

01.06.2021  
СОКРАЩЕНА

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ**  
**Государственного бюджетного учреждения Ярославской области «Ярославская областная ветеринарная лаборатория»**  
**(ГБУ ЯО «Яроблветлаборатория»)**  
**150030, г. Ярославль, Силикатное шоссе, дом 19 б**

на 33 листах, лист 1

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 31339	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1; 03.2; 10.20.1; 10.20.2; 10.20.3; 10.20.4.	0301; 0302; 0303; 0304; 0305; 0306; 0307; 0308; 1604; 1605; 2301;	Отбор проб	-
2.	ГОСТ 7636 п.2 п. 3.5.1, п.3.5.2  п. 3.7.2				Пробоподготовка	-
					Массовая доля хлористого натрия	(0,01-10) %
					Массовая доля жира	(0,5-50)%
3.	ГОСТ 21094 п.4.1.				Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11
4.	ГОСТ 5668	Массовая доля жира	(0,5–24,0) %			
5.	ГОСТ 5698	Массовая доля поваренной соли	(0,01 – 2) %			
6.	ГОСТ 5670	Кислотность	(0-99) град			
7.	ГОСТ 8494	Сухари сдобные пшеничные	10.72	1905		
8.	ГОСТ 686	Сухари армейские			Кислотность	(5,0 – 23,0) град.
9.	ГОСТ 5904	Изделия кондитерские	10.71;10.72	1704; 1806; 1905	Отбор проб	-
10.	ГОСТ 27543				Пробоподготовка	-
11.	ГОСТ 5898 п.2, п.3 п.4				Кислотность	(0,1 – 7,0) град.
					Щелочность	(0,1 – 14,0) град.
12.	ГОСТ 5900				Массовая доля влаги	(0,5–50,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(1,0-50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
13.	ГОСТ 5901 п.8	Изделия кондитерские	10.71;10.72	1704; 1806; 1905	Массовая доля общей золы	(0,020-0,200) %
	п.9				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,020-0,100) %
14.	ГОСТ 11812	Масла растительные	10.41.2; 10.41.5; 10.41.6;	1507-1516	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,01-10) %
15.	ГОСТ 7128	Изделия хлебобулочные бараночные	10.71.11	1905	Массовая доля влаги	(8,0 – 25,0) %
16.	ГОСТ 15113.4	Концентраты пищевые	10.89.1; 10.89.19	2106	Массовая доля влаги	(0,1 – 99,9) %
17.	ГОСТ 15113.5				Кислотность	(0,1 – 14,0) град.
18.	СТ СЭВ 4295-83	Фрукты и овощи свежие	10.31; 10.32; 10.39; 10.86	0701-0714; 0803-0814	Отбор проб	-
19.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей			Отбор проб	-
20.	СТ СЭВ 4299-83	Картофель	10.31; 10.32; 10.39; 10.86	0701-0714; 0803-0814	Отбор проб	-
21.	ГОСТ 7194	Картофель свежий			Отбор проб	-
22.	ГОСТ 26809.2	Молоко и молочная продукция	10.51; 01.49.22; 01.49.24.	0401-0406	Отбор проб	-
23.	ГОСТ 3624				Кислотность	(2,0-250) °Т
24.	ГОСТ 3623 п.6.2.	Молоко и молочная продукция	10.51; 01.49.22; 01.49.24.	0401-0406	Фосфатаза	Обнаружено- не обнаружено
	п.7.2.				Пероксидаза	Обнаружено- не обнаружено
25.	ГОСТ 30705	Молоко и молочная продукция	10.51; 01.49.22; 01.49.24.	0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных Микроорганизмов	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
26.	ГОСТ 33568				Солеустойчивые микроорганизмы	Обнаружено- не обнаружено
27.	ГОСТ ИСО 707				Отбор проб	-
28.	ГОСТ 32164	Продукты пищевые и продовольственное сырье	01.4; 10.1; 10.2; 10.3; 10.4; 10.5; 10.6; 10.7; 10.8.	0201-0210; 0301-0308; 0401-0410; 1501-1518; 1902; 1905;	Отбор проб на цезий, стронций	-
29.	ГОСТ 31671				Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
30.	МУК 4.2.1122-02	Продукты пищевые и продовольственное сырье	01.4; 10.1; 10.2; 10.3; 10.4; 10.5; 10.6; 10.7; 10.8.	0201-0210; 0301-0308; 0401-0410; 1501-1518; 1902; 1905;	Отбор проб	-
31.	ГОСТ 32010				Listeria monocytogenes	Обнаружено- не обнаружено
32.	ГОСТ 31903				Бактерии рода Shigella	Обнаружено- не обнаружено
					Пенициллин	Обнаружено- не обнаружено
					Стрептомицин	Обнаружено- не обнаружено
					Тетрациклин	Обнаружено- не обнаружено
33.	М 04-15-2009	Продукты пищевые	01.4; 10.1; 10.2; 10.3; 10.4; 10.5; 10.6; 10.7; 10.8.	0201-0210; 0301-0308; 0401-0410; 1501-1518; 1902; 1905;	Бенз(а)пирен	(0,1-100) мкг/кг
34.	МУК 4.2.992-00				Escherichia coli	Обнаружено- не обнаружено
35.	МУК 4.2.026-95				Тетрациклинов	0,01 ЕД/г
					Пенициллина	0,01 ЕД/г
					Стрептомицина	0,5 ЕД/г (мл)
36.	ГОСТ Р ИСО 17604	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных	-	-	Отбор проб	-
37.	ГОСТ Р ИСО 7002	Продукты сельскохозяйственные пищевые	-	-	Отбор проб	-
38.	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.31; 10.32; 10.39; 10.86	0701-0714; 0803-0814	Нитраты	(6-9188) мг/кг
39.	ГОСТ ISO 750	Продукция переработки фруктов и овощей			Массовая доля титруемой кислотности	(1-70) ммольН/100см <sup>3</sup>
40.	ГОСТ 5897 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71; 10.72	1702; 1704	Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет)	-
41.	ГОСТ 26968				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – п*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
42.	ГОСТ 8756.1	Продукты пищевые консервированные	-	-	Масса нетто, массовая доля составных частей	-

1	2	3	4	5	6	7
43.	ГОСТ 8756.17	Продукты пищевые консервированные	-	-	Температура плавления желе	(0- 100)°С
44.	ГОСТ 8756.18				Внешний вид тары, состояние внутренней поверхности металлической тары	-
45.	ГОСТ 26186 п.2, п.3, п.4	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	-	-	Массовая доля хлоридов	(0,1-22) %
46.	ГОСТ 26188				рН	(1,0-12,0) ед.рН
47.	ГОСТ Р 54354	Мясо и мясные продукты	10.1; 10.20; 03.11;	0201-0210; 0301-0307; 0407; 0408;	Отбор проб	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено-не обнаружено
					Escherichia coli	Обнаружено-не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено-не обнаружено
					Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено-не обнаружено
					Listeria monocytogenes	Обнаружено-не обнаружено
					Bacillus cereus	Обнаружено-не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	Обнаружено-не обнаружено
					Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено-не обнаружено
					Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено-не обнаружено
					Иерсинии	Обнаружено-не обнаружено
Кампилобактериоз	Обнаружено-не обнаружено					

1	2	3	4	5	6	7
		Мясо и мясные продукты	10.1; 10.20; 03.11;	0201-0210; 0301-0307; 0407; 0408;	Молочнокислые микро- организмы и уксуснокис- лые бактерии	Обнаружено- не обнаружено
					Бактерии роды Pseudomonas	Обнаружено- не обнаружено
48.	МУ 13-7-2/1428 от 28.10.1989 г.	Мясо и мясные продукты	10.1; 10.20; 03.11;	0201-0210; 0301-0307; 0407; 0408;	Возбудитель трихинеллеза	Обнаружено- не обнаружено
49.	ГОСТ Р 50455				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено- не обнаружено
50.	ГОСТ Р 51478	Мясо и мясные продукты	10.1; 10.20; 03.11;	0201-0210; 0301-0307; 0407; 0408;	pH	(1-12,0) pH
51.	ГОСТ 9959 п. 8.4а	Мясо и мясные продукты	10.1; 10.20; 03.11;	0201-0210; 0301-0307; 0407; 0408;	Внешний вид, цвет и со- стояние поверхности	Имеется корочка подсыхания, бледно-розового или бледно- красного, или темно-красного цвета; жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет; поверхность местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая, темно-красная; поверхность сильно подсох- шая, покрытая слизью серо- вато-коричневого цвета или плесенью; куски мясной мя- коти или мясокостные куски с естественным или установ- ленным соотношением бес- костного мяса и кости, раз- личной формы и размера, с использованием со- уса/маринада или без; из- мельченная однородная масса без костей, хрящей, сухожи- лий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок, равномерно переме- шана; Изделия разнообразной формы и массы в зависимости от наименования полуфабри-

1	2	3	4	5	6	7
		Мясо и мясные продукты	10.1; 10.20; 03.11;	0201-0210; 0301-0307; 0407; 0408;		ката, неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая
	п. 8.4б				Запах (аромат)	Специфический, свойственный для каждого вида свежего, доброкачественного мяса; Слегка кисловатый или быстро улетучивающийся легкий затхлый запах; кислый запах; затхлый запах; гнилостный запах; характерный для доброкачественного мяса; свойственный данному наименованию полуфабриката
	п. 8.4в				Консистенция	Плотная, упругая; образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается; менее плотная, менее упругая, слегка рыхлая, образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно - в течение минуты; рыхлая, образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается
п. 8.5б	Цвет, вид и рисунок на разрезе	Поверхность слегка влажная на разрезе; не оставляет влажного пятна на фильтровальной бумаге; мышцы влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие; Цвет свойственный данному виду мяса; цвет от светло-красного до темно-красного; от бледно-розового до розового, от светло-розового до темно-розового; от красного до				

1	2	3	4	5	6	7
						красно-вишневого; розовый; от красного до темно-красного; бледно-розовый
	п. 8.5в	Мясо и мясные продукты	10.1; 10.20; 03.11;	0201-0210; 0301-0307; 0407; 0408;	Запах (аромат), вкус и сочность	Свойственные данному виду полуфабриката; без посторонних привкусов и запахов; специфические запах и вкус; выраженные запах и вкус; наличие постороннего запаха и привкуса; кислый запах и вкус; соленый вкус; горький вкус; затхлый запах
	п. 8.5г				Консистенция	Плотная, упругая; жесткая; однородная; неоднородная; рыхлая; нежная; крошливая; мажущаяся
	п. 8.7а				Внешний вид, цвет и запах (аромат) полуфабрикатов	Форма округлая; форма фигурно-приплюснутая; форма плоская; поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями, без разорванных и ломаных краев; запах свойственный доброкачественному сырью; вкус и запах, свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха; наличие постороннего запаха и привкуса; кислый запах и вкус; соленый вкус; затхлый запах; цвет от бледно-розового до красного
52.	ГОСТ Р 55481	Мясо и мясные продукты	10.1; 10.20; 03.11;	0201-0210; 0301-0307; 0407; 0408;	Антибиотики Аугментин Бензилпенициллин Доксициклин Цефазолин	Обнаружено- не обнаружено От 25,0 мкг/л От 4,0 мкг/л От 10,0 мкг/л От 25,0 мкг/л
53.	МУК 4.1.1912-04	Продукты животного происхождения	10.1; 10.20; 03.11;	0201-0210; 0301-0307;	Левомецетин (хлорамфеникол)	(0,006-10) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				0407; 0408;		
54.	ГОСТ 31964 п.7.3.1., п.7.3.2. п.7.9.  п.7.5.  п.7.4.	Макаронные изделия	01.11;01.12; 01.13; 01.21; 01.22; 01.23; 01.24; 01.25;	2009	Влажность	(0,1 – 9,0) %
					Металломагнитная примесь	(0,1-10)%
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10% -ном растворе соляной кислоты	(2,0 – 5,0) %
					Кислотность	(0,1 – 14,0) град
55.	ГОСТ Р 52711	Соковая продукция	01.11; 01.12; 01.13; 01.21; 01.22; 01.23; 01.24; 01.25; 01.26; 01.27; 01.28; 02.30; 10.84;10.31; 10.32; 10.39; 10.86	2009	Отбор проб, пробоподготовка	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено- не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено- не обнаружено
					<i>Bacillus cereus</i>	Обнаружено- не обнаружено
					Мезофильные сульфит-редуцирующие клостридии	Обнаружено- не обнаружено
					Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	Обнаружено- не обнаружено
					Промышленная стерильность	-
					Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено- не обнаружено
					Молочнокислые микроорганизмы и уксуснокислые бактерии	Обнаружено- не обнаружено
					Мезофильные сульфит-редуцирующие клостридии	Обнаружено- не обнаружено
					Клостридии ( <i>Clostridium perfringens</i> )	Обнаружено- не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
56.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1-10.12.5; 10.13.13;	0207	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	( $>10 - n \cdot 10^n$ ) КОЕ/г
57.	ГОСТ 31470	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1-10.12.5; 10.13.13;	0207	Внешний вид и цвет	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков; единичные царапины или легкие ссадины; единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки; цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового; цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него; цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый; костная система без переломов и деформаций; киль грудной кости окостеневший; киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый
					Консистенция	Плотная, упругая; жесткая; однородная; неоднородная; рыхлая; нежная; крошливая; мажущаяся; образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается; менее плотная, менее упругая, слегка рыхлая, образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно - в течение минуты; рыхлая, образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается
					Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы; свойства данного наименованию полуфабриката
58.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1-10.12.5; 10.13.13;	0207	Бактерии рода Proteus	Обнаружено-не обнаружено
59.	ГОСТ 7702.2.6				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено-не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
60.	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1-10.12.5; 10.13.13;	0207	Отбор проб	-
61.	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы	10.12.1-10.12.5; 10.13.13;	0207	Запах	Специфический, свойственный свежему мясу птицы; затхлый в грудобрюшной полости; гнилостный с поверхности тушки и внутри мышц, наиболее выражен в грудобрюшной полости
					Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный; прозрачный или мутноватый с легким неприятным запахом; мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом
					Состояние и вид кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков; единичные царапины или легкие ссадины; единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки
Консистенция и состояние мышц на разрезе	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается; мышцы менее плотные и менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно (в течение одной минуты); мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается; мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно-розового цвета; мышцы на разрезе влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек					

1	2	3	4	5	6	7
		Мясо птицы	10.12.1- 10.12.5; 10.13.13;	0207	Внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости	Поверхность тушки беловато-желтого цвета с розовым оттенком, желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; серого цвета с синюшным оттенком; липкая под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком; покрыта слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами; поверхность подкожной и внутренней жировой ткани бледно-желтого цвета, желтого цвета; внутренняя желтовато-белого цвета с серым оттенком; поверхность серозной оболочки грудобрюшной полости влажная, блестящая, без слизи и плесени; без блеска, липкая, наличие небольшого количества слизи и плесени;
62.	ГОСТ 31720				Отбор проб	-
63.	ГОСТ 31469	Пищевые продукты переработки яиц с/х птицы	10.89.12	0407; 0408	Массовая доля жира	(3,0-30,0) %
					Массовая доля сухого вещества	(8,0-99,5) %
					Растворимость	(15-100)%
					Массовая доля свободных жирных кислот	(2,0-14,0) %
					Эффективность пастеризации	Тест на альфа-амилазу отрицательный Тест на альфа-амилазу положительный
					рН	(2,0-12,0) рН
64.	ГОСТ 28283	Молоко коровье	01.49.22	0401-0406	Запах, вкус	Чистый, приятный, слегка сладковатый; недостаточно выраженный, пустой, без посторонних запахов и привкусов; слабовыраженный нечистый, слабовыраженный кормовой (силоса, корнеплодов и др.),

1	2	3	4	5	6	7
						хлевный, липолизный, затхлый, посторонний запах и вкус, слабо-выраженный горький, соленый вкус; выраженный нечистый, выраженный кормовой, в т.ч. лука, чеснока, полыни и др. трав, придающих молоку горький вкус и/или специфический запах, выраженный окисленный, хлевный, липолизный, затхлый запах и вкус, соленый вкус; горький, прогорклый, плесневелый, гниlostный; запах и вкус нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих средств и др. химикатов; От 1 до 5 баллов
65.	ГОСТ 26754 п.2.3.	Молоко	01.49.22	0401-0406	Температура	(0-98)°C
66.	ГОСТ 3622	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0406	Отбор проб	-
67.	ГОСТ 27930				Общее количество бактерий	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
68.	ГОСТ 29247	Консервы молочные	10.51; 10.86	0402-0406	Массовая доля жира	(0-40)%
69.	ГОСТ 29245				Внешний вид упаковки, вкус и запах, консистенция, цвет в неразведенном продукте или в восстановленном виде, состояние внутренней поверхности металлических банок, масса нетто, группа чистоты	-
70.	ГОСТ 29246	Консервы молочные сухие	10.51; 10.86	0402-0406	Массовая доля влаги	(0,5-99)%
71.	ГОСТ 30305.1	Консервы молочные сгущенные			Массовая доля влаги	(0,5-99)%
72.	ГОСТ 5472	Масла растительные	10.4	1506-1516; 1518	Внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус, прозрачность	-
73.	ГОСТ 26593				Перекисное число	(0,1-40) ммоль/кг
74.	ГОСТ 31933				Кислотное число масла	(0,1-30,0)мг КОН/г

1	2	3	4	5	6	7
75.	ГОСТ 55361 п.7.14, п.7.15	Молочный жир, масло и паста масляная из коровье- го молока	10.51; 10.52	0401-0406	Отбор проб	-
					Кислотность	(1,0-6,0) °К
76.	ГОСТ 6687.5	Продукция безалкогольной промышленности	-	-	Цвет, аромат, вкус, запах, прозрачность, внешний вид	-
77.	ГОСТ 30712				Количество мезофильных аэробных и факультатив- но анаэробных Микроорганизмов	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/не обнаружено
78.	ГОСТ 8756.0	Продукты прищевые кон- сервированные		1602; 1604; 1605	Отбор проб	-
79.	ГОСТ 7269	Мясо и субпродукты			Отбор проб	-
					Внешний вид, цвет, за- пах, консистенция, со- стояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона	-
80.	ГОСТ 10574 п.6, п.7	Продукты мясные			Массовая доля крахмала	(0,03-15,4)%
81.	ГОСТ 29301					(0-20)%
82.	ГОСТ 9793 п.8, п.9					Массовая доля влаги
83.	ГОСТ 9792	Колбасные изделия и про- дукты из мяса			Отбор проб	-
84.	ГОСТ 51447	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0210; 0410; 0504; 1601; 1602	Отбор проб	-
85.	ГОСТ 32009				Массовая доля фосфора	(0,01-1,5)%
86.	ГОСТ 20235.0	Мясо кроликов	10.1	0201-0210; 0410; 0504; 1601; 1602;	Отбор проб	-
					Внешний вид, цвет, за- пах, консистенция	-
87.	ГОСТ 20235.1				Бактерии и степень рас- пада мышечной ткани	-
88.	ГОСТ 20235.2	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено- не обнаружено			
		Бактерии рода Эшерихии	Обнаружено- не обнаружено			

1	2	3	4	5	6	7
		Мясо кроликов	10.1	0201-0210; 0410; 0504; 1601; 1602;	Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено-не обнаружено
					Стрептококки	Обнаружено-не обнаружено
					Анаэробы	Обнаружено-не обнаружено
					Листерии	Обнаружено-не обнаружено
					Пастереллы	Обнаружено-не обнаружено
89.	Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов от 15.12.1995 г	Мясо и мясные продукты			Отбор проб	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – п*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено-не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено-не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	Обнаружено-не обнаружено
90.	ГОСТ 4288 п.2.1.  п.2.5 п.2.6	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса			Отбор проб	-
					Внешний вид, запах, вкус, вид на разрезе	-
					Массовая доля влаги	(0,5-99)%
					Кислотность	(0,1-100) <sup>o</sup> T
91.	ГОСТ Р 51480	Мясо и мясные продукты			Массовая доля хлоридов	(1-7) %
92.	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10.31; 10.32; 10.39	1602; 2001-2009	Подготовка проб	-
93.	ГОСТ 26183				Массовая доля жира	(10-50)%
94.	ГОСТ 33741	Консервы мясные и мясосодержащие	-	-	Массовая доля составных частей, масса нетто, внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
95.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях (Утв. Нач. Главного управления ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией В.И.Касюк 30.08.1990 г.)	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, яйца и продукты их переработки	10.12.1-10.12.5; 10.13.13; 10.89.12	0207; 0407; 0408	Отбор проб и пробоподготовка	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружено
					Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
					Технически вредные организмы (микроорганизмы порчи)	Обнаружено/не обнаружено
96.	ГОСТ 32951	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.1	0201-0210; 1601; 1602;	Отбор проб	-
97.	ГОСТ 7702.2.0	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды	10.12.1-10.12.5; 10.13.13; 10.89.12; 01.47.2	0207; 0407; 0408	Отбор проб	-
98.	ГОСТ 31654	Яйца куриные пищевые			Отбор проб	-
99.	ГОСТ 31655	Яйца пищевые			Отбор проб	-
100.	ГОСТ 31766 п.6.4.	Меды монофлорные	01.49.21	0409	Цвет	почти бесцветный, светло-янтарный экстра, светло-янтарный, янтарный, темно-янтарный
101.	ГОСТ 32167	Мед			Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	(70,0-96,0)%
102.	ГОСТ 32169				Определение свободной кислотности	(3,0-6,9) pH
103.	ГОСТ 31768 п 3.4				Качественная реакция на ГМФ	(1,0-85,0) мг/кг
104.	ГОСТ Р 54386				Диастазное число	(3,0-40,0) ед. Готе
105.	ГОСТ 32168				Качественная реакция на падь	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
106.	Правила ветеринарно-сани-тарной экспертизы меда (утв. Авиловым 18.07.1995) п.12,13	Мед	01.49.21	0409	Примесь патоки (крахмальной, свекловичной)пас	Обнаружено/не обнаружено
107.	М 04-55-2009	Рыба и рыбная продукция	03.11.1; 03.11.2; 03.21.1; 03.21.2; 03.12.1; 03.12.2; 03.22.1; 03.12.2; 10.2	0301-0308	Гистамин	(10-500) мг/кг
108.	ГОСТ 27207	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25; 10.20.34	1604; 1605	Поваренная соль	(0,1-3)%
109.	МУ «По санитарно-микробиологическому контролю производства рыбы горячего и холодного копчения». Утв. Зам.Главного государственного санитарного врача СССР В.Е. Ковшило 3 марта 1982 г.	Рыба и рыбная продукция	03.11.1; 03.11.2; 03.21.1; 03.21.2; 03.12.1; 03.12.2; 03.22.1; 03.12.2; 10.2	0301-0308	Отбор проб и пробоподготовка	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
					Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено/не обнаружено
					Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
110.	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604; 1605	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус	-
111.	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20	1604; 1605	Активная кислотность (рН)	(1-12)ед. рН
112.	М 04-71-2011	Флодоовощная и соковая продукция, мед.	-	-	Гидроксиметилфурфурол	(1-1000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
113.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных (Утв. Минздравом СССР 22.02.1991 № 5319-91, Минрыбхозом СССР 18.11.1990)	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	10.20	1604; 1605	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – n*10 <sup>n</sup> ) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
					Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные Стафилококки	Обнаружено/не обнаружено
					V.parahaemolyticus	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружено
					Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
					Технически вредные организмы (микроорганизмы порчи)	Обнаружено/не обнаружено
114.	М 04-57-2009	Флодоовощная продукция	-	-	Патулин	(0,01-1,0) мг/кг
115.	МУ 3049-84	Продукты животноводства	10.1; 10.41; 10.5	0201-0210; 0401-0410; 0504; 1501-1506; 1516; 1518	Тетрациклин	(0,01-0,5) мг/кг
					Стрептомицин	(0,5- 1,0) мг/кг
Пенициллин	(0,01-0,5) мг/кг					
Гризин	(0,5-1,0) мг/кг					
Цинкбацитрацин	(0,02-0,1) мг/кг					
Левомецетин	(0,05-0,015) мг/кг					
Сульфаметазин:	-					
мясо	(0,002-0,01) мг/кг					
молоко	(0,01- 0,5)мг/кг					
Тетрациклин:	-					
мясо	(0,01-0,1) мг/кг					
молоко	(0,005-0,05) мг/кг					
118.	МУ 5048 п.2	Продукция растениеводства	-	-	Нитриты	(0-11,0) мг/кг
119.	ГОСТ 31861	Вода	11.07.1	2201	Нитраты	(24,0-9188,0) мг/кг
120.	ГОСТ 18309 п.5				Отбор проб	-
					Массовая концентрация фосфоросодержащих веществ	(0,005-0,8) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
121.	ГОСТ 18164	Вода питьевая	11.07.1	2201	Сухой остаток	(1-1500) мг/дм <sup>3</sup>
122.	СанПиН 2.1.4.1116-02				Общее микробное число	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
					Общие колиформные бактерии	Обнаружено/не обнаружено
					Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено/не обнаружено
123.	М 04-45-2007	Продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделия, комбикорма	01.11; 01.12; 10.61	1001-1008	Дезоксиниваленол (ДОН)	(0,2-5,0) мг/кг
124.	МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами №2657 от 31.12.1982 г.	Пищевые продукты и смывы	01.4; 10.1; 10.2; 10.3; 10.4; 10.5; 10.6; 10.7; 10.8.	0201-0210; 0301-0308; 0401-0410; 1501-1518; 1902; 1905;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
					Отбор проб	-
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
					Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	Обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Pseudomonas	Обнаружено/не обнаружено
125.	ГОСТ 32011	Пищевые продукты и корма для животных	01.4; 10.1; 10.2; 10.3; 10.4; 10.5; 10.6; 10.7; 10.8.	0201-0210; 0301-0308; 0401-0410; 1501-1518; 1902; 1905;	Escherichia coli	Обнаружено/не обнаружено
126.	ГОСТ 31708				Кампилобактериоз	Обнаружено/не обнаружено
127.	ГОСТ ISO 10272-1					
128.	ГОСТ ISO/TS 10272-2					
129.	МУ по отбору проб объектов ветеринарного надзора для проведения радиологических исследований от 30.09.1997 г.	Сырье и пищевые продукты, корма и объекты окружающей среды	-	-	Отбор проб	-
130.	МУ по лабораторной диагностике иерсиниоза животных и обнаружению возбудителя болезни в	Мясное сырье, молоко, корма, биоматериал	-	-	Иерсинии	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	мясном сырье, молоке и растительных кормах. Утв. Нач. Управления ветеринарии Федерального агентства по сельскому хозяйству. В.А.Апалькин 03.10.2005 г. № 5-1-14/971					
131.	МУ по оценке качества и питательности кормов, утв. Министерством сельского хозяйства от 20.06.2002 г.	Корма	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Обменная энергия Кормовые единицы Перевариваемый протеин Качество обрезки, количество поврежденных корнеплодов, общая загрязненность	(1-15) МДж/кг (0,09 – 1,4) к.ед/кг (5 – 400) мг/кг Соответствует – не соответствует
132.	Метод бактериологического исследования кормов на пастереллы. Утв. ГУВ МСХ СССР от 16.07.1987	Корма	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Пастереллы	Обнаружено/не обнаружено
133.	ГОСТ 8057	Жмых соевый	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
134.	ГОСТ 8056	Шрот соевый пищевой			Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
135.	ГОСТ 10853	Корма, комбикорма, жмыхи и шроты	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Зараженность вредителями	(1-3) степень
136.	ГОСТ 27493	Корма, комбикорма, жмыхи и шроты			Кислотность	(0,1–14,0) град.
					Кислотность по болтушке	(3,5-9,5) град.
137.	ГОСТ 27559	Мука и отруби			Зараженность вредителями	Обнаружено/не обнаружено
138.	ГОСТ 13496.1	Комбикорма, комбикормовое сырье	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Массовая доля натрия	(0,023 – 2,3) %
139.	ГОСТ 13496.12				Общая кислотность	(1-35)°Н
140.	ГОСТ 13496.18 п.3				Кислотное число жира	10,0 – 65,0 мг КОН/г жира
141.	ГОСТ 13496.9	Комбикорма			Металломагнитные примеси	0,01-1,0 мг/кг
142.	ГОСТ 32933	Корма, комбикорма			Массовая доля сырой золы	(0,1-50)%

1	2	3	4	5	6	7
143.	ГОСТ 31485	Комбикорма, белково-витамино-минеральные концентраты	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Перекисное число жира	(0,5-300) ммоль/кг
144.	ГОСТ 13456	Жом сушеный	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Массовая доля влаги	(0,1 – 20,0) %
					Массовая доля механических примесей	(0,1-50) мг/кг
					Массовая доля металломагнитных примесей	(0,01-1,0) мг/кг
					Массовая доля сырого протеина	(4,0 – 12,0) %
145.	ГОСТ 13586.3	Зерно			Отбор проб	-
146.	ГОСТ 10967	Зерно	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Запах, цвет	-
147.	ГОСТ 13586.5				Массовая доля влаги	(5,0-45,0)%
148.	ГОСТ 10847				Массовая доля зольности	(0,5 – 12,0) %
149.	ГОСТ 10844				Кислотность	(1,0 – 12,0) град.
150.	ГОСТ 31646				Зерновые культуры	Массовая доля фузариозных зерен
151.	ГОСТ 29305	Кукуруза			Влажность	(1,0 – 60,0) %
152.	ГОСТ 20239	Мука, крупа и отруби			Массовая доля металломагнитной примеси	(0,01–3,0) мг/кг
153.	ГОСТ 13979.9	Жмыхи и шроты			Активность уреазы	90,05-3,00) рН
154.	ГОСТ 9404	Мука и отруби	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Массовая доля влаги	(0,5-99)%
155.	ГОСТ 27558 п.3.1. п. 3.2.				Цвет	-
156.	ГОСТ 27494				Запах, вкус и хруст	-
157.	ГОСТ 27493				Зольность	(0,45–2,1) %
					Кислотность по болтушке	(3,5-9,5) град.
158.	ГОСТ 26312.2 п.3.1. п.3.2. п.3.3.	Крупа	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Цвет	-
159.	ГОСТ 26312.5				Запах	-
160.	ГОСТ 26312.6				Вкус	-
161.	ГОСТ 26312.7				Зольность	0,6 – 0,9 %
					Кислотность	(0,1 – 14,0 )град.
162.	ГОСТ 13586.4	Зерно			Влажность	(9,0 – 16,0) %
					Зараженность вредителями	(1- 3) степень

1	2	3	4	5	6	7	
163.	ГОСТ 26971					Кислотность	(0,1–14,0) град.
164.	ГОСТ 26972	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – n*10 <sup>n</sup> )КОЕ/г
						Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено/не обнаружено
165.	ГОСТ 80 п.5.3. п.5.5.	Жмых подсолнечный				Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
						Общая энергетическая питательность (протеин, жир, зола, клетчатка)	(1-15) мДж/кг (0,2-1,4) КЕ
166.	ГОСТ 11246 п.6.4. п.6.5.	Шрот подсолнечный				Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
						Общая энергетическая питательность (протеин, жир, зола, клетчатка)	(1-15) мДж/кг (0,2-1,4) КЕ
167.	ГОСТ Р 55489 п.6.3.	Глютен кукурузный				Внешний вид	-
168.	ГОСТ Р 53903 (приложениеА)	Кукуруза кормовая				Общая энергетическая питательность (протеин, жир, зола, клетчатка)	(1-15) мДж/кг (0,2-1,4) КЕ
169.	ГОСТ 13496.1 п.4.1 п. 4.3	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье				Массовая доля натрия	(0,023 – 2,3) %
170.	ГОСТ 18221 п.5.2.	Комбикорм для с/х птицы	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309		Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	(0,06 – 5,8) %
171.	ГОСТ 13979.0					Внешний вид, цвет	-
172.	ГОСТ Р 54705	Жмыхи, шроты и горчичный порошок				Отбор проб	-
173.	ГОСТ 13979.6					Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0–20,0) %
						Массовая доля общей золы	(0,1–15) %
174.	ГОСТ 26176	Корма, комбикорма				Массовая доля растворимых углеводов (сахаров)	(1,0–60,0) %
						Массовая доля легкогидролизуемых углеводов (крахмала)	(1,5–55,0) %
175.	ГОСТ 13496.12	Комбикорма, комбикормовое сырье				Общая кислотность	(1-35)°Н
176.	ГОСТ 13979.4 п.2, п.3. п.4.	Жмыхи, шроты и горчичный порошок				Цвет Запах посторонние примеси	-

1	2	3	4	5	6	7
177.	ГОСТ 13979.5	Жмыхи, шроты и горчичный порошок			Массовая доля механических примесей	(0,1-10)%
178.	ГОСТ Р 51095	Премиксы	-	-	Внешний вид, цвет	-
179.	ГОСТ 13496.13	Комбикорм			Запах	-
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
180.	ГОСТ 9268 п.7.2.	Комбикорма	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Внешний вид	Россыпь - однородная смесь измельченных до необходимой крупности входящих в рецепт компонентов без твердых комочков, посторонних примесей и следов плесени; Крупка - плотные не слипшиеся многогранные частицы измельченных гранул без посторонних примесей и следов плесени
					Цвет	Россыпь - от серого до коричневого; Крупка - от серого до коричневого, от светло-коричневого до темно-коричневого
181.	ГОСТ 16955				Внешний вид, цвет	-
182.	ГОСТ 18221				Внешний вид, цвет	-
183.	ГОСТ 21055				Внешний вид, цвет	-
184.	ГОСТ Р 50257				Внешний вид, цвет	-
185.	ГОСТ Р 50258				Внешний вид, цвет	-
186.	ГОСТ Р 51851				Внешний вид, цвет	-
187.	ГОСТ Р 51550				Внешний вид, цвет	-
188.	ГОСТ Р 52254	Комбикорма			Внешний вид, цвет	-
189.	ГОСТ Р 52255				Внешний вид, цвет	-
190.	ГОСТ 29113 п.4	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля карбамида	(0,1 – 15) %
191.	ГОСТ 30483	Зерно	01.11.1-01.11.04;	1001-1008; 1103; 1104;	Металломагнитные примеси	(0,1–10,1)%
192.	ГОСТ 13496.5	Комбикорм	01.12.1; 10.61.10.91.1;	1214; 2301-2306; 2308;	Спорынья	(0,05 - 0,25)%
193.	ГОСТ 27998 п.2	Корма растительные	10.91.2	2309	Массовая доля железа	(2,0 – 500) мг/кг
194.	ГОСТ 26180	Корма			Активная кислотность (рН)	(3,0 – 6,5) ед.рН

1	2	3	4	5	6	7
195.	ГОСТ 17681 п.1 п.2.3. п.2.2. п.2.11. п.2.12. п.2.13.	Мука животного происхождения	01.11.1- 01.11.04; 01.12.1; 10.61. 10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301- 2306; 2308; 2309	Отбор проб	-
					Массовая доля влаги	(0,1-30)%
					Металломагнитные прмесимеси	(0,1-10)%
					Массовая доля клетчатки	(0,01-8)%
					Массовая доля кальция	(0,1 - 15) %
					Массовая доля фосфора	(0,1 - 25) %
196.	ГОСТ 13496.17	Корма			Каротин	(1- 300) мг/кг
197.	Правила бактериологического исследования кормов. Утв. ГУВ Минсельхоза СССР 10.06.75				Отбор проб	-
198.	ГОСТ Р 54379 п.				Крупка комбикормовая	Внешний вид, цвет
199.	ГОСТ 17536 п. 3.1а.	Мука кормовая животного происхождения	01.11.1- 01.11.04; 01.12.1; 10.61. 10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301- 2306; 2308; 2309	Отбор проб	-
					Внешний вид	Сыпучий без плотных, нерассыпающихся при надавливании, комков или гранул; не сыпучий с плотными не рассыпающимися при надавливании, комками или гранулами
					Запах	Специфический, гнилостный, затхлый
200.	ГОСТ 28736	Корнеплоды кормовые	-	-	Отбор проб	-
201.	ГОСТ Р 55986	Силос	-	-	Цвет	От зеленовато-оливкового до буровато-оливкового Мягкая, немажущаяся Запах квашеных овощей, затхлый, гнилостный, навозный запахи, резкие запахи уксусной кислоты, масляной кислоты и запах плесени
					Консистенция Запах	
202.	ГОСТ 32045	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11.1- 01.11.04; 01.12.1; 10.61. 10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301- 2306; 2308; 2309	Массовая доля золы, не растворимой в 10% -ном растворе соляной кислоты	(0,01-10,0)%
203.	ГОСТ Р ИСО 6497	Корма для животных			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
204.	ГОСТ 20083 п.3.1.  п. 3.3, 3.4.  п. 3.6 п. 3.7. п. 3.10.  п. 3.12. п. 3.13	Дрожжи кормовые	-	2102	Отбор проб	-
					Внешний вид, цвет, запах	Порошок, чешуйки или гранулы, От светло-желтого до коричневого, Свойственный дрожжам, без постороннего запаха
					Массовая доля сырого протеина	(40 – 60)%
					Массовая доля золы	(0,1-50)%
					Белок по Барнштейну	934 – 56)%
					Бактериальная обсемененность	(0 - $n \cdot 10^n$ )КОЕ/г
					Токсичность	Токсичный/нетоксичный
205.	ГОСТ Р 55452 п.7.2.1. п.7.2.2. п.7.3.	Сено, сennaж	-	-	Структура, цвет, Запах, Ботанический состав	Сено-от зеленого и зеленовато-желтого до светло-бурого, Без признаков затхлого, плесневого, гнилостного; Сennaж-от желто-зеленого до зеленовато-коричневого, Фруктовый, быстро исчезающий при растирании в руках Без признаков затхлого, селедочного и запаха уксусной кислоты
206.	МУК 4.2.2661-10	Объекты окружающей среды (почва, вода, навоз, стоки и т.д.)	-	-	Отбор проб	-
207.	МУ №2051-79 Унифицированные правила отбора проб с/х продукции, пищевых продуктов и объектов окружающей среды для определения микроколичеств пестицидов.	Пищевые продукты и объектов окружающей среды	-	-	Отбор проб	-
208.	ГОСТ 27026	Вода дистиллированная	20.13.5	2853	Остаток после выпаривания	(0,1-50,0) мг/дм <sup>3</sup>
209.	ГОСТ 6709 п.3.5 п. 3.6				Аммиак и аммонийные соли (NH <sub>4</sub> )	(0,05-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Нитраты (NO <sub>3</sub> )	(1,0-100,0) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.7 п. 3.8 п. 3.9 п. 3.10 п. 3.11 п. 3.12 п. 3.13 п. 3.14 п. 3.15 п. 3.16  п. 3.17	Вода дистиллированная	20.13.5	2853	Сульфаты (SO <sub>4</sub> ) Хлориды (Cl) Алюминий (Al) Железо (Fe) Кальций (Ca) Медь (Cu) Свинец (Pb) Цинк (Zn) Восстанавливающие KMnO <sub>4</sub> (O) рН воды Удельная электрическая проводимость	(50-350) мг/дм <sup>3</sup> (10-250) мг/дм <sup>3</sup> (0,001-10,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,01-15,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,001-10,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,0001-100,0) мг/дм <sup>3</sup> 0,0002-15,0 мг/дм <sup>3</sup> 0,004-500,0 мг/дм <sup>3</sup> 5-11 мг/дм <sup>3</sup> 1-14 ед. рН 2 мкСм/см - 200 мСм/см
210.	ГОСТ 26073	Биоматериал	-	-	Возбудитель паратуберкулёза	От 1:10 и выше
211.	ГОСТ 26030	Сперма быков замороженная	-	-	Внешний вид, консистен- ция, цвет	-
212.	ГОСТ Р 51758	Среды питательные	-	-	Стерильность	-
213.	ГОСТ 20909.2	Сперма быков неразбав- ленная	-	-	Бакобсеменение  Коли-титр Псевдомоноз (Pseudo- monosis) Анаэробы	Обнаружено- не обнаружено  Обнаружено- не обнаружено Обнаружено- не обнаружено Обнаружено- не обнаружено
214.	ГОСТ 32198	Сперма	-	-	Общее количество мик- роорганизмов Бактерии группы кишеч- ной палочки (БГКП) Синегнойная палочка Анаэробная микрофлора Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus) Патогенность микроор- ганизмов Ботулотоксин	Обнаружено- не обнаружено Обнаружено- не обнаружено Обнаружено- не обнаружено Обнаружено- не обнаружено Обнаружено- не обнаружено - Наличие-отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
215.	Методические указания по бактериологической диагностике порошкового расплода пчел ГУВ МСХ СССР N 115-6а от 14.09.82 г.	Биоматериал	-	-	Порошковый расплод пчел	Наличие-отсутствие
216.	МУ по лабораторной диагностике болезни Марека (нейролимфоматоза) птиц ГУВ МСХ СССР N 115-6а от 01.03.1979 г.	Биоматериал	-	-	Болезнь Марека	Наличие-отсутствие
217.	МУ по лабораторной диагностике инфекционного бронхита кур ГУВ МСХ СССР N 115-6а от 31.07.80 г.	Биоматериал	-	-	Инфекционный бронхит кур	Наличие-отсутствие
218.	ГОСТ 25583					Наличие-отсутствие
219.	ГОСТ 27145	Биоматериал	-	-	Инфекционная анемия лошадей	Наличие-отсутствие
220.	Методические указания по лабораторной диагностике оспы крупного рогатого скота, овец, коз, свиней и верблюдов ГУВ МСХ СССР N 115-6а от 12.11.1985 г	Биоматериал	-	-	Оспа	Наличие-отсутствие
221.	Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных и обнаружению возбудителя болезни в мясном сырье, молоке и растительных кормах Федеральное агентство по с/х МСХ РФ N 5-1-14/971 03.10.05 г.	Биоматериал, мясо, молоко, растительные корма	-	-	Иерсиниоз	Наличие-отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
222.	МУК 4.2.1890-04	Биоматериал	-	-	Чувствительность микроорганизмов	-
223.	Наставление по применению кампилобактериозного (вибриозного) антигена для реакции агглютинации с вагинальной слизью (РАВС) Деп. ветеринарии МСХ РФ 09.07.1999 г. N 13-7-2/1690	Биоматериал	-	-	Возбудитель кампилобактериоза (Campylobacteriosis)	От 1:50 и выше
224.	ГОСТ 26072	Биоматериал	-	-	Туберкулез	Наличие-отсутствие
225.	Методические указания по лабораторной диагностике стрептококков за животных ГУВ МСХ СССР 30.08.83 г.	Биоматериал	-	-	Стрептококкоз	Наличие-отсутствие
226.	Методические указания по лабораторным исследованиям на дизентерию свиней, вызываемую трепонемой. ГУВ МСХ СССР 25.11.83 г.	Биоматериал	-	-	Дизентерия свиней	Наличие-отсутствие
227.	Наставление № 13-7-2/1573 от 26.04.1999	Биоматериал	-	-	Возбудитель орнитоза (Ornithosis)	Наличие-отсутствие
228.	Методические указания по патоморфологической диагностике болезней животных, птиц и рыб в ветеринарных лабораториях Департамент ветеринарии МСХ РФ № 13-7-2/2137 от 11.09.00 г.	Биоматериал	-	-	Патоморфологическая диагностика	Наличие-отсутствие
229.	ГОСТ 25382	Биоматериал	-	-	Лейкоз	Наличие-отсутствие
230.	ГОСТ 25381	Биоматериал	-	-	Хламидийные инфекции (Chlamydiosis)	Наличие-отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
231.	ГОСТ 25753					Наличие-отсутствие
232.	Методические указания по лабораторной диагностике Б. Ауески. ГУВ МСХ СССР 18.05.1978 г.	Биоматериал	-	-	Болезнь Ауески	Наличие-отсутствие
233.	Методические указания по лабораторной диагностике бешенства Утверждено Главным управлением ветеринарии МСХ СССР от 27.02.1970 г.	Биоматериал	-	-	Бешенство	Наличие-отсутствие
234.	ГОСТ 25755	Биоматериал	-	-	Инфекционный ринотрахеит	Наличие-отсутствие
235.	Организация работы лабораторий, использующих методы амплификации нуклеиновых кислот при работе с материалом, содержащим микроорганизмы I-IV групп патогенности. Методические указания. МУ 1.3.2569-09	Биоматериал	-	-	-	-
236.	Методические указания по лабораторной диагностике вирусных респираторно-кишечных инфекций крупного рогатого скота ГУВ МСХ СССР 25.07.1978 г	Биоматериал	-	-	Парагрипп -3	Наличие-отсутствие
					Вирусная диарея	Наличие-отсутствие
					Ринотрахеит	Наличие-отсутствие
					Аденовирусная инфекция	Наличие-отсутствие
					Парагрипп -3	Наличие-отсутствие
					Вирусная диарея	Наличие-отсутствие
					Аденовирусная инфекция	Наличие-отсутствие
					Респираторно-синцитиальная инфекция	Наличие-отсутствие
					Хламидиоз	Наличие-отсутствие
					Стерильность	-
Коли-титр	Обнаружено/ не обнаружено					
Коли-индекс	Обнаружено/ не обнаружено					
237.	МУ 3.2.1043-01	Биоматериал			Токсокароз	Обнаружено/ не обнаружено
238.	МУ от 29.04.1980	Биоматериал			Гельминты, их яйца и личинки	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
239.	Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции	Морская рыба и рыбная продукция			Гельминтозы	Обнаружено/ не обнаружено
240.	МУ 13-4-2-/1751 от 04.10.1999	Пищевые продукты	-	-	Гельминты, их яйца и личинки	Обнаружено/ не обнаружено
					Протозоозы	Обнаружено/ не обнаружено
241.	МУ №045-17 от 31.01.1990 г.	Биоматериал	-	-	Гельминты, их яйца и личинки	Обнаружено/ не обнаружено
242.	Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая) от 29.12.1988 г.	Биоматериал	-	-	Гельминты, их яйца и личинки	Обнаружено/ не обнаружено
243.	Методические указания по лабораторным исследованиям на нозематоз медоносных пчел ГУВ МСХ СССР 25.04.85 г. N 115- ба	Биоматериал	-	-	Нозематоз пчел	Обнаружено/ не обнаружено
244.	МУ 3.2.1756-03	Рыба, биоматериал	-	-	Отбор проб	-
245.	ГОСТ 28573	Мясо, биоматериал	-	-	Африканская чума свиней (Pestis africana suum)	Наличие-отсутствие
246.	ГОСТ 23637	Сенаж	-	-	Внешний вид, цвет, запах, структура	-
247.	ГОСТ Р 51422-99 (ИСО 6655-97)	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля мочевины	(0,06 – 10)%
248.	МР « Методы микробиологического контроля почвы» (Минздравмедпром РФ) 24.12.2004 №ФЦ/4022	Почва	-	-	Индекс бактерий группы кишечной палочки	Присутствие-отсутствие
					Индекс энтерококков	Присутствие-отсутствие
					Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	Присутствие-отсутствие
					Индекс лактозоположительные кишечные палочки (Колиформы)	Присутствие-отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					Цисты кишечных простейших	Присутствие-отсутствие
249.	ГОСТ 25581	Биоматериал	-	-	Возбудитель гриппа птиц (Grippus avium)	Наличие-отсутствие
250.	ГОСТ 25583	Биоматериал	-	-	Возбудитель инфекционного бронхита кур (Bronchitis infectiosa avium)	Наличие-отсутствие
251.	ГОСТ 27145	Биоматериал	-	-	Возбудитель инфекционной анемии лошадей (Anemia infectiosa equorum)	Наличие-отсутствие
252.	МУ №13-7-2/1573 от 26.04.1999	Биоматериал	-	-	Возбудитель орнитоза (Ornithosis)	Наличие-отсутствие
253.	Методические указания по определению уровня антител к вирусу Ньюкаслской болезни в реакции торможения геммагглютинации (РТГА), №13-7-2/988 от 28.06.1997 г.	Биоматериал			Возбудитель болезни Ньюкасла (Pseudopestis avium)	Наличие-отсутствие
254.	ГОСТ 25587		-	-		Наличие-отсутствие
255.	Методические указания по лабораторной диагностике болезни Ньюкасла и классической чумы птиц (гриппа птиц) ГУВ МСХ СССР 1972 г.	Биоматериал			Возбудитель болезни Ньюкасла (Pseudopestis avium)	Наличие-отсутствие
256.	ГОСТ 25586					Наличие-отсутствие
257.	МУ по лабораторной диагностике болезни Марека (нейролимфоматоза) птиц ГУВ МСХ СССР N 115-6а 01.03.1979 г.	Биоматериал	-	-	Возбудитель болезни (Morbus Marek)	Наличие-отсутствие
258.	ГОСТ 25723	Биоматериал	-	-	Возбудитель контагиозного пустулёзного дерматита овец и коз	Наличие-отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
259.	ГОСТ 25582	Биоматериал	-	-	Возбудитель инфекционного ларинготрахеита птиц (Laryngotracheitis infectiosa avium)	Наличие-отсутствие
260.	ГОСТ 25580	Биоматериал	-	-	Возбудитель трансмиссивного гастроэнтерита свиней (Gastroenteritis enteroviroziz suum)	Наличие-отсутствие
261.	Временное наставление по лабораторной диагностике гриппа лошадей ГУВ МСХ СССР 15.01.1973 г.	Биоматериал	-	-	Грипп лошадей (Grippus equorum)	Наличие-отсутствие
262.	ГОСТ 25754	Биоматериал	-	-	Классическая чума свиней (Pestis suum)	Наличие-отсутствие
263.	МУ №13-4-2/809 от 30.12.1996					Наличие-отсутствие
264.	Временные методические указания по лабораторной диагностике миксоматоза кроликов. ГУВ МСХ СССР N 116-6а 08.05.1981 г.	Биоматериал	-	-	Миксоматоз кроликов (Mixomatosis cuniculi)	Наличие-отсутствие
265.	Методические указания по лабораторной диагностике катаральной лихорадки. ГУВ МСХ СССР 11.06.1986 г. N 432-5	Биоматериал	-	-	Катаральная лихорадка (Febris catarrhalis ovium)	Наличие-отсутствие
266.	МУК 2293-81	Почвы	-	-	Индекс БГКП (колиформы)	(1 -1000) КОЕ/г
					Индекс Энтерококков	(1 -1000) КОЕ/г
					Анаэробы	Наличие-отсутствие
					Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	Наличие-отсутствие
267.	Дополнения и изменения от 27.01.97 г. № 13-7-2/838.	Биоматериал	-	-	Возбудитель трипаносомоза (Trypanosoma equiperdum)	От 1:5 и выше

1	2	3	4	5	6	7
268.	МУ 2.1.7.730-99	Почвы	-	-	Индекс БГКП (колиформы)	(1 -1000) КОЕ/г
					Индекс Энтерококков	(1 -1000) КОЕ/г
					Анаэробы	Наличие-отсутствие
Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	Наличие-отсутствие					
269.	СанПиН 2.1.7.1287-03				Яйца и личинки гельминтов (жизнеспособных)	Наличие-отсутствие
					Цисты кишечных патогенных (простейших)	Наличие-отсутствие
270.	Инструкция по применению набора для серологической диагностики бруцеллеза крупного и мелкого рогатого скота в реакции непрямой гемагглютинации утв.Зам. руководителя Россельхознадзора Непоклоновым Е.А. 25.09.2006 г.	Биоматериал	-	-	Возбудитель бруцеллеза (Brucella)	От 1:25 и выше
271.	Инст. от 14.07.2009, ФГУН ЦНИИЭ	Биоматериал, объекты окружающей среды	-	-	Сибирская язва (Anthrax)	Наличие-отсутствие
272.	Методические указания по лабораторной диагностике некробактериоза ГУВ Госагропрома СССР 01.06.87 г.	Биоматериал	-	-	Возбудитель некробактериоза (Necrobacteriosis)	Наличие-отсутствие
273.	МУ по лабораторной диагностике псевдомоноза рыб Департамент ветеринарии МСХ РФ N 13-4-2/1403 от 22.09.98 г.	Биоматериал	-	-	Псевдомоноз рыб	Наличие-отсутствие
274.	МУ по определению возбудителей диплостомозов пресноводных рыб Департамент МСХ РФ 22.09.98 г. N 13- 4-2/1404	Биоматериал	-	-	Диплостомоз рыб	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
275.	МУ по лабораторным исследованиям на демодекоз животных Депвет МСХ РФ N 13-7-2/263 24.03.1995 г.	Биоматериал	-	-	Демодекоз	Обнаружено/ не обнаружено
276.	МУ по лабораторным исследованиям на саркоптоидозы животных ДВ МСХ РФ 20.05.94 г. N 13-7- 2/86	Биоматериал	-	-	Саркоптоидозы	Обнаружено/ не обнаружено
277.	ГОСТ 1368	Рыба	03.11.1; 03.11.2; 03.21.1; 03.21.2; 03.12.1; 03.12.2; 03.22.1; 03.22.2	0301;0302; 0303.	Длина	(0-50) см
					Масса	(0,5-3) кг
278.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая	11.07.1	2201	Колифаги	-
279.	ГОСТ 27149	Жмых соевый	01.11.1- 01.11.04; 01.12.1; 10.61; 10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301- 2306; 2308; 2309	Посторонние примеси	Обнаружено/ не обнаружено
280.	МР по лабораторной диагностике листериоза животных и людей, меры борьбы и профилактики (инструктивные документы) ГУВ Госагропрома СССР, МЗ СССР 13.02.87 г.	Биоматериал	-	-	Возбудитель листериоза (Listeria)	От 1:5 и выше
						Наличие-отсутствие

И.о. директора ГБУ ЯО «Ярославская  
областная ветеринарная лаборатория»

А. В. Волков