

3 КЗЕМПНАР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П.



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЖИТВАК А. Г.

инициалы, фамилия

25 СЕН 2017

Приложение к заявлению о сокращении области аккредитации

№ РОСС RU.0001.21ПШ51

от «30» сентября 2014 г.
на 38 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Государственного бюджетного учреждения «Мордовская республиканская ветеринарная лаборатория»

наименование испытательной лаборатории (центра) юридического лица
430034, Республика Мордовия, г. Саранск, ул. Пролетарская, 139
адрес места осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

| № 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. | Органолептические показатели: | Мясо и мясная продукция | | | | |
| 1.1. | ГОСТ Р 52675-2006 | | | | Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, свежесть, массовая доля составных частей | - |
| 1.2. | ГОСТ 7269-79 | | | | Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, свежесть, массовая доля | - |

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

| | | | | | | |
|------|-------------------|--|--|--|---|---|
| | | | | | составных частей | |
| 1.3. | ГОСТ 19496-93 | | | | Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, свежесть, массовая доля составных частей | - |
| 1.4. | ГОСТ 9959-91 | | | | Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, свежесть, массовая доля составных частей | - |
| 1.5. | ГОСТ 23392-78 | | | | Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, свежесть, массовая доля составных частей | - |
| 1.6. | ГОСТ Р 53747-2009 | Птица, яйца и продукты их переработки | | | Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, свежесть, массовая доля составных частей | - |
| 1.7. | ГОСТ 28283-89 | Молоко и молочные продукты | | | Вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, температура, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок | - |
| 1.8. | ГОСТ 13496.0-80 | Комбикорма, сырье | | | Запах, цвет | - |
| 1.9. | ГОСТ 26983-86 | Продукция хлебопекарной промышленности | | | вкус, запах, цвет, форма, поверхность, состояние мякиша, промесс, | - |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------|--|--|--|---|---|
| | | | | | пропеченность, свежесть, хрупкость, размеры, количество лома, горбушек, сухарей меньшего размера, масса изделий, количество штук в 1 кг | |
| 1.10. | ГОСТ Р 52961-2008 | | | | вкус, запах, цвет, форма, поверхность, состояние мякиша, промесс, пропеченность, свежесть, хрупкость, размеры, количество лома, горбушек, сухарей меньшего размера, масса изделий, количество штук в 1 кг | - |
| 1.11. | ГОСТ Р 53882-2010 | | | | вкус, запах, цвет, форма, поверхность, состояние мякиша, промесс, пропеченность, свежесть, хрупкость, размеры, количество лома, горбушек, сухарей меньшего размера, масса изделий, количество штук в 1 кг | - |
| 1.12. | ГОСТ Р 52462-2005 | | | | вкус, запах, цвет, форма, поверхность, состояние мякиша, промесс, пропеченность, свежесть, хрупкость, размеры, количество лома, горбушек, сухарей | - |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------|--|--|--|---|---|
| | | | | | меньшего размера, масса изделий, количество штук в 1 кг | |
| 1.13. | ГОСТ Р 52697-2006 | | | | вкус, запах, цвет, форма, поверхность, состояние мякиша, промесс, пропеченность, свежесть, хрупкость, размеры, количество лома, горбушек, сухарей меньшего размера, масса изделий, количество штук в 1 кг | - |
| 1.14. | ГОСТ Р 52811-2007 | | | | вкус, запах, цвет, форма, поверхность, состояние мякиша, промесс, пропеченность, свежесть, хрупкость, размеры, количество лома, горбушек, сухарей меньшего размера, масса изделий, количество штук в 1 кг | - |
| 1.15. | ГОСТ Р 52961-2008 | | | | вкус, запах, цвет, форма, поверхность, состояние мякиша, промесс, пропеченность, свежесть, хрупкость, размеры, количество лома, горбушек, сухарей меньшего размера, масса изделий, количество штук в 1 кг | - |
| 1.16. | ГОСТ Р 53072-2008 | | | | вкус, запах, цвет, форма, | - |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------|--|--|--|---|---|
| | | | | | поверхность, состояние мякиша, промесс, пропеченность, свежесть, хрупкость, размеры, количество лома, горбушек, сухарей меньшего размера, масса изделий, количество штук в 1 кг | |
| 1.17. | ГОСТ Р 52377-2005 | Изделия макаронные | | | вкус, запах, цвет, форма, поверхность, излом, состояние изделий после варки, массовая доля крошки, деформированных изделий | - |
| 1.18. | ГОСТ 12576-89 | Продукты сахарной промышленности | | | внешний вид, вкус, запах, цвет, сыпучесть, чистота раствора | - |
| 1.19. | ГОСТ 21-94 | | | | внешний вид, вкус, запах, цвет, сыпучесть, чистота раствора | - |
| 1.20. | ГОСТ Р 53396-2009 | | | | внешний вид, вкус, запах, цвет, сыпучесть, чистота раствора | - |
| 1.21. | ГОСТ 108-76 | Изделия кондитерские: сахаристые какао-продукты мучные | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и | - |

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

| | | | | | | |
|-------|--------------|--|--|--|--|---|
| | | | | | составных частей | |
| 1.22. | ГОСТ 4570-93 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | - |
| 1.23. | ГОСТ 6441-96 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | - |
| 1.24. | ГОСТ 6442-89 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | - |
| 1.25. | ГОСТ 6478-89 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | - |
| 1.26. | ГОСТ 6502-94 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество | - |

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

| | | | | | | |
|-------|---------------|--|--|--|--|---|
| | | | | | начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | |
| 1.27. | ГОСТ 14031-68 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | - |
| 1.28. | ГОСТ 14033-96 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | - |
| 1.29. | ГОСТ 15052-96 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | - |
| 1.30. | ГОСТ 15810-96 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | - |
| 1.31. | ГОСТ 24901-89 | | | | внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет, форма, | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------|-------------------|--|---|---|---|---|
| | | | | | поверхность, вид в изломе, качество начинки, размеры, структура, масса нетто и составных частей | |
| 1.32. | ГОСТ 30004.2-93 | Масла растительные и продукты переработки масел растительных | | | вкус, запах, цвет, консистенция | - |
| 1.33. | ГОСТ Р 52179-2003 | | | | вкус, запах, цвет, консистенция | - |
| 1.34. | ГОСТ Р 52813-2007 | Продукция винодельческой промышленности | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.35. | ГОСТ Р 51145-2009 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.36. | ГОСТ Р 51146-98 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.37. | ГОСТ Р 51158-2009 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.38. | ГОСТ Р 51272-2008 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.39. | ГОСТ Р 51279-99 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.40. | ГОСТ Р 51283-99 | | | | внешний вид, цвет, вкус, | - |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------|--|--|--|---|---|
| | | | | | аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | |
| 1.41. | ГОСТ Р 51298-2008 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.42. | ГОСТ Р 51299-99 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.43. | ГОСТ Р 51618-2009 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.44. | ГОСТ Р 52404-2005 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.45. | ГОСТ Р 52523-2006 | | | | внешний вид, цвет, вкус, аромат, букет, прозрачность, пенистые и игристые свойства | - |
| 1.46. | ГОСТ Р 51135-2010 | Продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности, производства безалкогольных напитков | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.47. | ГОСТ Р 52472-2005 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.48. | ГОСТ Р 52473-2005 | | | | внешний вид, цвет, | - |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------|--|--|--|---|---|
| | | | | | прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | |
| 1.49. | ГОСТ 28188-89 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.50. | ГОСТ 28499-90 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.51. | ГОСТ P51174-2009 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.52. | ГОСТ P 51355-99 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.53. | ГОСТ P 51652-2000 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.54. | ГОСТ P 52191-2003 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------|---|--|--|---|---|
| 1.55. | ГОСТ Р 52192-2003 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.56. | ГОСТ Р 52193-2003 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.57. | ГОСТ Р 53095-2008 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.58. | ГОСТ Р 53094-2008 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.59. | ГОСТ Р 53459-09 | | | | внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус, пенообразование (для пива), полнота налива | - |
| 1.60. | ГОСТ 28188-89 | Воды минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные; воды минеральные искусственно-минерализованные | | | внешний вид, вкус, цвет, запах | - |
| 1.61. | ГОСТ Р 51985-2002 | Продукция крахмалопаточной промышленности | | | внешний вид, цвет, запах, вкус | - |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------|--|---|--|--|---|
| 1.62. | ГОСТ Р 54752-2011 | Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи (кроме семенного и посадочного материала) | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.63. | ГОСТ 5312-90 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.64. | ГОСТ Р 54046-2010 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.65. | ГОСТ Р 53884-2010 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.66. | ГОСТ 6829-89 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.67. | ГОСТ 7177-80 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.68. | ГОСТ 7178-85 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.69. | ГОСТ 7967-87 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.70. | ГОСТ 7975-68 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.71. | ГОСТ 16830-71 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.72. | ГОСТ 21122-75 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.73. | ГОСТ 21405-75 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.74. | ГОСТ 21715-76 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.75. | ГОСТ 21832-76 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.76. | ГОСТ 21920-76 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.77. | ГОСТ Р 55643-2013 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.78. | ГОСТ 25896-83 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.79. | ГОСТ 27569-87 | | | | внешний вид, запах, цвет | - |
| 1.80. | ГОСТ 27573-87 | внешний вид, запах, цвет | - | | | |
| 1.81. | ГОСТ Р 55478-2013 | внешний вид, запах, цвет | - | | | |
| 1.82. | ГОСТ Р 51782-2001 | внешний вид, запах, цвет | - | | | |
| 1.83. | ГОСТ Р 51808-2001 | внешний вид, запах, цвет | - | | | |
| 1.84. | ГОСТ Р 53884-2010 | внешний вид, запах, цвет | - | | | |
| 1.85. | ГОСТ 19792-2001 | Продукция пчеловодства | | | внешний вид, аромат, вкус, запах, цвет, консистенция | - |
| 1.86. | ГОСТ Р 52451-2005 | | | | внешний вид, аромат, вкус, запах, цвет, | - |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------------|---|--|--|--|---|
| | | | | | консистенция | |
| 1.87. | ГОСТ Р 52680-2006 | | | | внешний вид, аромат, вкус, запах, цвет, консистенция | - |
| 1.88. | ГОСТ Р 52317-2005 | | | | внешний вид, аромат, вкус, запах, цвет, консистенция | - |
| 1.89. | ГОСТ Р 53407-2009 | | | | внешний вид, аромат, вкус, запах, цвет, консистенция | - |
| 1.90. | ГОСТ Р 53408-2009 | | | | внешний вид, аромат, вкус, запах, цвет, консистенция | - |
| 1.91. | ГОСТ 13496.0-80 | Кормовая продукция мясной, птицеперерабатывающей, рыбной промышленности. Продукция кормовая из водорослей. Жир кормовой | | | Запах, цвет | - |
| 1.92. | ГОСТ Р 53104-2008 | Продукция общественного питания | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.93. | ТУ 9212-460-00419779-99 | Субпродукты мясные обработанные – полуфабрикаты | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.94. | ГОСТ 21237-75 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.95. | ГОСТ 7269-79 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.96. | ГОСТ 19496-93 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.97. | ГОСТ 21237-75 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.98. | ГОСТ 23392-78 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------|---------------------------|--|---|---|--------------------------|---|
| 1.99. | ТУ 9214-553-00419779-2001 | Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты: домашние, московские, киевские, бифштекс рубленый, ромштекс) | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.100. | ГОСТ 9793-74 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.101. | ГОСТ 4288-76 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.102. | ГОСТ 9957-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.103. | ГОСТ 23042-86 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.104. | ТУ 9214-608-00419779-01 | Фарш мясной натуральный (говяжий, свиной, домашний, бараний, особый, смешанный) | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.105. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.106. | ГОСТ 23042-86 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.107. | ГОСТ 4288-76 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.108. | ГОСТ 7269-79 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.109. | ГОСТ 23392-78 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.110. | ТУ 9214-609-00419779-01 | Фрикадельки мясные замороженные | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.111. | ГОСТ 9957-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.112. | ГОСТ 4288-76 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.113. | ГОСТ 23042-86 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.114. | ГОСТ Р 50763-95 | Мясо отварное, шпигованное тушеное, жареное крупным куском | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.115. | ГОСТ 9959-91 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

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

| | | | | | | |
|--------|-------------------------|---|---|--|--------------------------|--------------------------|
| 1.116. | ГОСТ 9957-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.117. | МУ 1-40/3805 | Блюда из мяса и мясных продуктов | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.118. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.119. | ТУ 9214-028-23476484-96 | Полуфабрикаты из мяса кур натуральные (в т.ч. куры-гриль – полуфабрикаты) | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.120. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.121. | ГОСТ 7702.1-74 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.122. | ГОСТ Р 50763-95 | | Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, индеек) рубленные | | | Внешний вид, цвет, запах |
| 1.123. | ТУ 9214-026-23476484-96 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.124. | ТУ 9214-301-23476484-98 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.125. | ТУ 9214-302-23476484-98 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.126. | ГОСТ 4288-76 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.127. | ГОСТ 28561-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.128. | ГОСТ 23042-86 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.129. | ГОСТ 9957-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.130. | ГОСТ 4288-76 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.131. | ГОСТ Р 50763-95 | Птица вареная, жареная, запеченная (целиком и порциями) | | | | Внешний вид, цвет, запах |
| 1.132. | ГОСТ 9959-91 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

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

| | | | | | | |
|--------|-----------------|--|--|--|--------------------------|--------------------------|
| 1.133. | ГОСТ 9957-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.134. | МУ 1-40/3805 | Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.135. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.136. | ГОСТ Р 50763-95 | Биточки, котлеты рыбные – полуфабрикаты | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.137. | ГОСТ 7636-85 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.138. | ГОСТ 27207-87 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.139. | ГОСТ 4288-76 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.140. | ОСТ 15-37-92 | | Рыба специальной разделки незамороженная | | | Внешний вид, цвет, запах |
| 1.141. | ГОСТ 7631-85 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.142. | ГОСТ 7636-85 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.143. | ГОСТ Р 50763-95 | Тефтели, фрикадельки рыбные | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.144. | ГОСТ 7636-85 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.145. | ГОСТ 4288-76 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.146. | ГОСТ 27082-89 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.147. | ГОСТ Р 50763-95 | Рыба семейства осетровых отварная, жареная | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.148. | ГОСТ 7631-85 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.149. | ГОСТ 27207-87 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

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

| | | | | | | |
|--------|-----------------|---|--|--|--------------------------|---|
| 1.150. | ГОСТ 7636-85 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.151. | ГОСТ 28972-91 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.152. | ГОСТ 7631-85 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.153. | МУ 1- 40/3805 | Блюда из рыбы, морепродуктов и раков | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.154. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.155. | ГОСТ Р 50763-95 | Картофель сырой очищенный, капуста белокочанная свежая зачищенная, морковь, свекла, лук репчатый, овощи очищенные, целые и нарезанные | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.156. | ГОСТ Р 50763-95 | Картофель, морковь, свекла отварные – полуфабрикаты | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.157. | ГОСТ 28561-90 | Биточки (котлеты) овощные-полуфабрикаты (капустные, морковные, свекольные, картофельные и др.), фаршированные овощи, голубцы | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.158. | ГОСТ 26186-84 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.159. | ГОСТ 8756.21-89 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.160. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| | | Овощные кулинарные изделия: | | | | |
| 1.161. | ГОСТ Р 50763-95 | Голубцы, овощи фаршированные | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.162. | ГОСТ 4288-76 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.163. | ГОСТ 28561-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

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

| | | | | | | |
|--------|-------------------|---|--|--|--------------------------|---|
| 1.164. | ГОСТ 26186-84 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.165. | ГОСТ 27207-87 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.166. | ГОСТ 8756.21-89 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.167. | ГОСТ 25555.0-82 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.168. | ГОСТ Р 50763-95 | Запеканки из овощей (капустная, морковная, картофельная с мясом, овощная) | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.169. | ГОСТ 28561-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.170. | ГОСТ 23042-86 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.171. | ГОСТ 8756.21-89 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.172. | МУ 1-40/3805 | Блюда из картофеля, овощей и грибов | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.173. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.174. | ГОСТ 28561-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.175. | ГОСТ 26186-84 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.176. | ГОСТ 27207-87 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.177. | ГОСТ 8756.21-89 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.178. | ГОСТ 25555.0-82 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.179. | ОСТ 10-02-02-6-87 | Полуфабрикаты из творога, Запеканки и пудинги из творога | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.180. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

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

| | | | | | | |
|--------|-----------------|--|--|--|--------------------------|---|
| 1.181. | ГОСТ 3626-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.182. | ГОСТ 3627-81 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.183. | ГОСТ 5867-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.184. | ГОСТ 3628-78 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.185. | ГОСТ 3624-92 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.186. | МУ 1-40/3805 | Блюда из творога и яиц | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.187. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.188. | ГОСТ 3626-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.189. | ГОСТ 3627-81 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.190. | ГОСТ 5867-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.191. | ГОСТ 3628-78 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.192. | ГОСТ 3624-92 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.193. | МУ 1-40/3805 | Блюда и изделия из макаронных изделий (пасты, лазаньи и пр.) | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.194. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.195. | ГОСТ 3626-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.196. | ГОСТ 3627-81 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.197. | ГОСТ 5867-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

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

| | | | | | | |
|--------|-----------------|---|----------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|
| 1.198. | ГОСТ 3624-92 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.199. | ГОСТ Р 50763-95 | Запеканки, биточки (котлеты) крупяные –полуфабрикаты и кулинарные изделия | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.200. | ГОСТ 15113.4-77 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.201. | ГОСТ 15113.6-77 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.202. | МУ 1-40/3805 | | Гарниры, блюда из бобовых и круп | | | Внешний вид, цвет, запах |
| 1.203. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.204. | ГОСТ 3626-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.205. | ГОСТ 3627-81 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.206. | ГОСТ 5867-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.207. | ГОСТ Р 50763-95 | Охлажденные вторые блюда в упаковке | | | | Внешний вид, цвет, запах |
| 1.208. | ГОСТ 3626-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.209. | ГОСТ 3627-81 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.210. | ГОСТ 5867-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.211. | ГОСТ Р 50763-95 | Салаты- полуфабрикаты в упаковке | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.212. | МУ 1-40/3805 | Охлажденные холодные блюда и кулинарные изделия в упаковке | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.213. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

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

| | | | | | | |
|--------|-----------------|--|--|--|--------------------------|---|
| 1.214. | МУ 1-40/3805 | Бутерброды, банкетные закуска, гастрономические товары и консервы порциями. Салаты и винегреты. Холодные закуска из овощей и грибов. | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.215. | ГОСТ Р 50763-95 | Холодные закуска из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Холодные закуска из мяса и мясных гастрономических продуктов. | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.216. | МУ 1-40/3805 | Сладкие блюда, приготовленные на производстве | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.217. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.218. | МУ 1-40/3805 | Охлажденные сладкие блюда в упаковке | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.219. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.220. | МУ 1-40/3805 | Замороженные изделия и блюда | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.221. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.222. | ГОСТ Р 50763-95 | Тесто охлажденное | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.223. | ГОСТ 5898-87 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.224. | ГОСТ 5670-96 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.225. | ГОСТ 5672-68 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.226. | ГОСТ 5668-68 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------|---------------------------|--|---|---|--------------------------|---|
| 1.227. | ТУ 9214-554-00419779-2000 | Замороженные мучные кулинарные полуфабрикаты (пельмени, манты, хинкали и пр.) | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.228. | ГОСТ 9957-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.229. | ГОСТ 23042-86 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.230. | ГОСТ Р 50763-95 | Блинчики с фаршем охлажденные, блинчики с начинками быстрозамороженные | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.231. | ТУ 10.0419768-2-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.232. | ГОСТ 28561-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.233. | МУ 1-40/3805 | Мучные кулинарные изделия (пирожки, беляши, расстегаи, ватрушки, чебуреки и др.) | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.234. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.235. | МУ 1-40/3805 | Фарши и начинки для мучных кулинарных изделий – полуфабрикаты | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.236. | ГОСТ Р 50763-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.237. | ОСТ ТУ 10.0419768-2-90 | Мучные кондитерские и булочные изделия | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.238. | ГОСТ 5897-90 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.239. | ГОСТ 5900-73 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.240. | ГОСТ 21094-75 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.241. | ГОСТ 5903-89 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.242. | ГОСТ 5672-68 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.243. | МУ 1-40/3805 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |

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

| | | | | | | |
|--------|---|--|--|--|--------------------------|---|
| 1.244. | ГОСТ Р 54053-2010 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.245. | ГОСТ 26811-86 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.246. | ГОСТ 26181-84 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.247. | ГОСТ 10-060-95 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.248. | ГОСТ 5903-89 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.249. | ГОСТ 5898-87 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.250. | МУ 1-40/3805 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 1.251. | ГОСТ 5904-80 | | | | Внешний вид, цвет, запах | - |
| 2. | Атомно-абсорбционная спектрометрия (токсичные элементы): | | | | | |

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

| | | | | | | |
|------|---|--|--|--|--------------------------------|---|
| 2.1. | ГОСТ Р 51593-2000 | Пищевые продукты, продовольственное сырьё, алкогольная продукция и сырьё для её производства, вода питьевая: расфасованная в емкости (бутилированная вода); систем централизованного и децентрализованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, биологические активные добавки к пище, биологические объекты, корма, комбикорма, кормовые добавки | | | ртуть | (0,005-0,03) мг/кг (0,15-2,00) мкг/см ³ |
| 3. | Определение пестицидов (ТСХ) | Пищевые продукты, продовольственное сырьё | | | | |
| 3.1. | МУ 1350-75 | | | | 2,4-D кислота, её соли и эфиры | От 3мкг |
| 4. | Жидкостная хроматография (ВЭЖХ) | Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки | | | | |
| 4.1 | ГОСТ Р ИСО 13493-2005 | | | | Хлорамфеникол (левомицетин) | От 10 мкг/кг |
| 5. | Определение микотоксинов (ВЭЖХ, ТСХ) | | | | | |
| 5.1. | ГОСТ Р 51425-99 | Корма, комбикорма, комбикормовое сырьё. | | | Зеараленон | (0,1-3,0) мг/кг |
| 5.2. | ГОСТ 28038-89 | Продукты переработки плодов и овощей. | | | Патулин | (0,1-0,1) мг/кг |
| 6. | Капиллярный электрофорез: | Комбикорма, | | | | |

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

| | | | | | | | | | |
|-------|--|--|-------------|--|--|------------------------------------|--|--|--------------|
| 6.1. | М-04-74-2012 | премиксы, белково- витаминные, амидо-витаминно- минеральные добавки. Корма для непродуктивных животных, декоративных птиц и рыб, вода | | | Органические кислоты | (0,03-80) % | | | |
| 6.2. | М 04-72-2011 | | | | Водорастворимые витамины группы В | (0,05-100) г/кг | | | |
| 6.3. | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 | | | | Неорганические анионы в воде | (0,5-200) мг/дм ³ | | | |
| 6.4. | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 | | | | Концентрация катионов в воде | (0,1-5000,0) мг/дм ³ | | | |
| 7. | Физико-химические показатели: | Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки | | | | | | | |
| 7.1. | ГОСТ Р 53746-2009 | | | | Массовая доля сухого вещества в продуктах яичных | (10-100) % | | | |
| 7.2. | ГОСТ 9957-73 | | | | Массовая доля соли | (0,2-29,2) % | | | |
| 7.3. | ГОСТ 8558.1-78 | | | | Массовая доля нитрита натрия | (0,001-0,006) % | | | |
| 7.4. | ГОСТ 23392-78 | | | | Свежесть | - | | | |
| 7.5. | ГОСТ 30364.1-97 | | | | рН | (0-12) Ед. Рн | | | |
| 7.6. | ГОСТ 3623-73 | | | | Молоко и молочные продукты | | | фосфатаза | - |
| 7.7. | ГОСТ 3623-73 | | | | | | | пастеризация | - |
| 7.8. | ГОСТ 30330-95 | | | | | | | массовая доля влаги и сухих веществ | (0,5-99,0) % |
| 7.9. | ГОСТ 25179-90 | | | | | | | Массовая доля белка | (0,5-25,0) % |
| 7.10. | ГОСТ 25101-82 | | | | | | | точка замерзания | - |
| 7.11. | ГОСТ 26781-85 | кислотность | (1-150) о Т | | | | | | |
| 7.12. | ГОСТ Р 52840-2007 | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | | | видовая идентификация рыбы | - | | | |
| 7.13. | ГОСТ Р 52421-2005 | | | | массовая доля влаги | (0-100) % | | | |

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

| | | | | | | |
|-------|--------------------|---|--|--|---|------------------------------------|
| 7.14. | ГОСТ 27082-89 | | | | Кислотность | (0,3-0,7) % |
| 7.15. | ГОСТ Р 51492-99 | | | | Массовая доля отстоя в масле | (0,5-20,0) % |
| 7.16. | СанПиН 3.2.1333-03 | | | | Паразитарная чистота | - |
| 7.17. | СанПиН 3.2.569-96 | | | | Паразитарная чистота | - |
| 7.18. | ГОСТ Р 53882-2010 | Хлеб, хлебобулочные и сдобные изделия, бараночные, сухарные изделия | | | Массовая доля влаги | (0,35-25,0) % |
| | | Изделия макаронные | | | | |
| 7.19. | ГОСТ Р 52378-2005 | | | | влажность | (0-10)% |
| | | | | | кислотность | (0,1-12) град. |
| | | | | | массовая доля жира | (0,1-30,0) % |
| | | | | | содержание белка | (1-50)% |
| | | | | | массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте | - |
| | | | | | зараженность вредителями | - |
| | | | | | металломагнитная примесь | - |
| | | | | | кислотное число жира, перекисное число жира | (0,1 – 45) ммоль(½O), (0,01-0,1)I% |
| 7.20. | ГОСТ Р 53085-2008 | | | | время приготовления макаронных изделий быстрого приготовления | - |
| | | | | | кислотность | (0,1-12) град. |
| | | | | | влажность | (0-10)% |
| | | | | | содержание белка | (1-50)% |
| | | | | | массовая доля золы, нерастворимой в | - |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------|---|---|
| | | | | | соляной кислоте | |
| | | | | | массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте | - |
| | | | | | зараженность вредителями | - |
| | | | | | металломагнитная примесь | - |
| 7.21. | ГОСТ Р 52810-2007 | | | | идентификация макаронных изделий: наличие и количество муки из мягкой пшеницы; наличие красителей; наличие яичных продуктов; наличие соевой и кукурузной муки; наличие фосфорных солей; зольность | - |
| 7.22. | ГОСТ Р 53035-2008 | Продукты сахарной промышленности | | | цветность | |
| | | | массовая доля сахарозы | От - 40°Z до + 120°Z | | |
| | | | массовая доля золы | - | | |
| | | | массовая доля влаги и сухих веществ | (0-100)% | | |
| | | | pH | (0-12) Ед. PH | | |
| 7.23. | ГОСТ 12572-93 | | цветность | | | |
| 7.24. | ГОСТ 12571-98 | | массовая доля сахарозы | От - 40°Z до + 120°Z | | |
| 7.25. | ГОСТ 12574-93 | массовая доля золы | - | | | |
| 7.26. | ГОСТ 12573-67 | массовая доля ферропримесей | (0-20) мг/кг | | | |

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

| | | | | | | |
|-------|-------------------|--|--|--|---|--------------------------|
| 7.27. | ГОСТ 12578-67 | | | | массовая доля мелочи | - |
| 7.28. | ГОСТ 12579-67 | | | | крепость и продолжительность растворения в воде | - |
| | | | | | гранулометрический состав | - |
| 7.29. | ГОСТ 5900-73 | Изделия кондитерские: сахаристые какао-продукты мучные | | | массовая доля влаги и сухих веществ | (0-60) % |
| 7.30. | ГОСТ Р 51561-2000 | | | | массовая доля золы | - |
| 7.31. | ГОСТ 5901-87 | | | | металломагнитные примеси | (0-20) мг/кг |
| 7.32. | ГОСТ 108-76 | | | | дисперсность какао-порошка | - |
| 7.33. | ГОСТ 5481-89 | Масла растительные и продукты переработки масел растительных | | | нежировые примеси, отстой | |
| 7.34. | ГОСТ Р 52676-2006 | | | | фосфорсодержащие вещества | (2,0-2300) мг/кг |
| 7.35. | ГОСТ Р 53158-2008 | | | | Содержание твердого жира | (1,5 - 95,0)%. |
| 7.36. | ГОСТ Р 52472-2005 | Продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности, производства безалкогольных напитков | | | Щелочность | (1,5-3,5)см ³ |
| 7.37. | ГОСТ Р 52473-2005 | | | | Полнота налива | - |
| | | | | | крепость, объемная доля этилового спирта | (0-100)% |
| 7.38. | ГОСТ Р 51653-2000 | Продукция винодельческой промышленности | | | объемная доля этилового спирта | (5 - 25) % об. |
| 7.39. | ГОСТ Р 51619-2000 | | | | относительная плотность | (0,1-2,0)см ³ |
| 7.40. | ГОСТ Р 51620-2000 | | | | массовая концентрация приведенного экстракта | - |
| | | Продукты переработки | | | | |
| 7.41. | ГОСТ 8756.10-70 | | | | массовая доля мякоти | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------|-----------------------------|---|---|---|--|---|
| 7.42. | ГОСТ Р 51442-99 | картофеля, овощей, бахчевых, фруктов, грибов и ягод Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи (кроме семенного и посадочного материала) | | | массовая доля мякоти | - |
| 7.43. | ГОСТ 8756.11-70 | | | | прозрачность | - |
| 7.44. | ГОСТ 8756.9-78 | | | | массовая доля осадка | - |
| 7.45. | ГОСТ Р 51431-99 | | | | плотность (для соков) | от 1,0000 до 1,4000, плотности от 1000 кг/м до 1400 кг/м. |
| 7.46. | ГОСТ Р ИСО 763-2008 | | | | массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте | - |
| 7.47. | ГОСТ 26188-84 | | | | показатель рН | (0-12) Ед. РН |
| 7.48. | ГОСТ 16833-71 | | | | | |
| 7.49. | ГОСТ Р 50475-93 | | | | сухие вещества, нерастворимые в спирте | - |
| 7.50. | ГОСТ 24283-80 | | | | степень измельчения | - |
| 7.51. | ГОСТ 16833-71 | | | | посторонние примеси | - |
| 7.52. | ГОСТ 10854-88 | | | | | |
| 7.53. | ГОСТ 26323-84 | | | | примеси растительного происхождения | - |
| 7.54. | ГОСТ 25555.5-91 | | | | Диоксид серы | От 0,001% и более |
| 7.55. | ГОСТ 28562-90 | | | | Концентраты пищевые | |
| 7.56. | ГОСТ 25179-90 | массовая доля белка | - | | | |
| 7.57. | ГОСТ Р 53020-2008 (часть 1) | Зерновые и зернобобовые культуры | | | массовая доля и качество клейковины | - |
| 7.58. | ГОСТ 13586.5-93 | | | | влажность | - |
| 7.59. | ГОСТ 19092-92 | | | | содержание ядра | - |
| 7.60. | ГОСТ 22983-88 | | | | содержание ядра | - |
| 7.61. | ГОСТ 6293-90 | | | | пожелтевшие зерна риса, | - |

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

| | | | | | | | |
|-------|-------------------|---------------------------|--|----------------------------|---|------------------------------------|--------------------------|
| | | | | | глютен | | |
| 7.62. | ГОСТ Р 51916-2002 | | | | Фузариозные зерна (для пшеницы и ячменя, ржи); розовоокрашенные зерна (для ржи) | - | |
| 7.63. | ГОСТ Р 8.620-2006 | Семена масличных культур | | | влажность | | |
| 7.64. | ГОСТ Р 8.597-2010 | | | | масличность | - | |
| 7.65. | ГОСТ 10854-88 | | | | сорная, вредная, масличная, особоучитываемая примеси | - | |
| 7.66. | ГОСТ Р 53126-2008 | Продукция пчеловодства | | | массовая доля воды | (13,0-25,0)% | |
| 7.67. | ГОСТ Р 53121-2008 | | | | цветность меда | - | |
| 7.68. | ГОСТ Р 52451-2005 | | | | | массовая доля сахарозы | (2-20)% |
| | | | | | | массовая доля воды | (13,0-25,0)% |
| | | | | | | массовая доля редуцирующих сахаров | (20-100)% |
| | | | | | | диастазное число | (2-15)ед.Готе |
| | | | | | | оксиметилфурфурол | - |
| | | | | | | общая кислотность | (0,5-10) см ³ |
| | | | | | | pH | (0-12) Ед. РН |
| | | | | | | окисляемость | |
| 7.69. | ГОСТ Р 53125-2008 | | | окисляемость | - | | |
| 7.70. | ГОСТ Р 52834-2007 | | | механические примеси | - | | |
| | | | | оптическая активность | - | | |
| 7.71. | ГОСТ Р 52680-2006 | | | гидроксиметилфурфура ль | (1-85) мг/кг | | |
| | | | | pH | (0-12) Ед. РН | | |
| 7.72. | ГОСТ 13586.5-93 | Зерно злаковых, бобовых и | | | окисляемость | | |
| | | | | | влажность | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------|-------------------|--|---|-------------------|--|---|
| 7.73. | ГОСТ Р 50817-95 | масличных культур на кормовые цели, зерноотходы | | | Массовая доля азота и сырого протеина | |
| 7.74. | ГОСТ Р 50817-95 | | | | Массовая доля сырой клетчатки | |
| 7.75. | ГОСТ Р 52839-2007 | | | | Массовая доля сырой клетчатки | |
| 7.76. | ГОСТ Р 50817-95 | | | | Массовая доля жира | |
| 7.77. | ГОСТ 13496.15-97 | | | | Массовая доля жира | |
| 7.78. | ГОСТ 51916-2002 | | | | Фузариозные зерна (пшеница, ячмень, рожь) Зерна с розовой окраской (рожь) | |
| 7.79. | ГОСТ 13496.19-93 | | | Нитраты и нитриты | | |
| 7.80. | ГОСТ Р 52839-2007 | Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. | | | Массовая доля сырой клетчатки | |
| 7.81. | ГОСТ 13496.15-97 | | | | Массовая доля сырого жира и экстрактивных веществ | |
| 7.82. | ГОСТ Р 50817-95 | | | | Металломагнитная примесь, металлическая примесь | |
| 7.83. | ГОСТ Р 53011-2008 | | | | Нитраты и нитриты | |
| 7.84. | ГОСТ 13496.19-93 | | | | | |
| 7.85. | ГОСТ 26573.3-85 | Комбикорма, премиксы, белково-витаминные, амидо-витаминно-минеральные добавки. Корма для непродуктивных животных, | | | Крупность | |
| 7.86. | ГОСТ 22834-87 | | | | Размер гранул, брикетов | |
| 7.87. | ГОСТ Р 50817-95 | | | | Массовая доля влаги | |
| 7.88. | ГОСТ Р 52839-2007 | | | | Массовая доля сырой клетчатки | |
| 7.89. | ГОСТ 13496.2-91 | | | | Массовая доля сырой клетчатки | |

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

| | | | | | | |
|--------|-------------------------------|---|-----------------------------------|--|--|--|
| 7.90. | ГОСТ Р 50817-95 | декоративных птиц и рыб | | | Массовая доля азота и сырого протеина | |
| 7.91. | ГОСТ 13496.15-97 | | | | Массовая доля сырого жира | |
| 7.92. | ГОСТ 23042-86 | | | | Массовая доля жира | |
| 7.93. | ГОСТ 28497-90 | | | | Крошимость | |
| 7.94. | ГОСТ 26573.3-85 | | | | Крупность | |
| 7.95. | ГОСТ Р 52337-2005 | | | | Общая токсичность | |
| 7.96. | ГОСТ 13496.19-93 | | | | Нитраты и нитриты | |
| 7.97. | ГОСТ 24596.6-81 | Кормовые добавки минерального происхождения | | | Массовая доля влаги | |
| 7.98. | ГОСТ 24596.12-96 | | | | Массовая доля золы (остатка), нерастворимого в HCl | |
| 7.99. | ГОСТ 13496.15-97 | Кормовая продукция мясной, птицеперерабатывающей, рыбной промышленности. Продукция кормовая из водорослей. Жир кормовой | | | Массовая доля сырого жира и экстрактивных веществ | |
| 7.100. | ГОСТ Р 50817-95 | | | | Массовая доля сырой клетчатки | |
| 7.101. | ГОСТ Р 52839-2007 | | | | Массовая доля сырой клетчатки | |
| 7.102. | ГОСТ 13496.19-93 | | | | Нитраты и нитриты | |
| 8. | Газовая хроматография: | | | | Продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности, производства безалкогольных напитков | |
| 8.1. | ГОСТ Р 52472-2005 | массовая концентрация альдегидов | от 0,5 до 1000 мг/дм ³ | | | |
| | | массовая концентрация сивушных масел | от 0,5 до 1000 мг/дм ³ | | | |
| | | массовая концентрация сложных эфиров | от 0,5 до 1000 мг/дм ³ | | | |

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

| | | | | | | |
|-------|--------------------|--|---------|--|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 8.2. | ГОСТ Р 52473-2005 | | | | объемная доля метилового спирта | от 0,0001 до 0,1% |
| | | | | | массовая концентрация альдегидов | от 0,5 до 1000 мг/дм ³ |
| | | | | | массовая концентрация сивушных масел | от 0,5 до 1000 мг/дм ³ |
| | | | | | массовая концентрация сложных эфиров | от 0,5 до 1000 мг/дм ³ |
| | ГОСТ Р 51484-99 | Масла растительные и продукты переработки масел растительных | | | триглицериды | (1-100)% |
| 9. | Отбор проб: | | | | | |
| 9.1. | ГОСТ 7269-79 | Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки | | | Отбор проб | |
| 9.2. | ГОСТ Р 51770-2001 | Консервы мясные | | | Отбор проб | |
| 9.3. | ГОСТ 26671-85 | Консервы мясные и мясорастительные | | | Подготовка проб | |
| 9.4. | ГОСТ Р 52377-2005 | Зерно, хлебобулочные изделия | | | Отбор проб | |
| 9.5. | ГОСТ 13586.3-83 | | | | Отбор проб | |
| 9.6. | ГОСТ Р 54640-2011 | Сахар и кондитерские изделия | | | Отбор проб | |
| 9.7. | ГОСТ 26313-84 | Флодоовощная продукция | | | Отбор проб | |
| 9.8. | ГОСТ Р 52179-2003 | Масличное сырьё и жировые продукты | | | Отбор проб | |
| 9.9. | ГОСТ 30004.2-93 | | | | Отбор проб | |
| 9.10. | ГОСТ Р 52062-03 | | | | Отбор проб | |
| 9.11. | ГОСТ Р 51135-2010 | | Напитки | | | Отбор проб |
| 9.12. | ГОСТ 16830-71 | Орехи миндаля сладкого | | | Отбор проб | |
| 9.13. | ГОСТ 16833-71 | Ядро ореха грецкого | | | Отбор проб | |
| 9.14. | ГОСТ 26313-84 | Продукты переработки плодов и овощей | | | Отбор проб | |
| 9.15. | ГОСТ Р 52062-2003 | Масла растительные | | | Отбор проб | |
| 9.16. | ГОСТ Р 53595-2009 | Майонезы и соусы | | | Отбор проб | |
| 9.17. | ГОСТ Р 52179-2003 | майонезные | | | Отбор проб | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------|---|---|---|---|--|---|
| 9.18. | ГОСТ Р 51135-2010 | Изделия ликероводочные | | | Отбор проб | |
| 9.19. | ГОСТ Р 51144-2009 | Продукция винодельческая | | | Отбор проб | |
| 9.20. | ГОСТ Р 52473-2005 | Спирт этиловый из пищевого сырья | | | Отбор проб | |
| 9.21. | ГОСТ Р 51592-2000 | Вода | | | Отбор проб | - |
| 10. | Микробиологические исследования: | | | | | |
| 10.1. | ГОСТ ISO 7218-2011 | Продукты пищевые | | | Отбор проб Общие правила микробиологических исследований | - |
| 10.2. | (ИСО 3100-2-88) | Мясо и мясные продукты | | | Отбор и подготовка проб для микробиологических исследований | - |
| 10.3. | ГОСТ Р 51426-99 | Корма, комбикорма, комбикормовое сырьё, пищевые продукты | | | Приготовление разведений для микробиологических исследований | - |
| 10.4. | (ИСО 6887-83) | | | | | |
| 10.5. | (ИСО 3811-79) | Мясо и мясные продукты | | | Подготовка проб | - |
| | | | | | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП), E.coli | - |
| 10.6. | ГОСТ Р 52816-2007 | Продукты пищевые (кроме молока и молочных продуктов), пищевые добавки | | | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП), E.coli | - |
| 10.7. | ГОСТ 30347-97 | Молоко и молочные продукты, | | | Стафилококки, коагулазоположительные стафилококки, S.aureus | - |
| 10.8. | ГОСТ Р 52815-2007 | Пищевые продукты (кроме | | | Стафилококки, | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------|--|---|-----------------------------------|---|--|---|
| 10.9. | (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999 ISO 6888-3:2003) | молока и молочных продуктов), | | | коагулазоположительны е стафилококки, S.aureus | - |
| 10.10. | ГОСТ 7702.2.6-93 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи | | | Сульфитредуцирующие кlostридии. Мезофильные сульфитредуцирующие кlostридии | - |
| 10.11. | ГОСТ 29185-91 | Продукты пищевые | | | Сульфитредуцирующие кlostридии. Мезофильные сульфитредуцирующие кlostридии | - |
| 10.12. | ГОСТ Р 54005-2010 | Продукты пищевые, пищевые добавки | | | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | - |
| 10.13. | ГОСТ 7702.2.7-95 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи | | | Бактерии рода Proteus | - |
| 10.14. | ГОСТ Р 50396.7-92 | | | | | |
| 10.15. | ГОСТ 10444.12-88 | Продукты пищевые, пищевые добавки | | | Дрожжи, плесени | - |
| 10.16. | ГОСТ 10444.8-88 | Продукты пищевые, пищевые добавки | | | B.cereus | - |
| 10.17. | ГОСТ Р ИСО 21871-2010 | | | | | |
| 10.18. | ГОСТ Р 52830-2007 (ИСО 7251:2005) | Продукты пищевые, пищевые добавки | | | E.coli | - |
| 10.19. | ГОСТ Р 52816-2007 | | | | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) | - |
| 10.20. | ГОСТ 29185-91 | | Сульфитредуцирующие кlostридии | - | | |
| 10.21. | ГОСТ Р 52814-2007 | | Salmonella | - | | |
| 10.22. | ГОСТ Р 52816-2007 | | Escherichia coli | - | | |
| 10.23. | ГОСТ 29184-91 | | Энтерококки | - | | |
| 10.24. | ГОСТ 10444.12-88 | | Дрожжи и плесневые грибы | - | | |

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

| | | | | | | |
|--------|--------------------|---|--|--|--|---|
| 10.25. | ГОСТ 10444.8-88 | | | | Bacillus cereus | - |
| 10.26. | ГОСТ Р 10444.2.-94 | | | | Коагулазоположительные стафилококки и S. aureus | - |
| 10.27. | ГОСТ 10444.11-89 | | | | Молочно-кислые бактерии | - |
| 10.28. | ГОСТ Р 53944-2010 | Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) КОЕ г (см3) | - |
| | | | | | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) | - |
| | | | | | Бактерии рода Salmonella | - |
| | | | | | Бактерии рода Proteus | - |
| | | | | | S.aureus | - |
| 10.29. | ГОСТ Р 53430-2009 | Молоко, продукты переработки молока | | | Отбор проб | - |
| | | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) КОЕ г (см3) | - |
| | | | | | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) | - |
| | | | | | Микроорганизмы порчи (психротрофные) | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------|-----------------------------------|---|---|---|--|---|
| | | | | | аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы) | |
| | | | | | Клетки микроорганизмов | - |
| 10.30. | ГОСТ 10444.11-89 | Пищевые продукты, кисломолочные продукты, закваски, бактериальные концентраты, бактериальные препараты молочнокислых бактерий | | | Молочнокислые микроорганизмы | - |
| 10.31. | ГОСТ Р 52687-2006 | Кисломолочные продукты, | | | Подготовка проб Бифидобактерии бифидум | - |
| 10.32. | ГОСТ Р 51331-99 | Йогурты | | | Лактобактерии | - |
| | | | | | Бифидумбактерии | - |
| | | | | | <i>S.thermophilis</i> | - |
| 10.33. | (ИСО 3565-75) | Мясо и мясные продукты | | | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | - |
| 10.34. | ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) | Пищевые продукты, пищевые добавки | | | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | - |
| 10.35. | ГОСТ Р 53665-2009 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | | | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | - |
| 10.36. | ГОСТ Р 54085-2010 | Пищевые продукты, пищевые добавки | | | Бактерии рода <i>Shigella</i> | - |

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

| | | | | | | |
|--------|---------------------------------|------------------------------|--|--|--|--|
| 10.37. | №1100/2451-98-115 от 14.10.98г. | Зерно, мука, хлебные изделия | | | «Заражённость» возбудителями картофельной болезни хлеба | |
|--------|---------------------------------|------------------------------|--|--|--|--|

Главный ветеринарный врач
ГБУ «Мордовская республиканская
ветеринарная лаборатория» -
Руководитель ИД



Handwritten signature

М.А.Пономарев