ № 1645-77	Воздух рабочей зоны			Гидрохлорид (водорода хлорид)	Предел обнаружения в воздухе 3 мг/м ³ (расчётная)
154.	МУ № 4592-88 МЗ СССР	Воздух рабочей зоны			Кислота этановая (уксусная)	2,5-25 мг/м ³
155.	МУ № 4945-88	Воздух рабочей зоны			Озон	0,05-1,3 мг/м ³
156.	МУ № 5937-91	Воздух рабочей зоны			Щёлочи едкие	0,2-3,5 мг/м ³
157.	ГОСТ 4245-72, п.2	Вода питьевая	36.00.11		Хлориды (хлор-ион) (Cl ⁻)	от 10 - 500,0 мг/дм ³
158.	ГОСТ 4245-72, п.3				Хлориды (хлор-ион) (Cl ⁻)	0,5 - 10 мг/дм ³
159.	ГОСТ 4386-89 п.1 вариант А	Вода питьевая	36.00.11		Фториды (F ⁻)	0,05-5,0 мг/дм ³
160.	ГОСТ 6709-72, п.3.5	Вода дистиллированная	20.13.52.120		Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
161.	ГОСТ 6709-72, п.3.6				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
162.	ГОСТ 6709-72, п.3.7				Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
163.	ГОСТ 6709-72, п.3.8	Вода дистиллированная	20.13.52.120		Хлориды (Cl ⁻)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³

164.	ГОСТ 6709-72, п.3.10					Железо (Fe)	мг/дм ³ менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
165.	ГОСТ 6709-72, п.3.12					Медь (Cu)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
166.	ГОСТ 6709-72 п.3.13					Свинец (Pb)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,0 мг/дм ³
167.	ГОСТ 6709-72 п.3.14					Цинк (Zn)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
168.	ГОСТ 6709-72 п.3.15					Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
169.	ГОСТ 6709-72 п.3.16					Водородный показатель	-1-19 ед. pH
170.	ГОСТ 6709-72 п.3.17					Удельная электрическая электропроводимость при t-20°C	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/м
171.	ГОСТ 18164-72				36.00	Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
172.	ГОСТ 18190-72, п.2				36.00	Активный хлор	0,3 - 300,0 мг/дм ³
173.	ГОСТ 18190-72, п.3					Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³
174.	ГОСТ 18309-2014 п.5 метод А			Вода питьевая, в том числе расфасованная в ёмкости, и природная (поверхностная и подземная) вода	11.07.11.120 36.00.1	Ортофосфаты (Полифосфаты (PO ₄ ³⁻))	0,01-0,4 мг/дм ³
175.	ГОСТ 18309-2014 п.7 метод В			Вода питьевая, природная		Общий фосфор	0,025-1000 мг/дм ³
176.	ГОСТ 31859-2012			Вода: вода централизованных систем питьевого водоснабжения, вода источников нецентрализованного водоснабжения, вода открытых водоёмов, вода водоёмов в местах купания (рекреационного водопользования), вода купально-плавательных бассейнов, вода природная.	11.07.11.120 36.00.1	Химическое потребление кислорода	10-800 мгО/дм ³
177.	ГОСТ 31861-2012			Вода: вода централизованных систем питьевого водоснабжения, вода источников нецентрализованного водоснабжения, вода открытых водоёмов, вода водоёмов в местах купания (рекреационного водопользования), вода купально-плавательных бассейнов, вода природная.		Отбор проб	-
178.	ГОСТ 31868-2012 метод А			Вода питьевая, в том числе расфасованная в ёмкости, и природная (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода	11.07.11.120 36.00.1 36.00.11	Цветность	1-70 градусов
179.	ГОСТ 31868-2012			Вода: вода централизованных систем питьевого водоснабжения, вода источников нецентрализованного водоснабжения, вода открытых водоёмов, вода водоёмов в местах купания (рекреационного водопользования), вода купально-плавательных бассейнов, вода природная.			

	метод Б	источников питьевого водоснабжения			Цветность	1-70 градусов
180.	ГОСТ 31940-2012 п.4. метод 1	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в ёмкости	11.07.11.120 36.00.11		Сульфат-ион (сульфаты)	25-500 мг/дм ³
181.	ГОСТ 31940-2012 п.6. метод 3				Сульфат-ион (сульфаты)	2-50 мг/дм ³
182.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в ёмкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.120 36.00		Жесткость общая	0,1 – 20,0 °Ж
183.	ГОСТ 31957-2012 Метод А 5.3.2	Вода питьевая (в том числе расфасованная в ёмкости), природная (поверхностная, подземная, поверхностная)	36.00 11.07.11.120 36.00		Щелочность	0,1-100 ммоль/дм ³
184.	ГОСТ 31957-2012 Метод А 5.5.5				Гидрокарбонаты	6,1-6100,0 мг/дм ³
185.	ГОСТ 32220-2013, п.9.1	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости	11.07.11.120		Внешний вид	-
186.	ГОСТ 32220-2013, п.9.2				Герметичность упаковки	-
187.	ГОСТ 32220-2013, п.9.3				Полнота налива	-
188.	ГОСТ 33045-2014 Метод А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в ёмкости), природная (поверхностная, подземная, поверхностная), вода для гемодиализа	36.00 11.07.11.120 36.00 21.20.9		Аммиак и ионов аммония	0,1-300,0 мг/дм ³
189.	ГОСТ 33045-2014 Метод Б				Нитриты	0,003-3,0 мг/дм ³
190.	ГОСТ 33045-2014 Метод Д				Нитраты	0,1-200,0 мг/дм ³
191.	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.1	Вода для лабораторного анализа	-		Удельная электрическая проводимость при температуре 25°С	10 ⁻⁷ ·10 ⁻² См/м
192.	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.2				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	обнаружено/не обнаружено
193.	ГОСТ Р 52501-2005 п.6.4				Массовая доля остатка после выпаривания при температуре 110°С	0,1-10,0 мг/дм ³
194.	ГОСТ Р 55683-2013	Вода питьевая	36.00.11		Остаточный активный (общий) хлор на месте отбора проб	(0,15-2,0) мг/дм ³
195.	ГОСТ Р 56237-2014	Вода питьевая	36.00.11		Отбор проб	-
196.	ГОСТ Р 57164-2016, п.4	Вода природная и питьевая, в том числе расфасованная в ёмкости	36.00.1		Отбор проб	-
197.	ГОСТ Р 57164-2016, п.5.8.1		36.00.11		Запах	0-5 балл
198.	ГОСТ Р 57164-2016, п.5.8.2		11.07.11.120		Вкус и привкус	0-5 балл
199.	ГОСТ Р 57164-2016, п. 6				Мутность	1-8 ЕМФ 1-20,0 ЕМФ

200.	РД 52.24.381-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Нитриты (по NO ₂)	0,010 -0,250 мг/дм ³
201.	РД 52.24.395-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Жесткость общая	0,06-13,00 ммоль/дм ³
202.	РД 52.24.405-2005	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2-40,0 мг/дм ³
203.	РД 52.24.407-2017	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³
204.	РД 52.24.419-2005	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
205.	РД 52.24.420-2006	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Биохимическое потребление кислорода	1,0-11,0 мг/дм ³
206.	РД 52.24.421-2012	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Химическое потребление кислорода	4,0-80,0 мг/дм ³
207.	РД 52.24.450-2010	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Сероводород и сульфиды	2-4000 мкг/дм ³
208.	РД 52.24.468-2005	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Взвешенные вещества	5,0-50,0 мг/дм ³ 50,0-200,0 мг/дм ³
209.	РД 52.24.486-2009	Вода поверхностная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,00 мг/дм ³
210.	РД 52.24.495-2017, п.10.1	Вода поверхностная	36.00.1	Водородный показатель	4-14 ед pH
211.	РД 52.24.496-2005, п.9.1	Вода поверхностная	36.00.1	температура	0-50 °С
212.	РД 52.24.496-2005, п.9.2			температура	0-100 °С
213.	РД 52.24.496-2005, п.9.4			запах	0-5 балл
214.	РД 52.24.497-2005 Вариант 1	Вода поверхностная	36.00.1	прозрачность	0-10 см
				Цветность	5-500 градус
215.	РД 52.24.497-2005 Вариант 2		36.00.1		
216.	ПНД Ф 14.1.2.61-96	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12	Марганец (Mn)	5-500 градус визуальный 0,005-10,0 мг/дм ³
217.	ПНД Ф 14.1.2.4.4-95 (издание 2011г.)	Вода питьевая, поверхностная, очищенная сточная	36.00.11 36.00.1	Нитраты (NO ₃)	0,1-100,0 мг/дм ³
218.	ПНД Ф 14.1.2.4.50-96 (издание 2011г.)	Вода питьевая, поверхностная, очищенная сточная	36.00.11 36.00.1	Железо (Fe)	0,05-10,0 мг/дм ³
219.	ПНД Ф 14.1.2.3.100-97 (издание 2016г.)	Вода природная	36.00.1	Химическое потребление кислорода	4,0-2000,0 мг/дм ³
220.	ПНД Ф 14.1.2.101-97	Вода природная, очищенная	36.00.1	Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³

	(издание 2017г.)	сточная	36.00.12			
221.	ПНД Ф 14.1.2:3.110-97 (издание 2016г.)	Вода природная	36.00.1		Взвешенные вещества	3,0-5000,0 мг/дм ³
222.	ПНД Ф 14.1.2:4.111-97 (издание 2016г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00.1		Хлориды (Cl ⁻)	10-10000 мг/дм ³
223.	ПНД Ф 14.1.2:4.112-97 (издание 2011г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00.1 36.00.11		Фосфат-ион (фосфаты) (PO ₄ ³⁻)	0,05-80 мг/дм ³
224.	ПНД Ф 14.1.2:3.4.121-97 (издание 2018г.)	Вода природная, питьевая, подземная	36.00.1 36.00.11		Водородный показатель	1-14 ед pH
225.	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99 (издание 2012г.)	Вода питьевая, природная	36.00.11 36.00.1		Перманганатная окисляемость	0,25-100,00 мг/дм ³
226.	ПНД Ф 14.1.2:159-2000 (издание 2005г.)	Вода природная	36.00.1		Сульфат - ион	10-1000 мг/дм ³
227.	ПНД Ф 14.1.2:4.178-02	Вода питьевая, природная	36.00.11 36.00.1		Сероводород (H ₂ S), сульфиды, гидросульфиды	0,002-10,000 мг/дм ³
228.	ПНД Ф 14.1.2:3.4.179-2002	Вода природная, питьевая, подземная	36.00.1 36.00.11		Фториды (F)	0,1-5,0 мг/дм ³
229.	ПНД Ф 14.1.2:4.213-05	Вода природная, питьевая, очищенная сточная	36.00.11 36.00.1 36.00.12		Мутность	1,0-100,0 ЕМФ (по формазину)
230.	ГОСТ 4011-72, п.2	Вода питьевая	36.00.11		Железо(Fe)	0,1-2,0 мг/дм ³
231.	ГОСТ 4388-72 п.2, вариант А	Вода питьевая	36.00.11		Медь(Cu)	0,02-0,5 мг/дм ³
232.	ГОСТ 4974-2014 п.б. метод А	Вода природная (поверхностные и подземные), в т.ч. вода источников питьевого водоснабжения, а также вода питьевая, в т.ч. расфасованная в ёмкости	36.00.1 36.00.11 11.07.11.120		Марганец (Mn)	0,01-5,0 мг/дм ³
233.	ГОСТ 31866-2012	Вода питьевая, вода поверхностных и подземных источников	36.00.11 36.00.1		Кадмий (Cd)	0,0001-1,0 мг/дм ³
					Медь (Cu)	0,0005-5,0 мг/дм ³
					Свинец (Pb)	0,0001-1,0 мг/дм ³
					Цинк (Zn)	0,0005-10,0 мг/дм ³
234.	МУ 31-03/04	Вода питьевая, вода поверхностных и подземных источников	36.00.11 36.00.1		Кадмий (Cd)	0,0002-0,005 мг/дм ³
					Медь (Cu)	0,0006-1,0 мг/дм ³
					Свинец (Pb)	0,0002-0,05 мг/дм ³
					Цинк (Zn)	0,0005-0,1 мг/дм ³

235.	ГОСТ 17.4.3.01-83	Почвы	71.20.11	Отбор проб	-
236.	ГОСТ 28168-89	Почвы	71.20.11	Отбор проб	-
237.	ГОСТ 26483-85	Почвы	71.20.11	pH	(1-14) ед pH
238.	ГОСТ 26951-86	Почвы	71.20.11	Азот нитратный	2,8-1090,0 мг/кг
239.	МУ 08-47/152	Почвы	71.20.11	Цинк	1-500 мг/кг
	ФР.1.31.2004.01216			Медь	1-500 мг/кг
				Кадмий	0,01-100 мг/кг
				Свинец	0,01-100 мг/кг
240.	ГОСТ 4288-76, п.2.1	Изделия кулинарные и	01.47.2	Отбор проб	-
241.	ГОСТ 4288-76, п.2.2	полуфабрикаты из рублёного мяса	10.11	Масса	1-500,00 г
242.	ГОСТ 4288-76, п.2.3		10.11.31.140, 10.12, 10.13, 10.89.12	Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша	описание
243.	ГОСТ 4288-76, п.2.4			Подготовка проб	-
244.	ГОСТ 4288-76, п.2.5			Массовая доля влаги	0,7-80 %
245.	ГОСТ 4288-76, п.2.6			Кислотность	4-25° Т
246.	ГОСТ 34135-17, п.2.8			Массовая доля хлеба	0,6-40,0 %
247.	ГОСТ 8558.1-2015 п.7	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты, посолочные смеси, рассолы	10.11.	Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012 %
248.	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины и других видов убойных животных		Отбор проб	-
249.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	Массовая доля влаги	1,0-85 %
250.	ГОСТ 9794-2015, п. 8	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	Массовая доля общего фосфора	0,04-0,25
251.	ГОСТ 9957-2015, п.6.2	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	Подготовка проб	-
252.	ГОСТ 9957-2015 п.7	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
253.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясо содержащие продукты	10.11.	Внешний вид. Цвет. Вкус. Состояние поверхности. Запах. Консистенция.	описание

254.	ГОСТ 10574-2016	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных, мясные консервы	10.13	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля крахмала	0,03-15,4 %
255.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.	0207	Отбор проб	-
256.	ГОСТ 31720-2012 п.4	Пищевые яичные продукты,	01.47.	0407-0408	Подготовка проб к испытаниям	-
257.	ГОСТ 31720-2012 п.5	выработанные из пищевых яиц с/х птицы			Отбор проб	описание
258.	ГОСТ 31930-2012 п.4	Замороженное мясо птицы.	10.12.	0207	Внешний вид, цвет, текстура и консистенция	0-80,0%
259.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11., 10.13.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Запах и вкус	1,0-85,0 %
260.	ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты	10.11.	0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля влаги	-
261.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.1	Мясо птицы	10.12.	0207	Отбор проб	Описание
262.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.2				Запах	Описание
263.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.3				Прозрачность и аромат бульона	Описание
264.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.5				Консистенция и состояние мышц на разрезе	Описание
265.	ГОСТ 3623-2015 п.6.2	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка, творог, сметана, сливочное масло, кисломолочные продукты и другие молочные продукты	10.51.	0401, 0403-0406	Внешний вид и цвет	Обнаружено / не обнаружено
266.	ГОСТ 3623-2015 п.7.			0401-0406	Пероксидаза	Обнаружено / не обнаружено
267.	ГОСТ 3627-81 п. 2, п.4	Сыр, творог, масло сливочное.	10.53.	0405-0406	Фосфатаза	0,1-7,0 %
268.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Массовая доля хлористого натрия	0,5-70,0 %
269.	ГОСТ 24065-80	Молоко.	10.53.	0401	Массовая доля жира	Присутствует/ отсутствует
270.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко.	10.53.	0401	Сода	Присутствует/ отсутствует
271.	ГОСТ 24067-80	Молоко.	10.53.	0401	Аммиак	Присутствует/ отсутствует
272.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты.	10.53.	0401-0404	Перекись водорода	-
273.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51.3.	0405	Отбор проб	-
					Подготовка проб к анализу	

274.	ГОСТ 28283-2015	Молоко сырое и термически обработанное коровье	10.51		Запах, вкус	0-5 балл
275.	ГОСТ 29245-91 п.3	Молочные консервы	10.51.	0401-0404	Вкус и запах, консистенция, цвет	описание
276.	ГОСТ 29245-91 п.4				Герметичность металлических банок	описание
277.	ГОСТ 29245-91 п.5				Определение состояния внутренней поверхности металлических банок	описание
278.	ГОСТ 29246-91 п.2.2, 3.1.	Сухие молочные и молочносодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги	0,5-25 %
279.	ГОСТ 29247-91 п.3, п.4	Сгущенные и сухие молочные и молочносодержащие консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля жира	1,0-40,0%
280.	ГОСТ 29248-91 п.4	Сгущенные и сухие молочные и консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля сахарозы	1-50,0 %
281.	ГОСТ 29248-91 п.5				Массовая доля лактозы	1-55,0 %
282.	ГОСТ 30305.1-95 п.4	Сгущенные молочные консервы	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги	2,0-50,0 %
283.	ГОСТ 30305.3-95 п.5	Сгущенные молочные консервы, сухие молочные продукты	10.51.	0401-0404	Кислотность	1,0-150,0 °Т
284.	ГОСТ 32892-2014	Молоко и молочные продукты.	10.51.	0401-0406	Активная кислотность (рН)	3-8 ед. рН
285.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
286.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7.	Молоко и продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Кислотность	2-250° Т
287.	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и продукты его переработки	10.51.	0401-0404	Плотность	1015-1040 кг/м³
288.	ГОСТ Р 54759-2011 п.7	Продукты переработки молока.	10.51.	0401-0404	Массовая доля крахмала	1,0-10,0 %
289.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты.	10.51.	0401-0404	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0,5-99,0 %
290.	ГОСТ Р 55063-2012, п.5	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4.	0406	Отбор проб и подготовка проб	-
291.	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.6				Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0%
292.	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.8				Массовая доля жира	7,0-39,0%
293.	ГОСТ Р 55063-2012, п.7.10				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0-8,0%
294.	ГОСТ Р 55361-2012, п.5	Жир молочный, масло и паста	10.53.3	0405	Отбор и подготовка проб	-
295.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.4, 7.5	масляная из коровьего молока			Массовая доля жира	50,0-75,0 %
296.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.6, 7.7				Массовая доля влаги	0,5-60,0 %
297.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.12				Массовая доля хлористого натрия	0,5-3,0%

						(поваренной соли)		
298.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.14					Кислотность титруемая	1,0-6,0°K	
299.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.15					Кислотность титруемая жировой фазы	1,0-6,0°K	
300.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.16					Кислотность титруемая молочной плазмы	10,0-70,0°K	
301.	ГОСТ 7631-2008 п.6			10.20	0302-0308	Внешний вид и цвет, консистенция, посторонние примеси, запах	Описание, обнаружено/ не обнаружено	
302.	ГОСТ 7636-85 п.2			10.20.	0303-0308, 1604-1605	Подготовка к анализу средней пробы	-	
303.	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1, п.3.5.2					Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8%	
304.	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1, п.3.3.2					Массовая доля воды	1,0-90,0%	
305.	ГОСТ 7636-85 п.7.12					Перекисное число	0,03-1,3 ммоль активного хлорода/ кг	
306.	ГОСТ 26664-85 п.2			10.20.	1604, 1605	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	описание	
307.	ГОСТ 26664-85 п.3					Масса нетто	0-100,0%	
308.	ГОСТ 26664-85 п.4					Массовая доля составных частей	5,0-95,0%	
309.	ГОСТ 26808-86 п.2			10.20.	1604, 1605	Массовая доля сухих веществ	1-90 %	
310.	ГОСТ 27082-2014 п.4			10.20.	1604, 1605	Общая кислотность	0,3-0,7 %	
311.	ГОСТ 27207-87			10.20.	1604, 1605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0%	
312.	ГОСТ 28972-91			10.20	1604 1605	pH	3,0-10,0 ед pH	
313.	ГОСТ 31339-2006, п.5			10.20	1604-1605	Отбор проб	-	
314.	ГОСТ 31339-2006 п.4.3.1.2а					Массовая доля глазури	0-5,0%	
315.	ГОСТ 9404-88			10.61.	1101-1103, 1105-1106	Влажность	1-30 %	
316.	ГОСТ 26312.1-84			10.61.	1103	Отбор проб	-	
317.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1			10.61.	1103	Цвет	Описание	
318.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.2					Запах	Описание	
319.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.3					Вкус	описание	
320.	ГОСТ 26312.6-84			10.61.	1103	Кислотность	0,2-50 градус кислотности	
321.	ГОСТ 26312.7-84			10.61.	1103	Влажность	0,5-50 %	

322.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Кислотность	0,3-50 градус кислотности
323.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61.	1101-1103, 1105-1106	Отбор проб	-
324.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.1	Дрожжи хлебопекарные прессованные	10.89.	2102	Отбор проб	-
325.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.2				Внешний вид и цвет	Описание
326.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.3				Запах и вкус	Описание
327.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.4				Массовая доля сухого вещества	10,0-50,0 %
328.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.8				Подъемная сила	1-90 мин
329.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.9	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89.	2102	Кислотность	от 0,6 мг
330.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.1				Отбор проб	-
331.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.2				Внешний вид и цвет	описание
332.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.4,7.5				Массовая доля влаги	1-30 %
333.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.6				Подъемная сила	1-90 мин
334.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.	1901, 1905	Отбор проб Форма Поверхность Цвет Вкус и запах	- описание Описание Описание описание
335.	ГОСТ 5668-68 п.5	Хлеб, булочные, бараночные, сухариные изделия, соломка	10.71., 10.72.	1901, 1905	Массовая доля жира	0,7-50 %
336.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Пористость	50,0-95,0 %
337.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Кислотность	0,1-50 град.
338.	ГОСТ 5672-68	Хлеб, булочные, бараночные, сухариные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71.	1901, 1905	Массовая доля сахара	1-20 %
339.	ГОСТ 5698-51 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.	1901, 1905	Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0 %
340.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71.	1901, 1905	Влажность	1,0-80,0 %
341.	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	описание
342.	ГОСТ 5898-87 п.2, 3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Кислотность	0,2-50,0 градусов
343.	ГОСТ 5898-87 п.4	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Щелочность	0,2-50,0 градусов
344.	ГОСТ 5900-2014 п.7				Массовая доля влаги	0,5-50,0 %
345.	ГОСТ 5900-2014 п.8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Массовая доля сухого вещества.	1,0-50,0 %
346.	ГОСТ 5903-89 п.6.2.				Массовая доля сахара	0,2-80,0 %
347.	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и	10.71.	1704	Отбор и подготовка проб	-

		полуфабрикаты	10.81.	1701	Цветность	20-200 ед. оптической плотности
348.	ГОСТ 12572-2015	Белый сахар	10.81.	1701	Внешний вид и цвет	описание
349.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81.	1701	Запах	Чистота раствора
350.	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.	1704	Вкус	0,002-0,100 %
351.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81.	1701	Массовая доля общей сернистой кислоты	0,10-1,00 %
352.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008	Влага и сухие вещества	-
353.	ГОСТ 8756.1-2017	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30.	2001-2008	Отбор проб	-
354.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Подготовка проб	Описание
355.	ГОСТ 25555.5-2014 п.7 метод Б	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30., 10.32.	2001-2008	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус.	0-95,0% 10,0-95,0%
356.	ГОСТ 26186-84 п.3	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Масса нетто	0,5-200,0 мг/порция
357.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, соки	10.30., 10.11.	2001-2009, 1602	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,01-2,00 %
358.	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержажие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее —	10.30., 10.32.	2001-2009	Массовая доля общего диоксида серы	2-12 ед рН
					Массовая доля хлоридов	-
					Отбор проб	-

		продукты)				
359.	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30., 10.32.	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Обнаружено/необнаружено
360.	ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30., 10.11.	2001-2008, 1602	Подготовка проб для лабораторных анализов	-
361.	ГОСТ 29031-91	Продукты переработки плодов и овощей	10.3		Массовая доля сухих веществ	-
362.	ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Нитраты	5-2500 мг/кг
363.	ГОСТ 32572-2013 п.10.2	Чай	10.83.	0902	Внешний вид и цвет чайного листа	описание
364.	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Титруемая кислотность	0,1-10,0 %
365.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля растворимых сухих веществ	2,0-80,0 %
366.	МУ 5048-89	Овощи	10.30.	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
367.	ГОСТ Р ИСО 1839-2011	Чай	10.83.13		Отбор проб	-
368.	ГОСТ Р ИСО 7516-2012	Чай растворимый	10.83.13		Отбор проб	-
369.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1507- 1514	Запах, цвет, прозрачность	описание
370.	ГОСТ 11812-66 п.1	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0 %
371.	ГОСТ 31762-2012, п.4.1	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12	2103	Отбор проб	-
372.	ГОСТ 31762-2012 п. 4.2				Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	описание
373.	ГОСТ 31762-2012 п.4.3				Массовая доля влаги	1,0-95,0 %
374.	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Массовая доля жира	5,0-95,0 %
375.	ГОСТ 31762-2012 п.4.13				Кислотность	0,05-10,0 %
376.	ГОСТ 31933-2012 п.7.1	Масла растительные	10.41	1507-1509 1511-1512 1514-1515	Кислотное число	0,1-30,0 мг КОН/г
377.	ГОСТ 32189-2013, п.5.1	Маргарины, спреды, топленые смеси,	10.42	2103	Отбор проб	-
378.	ГОСТ 32189-2013 п.5.2	жиры			Цвет, запах и вкус, консистенция	описание
379.	ГОСТ 32189-2013 п.5.4 – 5.8				Массовая доля влаги	0-50,0%
380.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность	0,5-3,0 °К
381.	ГОСТ 32189-2013п.5.11 – 5.14				Массовая доля жира	0-85,0%
382.	ГОСТ 32189-2013 п.5.20				Массовая доля поваренной соли	0-1,5 %
383.	ГОСТ 32190-2013	Масла растительные	10.41		Отбор проб	

384.	ГОСТ Р ИСО 5555-2010	Жиры и масла животные и растительные	10.41		Отбор проб	-
385.	ГОСТ 3639-79, п.2	Водно-спиртовые растворы	11.01	2207	Концентрация спирта	св.10%
386.	ГОСТ 6687.0-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусла, квас	11.07.	2202	Отбор проб	-
387.	ГОСТ 6687.2-90, п.3, 4	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусла, квас	11.07.	2202	Массовая доля сухих веществ	0-35 %
388.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусла, квас	11.07.	2202	Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
389.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусла, квас	11.07.	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	описание
390.	ГОСТ 6687.6-88	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусла, квас	11.07.	2202	Стойкость	05-70%
391.	ГОСТ 12786-80	Пиво	11.05	2203	Отбор проб	-
392.	ГОСТ 12787-80 п.1	Пиво	11.05.		Объемная доля спирта	2,8-8,6%
393.	ГОСТ 12787-80 п.3			2203	Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	8-22%
394.	ГОСТ 12788-80 п.1	Пиво	11.05.	2203	Кислотность	1,3-6,0 к.ед.
395.	ГОСТ 12789-80 п.3	Пиво	11.05.	2203	Цвет	0,1-4,0 цед.
396.	ГОСТ 13192-73 п.2	Вина	11.02., 11.03.	2204-2206	Массовая концентрация сахаров	1,0-300 г/дм ³
397.	ГОСТ 30060-93	Пиво	11.05.	2203	Внешний вид, прозрачность, аромат	описание
398.	ГОСТ 31730-2012	Вина			Отбор проб	-
399.	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.05	2203	pH	3,8-4,8 ед pH
400.	ГОСТ 32000-2012	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация общего экстракта Массовая концентрация приведенного экстракта Массовая концентрация остаточного экстракта	0-420,0 г/ дм3 0-420г/дм3 0-420,0 г/дм3
401.	ГОСТ 32035-2013 п.4	Водка	11.01.	2208	Отбор проб	-
402.	ГОСТ 32035-2013 п.5.3.1				Объемная доля этилового спирта	0-100 %
403.	ГОСТ 32035-2013 п.5.4.				Щелочность	1,5-3,5 см3/100 см3
404.	ГОСТ 32036-2013, п.5	Спирт этиловый	11.01	2207	Отбор проб	-
405.	ГОСТ 32080-2013, п.4	Изделия ликероводочные	11.01.10.200	2208	Отбор проб	-
406.	ГОСТ 32080-2013 п.5.3.1				Крепость	0-100 %
407.	ГОСТ 32080-2013 п.5.4.1				Массовая концентрация общего экстракта	0,1-47,0 г/100 см3
408.	ГОСТ 32080-2013 п.5.5.1				Массовая концентрация сахара	0,1-1,5 г/100 см3

409.	ГОСТ 32080-2013 п.5.6.1	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация кислот	0,1-1,3 г/100 см ³
410.	ГОСТ 32081-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Относительная плотность продукта	0-20 %
411.	ГОСТ 32095-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Объемная доля этилового спирта	0-100 %
412.	ГОСТ 32114-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,2-16,75 г/дм ³
413.	ГОСТ 32115-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	2,0-100 мг/дм ³
414.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Отбор и подготовка проб	-
415.	ГОСТ 15113.3-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	описание
416.	ГОСТ 15113.4-77 п.2,3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля влаги	0,5-50 %
417.	ГОСТ 15113.5-77 п.2,3.	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Кислотность	0,07-17,5 %
418.	ГОСТ 15113.6-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля сахарозы	1-90 %
419.	ГОСТ 15113.7-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля хлористого натрия	0,3-36,0 %
420.	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Массовая доля жира	0,5-50 %
421.	ГОСТ Р 52610-2006	Концентраты пищевые (концентраты обеденных и сладких блюд, сухие завтраки)	10.89.11 10.89.19		Массовая доля влаги	3,0-15,0 %
422.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль поваренная пищевая	10.84.30.130	25010091	Йод	20,0-60,0 мкг/г
423.	ГОСТ 31774-2012	Мёд.	01.49.21	0409	Массовая доля воды	13,0-25,0 %
424.	ГОСТ Р 54386-2011, п.7.3	Мёд	01.49.21		Диастазное число	3,0-40,0 ед Готе
425.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85.		Отбор и подготовка проб	-
426.	ГОСТ Р 54607.2-2012	Продукция общественного питания	10.85.		Определение средней массы	0-500,0 г
427.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1	Продукция общественного питания	10.85.		Цвет, запах, фритюрного жира	описание
428.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.2				Качественная проба на степень термического окисления	менее 1% более 1%

					фритюрных жиров		
429.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1				Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	достаточная/ недостаточная (реакция положительная/отрицательная)	
430.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85.		Сухие вещества Зола Белок Жир Белки+углеводы Калорийность	50-300 г/порция 100-700 г/суточной порции 0,5-1,0 г/порция 0,1-2,0 г/суточной порции 10-60 г/порция 20-120 г/суточной порции 1,0-100,0 г/порция 10,0-150,0 г/суточной порции - -	
431.	ГОСТ 26929-94	Пищевое сырьё и продукты	01.11 – 01.13, 01.21-01.27, 01.41.2, 01.45.2, 01.47.11 01.47.2, 01.49.2, 03.11.20, 02.30.40, 03.11.30, 03.11.4, 03.11.63, 03.12.2, 03.12.3, 03.21.2, 03.21.3, 03.21.4, 03.21.5, 03.22.2, 03.22.3,03.22.4, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39,	0201- 0210, 0302- 0309, 0401-0410, 0701-0714, 0801-0814, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1206, 1501-1518, 1601-1605, 1701, 1702, 1704, 1803- 1806, 1901- 1905, 2001- 2009, 2101- 2106, 2201- 2208,	Подготовка проб, минерализация проб	-	
432.	МУ 31-04/04	Пищевые продукты и продовольственное сырьё			Цинк Кадмий Свинец Медь	0,5-100,0 мг/кг 0,0015-1,0 мг/кг 0,01-6,0 мг/кг 0,05-30,0 мг/кг	
433.	МУК 4.1.3217-14	Пищевые продукты и продовольственное сырьё			Фосфаты	50- 300,0 мг/100г	

			10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71, 10.72, 10.73, 10.81, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.01- 11.07			380894			
434.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.1	Дезинфицирующие средства	20.20.14			380894	Активный хлор	0-65,0 %	
435.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.2						Бромактивные соединения	0-10,0 %	
436.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.4						Йодактивные соединения	0-10,0 %	
437.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.6						Перекись водорода	0-40,0 %	
							Четвертичные аммониевые соли	0-40,0 %	
							Третичный алкиламин N,N-бис(3-аминопропил)-додециламина	0-15,0 %	
438.	ГОСТ 11086-76	Гипохлорит натрия	20.20.14			380894	Отбор проб	-	
							Массовая доля активного хлора	0-30,0 %	
439.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический ХБ	20.20.14			380894	Отбор проб	-	
							Массовая доля активного хлора	0-30,0 %	
440.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорид	20.20.14			380894	Отбор проб	-	
							Массовая доля активного хлора	0-30,0 %	
441.	ГОСТ Р 54562-2011	Хлорная известь	20.20.14			380894	Отбор проб	-	
							Массовая доля активного хлора	0-30,0 %	
442.	ГОСТ 26878-86	Шампуни жидкие	20.42.16.110			3305 10 000 0	Массовая доля хлоридов	0,01-5,00 %	
443.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов.	-			-	уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк	
444.	МУК 4.3.2756-10	Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания.					Температура воздуха	от 0 до 50°C	
445.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.					относительная влажность воздуха	10-98%	
							уровни естественной и искусственной освещенности	10-200000 лк	
446.	ГОСТ 24940-2016						уровни естественной и искусственной освещенности	1-200000 лк	
447.	ГОСТ 30494-2011						относительная влажность воздуха	10-98%	

448.	Руководство по эксплуатации «Прибор комбинированный ТК-ПКМ модель 43»					Температура воздуха	от 0 до 50°C
449.	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	-	Температура воздуха	от 0 до 50°C
						относительная влажность воздуха	10-98%
450.	МУ 2.6.1.2398-08	Территория жилой застройки	-	-	-	уровни искусственной освещенности	10-200000 лк
						мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 – 9,999 мР/ч 0,010 – 9,999 Р/ч 0,10 – 99,99 мР/ч 0,10 – 99,99 Р/ч
451.	Инструкция по эксплуатации дозиметра ДРГ-01Т1	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 мР/ч – 9,999 Р/ч
						мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,010 – 9,999 мР/ч

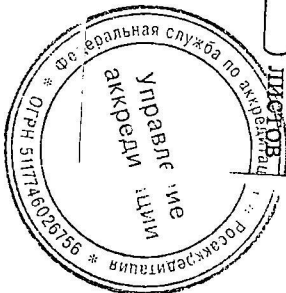
Главный врач

К.В. Булутов



М.П.

Прошито, пронумеровано
35 (подписано) М.В.М.



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшова

Технический эксперт:

С.В. Кипшко