

17.02.2020
СОКРАЩЕНА

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный центр Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в г. Москве и Московской области» (Сергиево-Посадский филиал)
наименование испытательной лаборатории (центра)

141300, РОССИЯ, Московская область, Сергиево-Посадский район, Сергиев Посад, Академика Силина, д. 7
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	КОД ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 3303	Соски молочные, соски-пустышки и изделия санитарно-гигиенического назначения из латекса, резины и силиконовых эластомеров. Грелки резиновые		3924 3926 4014 5903 9603 9605		
2.	п.7.11				Стойкость наконечников к стерилизации	
3.	МУ по санитарно-химическому исследованию детских латексных сосок и баллончиков сосок – пустышек» от 19.10.90	Детские латексные соски и баллончики сосок–пустышек		3924 3926 4014 5903		
4.	п.6.6				N-нитрозамины	
5.	п.6.6				N-нитрозообразующие	

1	2	3	4	5	6	7
6.	ГОСТ 32506.1	Соски детские молочные		3924		
7.	п.6.2			3926	Сопротивление проколу	
				4014		
				5903		
				9603		
				9605		
8.	п.6.3				Испытание на растяжение	
9.	ГОСТ 32506.2	Соски детские молочные				
10.	п.5.1				Подготовка образцов для проведения испытания	
11.	п.5.2				Определение миграции растворимых элементов (сурьма, мышьяк, барий, кадмий, хром, свинец, ртуть, селен, цинк)	
12.	п.5.4				Определение миграции MBT и антиоксидантов	
13.	п.5.5				Определение содержания летучих веществ	
14.	ГОСТ 3251	Соски молочные, соски-пустышки и изделия санитарно-гигиенического назначения из латекса, резины и силиконовых эластомеров Клеёнка подкладная резинотканевая				
15.	п. 3.2				Размеры	
16.	ГОСТ 28637	Изделия щетинно-щеточные				
17.	п.2.1				Размеры	
18.	п.2.2				Масса	
19.	п.3.1				Прочность крепления кустов щеток	
20.	п.3.3				Прочность колодки изделия в месте наименьшего сечения (прочность зубной щетки)	
21.	п.4.3				Контроль качества обработки	

1	2	3	4	5	6	7
					рабочей части зубной щетки	
22.	ГОСТ 6388 (ИСО 8627) Приложение 3	Щетки зубные			Жесткость рабочей части	
23.	ГОСТ EN 71-1	Игрушки		9503-9508	Требования к материалам	-
24.					Износостойкость игрушек, предназначенных для контакта со ртом ребенка	-
25.					Максимальная скорость игрушек с электрическим приводом	-
26.					Опускание крышек	-
27.					Испытание на прочность открывающихся откидных крышек	-
28.					Динамическая прочность	-
29.	ГОСТ Р 51557	Игрушки электрические			Номинальное напряжение	
30.					Требования к проводам и кабелям	
31.					Нагрев и ненормальная работа	
32.					Электрическая прочность при рабочей температуре	
33.					Устойчивость к воздействию влаги	
34.					Электрическая прочность при комнатной температуре	
35.					Механическая прочность	
36.					Требования к конструкции	
37.					Требования к комплектующим изделиям	
38.					Требования к винтам и соединениям	
39.	СТ РК ГОСТ Р 51557	Игрушки электрические			Номинальное напряжение	
40.					Требования к проводам и кабелям	
41.					Нагрев и ненормальная работа	
42.					Электрическая прочность при рабочей температуре	
43.					Устойчивость к воздействию влаги	
44.					Электрическая прочность при	

1	2	3	4	5	6	7
					комнатной температуре	
45.					Механическая прочность	
46.					Требования к конструкции	
47.					Требования к комплектующим изделиям	
48.					Требования к винтам и соединениям	
49.	ГОСТ IEC 62115	Игрушки электрические			Номинальное напряжение	
50.					Требования к проводам и кабелям	
51.					Нагрев и ненормальная работа	
52.					Электрическая прочность при рабочей температуре	
53.					Устойчивость к воздействию влаги	
54.					Электрическая прочность при комнатной температуре	
55.					Механическая прочность	
56.					Требования к конструкции	
57.					Требования к комплектующим изделиям	
58.					Требования к винтам и соединениям	
59.	СТБ IEC 62115	Игрушки электрические			Номинальное напряжение	
60.					Требования к проводам и кабелям	
61.					Нагрев и ненормальная работа	
62.					Электрическая прочность при рабочей температуре	
63.					Устойчивость к воздействию влаги	
64.					Электрическая прочность при комнатной температуре	
65.					Механическая прочность	
66.					Требования к конструкции	
67.					Требования к комплектующим изделиям	
68.					Требования к винтам и	

1	2	3	4	5	6	7
					соединениям	
69.	ГОСТ 25779 изменение №1 от 01.06.1992, изменение № от 01.06.2002	Игрушки			Контроль применяемого сырья, материалов и комплектующих изделий	
70.					Площадь отверстий на пленке	
71.					Наличие отделяющихся предметов у игрушек, предназначенных для контакта со ртом ребенка и содержащих незакрепленные предметы	
72.					Конструкция отсека химических источников	
73.					Подсоединительные и коммутационные контакты	
74.	ГОСТ Р 53906	Игрушки			Контроль применяемого сырья, материалов и комплектующих изделий	
75.					Требования к крепежным деталям	
76.					Требования к выступающим частям	
77.					Зазор в складных и скользящих устройствах	
78.					Размер полимерных пленок	
79.					Требования к игрушкам из стекла и фарфора	
80.					Прочность корпуса игрушки, предназначенной для контакта со ртом ребенка	
81.					Требования к качелям	
82.					Отверстия для лазанья в каркасах и аналогичных игрушках	
83.					Требования к наполнителям мягконабивных игрушек	

1	2	3	4	5	6	7
84.					Скорость игрушек с электрическим приводом	
85.					Номинальное напряжение	
86.					Требования к проводам и кабелям	
87.					Устойчивость к воздействию влаги	
88.					Касание электромонтажных проводов к движущимся частям игрушки	
89.					Контроль вилочных частей электромонтажных проводов	
90.					Крепление химических источников тока в игрушках	
91.					Конструкция отсека химических источников	
92.					Контакты для подключения отрицательного и положительного вывода элемента	
93.					Подсоединительные и коммутационные контакты	
94.					Крепление элементов (устройств) для подавления радиопомех	
95.					Размер шнуров	
96.					Усилие натяжения шнура	
97.					Увеличение длины эластичного шнура после приложения усилия натяжения	
98.					Наличие на шнурах скользящих узлов и петель, способных образовывать скользящий узел	
99.					Требования к игрушкам, вмещающие ребенка	
100.					Требования к маскам и шлемам	
101.					Прочность игрушки при механических нагрузках	

1	2	3	4	5	6	7
102.					Недоступность и безопасность приводных механизмов и движущихся частей игрушек	
103.					Требования к игрушкам с источниками тепла	
104.					Прочность сцепления (адгезии) металлических и неметаллических покрытий	
105.					Наличие отделяющихся предметов у игрушек, предназначенных для контакта со ртом ребенка и содержащих незакрепленные предметы	
106.					Масса игрушки	
107.					Требования к качелям для детей младше трех лет	
108.					Контроль применяемого сырья, материалов и комплектующих изделий	
109.	СТ РК ГОСТ Р 51555	Игрушки			Размер полимерных пленок, прочность адгезии, толщина пленки	
110.					Требования к кромкам	
111.					Размеры игрушек и съемных деталей игрушек	
112.					Требования к крепежным деталям	
113.					Требования к острым концами и проволоке, гибкость проволоки	
114.					Требования к выступающим частям	
115.					Испытание растяжением	
116.					Испытание намачиванием	
117.					Испытание вращающим моментом	
118.					Испытание давлением	

1	2	3	4	5	6	7
119.					Контроль складных устройств	
120.					Зазор в складных и скользящих устройствах	
121.					Складывание игрушки	
122.					Требования к фиксирующим устройствам	
123.					Прочность при падение	
124.					Прочность при опрокидывание	
125.					Прочность при ударе	
126.					Диаметр и толщина шнуров	
127.					Размер шнуров	
128.					Усилие натяжения шнура	
129.					Увеличение длины эластичного шнура после приложения усилия натяжения	
130.					Наличие на шнурах скользящих узлов и петель, способных образовывать скользящий узел	
131.					Требования к игрушкам, вмещающие ребенка	
132.					Требования к маскам и шлемам	
133.					Прочность игрушки при механических нагрузках	
134.					Недоступность и безопасность приводных механизмов и движущихся частей игрушек	
135.					Стойкость защитно-декоративного покрытия игрушек в влажной обработке, действию слюны и пота.	
136.					Скорость игрушек с электрическим приводом	
137.					Требования к игрушкам с источниками тепла	

1	2	3	4	5	6	7
138.					Температура игрушки	
139.					Прочность сцепления (адгезии) металлических и неметаллических покрытий	
140.					Высота изображения	
141.					Устойчивость фокусировки	
142.					Расстояние от глаза до рассматриваемого предмета	
143.					Отклонение от плоскости стекол в биноклях	
144.					Параллельность стекол	
145.					Доступ к наполнителю в калейдоскопе	
146.					Контрастность цвета, текста, фона и качества рисунка в настольно-печатных играх	
147.					Прочность сварных швов игрушек для игры на воде	
148.					Требования к электрическим игрушкам	
149.					Номинальное напряжение	
150.					Требования к проводам и кабелям	
151.					Устойчивость к воздействию влаги	
152.					Касание электромонтажных проводов к движущимся частям игрушки	
153.					Контроль вилочных частей электромонтажных проводов	
154.					Крепление химических источников тока в игрушках	
155.					Конструкция отсека химических источников	
156.					Контакты для подключения отрицательного и положительного	

1	2	3	4	5	6	7
					вывода элемента	
157.					Глубина утопления контакта для подключения поло положительного вывода элемента	
158.					Подсоединительные и коммутационные контакты	
159.					Крепление элементов (устройств) для подавления радиопомех	
160.					Требования к наполнителям мягконабивных игрушек	
161.					Уровень громкости звука	
162.					Контроль тормозного устройства игрушек с механическим или электрическим приводом	
163.					Отверстия для лазанья в каркасах и аналогичных игрушках	
164.					Кинетическая энергия метательных снарядов	
165.					Кинетическая энергия луков и стрел	
166.					Прочность качелей	
167.					Диаметр тросов и цепей для качелей	
168.					Требования к качелям	
169.					Устойчивость игрушки (стойкость к опрокидыванию)	
170.					Статическая прочность	
171.					Динамическая прочность	
172.					Размеры и форма игрушек для детей грудного возраста	
173.					Наличие отделяющихся предметов у игрушек, предназначенных для контакта со ртом ребенка и содержащих незакрепленные	

1	2	3	4	5	6	7
					предметы	
174.					Прочность корпуса игрушки, предназначенной для контакта с ртом ребенка	
175.					Доступность составных частей или деталей игрушки	
176.					Изменение размеров набухающих материалов	
177.					Герметичность игрушек с жидким наполнителем	
178.					Масса игрушки	
179.					Требования к игрушкам из стекла и фарфора	
180.					Требования к качелям для детей младше трех лет	
181.	ГОСТ 9996	Материал переплетенный на бумажной основе		3926 4014-4016 4101-4107 4113-4115 4202 4203 4205 4206 4301-4304 4601 4602 4823 3005 5004-5007 5105-5113 5204-5212 5305-5311 5401-5408 5501-5516		
182.	п.3.6				Устойчивость к многократному изгибу, дополнение	
183.	ГОСТ ISO 3758	Изделия текстильные		5601-5609 5701-5705 5801-5811 5901-5911	Маркировка символами по уходу	
184.	ГОСТ Р ИСО 13997	Средства индивидуальной защиты			Сопротивление порезу	

1	2	3	4	5	6	7
		и материалы средств индивидуальной защиты		6001-6006 6101-6117 6501-6507 3919-3921 3924 6305 6307 8509 9603 9619 9404 9113		
185.	ГОСТ Р ИСО 2960	Материалы текстильные			Прочность при продавливании	
186.	ГОСТ 10656	Кожа для низа обуви			Истирание во влажном состоянии	
187.	ГОСТ 13868	Кожа хромовая для верха обуви			Устойчивость покрытия к многократному изгибу	
188.	ГОСТ 13869	Кожа хромовая для верха обуви			Устойчивость покрытия к мокрому трению	
189.	ГОСТ Р ИСО 16322-2	Материалы текстильные			Перекося после стирки	
190.	ГОСТ ISO 17700	Обувь			Устойчивость окраски к трению	
191.	ГОСТ 4403	Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей				
192.	п.3.6				Линейный размер отверстия	
193.	п.3.7				Количество отверстий на 1 см	
194.	п.3.8				Коэффициент живого сечения	
195.	ГОСТ 32674	Упаковка стеклянная		3919-3926		
196.	п.7.3			4014	Толщина стенки и дна	
197.	п.7.4			4501-4504	Высота шва и уголка	
198.	п.7.5			4415-4416 4420 4421	Высота шва на торце венчика	
199.	ГОСТ ISO 9008	Посуда и тара стеклянная		4804-4814 4817 4819	Вертикальность	
200.	ГОСТ ISO 9009	Посуда и тара стеклянная		4821 4823 6305 6909	Высота и непараллельность венчика	
201.	ГОСТ ISO 9885	Упаковка стеклянная		6911-6914 7010 7011	Отклонение от плоскости укупорочной поверхности венчика	
202.	ГОСТ 5541	Корковые укупорочные средства		7013		
203.	п.7.1			7017-7020 7310 7323	Количество укупорочных средств в партии	
204.	ГОСТ 13525.3	Бумага и картон		7324 7326	Сопротивление раздиранию	
205.	ГОСТ Р ИСО 11475	Бумага и картон		7418 7607	Белизна	1-100%
206.	ГОСТ Р ИСО 11476	Бумага и картон		7612	Белизна	1-100%
207.	ГОСТ 8434	Бумага и картон		7615 7616	Массовая доля мышьяка	—

1	2	3	4	5	6	7
				8113 8309 9603 9605 9615 9617 8214 8215 8213		
208.	ГОСТ 1341	Бумага и картон			Массовая доля веществ растворимых в щелочном растворе	—
209.	ГОСТ 30022.2	Бумага и картон			Стрела прогиба	
210.	ГОСТ 8874	Бумага и картон			Непрозрачность	0-100%
211.	ГОСТ 10711	Бумага и картон			Разрушающее усилие при сжатии кольца	
212.	ГОСТ 30271	Бумага и картон			Жесткость при изгибе	
213.	ГОСТ 30435	Бумага и картон			Жесткость при изгибе	
214.	ГОСТ 13525.18	Бумага и картон			Промокаемость	
215.	ГОСТ Р 9.316	Бумага и картон			Коррозионная стойкость покрытия	
216.	ГОСТ 30765	Упаковка металлическая				
217.	п.8.1				Условия кондиционирования	
218.	п.8.2				Внешний вид Состояние посадочных поверхностей горловин и крышек, Качество наружной поверхности Качество окраски Комплектность	
219.	п.8.3				Качество внутренней поверхности	
220.	п.8.4				Размеры тары и её деталей	
221.	п.8.5				Взаимозаменяемость съемных деталей	
222.	п.8.6				Герметичность	
223.	п.8.8				Прочность на удар при свободном падении	
224.	п.8.9				Прочность при штабелировании	
225.	п.8.10				Прочность крепления ручек	
226.	п.8.11				Прочность наносимых металлических и других покрытий	

1	2	3	4	5	6	7
227.	п.8.12				Бензостойкость покрытия	
228.	п.8.13				Водостойкость покрытия	
229.	п.8.14				Масса тары	
230.	п.8.15				Полная вместимость	
231.	п.8.16.1				Внешний вид контактирующей с пищевым продуктом поверхности	
232.	СТБ ГОСТ Р 51756	Упаковка металлическая				
233.	п.8.8				Сплошность внутреннего лакового покрытия	
234.	ГОСТ 24691	Упаковка металлическая			Сплошность антикоррозионного покрытия	
235.	ГОСТ Р 53548	Посуда и столовые приборы из пластмасс, металла, стекла, стеклокерамики, картона и бумаги. Изделия по уходу за детьми санитарно-гигиенические, галантерейные из пластмасс				
236.					Прочность крепления ручек, элементов декоративного оформления, арматуры и покрытий	
237.					Дефекты внешнего вида, линейные размеры, толщина стенок и дна,	
238.					Вместимость	
239.					Устойчивость на горизонтальной плоскости, посадка крышки при наклоне на угол 700	
240.					Прочность крепления приставных деталей	
241.					Водопоглощение	
242.					Водонепроницаемость	
243.	ГОСТ Р 53544	Посуда и столовые приборы из пластмасс, металла, стекла, стеклокерамики, картона и бумаги.				

1	2	3	4	5	6	7
		Изделия по уходу за детьми санитарно-гигиенические, галантерейные из пластмасс				
244.					Прочность крепления ручек, элементов декоративного оформления, арматуры и покрытий	
245.					Дефекты внешнего вида, линейные размеры, толщина стенок и дна,	
246.					Вместимость	
247.					Устойчивость на горизонтальной плоскости, посадка крышки при наклоне на угол 700	
248.					Прочность крепления приставных деталей	
249.					Водопоглощение	
250.					Водонепроницаемость	
251.	ГОСТ 25922	Изделия хозяйственного назначения, посуда из пластмасс и полимерных материалов			Разрушающее усилие при сжатии кольца	
252.	ГОСТ 28084	Товары бытовой химии		3401-3405 9616		
253.	п. 4.4				Фракционные данные	
254.	п.4.6				Вспениваемость	
255.	п.4.7				Набухание резины	
256.	ГОСТ 25644	Товары бытовой химии				
257.	Приложение Б				Массовая доля пыли	
258.	ГОСТ 5556	Вата медицинская гигроскопическая		3005 4803 4818 4823 5601 5208 5803 5806		

1	2	3	4	5	6	7
				5911 6307		
259.	п.3.18				Стерильность	
260.	ГОСТ 5679	Вата хлопчатобумажная одежная и мебельная				
261.	п.3.2				Массовая доля сора и плотных неразработанных скоплений волок	
262.	ГОСТ 31626	Бинты гипсовые медицинские				
263.	п.5.3.6				Время образования устойчивой формы	
264.	п.5.3.7				Остаточная деформация при диаметральном сжатии	
265.	п.5.3.8				Разрушающая нагрузка при диаметральном сжатии	
266.	ГОСТ Р 55082	Изделия бумажные медицинского назначения. Подгузники для взрослых.		9619		
267.	п.7.9				Размеры	
268.	ГОСТ Р 53209	Стеклоянная тара		7010 7013 7017 7020 4806-4808 4811 4819 4823	Сопротивление ударной нагрузке	от 0,1 Дж
269.	ГОСТ 26891	Клапаны аэрозольные, головки распылительные и колпачки		9616		
270.	п.3.10				Величина выступов обрывов литников	-
271.	п.3.10				Глубина следов вытяжки корпуса клапана	-
272.	п.3.10				Следы резания прокладки и ниппелей	-
273.	п.3.15				Масса прокладки	-
274.	МУ 3034-84	Упаковка: кремнийорганических и фторорганических покрытий, предназначенных для		7010 7020 7013 7017	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
		использования в пищевой промышленности при температуре 100С				
275.	ГОСТ 26185 п.4.3.5	Пищевые, технические и медицинские продукты переработки морских водорослей (альгинат натрия)		0301-0308 1603-1605	Вязкость 1 %-ного раствора альгината натрия	от 0,1 °Е
276.	ГОСТ 18056	Консервы из креветок				—
277.	ГОСТ 22163	Зерно риса		1001-1008 1101-1109 0708 0713	Плотность	От 0,001 г/см ³
278.	ГОСТ Р 51257	Сыры плавленые и продукты на основе плавленого сыра		0401-0410 2105-2106	Массовая доля лимонной кислоты	От 0,5г/100г
279.	ГОСТ Р 51461	Сыры плавленые и продукты на основе плавленных сыров			Массовая доля добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности	от 0,01 %
280.	ГОСТ 25101	Сырое и питьевое молоко			Точка замерзания	-(0,575-0,383)°С
281.					Массовая доля добавленной в молоко воды	От 1%
282.	ГОСТ 29245 п.8	Молочные консервы			Размер кристаллов молочного сахара	От 5 мкм
283.	ГОСТ 31084	Сыры плавленые			Массовая доля лимонной кислоты	от 0,6 г/100 г
284.	ГОСТ 31085	Молоко и молочные продукты			Массовая доля сахарозы	(1-15) г/100 г
285.	ГОСТ 31085	Молоко и молочные продукты			Массовая доля глюкозы	(0,1-0,5) г/100 г
286.	ГОСТ 31086	Молоко и молочные продукты			Массовая доля лактозы	от 0,1 г/100 г
287.	ГОСТ 31086	Молоко и молочные продукты			Массовая доля галактозы	от 0,05 г/100 г
288.	ГОСТ 31457 Приложение Г	Мороженое молочное, сливочное и пломбир			Взбитость	—
289.	ГОСТ 31977	Продукты молочные сухие			Насыпная плотность (объемная, рыхлая)	(0,10-1,00)г/см ³
290.	ГОСТ ISO 8069	Молоко сухое			Содержание молочной кислоты и лактатов	от 1 мг/100 г
291.	ГОСТ 31716	Молоко сухое			Содержания молочной кислоты и лактатов	от 1 мг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
292.	ГОСТ Р 51258 (ДИН 10326)	Молоко, молочный напиток, молочные продукты, сладкий плавленый сыр			Массовая доля сахарозы	(1-15) г/100 г
293.	ГОСТ Р 51258 (ДИН 10326)	Молоко, молочный напиток, молочные продукты, сладкий плавленый сыр			Массовая доля глюкозы	(0,1-0,5) г/100 г
294.	ГОСТ Р 51259 (ДИН 10344)	Молоко и молочные продукты			Массовая доля лактозы	от 0,1 г/100 г
295.	ГОСТ Р 51259 (ДИН 10344)	Молоко и молочные продукты			Массовая доля галактозы	от 0,05 г/100 г
296.	ГОСТ Р 51459	Сыр и плавленый сыр			Массовая доля лимонной кислоты	от 0,002 %
297.	ГОСТ Р 51939	Молоко			Массовая доля лактулозы	От 0,1 г/100г
298.	ГОСТ Р 52996 (ИСО 11816-1:2006)	Молоко и молочные продукты			Активность щелочной фосфатазы	от 1 мЕ/л
299.	ГОСТ Р 51462	Продукты молочные сухие			Насыпная плотность (объемная, рыхлая)	—
300.	ГОСТ Р 52175 приложение Д	Закаленное мороженое с молочным жиром и белком молочное, сливочное и пломбир			Взбитость	(10-130) %
301.	СТБ ISO 11816-1	Пищевые продукты			Активность щелочной фосфатазы	(10-2000) мЕ/л
302.	ГОСТ Р 53761	Сырое молоко			Идентификация белкового состава	—
303.	ГОСТ Р 53974	Ферментные препараты для пищевой промышленности			Протеолитическая активность	От 0,01 ед. ПС/г От 0,01 ед. ПС/см ³
304.	ГОСТ Р 54330	Ферментные препараты для пищевой промышленности			Амилолитическая активность	(0-10000) ед.АС/г (0-10000) ед.ГлС/г
305.	ГОСТ Р 54077	Молоко			Соматические клетки	(90-1500) тыс./см ³
306.	ГОСТРИСО 13366-1	Сырое и химически консервированное молоко			Соматические клетки	от 1 тыс./см ³
307.	ГОСТРИСО 8156	Сухое молоко и сухие молочные продукты			Индекс растворимости	от 0,05 см ³
308.	ГОСТРИСО 8967	Молоко сухое и сухие молочные продукты			Насыпная плотность (объемная, рыхлая)	—
309.	ГОСТ 10382	Консервы молочные. Продукты кисломолочные сухие.				—

1	2	3	4	5	6	7
310.	ГОСТ 31716	Молоко сухое			Массовая доля молочной кислоты и лактатов	—
311.	ГОСТ Р 54946	Мед.			Массовая доля этанола.	4,00-155 мг/кг
312.	ГОСТ Р 54948	Мед			Массовая доля глицерина.	25,00-570,00 мг/кг
313.	ГОСТ 8764	Молочные и молокосодержащие консервы			Массовая доля влаги и сухих веществ	—
314.					Массовая доля лактозы	—
315.					Степень чистоты	—
316.					Кислотность, рН, активная кислотность	—
317.					Индекс растворимости	—
318.					Массовая доля жира	—
319.					Массовая доля сахарозы	—
320.				ГОСТ 19792 п.6.8	Мед натуральный	0409 0410 1301
321.	ГОСТ 19792 п.6.9	Мед натуральный		Массовая доля воды	(13,0-25,0)%	
322.	ГОСТ 19792 п.6.10	Мед натуральный		Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	—	
323.	ГОСТ 19792 п.6.11	Мед натуральный		Диастазное число	(0-10) ед. Готе	
324.	ГОСТ 19792 п.6.12	Мед натуральный		Качественная реакция на оксиметилфурфурол	Наличие/отсутств ие	
325.	ГОСТ 19792 п.6.13	Мед натуральный		Оксиметилфурфурол	—	
326.	ГОСТ 19792 п.6.19	Мед натуральный		Общая кислотность	—	
327.	ГОСТ Р 54377 п.6	Воск пчелиный.		Подлинность	11,00-20,00 %	
328.	ГОСТ 21179 п.6.1	Воск пчелиный.		Подготовка проб	—	
329.	ГОСТ 21179 п.6.2	Воск пчелиный.		Органолептические показатели	—	
330.	ГОСТ 21179 п.6.3	Воск пчелиный.		Массовая доля воды	—	
331.	ГОСТ 21179 п.6.4	Воск пчелиный.		Массовая доля механических примесей	—	
332.	ГОСТ 21179 п.6.5	Воск пчелиный.		Глубина проникновения иглы	—	
333.	ГОСТ 21179 п.6.8	Воск пчелиный.		Плотность	—	
334.	ГОСТ 21179 п.6.9	Воск пчелиный.		Показатель преломления	—	
335.	ГОСТ 21179 п.6.10	Воск пчелиный.		Температура плавления (каплепадения)	—	
336.	ГОСТ 21179 п.6.11	Воск пчелиный.		Кислотное число	—	

1	2	3	4	5	6	7
337.	ГОСТ 21179 п.6.12	Воск пчелиный.			Число омыления	—
338.	ГОСТ 21179 п.6.13	Воск пчелиный.			Эфирное число	—
339.	ГОСТ 21179 п.6.14	Воск пчелиный.			Йодное число	—
340.	ГОСТ 28886 п.3.7	Прополис.			Йодное число	—
341.	ГОСТ 28888 п.3.5	Молочко маточное пчелиное.			Массовая доля механических примесей	—
342.	ГОСТ 28888 п.3.6	Молочко маточное пчелиное.			Массовая доля воска	—
343.	ГОСТ 31767 п.6.10	Молочко маточное пчелиное адсорбированное			Массовая доля воска (дополнение)	—
344.	ГОСТ 28888 п.3.13	Молочко маточное пчелиное.			Анимикробная активность и бактериальная обсемененность непатогенными микроорганизмами	—
345.	ГОСТ 28888 п.3.14	Молочко маточное пчелиное			Биологическая активность	—
346.	ГОСТ 6687.6	Безалкогольные напитки, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья		2201-2209	Стойкость	От 0,25 сут.
347.	ГОСТ Р 52192	Изделия ликероводочные				—
348.	ГОСТ 28561 П. 3	Продукты переработки плодов и овощей		0701-0714 0801-0814 1211-1214 1302 2001 2103	Массовая доля влаги (сухих веществ)	от 0,04 %
349.	ГОСТ 8756.8	Продукты переработки плодов и овощей			Цвет томатных продуктов	от 0,008 мг/см ³ по йодной шкале
350.	ГОСТ 31082	Соки фруктовые и овощные			L-яблочная кислота	(0,02-0,35) г/дм ³
351.	ГОСТ 31083	Соки фруктовые и овощные			D-глюкоза	от 0,1 г/дм ³
352.	ГОСТ 31083	Соки фруктовые и овощные			D-фруктоза	от 0,1 г/дм ³
353.	ГОСТ 31717	Соки и соковая продукция			Массовая концентрация аскорбиновой кислоты	(0,0003-0,2) г/дм ³
354.	ГОСТ Р 51128	Соки плодовые и овощные			D-изолимонная кислота	от 4 мг/дм ³
355.	ГОСТ Р 51129	Соки плодовые и овощные			Лимонная кислота	от 0,01 г/дм ³
356.						
357.	ГОСТ Р 51239	Соки фруктовые и овощные			L-яблочная кислота	(0,02-0,35) г/дм ³
358.	ГОСТ Р 51240	Соки фруктовые и овощные			D-глюкоза	от 0,1 г/дм ³
359.	ГОСТ Р 51240	Соки фруктовые и овощные			D-фруктоза	от 0,1 г/дм ³
360.	ГОСТ Р 51938	Соки фруктовые и овощные			Сахароза	от 0,1 г/дм ³
361.	ГОСТ Р 51940	Соки фруктовые и овощные			D-яблочная кислота	от 0,1 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
362.	ГОСТ EN 12014-5	Продукты для питания грудных детей и детей раннего возраста, содержащие овощи			Нитраты	(50-200) мг/кг
363.	ГОСТ 32249	Продукция соковая			Этиловый спирт	(50-50000) мг/дм ³
364.	ГОСТ Р 52183	Сок томатный.			Посторонние примеси	
365.	ГОСТ Р 52474	Консервы. Соки, нектары и коктейли для питания детей раннего возраста.			Посторонние примеси	
366.	ГОСТ Р 54695	Фасоль овощная свежая.			Органолептические показатели Физические показатели Показатели калибровки	—
367.	ГОСТ Р 54699	Спаржа свежая.			Органолептические показатели Физические показатели Показатели калибровки	—
368.	ГОСТ Р 54700	Капуста китайская и капуста пекинская свежие.			Показатели качества Показатели калибровки	—
369.	ГОСТ Р 54752	Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле .			Органолептические показатели Физические показатели Показатели калибровки	—
370.	ГОСТ Р 54703	Салат-латук, эндивий кудрявый эндивий эскарпиол свежие.			Органолептические показатели Показатели калибровки	—
371.	ГОСТ Р 55650	Щавель и шпинат свежие.			Показатели качества	—
372.	ГОСТ Р 55904	Петрушка свежая			Показатели качества	—
373.	ГОСТ Р 54698	Смородина красная и белая.			Показатели качества	—
374.	ГОСТ Р 54702	Персики и нектарины свежие.			Органолептические показатели Сортность	—
375.	ГОСТ Р 54691	Малина и ежевика свежие.			Органолептические показатели Физические показатели	—
376.	ГОСТ Р 54697	Яблоки свежие, реализуемый в розничной торговле.			Органолептические показатели Показатели калибровки	—
377.	ГОСТ Р 55870	Инжир свежий			Органолептические показатели Показатели калибровки	—
378.	ГОСТ Р 55726	Фейхоа свежая.			Органолептические показатели Показатели качества	—
379.	ГОСТ Р 55643	Вишня и черешня свежие.			Органолептические показатели	—

1	2	3	4	5	6	7
					Показатели калибровки Показатели качества Показатели качества	
380.	ГОСТ Р 54696	Черника и голубика свежие.				—
381.	ГОСТ 26907	Сахар. Условия длительного хранения		1701-1703		—
382.	ГОСТ 12577 п.1	Сахар-рафинад.			Крепость	—
383.	ГОСТ 32196	Изделия макаронные безглютеновые		1902	Глютен	—
384.	ГОСТ 32097 п.7.6	Уксусы из пищевого сырья		2201-2209	Объемная доля метилового спирта	(0,01-10,0)%
385.					Массовая концентрация этилацетата	(0,05-100,0) г/дм ³
386.	ГОСТ Р 51197 (ИСО 4133)	Мясо и мясные продукты		1601 - 1603 0201-0210	Массовая доля глюконо-δ-лактона	от 0,01 %
387.	ГОСТ Р 51198 (ИСО 4134)	Мясо и мясные продукты			Массовая доля L-(+)-глутаминовой кислоты	от 0,01 %
388.	ГОСТ 19496	Мясо всех видов убойных животных и птицы, мясо механической обвалки и дообвалки; мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые, рубленые, фарши, пельмени), в том числе с использованием мяса птицы; продукты из мяса; колбасные изделия, в том числе с использованием мяса птицы; мясные и мясосодержащие консервы, в том числе с использованием мяса птицы			Определение свежести мяса по гистологическим показателям	свежее - свежее, не подлежащее длительному хранению - сомнительной свежести - несвежее
389.	ГОСТ 11285	Замороженные поджелудочные железы крупного рогатого скота и свиней				—
390.	ГОСТ 16867	Мясо-телятина в тушах и полутушах				—
391.	ГОСТ 17472	Консервы, изготовленные из				—

1	2	3	4	5	6	7
		сладкого перца или капустных листьев, фаршированных смесью мяса, риса, обжаренного лука, пряностей и зелени, уложенных в жестяные или стеклянные банки, залитые томатным соусом, герметически укупоренные и стерилизованные				
392.	ГОСТ Р 53748	Консервы мясные. Мясо рубленое				—
393.	ГОСТ 20235.0 п.1	Мясо кроликов			Контроль состояния образцов	—
394.	ГОСТ 18256	Продукты из свинины копчено-запеченные				—
395.	ГОСТ 27747 п.3.1	Мясо кроликов и кроликов-бройлеров			Контроль количества образцов	От 1 шт.
396.	ГОСТ 31476 п.9.1	Свинина в тушах и полутушах			Категория	1-6
397.	ГОСТ 31476 п.9.2	Свинина в тушах и полутушах			Категория / класс	1-6 / А-Е
398.	ГОСТ 31476 п.9.5	Свинина в тушах и полутушах			Толщина шпика	От 0,1 см
399.	ГОСТ 31777	Баранина, ягнятина и козлятина в тушах			Органолептические показатели	—
400.	ГОСТ 31798 п.7.1	Говядина и телятина для производства продуктов детского питания			Категория	1-2
401.	ГОСТ 32225	Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах			Органолептические показатели	—
402.	ГОСТ 32226 п.7.11	Отрубы из конины и жеребятины бескостные и на кости			Температура	(от -30 до +120)°С
403.	ГОСТ 32273 п.7.1	Оленина для детского питания			Категория	1-2
404.	ГОСТ 32227 п.7.1	Оленина в тушах и полутушах			Категория	1-2
405.	ГОСТ 4814 п.5	Замороженные мясные блоки из говяжьего, бараньего и свиного мяса на костях			Форма блоков	—
406.	ГОСТ 4814 п.5	Замороженные мясные блоки из говяжьего, бараньего и свиного мяса на костях			Размер блоков	(70-400) мм
407.	ГОСТ 7596	Баранина и козлятина			Идентификация отрубов по сорту	—

1	2	3	4	5	6	7
408.	ГОСТ 9936	Мясные консервы “Завтрак туриста“, приготовленные из выдержанного в посоле с пряностями свиного, говяжьего или бараньего мяса, фасованного в банки, герметически укупоренные и стерилизованные				—
409.	ГОСТ 9937	Мясные консервы, приготовленные из мяса, панированного мукой, с добавлением жареного лука, специй и соли, фасованного в банки, герметически укупоренные и стерилизованные				—
410.	ГОСТ 15113.9	Концентраты пищевые		0201-0210 0301-0308 0401-0410 0504	Массовая доля фосфолипидов	—
411.	ГОСТ EN 12014-5	Продукты пищевые для питания грудных детей и детей раннего возраста		0701-0714 0801-0814 0901-0910	Содержание (массовая доля) нитрита	—
412.	ГОСТ Р 54607.2	Продукция общественного питания		1001-1008 1101-1109	Определение средней массы и выхода отдельных компонентов	—
413.	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания.		1201-1214 1301-1302 1501-1502	Органолептическая оценка качества	—
414.	ГОСТ 31988	Продукция общественного питания		1504 1507-1521 1601-1605	Отходы и потери	—
415.	Методические указания N 1-40/3805 п.1.2	Продукция общественного питания.		1701-1704 1801-1806 1901-1905	Средняя масса и выход отдельных частей	—
416.	Методические указания N 1-40/3805 п.2.9	Продукция общественного питания.		2001 2101-2106	Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	—
417.	Методические указания N 1-40/3805 п.3.2.3	Продукция общественного питания: мясные полуфабрикаты		2201-2209 2301-2309	Содержание мяса	—

1	2	3	4	5	6	7
418.	Методические указания N 1-40/3805 п.4.4.6	Продукция общественного питания: блюда и кулинарные изделия (вторые блюда)		2501 3302 3301-3307 3401	Содержание мяса в изделиях из рубленного мяса	—
419.	ГОСТ Р 50763	Продукция общественного питания, реализуемая населению			Отбор проб	—
420.	ГОСТ Р 54609	Продукция общественного питания, реализуемая населению			Показатели качества	—
421.	ГОСТ Р 54014	Продукты пищевые функциональные			Общая массовая доля пищевых волокон	(1-30) % от массы обезжиренного сухого вещества
422.	МУК 4.3.2503-09	Пищевые продукты			Стронций Sr-90	(0,065-3,0) МэВ
423.	МУК 4.3.2504-09	Пищевые продукты			Цезий Cs-137	(0,04-3,0) МэВ
424.	ГОСТ Р 54034 п.9.1	Баранина и ягнятина для детского питания		0201-0210 1601-1603	Категория	—
425.	ГОСТ Р 54048 п.7.3	Свинина для детского питания			Толщина шпика	От 1 мм
426.	ГОСТ Р 54315	Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах			Органолептические показатели	—
427.	ГОСТ Р 54520	Отрубы из телятины бескостные и на кости			Органолептические показатели (цвет поверхности, мышцы на разрезе, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий)	—
428.	ГОСТ Р 54520	Отрубы из телятины бескостные и на кости			Идентификация наименования отрубов	—
429.	ГОСТ Р 54520	Отрубы из телятины бескостные и на кости			Идентификация термического состояния	—
430.	ГОСТ Р 55335 п.9.1	Мясо. Конина для детского питания			Категория упитанности	—
431.	ГОСТ Р 55335 п.9.12	Мясо. Конина для детского питания			Пересчет на P2O5	2,29
432.	ГОСТ Р 55365	Мясной рубленый полуфабрикат - мясной фарш				—

1	2	3	4	5	6	7
433.	ГОСТ 12513 п.2.6	Мясо-свинина в полутушах, замороженная, поставляемая для экспорта			Толщина шпика	От 1 мм
434.	ГОСТ 31102.1	Мясо и мясные продукты			Массовая доля хлоридов	—
435.	ГОСТ 31962	Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части)				—
436.	ГОСТ 31466 п.7	Продукты переработки мяса птицы (мясо птицы механической обвалки, фарши, паштеты, бескостные и рубленые полуфабрикаты, кулинарные и колбасные изделия, фаршевые консервы)			Массовая доля костных включений	От 0,1 %
437.	ГОСТ Р 52197	Мясо и мясные продукты для детского питания			Размер костных частиц	—
438.	ГОСТ Р 53514	Мясо и мясные продукты			Массовая доля животного (говяжьего, свиного, бараньего) белка	—
439.	ГОСТ 10.76 п.2.1	Мясо. Конина, поставляемая для экспорта			Органолептические показатели	—
440.	ГОСТ 11837	Гипофизы крупного рогатого скота, овец, коз и свиней высушенные			Органолептические показатели	—
441.	ГОСТ 11838	Гипофизы крупного рогатого скота, овец, коз и свиней замороженные			Органолептические показатели	—
442.	ГОСТ 12926	Железы параситовидные крупного рогатого скота замороженные			Органолептические показатели	—
443.	ГОСТ 12927	Железы надпочечные крупного рогатого скота и свиней замороженные			Органолептические показатели	—
444.	ГОСТ 12928	Мозг спинной крупного рогатого скота и свиней замороженный			Органолептические показатели	—
445.	ГОСТ 13914	Железы щитовидные крупного рогатого скота и свиней замороженные			Органолептические показатели	—

1	2	3	4	5	6	7
446.	ГОСТ 16677	Мозг головной крупного рогатого скота замороженный			Органолептические показатели	—
447.	ГОСТ 16679	Яичники крупного рогатого скота, овец, коз и свиней замороженные			Органолептические показатели	—
448.	ГОСТ 20410	Железы шишковидного крупного рогатого скота замороженные			Органолептические показатели	—
449.	ГОСТ 21192	Железы зубные замороженные			Органолептические показатели	—
450.	ГОСТ 32951 п.7.14	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			Массовая доля мышечной ткани	—
451.	ГОСТ 32967 п.7.29	Полуфабрикаты мясные для детского питания.			Массовая доля мышечной ткани	—
452.	ГОСТ Р 55336 п.6.26	Стерилизованные мясные паштетные консервы			Герметичность и прочность термошва банок из комбинированного материала ламинированных и полимерных трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением при установленной нагрузке	Соответствие / несоответствие
453.	ГОСТ Р 55477 п.7.27	Стерилизованные мясные кусковые консервы из субпродуктов			Герметичность и прочность термошва банки из ламинированного при установленной нагрузке	Соответствие / несоответствие
454.	ГОСТ 27095	Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах			Органолептические показатели	—
455.	ГОСТ Р 55485	Продукты из шпика				—
456.	ГОСТ Р 55759 п.6.24	Кусковые стерилизованные мясные консервы из говядины, свинины и баранины			Герметичность и прочность термошва банки из ламинированного при установленной нагрузке	Соответствие / несоответствие
457.	ГОСТ Р 55762 п.6.27	Ветчинные стерилизованные и пастеризованные мясные консервы из свинины			Герметичность и прочность термошва банки из ламинированного при установленной нагрузке	Соответствие / несоответствие
458.	ГОСТ Р 50373	Железы поджелудочные крупного рогатого скота и свиней замороженные				—
459.	ГОСТ 7636 п.12.2	Рыба, морские млекопитающие,		0301-0308	Цвет амбры	—

1	2	3	4	5	6	7
		морские беспозвоночные и продукты их переработки		1603-1605		
460.	ГОСТ 7636 п.12.3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Запах амбры	—
461.	ГОСТ 7636 п.12.4	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Растворимость амбры	От 0,1%
462.	ГОСТ 5947 п.2.8	Семена хлопчатника		1201-1208 1905	Опушенность семян	от 0,01 %
463.	ГОСТ 30450	Семена хлопчатника технические			Массовая доля влаги	—
464.	ГОСТ Р ИСО 16634-1	Масличные культуры и корма для животных			Массовая доля общего азота	(0,07-37,4) %
465.	ГОСТ Р ИСО 16634-1	Масличные культуры и корма для животных			Массовая доля сырого протеина	от 0,4 %
466.	ГОСТ 29142 (ИСО 542) п.7.2.3	Семена масличных культур			Формирование пробы для анализа и контроля	—
467.	ГОСТ 13586.3 п.2.6	Зерно зерновых (злаковых) и зернобобовых культур и кукурузы в початках		1001-1008 1101-1109 0708 0713	Подготовка средней пробы и выделение навесок для анализа	-
468.	ГОСТ 13586.3 п.2.7	Зерно зерновых (злаковых) и зернобобовых культур и кукурузы в початках			Схема лабораторного анализа	-
469.	ГОСТ 22165	Зерно риса и продукты его переработки			Белизна (коэффициент яркости)	От 0,1
470.	ГОСТ Р 50437 п.6.5	Бобовые культуры в мешках			Масса пробы	От 0,1 кг
471.	ГОСТ 19092	Гречиха			Содержание ядра	(0-100) %
472.	ГОСТ 19092	Гречиха			Оценка показателей качества	-
473.	СТРКГОСТР 50817	Зерно и продукты его переработки			Содержание сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира и влаги	от 0,1 %
474.	ГОСТ 29177	Необработанное зерно, а также зерно, подвергнутое различным способам гидротермической			Степень деструкции крахмала	—

1	2	3	4	5	6	7
		обработки (микронизация, экструдирование, поджаривание и т.п.)				
475.	ГОСТ ISO 5529	Пшеница			Показатель седиментации по Зелени	от 1 см ³
476.	ГОСТ 2077 п.1.2	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной			Масса штучного изделия	(40-5000) г
477.	ГОСТ 31683	Зерновое крахмалосодержащее сырье для производства этилового спирта.			Массовая доля сбраживаемых углеводов	(40-65) %
478.	ГОСТ Р 30046 (ИСО 7971)	Зерновые.			Насыпная плотность зерна	—
479.	ГОСТ 27669	Мука пшеничная хлебопекарная			Метод пробной лабораторной выпечки хлеба	—
480.	ГОСТ 12582 п.1.3	Хлеб ржаной простой и ржано-пшеничный простой для длительного хранения, консервированный спиртом			Масса	(10-3000) г.
481.	ГОСТ 13657 п.1.2	Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом			Масса	(10-3000) г.
482.	ГОСТ 31094	Мука пшеничная			Массовая доля золы	—
483.	ГОСТ Р 55325 п.6.3, приложение Б	Концентрат чайный жидкий.		1902-1903 2101	Массовая доля сухого экстракта чая	—
484.	ГОСТ Р ИСО 6770	Чай растворимый			Плотность	—
485.	ГОСТ Р 52795 (ИСО 11817:1994)	Кофе жаренный молотый.		0901 2101	Массовая доля влаги	—
486.					Массовая доля влаги при 103°С.	—
487.	ГОСТ Р 52612 (ИСО 3726:1983)	Кофе растворимый.			Массовая доля влаги при температуре 70°С и пониженном давлении.	—
488.	ГОСТ 31758 (ISO 6886:2012)	Жиры и масла растительные и животные		1501-1518 0209 0405	Устойчивость к окислению	(6-24)ч
489.	ГОСТ 5481 п.2	Растительные масла			Массовая доля нежировых примесей	от 0,01 %

1	2	3	4	5	6	7
490.	ГОСТ 5481 п.3	Растительные масла			Объемная доля отстоя	от 0,1 %
491.	ГОСТ 32052 п.8.13	Лецитины E322			Вязкость	—
492.	ГОСТ 5899	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Массовая доля жира	От 0,01%
493.	ГОСТ 5902 п.3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты: какао-порошок, какавелла молотая		1702-1704 1806 1905	Степень измельчения	—
494.	ГОСТ 31227 п.7.1	Пищевой лимоннокислый натрий		2918	Контроль количества пробы	—
495.	ГОСТ 31227 п.7.2	Пищевой лимоннокислый натрий			Подготовка проб	—
496.	ГОСТ 31227 п.7.3	Пищевой лимоннокислый натрий			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	—
497.	ГОСТ 31227 п.7.4.2	Пищевой лимоннокислый натрий			Тест на цитраты	присутствие/отсутствие
498.	ГОСТ 31227 п.7.4.3	Пищевой лимоннокислый натрий			Тест на натрий	присутствие/отсутствие
499.	ГОСТ 31227 п.7.5	Пищевой лимоннокислый натрий			Массовая доля 5,5-водного лимоннокислого натрия	от 0,01 %
500.	ГОСТ 31227 п.7.6	Пищевой лимоннокислый натрий			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,001 %
501.	ГОСТ 31227 п.7.9	Пищевой лимоннокислый натрий			pH раствора лимоннокислого натрия	(1-14) ед. pH
502.	ГОСТ 31227 п.7.10	Пищевой лимоннокислый натрий			Проба на оксалаты	—
503.	ГОСТ 31227 п.7.11	Пищевой лимоннокислый натрий			Массовая доля влаги	от 0,01 %
504.	ГОСТ 31227 п.7.14	Пищевой лимоннокислый натрий			Масса нетто	—
505.	ГОСТ 31227 п.7.1.2	Пищевая добавка цитраты натрия E331			Контроль количества пробы	—
506.	ГОСТ 31227 п.7.1.3	Пищевая добавка цитраты натрия E331			Подготовка проб	—
507.	ГОСТ 31227 п.7.2.3.1	Пищевая добавка цитраты натрия E331			Внешний вид, цвет	—
508.	ГОСТ 31227 п.7.2.3.2	Пищевая добавка цитраты натрия E331			Запах	—
509.	ГОСТ 31227 п.7.4	Пищевая добавка цитраты натрия E331			Тест на цитрат ионы	присутствие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
510.	ГОСТ 31227 п.7.3	Пищевая добавка цитраты натрия E331			Тест на натрий ионы	присутствие/отсутствие
511.	ГОСТ 31227 п.7.5	Пищевая добавка цитраты натрия E331			Массовая доля основного вещества	от 0,1 %
512.	ГОСТ 31227 п.7.6	Пищевая добавка цитраты натрия E331			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
513.	ГОСТ 31227 п.7.7	Пищевая добавка цитраты натрия E331			pH водного раствора	(1,0-14,0) ед. pH
514.	ГОСТ 31227 п.7.8	Пищевая добавка цитраты натрия E331			Тест на оксалаты	—
515.	ГОСТ 31638 п.6.1	Пищевая добавка E451 трифосфаты		2835	Подготовка пробы	—
516.	ГОСТ 31638 п.6.2	Пищевая добавка E451 трифосфаты			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	—
517.	ГОСТ 31638 п.6.3	Пищевая добавка E451 трифосфаты			Тест на натрий-ион	Присутствие/отсутствие
518.	ГОСТ 31638 п.6.4	Пищевая добавка E451 трифосфаты			Тест на калий-ион	Присутствие/отсутствие
519.	ГОСТ 31638 п.6.5	Пищевая добавка E451 трифосфаты			Тест на фосфат-ион	Присутствие/отсутствие
520.	ГОСТ 31638 п.6.6	Пищевая добавка E451 трифосфаты			Массовая доля основного вещества	от 0,01 %
521.	ГОСТ 31638 п.6.7	Пищевая добавка E451 трифосфаты			Массовая доля общей пятиокиси фосфора	от 0,01 %
522.	ГОСТ 31638 п.6.8	Пищевая добавка E451 трифосфаты			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,001 %
523.	ГОСТ 31638 п.6.9	Пищевая добавка E451 трифосфаты			pH водного раствора	(1,0-14,0) ед. pH
524.	ГОСТ 31638 п.6.10	Пищевая добавка E451 трифосфаты			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
525.	ГОСТ 31638 п.6.11	Пищевая добавка E451 трифосфаты			Массовая доля потерь при прокаливании	от 0,01 %
526.	ГОСТ 31642 п.6.7	Пищевая добавка натрий молочнокислый (лактат натрия)		2918	Массовая доля основного вещества	от 0,01 %

1	2	3	4	5	6	7
		E325				
527.	ГОСТ 31642 п.6.1	Пищевая добавка натрий молочнокислый (лактат натрия) E325			Подготовка проб	-
528.	ГОСТ 31642 п.6.2	Пищевая добавка натрий молочнокислый (лактат натрия) E325			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус и запах)	-
529.	ГОСТ 31642 п.6.3	Пищевая добавка натрий молочнокислый (лактат натрия) E325			Тест на щелочную реакцию зольного остатка	-
530.	ГОСТ 31642 п.6.4	Пищевая добавка натрий молочнокислый (лактат натрия) E325			Тест на цветную реакцию с пиروкахетином	Присутствие / Отсутствие соединений молочной кислоты
531.	ГОСТ 31642 п.6.5	Пищевая добавка натрий молочнокислый (лактат натрия) E325			Тест на натрий-ион	Присутствие/отсу тствие
532.	ГОСТ 31642 п.6.6	Пищевая добавка натрий молочнокислый (лактат натрия) E325			Тест на лактат-ион	Присутствие/отсу тствие
533.	ГОСТ 31642 п.6.8	Пищевая добавка натрий молочнокислый (лактат натрия) E325			pH	(0,01-14,00) ед. pH
534.	ГОСТ 31642 п.6.9	Пищевая добавка натрий молочнокислый (лактат натрия) E325			Тест на кислотность	-
535.	ГОСТ 31656 п.6.7	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			Массовая доля основного вещества	от 0,01 %
536.	ГОСТ 31656 п.6.1	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			Подготовка проб	-

1	2	3	4	5	6	7
537.	ГОСТ 31656 п.6.2	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус и запах)	-
538.	ГОСТ 31656 п.6.3	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			Тест на щелочную реакцию зольного остатка	-
539.	ГОСТ 31656 п.6.4	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			Тест на цветную реакцию с пирокахетином	Присутствие соединений молочной кислоты/ Отсутствие соединений молочной кислоты
540.	ГОСТ 31656 п.6.5	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			Тест на калий-ион	Присутствие/отсу тствие
541.	ГОСТ 31656 п.6.6	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			Тест на лактат-ион	Присутствие/отсу тствие
542.	ГОСТ 31656 п.6.8	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			pH	(1,01-14,00) ед. pH
543.	ГОСТ 31656 п.6.9	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			Тест на редуцирующие вещества	-
544.	ГОСТ 31656 п.6.10	Пищевая добавка калий молочнокислый (лактат калия) E326			Тест на свободные кислоты	-
545.	ГОСТ 31686 п.6.5	Пищевая добавка полифосфат натрия E452(i)		2835	Массовая доля общей пятиокси фосфора	от 0,01 %
546.	ГОСТ 31686 п.6.1	Пищевая добавка полифосфат натрия E452(i)			Подготовка проб	-
547.	ГОСТ 31686 п.6.2	Пищевая добавка полифосфат			Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
		натрия E452(i)			(внешний вид, цвет, запах)	
548.	ГОСТ 31686 п.6.3	Пищевая добавка полифосфат натрия E452(i)			Тест на натрий-ион	Присутствие/отсутствие
549.	ГОСТ 31686 п.6.4	Пищевая добавка полифосфат натрия E452(i)			Тест на фосфат-ион	Присутствие/отсутствие
550.	ГОСТ 31686 п.6.6	Пищевая добавка полифосфат натрия E452(i)			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,001 %
551.	ГОСТ 31686 п.6.7	Пищевая добавка полифосфат натрия E452(i)			pH водного раствора	(1,01-14,00) ед. pH
552.	ГОСТ 31686 п.6.8	Пищевая добавка полифосфат натрия E452(i)			Массовая доля потерь при прокаливании	от 0,01 %
553.	ГОСТ 31687 п.7.5	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Массовая доля основного вещества	от 0,01 %
554.	ГОСТ 31687 п.7.1	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Подготовка проб	—
555.	ГОСТ 31687 п.6.5	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Контроль качества упаковки	—
556.	ГОСТ 31687 п.7.2	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	—
557.	ГОСТ 31687 п.7.3	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Тест на калий-ион	Присутствие/отсутствие
558.	ГОСТ 31687 п.7.4	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Тест на фосфат-ион	Присутствие/отсутствие
559.	ГОСТ 31687 п.7.6	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Массовая доля общей пятиокси фосфора	От 0,001% От 0,01%
560.	ГОСТ 31687 п.7.7	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,001 %
561.	ГОСТ 31687 п.7.8	Пищевая добавка фосфаты калия E340			pH 1% водного раствора	(0,1-14,0) ед. pH
562.	ГОСТ 31687 п.7.9	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
563.	ГОСТ 31687 п.7.10	Пищевая добавка фосфаты калия E340			Массовая доля потерь при прокаливании	от 0,01 %
564.	ГОСТ 31725 п.6.5	Пищевая добавка фосфаты натрия			Контроль качества упаковки	—

1	2	3	4	5	6	7
		E339				
565.	ГОСТ 31725 п.7.1	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Подготовка проб	—
566.	ГОСТ 31725 п.7.2	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	—
567.	ГОСТ 31725 п.7.3	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Тест на натрий-ион	Присутствие/отсутствие
568.	ГОСТ 31725 п.7.4	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Тест на фосфат-ионы	Присутствие/отсутствие
569.	ГОСТ 31725 п.7.5	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Тест на свободную ортофосфорную кислоту и её двузамещенную натриевую соль	Присутствие/отсутствие
570.	ГОСТ 31725 п.7.6	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Массовая доля основного вещества	от 0,01 %
571.	ГОСТ 31725 п.7.7	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Массовая доля общей пятиокиси фосфора	от 0,001 %
572.	ГОСТ 31725 п.7.8	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,001 %
573.	ГОСТ 31725 п.7.9	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			pH водного раствора	(1,1-14,0) ед. pH
574.	ГОСТ 31725 п.7.10	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
575.	ГОСТ 31725 п.7.11	Пищевая добавка фосфаты натрия E339			Массовая доля потерь при прокаливании	от 0,01 %
576.	ГОСТ 31726 п.5.5	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330		2918	Контроль качества упаковки	—
577.	ГОСТ 31726 п.6.5	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Массовая доля безводной лимонной кислоты	От 0,01%
578.	ГОСТ 31726 п.6.1	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Подготовка проб	—
579.	ГОСТ 31726 п.6.2	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус и запах)	—
580.	ГОСТ 31726 п.6.3	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Тест на ионы водорода	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
581.	ГОСТ 31726 п.6.4	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Тест на цитрат-ионы	присутствие/отсутствие
582.	ГОСТ 31726 п.6.7	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Массовая доля сульфатной золы	от 0,001 %
583.	ГОСТ 31726 п.6.8	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Массовая доля оксалатов	от 80,0 мг/кг
584.	ГОСТ 31726 п.6.9	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Массовая доля сульфатов	от 100,0 мг/кг
585.	ГОСТ 31726 п.6.11	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Тест на ферроцианиды	—
586.	ГОСТ 31726 п.6.10	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Тест на легкообугливаемые вещества	—
587.	ГОСТ 31726 п.6.12	Пищевая добавка кислота лимонная безводная E330			Тест на железо	—
588.	ГОСТ 31905 п.5.5	Пищевая добавка E327 лактат кальция			Контроль качества упаковки	—
589.	ГОСТ 31905 п.6.5	Пищевая добавка E327 лактат кальция			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
590.	ГОСТ 31905 п.6.1	Пищевая добавка E327 лактат кальция			Подготовка проб	—
591.	ГОСТ 31905 п.6.2	Пищевая добавка E327 лактат кальция			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	—
592.	ГОСТ 31905 п.6.3	Пищевая добавка E327 лактат кальция			Тест на кальций-ион	Наличие/отсутствие
593.	ГОСТ 31905 п.6.4	Пищевая добавка E327 лактат кальция			Тест на лактат-ион	Наличие/отсутствие
594.	ГОСТ 31905 п.6.6	Пищевая добавка E327 лактат кальция			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
595.	ГОСТ 31905 п.6.7	Пищевая добавка E327 лактат кальция			pH водного раствора	(1,1-14,0) ед. pH
596.	ГОСТ 31905 п.6.8	Пищевая добавка E327 лактат кальция			Тест на кислотность	—
597.	ГОСТ 31905 п.6.9	Пищевая добавка E327 лактат			Массовая доля магния и щелочных	До 1%

1	2	3	4	5	6	7
		кальция			металлов в пересчете на сульфаты	
598.	ГОСТ 31905 п.6.10	Пищевая добавка E327 лактат кальция			Массовая доля фторидов	от 3 мг/кг
599.	ГОСТ 32007 п.6.5	Пищевая добавка фосфаты кальция E341		2835	Контроль качества упаковки	—
600.	ГОСТ 32007 п.7.5	Пищевая добавка фосфаты кальция E341			Массовая доля основного вещества	от 0,001 %
601.	ГОСТ 32007 п.7.1	Пищевая добавка фосфаты кальция E341			Подготовка проб	—
602.	ГОСТ 32007 п.7.2	Пищевая добавка фосфаты кальция E341			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	—
603.	ГОСТ 32007 п.7.3	Пищевая добавка фосфаты кальция E341			Тест на кальций-ион	Наличие/отсутствие
604.	ГОСТ 32007 п.7.4	Пищевая добавка фосфаты кальция E341			Тест на фосфат-ионы	Наличие/отсутствие
605.	ГОСТ 32007 п.7.6	Пищевая добавка фосфаты кальция E341			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
606.	ГОСТ 32007 п.7.7	Пищевая добавка фосфаты кальция E341			Массовая доля потерь при прокаливании	от 0,01 %
607.	ГОСТ 32053 п.6.6	Пищевая добавка E261(i) Калия ацетат		2915	Массовая доля основного вещества	от 0,01 %
608.	ГОСТ 32053 п.6.1	Пищевая добавка E261(i) Калия ацетат			Подготовка проб	—
609.	ГОСТ 32053 п.5.4	Пищевая добавка E261(i) Калия ацетат			Контроль качества упаковки	—
610.	ГОСТ 32053 п.6.2	Пищевая добавка E261(i) Калия ацетат			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	—
611.	ГОСТ 32053 п.6.3	Пищевая добавка E261(i) Калия ацетат			Тест на калий-ион	Присутствие/отсутствие
612.	ГОСТ 32053 п.6.4	Пищевая добавка E261(i) Калия ацетат			Тест на натрий-ион	Присутствие/отсутствие
613.	ГОСТ 32053 п.6.5	Пищевая добавка E261(i) Калия ацетат			Тест на ацетат-ион	Наличие/отсутствие
614.	ГОСТ 32053 п.6.7	Пищевая добавка E261(i) Калия			Массовая доля потерь при	от 0,01 %

1	2	3	4	5	6	7
		ацетат			высушивании	
615.	ГОСТ 32053 п.6.8	Пищевая добавка E261(i) Калия ацетат			pH водного раствора с массовой долей ацетата калия 5%	(1,0-14,0) ед. pH
616.	ГОСТ 32053 п.6.9	Пищевая добавка E261(i) Калия ацетат			Тест на щелочность	—
617.	ГОСТ 29039 п.2.2	Кислота олеиновая техническая.		2916	Подготовка проб	—
618.	ГОСТ 29039 п.2.3	Кислота олеиновая техническая.		3823	Прозрачность	—
619.	ГОСТ 29039 п.2.4	Кислота олеиновая техническая.			Запах	—
620.	ГОСТ 29039 п.2.11	Кислота олеиновая техническая.			Кислотное число	—
621.	ГОСТ 29039 п.2.13	Кислота олеиновая техническая.			Температура застывания	—
622.	ГОСТ 29039 п.2.9	Кислота олеиновая техническая.			Массовая доля жирных кислот	—
623.	ГОСТ 29039 п.2.15	Кислота олеиновая техническая.			Состав жирных кислот	—
624.	ГОСТ Р 52177 п.8.3	Ароматизаторы пищевые		3302	Подготовка пробы	—
625.	ГОСТ Р 52177 п.8.5	Ароматизаторы пищевые			Органолептические показатели (внешний вид, цвет)	—
626.	ГОСТ Р 52177 п.8.9 (Приложение Б)	Ароматизаторы пищевые			Объемная доля этилового спирта	(1,0-85,0) %
627.	ГОСТ Р 52177 п.8.10 (Приложение В)	Ароматизаторы пищевые			Объемная доля 1,2-пропиленгликоля	(1,0,0) %
628.	ГОСТ Р 52177 п.8.11 (приложение Г)	Ароматизаторы пищевые			Массовая доля влаги	(0,8-50,0) %
629.	ГОСТ Р 50549	Продукты гидролиза крахмала		1108	Восстанавливающая способность	—
630.	ГОСТ 10671.5	Химические реактивы		3824	Масса сульфатов, мг в навеске	0,01-0,1 0,02-0,1 0,05-0,5
631.	ГОСТ 10671.5	Химические реактивы			Масса хлоридов, мг в навеске	0,005-0,050 0,010-0,100 0,010-0,075 0,010-0,200
632.	ГОСТ 16599 п.2.2	Ванилин (4-окси, 3-метоксибензальдегид)		2912	Растворимость в воде	—
633.	ГОСТ 16599 п.2.3				Растворимость в спирте	—
634.	ГОСТ 16599 п.2.4	Ванилин (4-окси, 3-метоксибензальдегид)			Растворимость в серной кислоте	—
635.	ГОСТ 16599 п.2.5	Ванилин (4-окси, 3-			Массовая доля золы	от 0,05 %

1	2	3	4	5	6	7
		метоксибензальдегид)				
636.	ГОСТ Р 54066	Пищевая добавка пектин (Е440)		1302	Идентификация.	—
637.	ГОСТ Р 54067	Пищевая добавка пектин (Е440)			Идентификация.	—
638.	ГОСТ 8515 п.3.9	Диаммонийфосфат (двузамещенный фосфорнокислый аммоний)		2835	Массовая доля фторидов	от 2,5 мг/кг
639.	ГОСТРИСО 22005	Пищевые продукты		0201-0210 0301-0308 0401-0410	Прослеживаемость безопасности продукции	—
640.	СТРКГОСТР 53039			0504	Массовая доля основного вещества	—
641.	СТРКГОСТР 53040	Пищевые продукты		0701-0714 0801-0814	Массовая доля безводной лимонной кислоты	
642.	СТРКГОСТР 53119	Пищевые продукты		0901-0910	Массовая доля основного веществ	—
643.	ГОСТ 23455	Препарат "Мастоприм"		1001-1008 1101-1109	Органолептические показатели	—
644.	И 9220-002-2007	Пищевые продукты		1201-1214 1301-1302	Массовая доля влаги и сухих веществ	—
645.	СТРКИСО 14891	Пищевые продукты		1501-1502 1504 1507-1521 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905	Содержание азота	от 0,001 %
646.	ГОСТ Р 55228	Фильтрат культуральной жидкости		2001	Массовая доля лимонной кислоты	—
647.	ГОСТ Р 55228	Фильтрат культуральной жидкости		2101-2106 2201-2209	Массовая доля глюконовой кислоты	—
648.	ГОСТ Р 55228	Фильтрат культуральной жидкости		2301-2309	Массовая доля щавелевой кислоты	—
649.	ГОСТ 20264.2	Препараты ферментные		2501	Протеолитическая активность	—
650.	ГОСТ 20264.4	Препараты ферментные		3302	Амилолитическая активность	—
651.	ГОСТ 24027.1 п.1	Сырье лекарственное растительное			Подлинность	—
652.	СТБ ISO 1736	Пищевые продукты			Содержание жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)	от 0,01 %
653.	СТБ 1467	Пищевые продукты			Взбитость	—

1	2	3	4	5	6	7
654.	ГОСТ 31488	Ферментные препараты			Ферментативная активность ксиланазы	—
655.	ГОСТ 31662	Препараты ферментные			Ферментативная активность целлюлазы	—
656.	ГОСТ 31487	Препараты ферментные			Ферментативная активность фитазы	—
657.	ГОСТ Р 54905	Препараты ферментные			Ферментативная активность бета-глюканызы	—
658.	ГОСТ Р 55979	Ферментные препараты для пищевой промышленности			Пектат- и пектинлиазная активность	—
659.	ГОСТ Р 55298	Ферментные препараты для пищевой промышленности			Пектолитическая активность	—
660.	ГОСТ 20264.0	Препараты ферментные			Отбор проб	—
661.	ГОСТ 32701	Добавки пищевые. Лецитины.			Термины и определения	—
662.	ГОСТ 20264.1 п.2	Препараты ферментные			Органолептические показатели (внешний вид, цвет)	—
663.	ГОСТ 20264.1 п.3.1	Препараты ферментные			Прозрачность фильтрата культуры гриба	—
664.	ГОСТ 20264.1 п.3.2	Препараты ферментные			Скорость растворения гранулированных препаратов	—
665.	ГОСТ 20264.1 п.3.3	Препараты ферментные			Плотность жидких ферментных препаратов	—
666.	ГОСТ 20264.1 п.3.4	Препараты ферментные			Остаток после просеивания	—
667.	ГОСТ 20264.1 п.3.5	Препараты ферментные			Массовая доля влаги	от 0,1 %
668.	ГОСТ 20264.1 п.3.6	Препараты ферментные			Качественная реакция на изопропиловый спирт	—
669.	ГОСТ 20264.1 п.4.1	Препараты ферментные			Общая бактериальная обсемененность препаратов	—
670.	ГОСТ 20264.1 п.4.2	Препараты ферментные			Определение спор грибов, в том числе гриба-продуцента	—
671.	ГОСТ Р 53973	Ферментные препараты для пищевой промышленности			Бета-глюконазная активность	—
672.	ГОСТ Р 55293	Ферментные препараты для пищевой промышленности			Целлюлазная активность	—
673.	ГОСТ Р 55302	Ферментные препараты для			Ксиланазная активность	—

1	2	3	4	5	6	7
		пищевой промышленности				
674.	СТБ ISO 5765-1	Пищевые продукты			Содержания лактозы	от 0,001 %
675.	СТБ ISO 5765-2	Пищевые продукты			Содержания лактозы	от 0,001 %
676.	МУК 4.2.3143-13	Ферментные препараты микробного (бактериального и грибного) происхождения, предназначенные для использования в пищевой промышленности			Антибиотическая активность	—
677.	ГОСТ Р 50197	Клей костный			Органолептические показатели	—
678.	ГОСТ 108 п.3.1	Какао-порошок		1801	Дисперсность	От 0,01%
679.	ГОСТ 11201-65 п.96	Жмых арахисовый пищевой		2306	Сырая клетчатка (дополнение)	—
680.	ГОСТ 13340.1 п.2	Овощи сушеные		0712	Масса нетто	(1,0-15000) г
681.	ГОСТ 13340.1 п.3	Овощи сушеные		0713	Форма и размер частиц	—
682.	ГОСТ 13340.1 п.5	Овощи сушеные		0803 - 0814	Дефекты по внешнему виду	—
683.	ГОСТ 13340.1 п.7	Овощи сушеные			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус)	—
684.	ГОСТ 13340.1 п.8	Овощи сушеные			Развариваемость	—
685.	ГОСТ 13340.2 п.3	Овощи сушеные			Массовая доля металлических примесей	От 0,00001%
686.	ГОСТ 13340.2 п.4	Овощи сушеные			Зараженность вредителями хлебных запасов, наличие загнивших и заплесневевших овощей	—
687.	ГОСТ 13340.1 п.4	Овощи сушеные			Крупность помола	—
688.	ГОСТ 13340.1 п.6	Овощи сушеные			Соотношение компонентов смеси	—
689.	ГОСТ 13340.3	Овощи сушеные			Содержание влаги	—
690.	ГОСТ 20730	Питательные среды. Бульон мясо-пептонный (для ветеринарных целей)		0708-0714 0801-0814	Органолептические показатели	—
691.	ГОСТ 3034	Крупа овсяная		1101-1108		—
692.	ГОСТ 276-60	Пшеничная крупа, получаемая в результате переработки твердой пшеницы				—

1	2	3	4	5	6	7
693.	ГОСТ 23329				Массовая доля азота и белка	—
694.	СТБ 2014	Какао-бобы		1801	Содержания влаги	—
695.	ГОСТ Р 53969	Пищевые добавки - соли лимонной кислоты (E331 - цитраты натрия, E332 - цитраты калия, E333 - цитраты кальция, E345 - цитрат магния)		2835 2915 2918	Массовая доля влаги	(0,1-40,0) %
696.	ГОСТ 32743	Комплексные пищевые добавки, содержащие лимонную кислоту (E330) и ее натриевые (E331), калиевые (E332) и кальциевые (E333) соли			Лимонная кислота и цитрат-ионы	(0,001-100) г/дм ³
697.	ГОСТ Р 54979	Комплексные лактатсодержащие пищевые добавки на основе пищевой молочной кислоты (E270), ее производных (лактатов) и йодистого калия			Массовая доля йодистого калия	(0,0045-0,0450) %
698.	ГОСТ Р 54979	Комплексные лактатсодержащие пищевые добавки на основе пищевой молочной кислоты (E270), ее производных (лактатов) и йодистого калия			Идентификация йодид-иона	—
699.	ГОСТ Р 54980	Комплексные пищевые добавки на основе молочной кислоты (E270) и соединений кальция			Идентификация лактат-иона	—
700.	ГОСТ Р 54980	Комплексные пищевые добавки на основе молочной кислоты (E270) и соединений кальция			Идентификация кальци-иона	—
701.	ГОСТ Р 54980	Комплексные пищевые добавки на основе молочной кислоты (E270) и соединений кальция			Массовая доля кальций-иона	(1,0-3,0) %
702.	ГОСТ Р 54537 п.6.1	Добавки пищевые. Кальция ацетат E263			Подготовка проб	—
703.	ГОСТ Р 54537 п.6.2	Добавки пищевые. Кальция ацетат E263			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
704.	ГОСТ Р 54537 п.6.3	Добавки пищевые. Кальция ацетат			Тест на кальций-ион	—

1	2	3	4	5	6	7
		E263				
705.	ГОСТ Р 54537 п.6.4	Добавки пищевые. Кальция ацетат E263			Тест на ацетат-ион	—
706.	ГОСТ Р 54537 п.6.5	Добавки пищевые. Кальция ацетат E263			Массовая доля основного вещества	От 0,1%
707.	ГОСТ Р 54537 п.6.6	Добавки пищевые. Кальция ацетат E263			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
708.	ГОСТ Р 54537 п.6.7	Добавки пищевые. Кальция ацетат E263			pH 10% водного раствора	(0,1-14,0) ед. pH
709.	ГОСТ Р 54537 п.6.8	Добавки пищевые. Кальция ацетат E263			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,001 %
710.	ГОСТ Р 54537 п.6.9	Добавки пищевые. Кальция ацетат E263			Тест на муравьиную кислоту и окисляющиеся примеси	—
711.	ГОСТ Р 54537 п.6.10	Добавки пищевые. Кальция ацетат E263			Тест на альдегиды	—
712.	ГОСТ Р 54538 п.6.1	Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(iii)			Подготовка проб	—
713.	ГОСТ Р 54538 п.6.2	Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(iii)			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
714.	ГОСТ Р 54538 п.6.3	Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(iii)			Тест на кальций-ион	—
715.	ГОСТ Р 54538 п.6.4	Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(iii)			Тест на цитрат-ион	—
716.	ГОСТ Р 54538 п.6.5	Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(iii)			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
717.	ГОСТ Р 54538 п.6.6	Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(iii)			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
718.	ГОСТ Р 54538 п.6.7	Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(iii)			Тест на кислотность и щелочность	—
719.	ГОСТ Р 54538 п.6.8	Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(iii)			Массовая доля фторидов	от 0,01 мг/кг
720.	ГОСТ Р 54572 п.7.1	Добавки пищевые. Калия цитраты E332			Подготовка проб	—
721.	ГОСТ Р 54572 п.7.2	Добавки пищевые. Калия цитраты E332			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—

1	2	3	4	5	6	7
722.	ГОСТ Р 54572 п.7.3	Добавки пищевые. Калия цитраты E332			Тест на калий-ион	—
723.	ГОСТ Р 54572 п.7.4	Добавки пищевые. Калия цитраты E332			Тест на цитрат-ион	—
724.	ГОСТ Р 54572 п.7.5	Добавки пищевые. Калия цитраты E332			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
725.	ГОСТ Р 54572 п.7.6	Добавки пищевые. Калия цитраты E332			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
726.	ГОСТ Р 54572 п.7.7	Добавки пищевые. Калия цитраты E332			pH 1% раствора	(0,1-14,0) ед. pH
727.	ГОСТ Р 54572 п.7.8	Добавки пищевые. Калия цитраты E332			Тест на щелочность	—
728.	ГОСТ Р 54572 п.7.9	Добавки пищевые. Калия цитраты E332			Тест на оксалаты	—
729.	ГОСТ Р 54573 п.7.1	Добавки пищевые. Магния фосфаты E343			Подготовка проб	—
730.	ГОСТ Р 54573 п.7.2	Добавки пищевые. Магния фосфаты E343			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
731.	ГОСТ Р 54573 п.7.3	Добавки пищевые. Магния фосфаты E343			Тест на магний-ион	—
732.	ГОСТ Р 54573 п.7.4	Добавки пищевые. Магния фосфаты E343			Тест на фосфат-ионы	—
733.	ГОСТ Р 54573 п.7.5	Добавки пищевые. Магния фосфаты E343			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
734.	ГОСТ Р 54573 п.7.6	Добавки пищевые. Магния фосфаты E343			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
735.	ГОСТ Р 54573 п.7.7	Добавки пищевые. Магния фосфаты E343			Массовая доля потерь при прокаливании	от 0,01 %
736.	ГОСТ Р 54626 п.7.1	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Подготовка проб	—
737.	ГОСТ Р 54626 п.7.2	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
738.	ГОСТ Р 54626 п.7.3	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Тест на натрий-ион	—
739.	ГОСТ Р 54626 п.7.4	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Тест на калий-ион	—

1	2	3	4	5	6	7
740.	ГОСТ Р 54626 п.7.5	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Тест на ацетат-ион	—
741.	ГОСТ Р 54626 п.7.6	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Тест на нагревание	—
742.	ГОСТ Р 54626 п.7.7	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Тест на щелочную реакцию зольного остатка	—
743.	ГОСТ Р 54626 п.7.8	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Массовая доля ацетата натрия	От 0,01%
744.	ГОСТ Р 54626 п.7.9	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Массовая доля уксусной кислоты	От 0,01%
745.	ГОСТ Р 54626 п.7.10	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
746.	ГОСТ Р 54626 п.7.12	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			рН водного раствора	(0,1-14,0) ед. рН
747.	ГОСТ Р 54626 п.7.13	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Тест на кислотность и щелочность	—
748.	ГОСТ Р 54626 п.7.14	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Тест на муравьиную кислоту и окисляющиеся примеси	—
749.	ГОСТ Р 54626 п.7.15	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Тест на альдегиды	—
750.	ГОСТ Р 54626 п.7.11	Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262			Массовая доля воды	—
751.	ГОСТ Р 54981 п.6.1	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			Подготовка проб	—
752.	ГОСТ Р 54981 п.6.2	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
753.	ГОСТ Р 54981 п.6.3	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			Тест на натрий-ион	—
754.	ГОСТ Р 54981 п.6.4	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			Тест на пропионат-ион	—
755.	ГОСТ Р 54981 п.6.5	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			Тест на щелочную реакцию зольного остатка	—
756.	ГОСТ Р 54981 п.6.6	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			Массовая доля основного вещества	От 0,01
757.	ГОСТ Р 54981 п.6.7	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %

1	2	3	4	5	6	7
758.	ГОСТ Р 54981 п.6.8	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			pH водного раствора	(0,1-14,0) ед. pH
759.	ГОСТ Р 54981 п.6.9	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,001 %
760.	ГОСТ Р 54981 п.6.10	Добавки пищевые. Натрия пропионат E281			Тест на содержание железа	от 50 мг/кг
761.	ГОСТ Р 55053 п.7.1	Добавки пищевые. Калия карбонаты E501			Подготовка проб	—
762.	ГОСТ Р 55053 п.7.2	Добавки пищевые. Калия карбонаты E501			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
763.	ГОСТ Р 55053 п.7.3	Добавки пищевые. Калия карбонаты E501			Тест на калий	—
764.	ГОСТ Р 55053 п.7.4	Добавки пищевые. Калия карбонаты E501			Тест на карбонат	—
765.	ГОСТ Р 55053 п.7.5	Добавки пищевые. Калия карбонаты E501			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
766.	ГОСТ Р 55053 п.7.6	Добавки пищевые. Калия карбонаты E501			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
767.	ГОСТ Р 55053 п.7.7	Добавки пищевые. Калия карбонаты E501			Тест на кислотность карбоната калия	—
768.	ГОСТ Р 31638 п.6.1	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Подготовка проб	—
769.	ГОСТ Р 31638 п.6.2	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Органолептические показатели	—
770.	ГОСТ Р 31638 п.6.3	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Тест на натрий-ион	—
771.	ГОСТ Р 31638 п.6.4	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Тест на калий-ион	—
772.	ГОСТ Р 31638 п.6.5	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Тест на фосфат-ион	—
773.	ГОСТ Р 31638 п.6.6	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
774.	ГОСТ Р 31638 п.6.7	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Массовая доля общей пятиокиси фосфора	От 0,01%
775.	ГОСТ Р 31638 п.6.8	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	От 0,001%

1	2	3	4	5	6	7
776.	ГОСТ Р 31638 п.6.9	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			рН водного раствора	(0,01-14,00) ед.рН
777.	ГОСТ Р 31638 п.6.10	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Массовая доля потерь при высушивании	От 0,01%
778.	ГОСТ Р 31638 п.6.11	Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты E451.			Массовая доля потерь при прокаливании	От 0,01%
779.	ГОСТ Р 55054 п.7.1	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Подготовка проб	—
780.	ГОСТ Р 55054 п.7.2	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
781.	ГОСТ Р 55054 п.7.3	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Тест на натрий-ион	—
782.	ГОСТ Р 55054 п.7.4	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Тест на калий-ион	—
783.	ГОСТ Р 55054 п.7.5	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Тест на кальций-ион	—
784.	ГОСТ Р 55054 п.7.6	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Тест на фосфат-ион	—
785.	ГОСТ Р 55054 п.7.7	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
786.	ГОСТ Р 55054 п.7.8	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,001 %
787.	ГОСТ Р 55054 п.7.9	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Массовая доля потерь при прокаливании	от 0,001 %
788.	ГОСТ Р 55054 п.7.10	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,001 %
789.	ГОСТ Р 55054 п.7.11	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Массовая доля нерастворимых в кислоте веществ	от 0,001 %
790.	ГОСТ Р 55054 п.7.12	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			рН водного раствора	(0,1-14,0) ед. рН
791.	ГОСТ Р 55054 п.7.13	Добавки пищевые. Пирофосфаты E450			Массовая доля фторидов	от 3,00 мг/кг
792.	ГОСТ Р 55579 п.6.1	Добавки пищевые. Азокрасители (E102, E110, E122, E124, E129, E151, E155)			Подготовка проб	—
793.	ГОСТ Р 55579 п.6.2	Добавки пищевые. Азокрасители			Органолептические показатели	—

1	2	3	4	5	6	7
		(E102, E110, E122, E124, E129, E151, E155)			(внешний вид, цвет)	
794.	ГОСТ Р 55579 п.6.3	Добавки пищевые. Азокрасители (E102, E110, E122, E124, E129, E151, E155)			Цвет водного раствора	—
795.	ГОСТ Р 55579 п.6.4	Добавки пищевые. Азокрасители (E102, E110, E122, E124, E129, E151, E155)			Массовая доля основного вещества (E102, E110, E122, E124, E129, E151, E155)	От 0,01%
796.	ГОСТ Р 55579 п.6.6	Добавки пищевые. Азокрасители (E102, E110, E122, E124, E129, E151, E155)			Массовая доля веществ, экстрагируемых эфиром	от 0,001 %
797.	ГОСТ Р 55579 п.6.7	Добавки пищевые. Азокрасители (E102, E110, E122, E124, E129, E151, E155)			Массовая доля сопутствующих красящих веществ	от 0,01 %
798.	ГОСТ Р 55579 п.6.8	Добавки пищевые. Азокрасители (E102, E110, E122, E124, E129, E151, E155)			Массовая доля несulfированных первичных ароматических аминов	от 0,0001 %
799.	ГОСТ Р 55579 п.6.9	Добавки пищевые. Азокрасители (E102, E110, E122, E124, E129, E151, E155)			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
800.	ГОСТ 16922 п.1	Красители органические			Массовая доля нерастворимых в воде примесей	от 0,01 %
801.	ГОСТ Р 55582 п.6.1	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Подготовка проб	—
802.	ГОСТ Р 55582 п.6.2	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	—
803.	ГОСТ Р 55582 п.6.3	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Тест на кальций-ион	—
804.	ГОСТ Р 55582 п.6.4	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Тест на пропионат-ион	—
805.	ГОСТ Р 55582 п.6.5	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Тест на щелочную реакцию зольного остатка	—
806.	ГОСТ Р 55582 п.6.6	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
807.	ГОСТ Р 55582 п.6.7	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %

1	2	3	4	5	6	7
808.	ГОСТ Р 55582 п.6.8	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			рН водного раствора	(0,1-14,0) ед. рН
809.	ГОСТ Р 55582 п.6.9	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,001 %
810.	ГОСТ Р 55582 п.6.10	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Массовая доля фторидов	от 0,1 мг/кг
811.	ГОСТ Р 55582 п.6.11	Добавки пищевые. Кальция пропионат E282			Тест на содержание железа	от 50 мг/кг
812.	ГОСТ Р 55973 п.6.1	Добавки пищевые. Кальция хлорид E509			Подготовка проб	—
813.	ГОСТ Р 55973 п.6.7	Добавки пищевые. Кальция хлорид E509			Массовая доля свободной щелочи	—
814.	ГОСТ Р 55973 п.6.11	Добавки пищевые. Кальция хлорид E509			Качественный тест на кальций	—
815.	ГОСТ Р 55973 п.6.12	Добавки пищевые. Кальция хлорид E509			Качественный тест на хлориды	—
816.	ГОСТ Р 55973 п.6.14	Добавки пищевые. Кальция хлорид E509			Подготовка пробы для определения фторидов	—
817.	ГОСТ Р 55973 п.6.2	Добавки пищевые. Кальция хлорид E509			Растворимость	—
818.	ГОСТ Р 55973 п.6.3	Добавки пищевые. Кальция хлорид E509			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	—
819.	ГОСТ 26726	Химические реактивы			Массовая доля щелочных металлов (калия и натрия)	—
820.	ГОСТ Р 55580 п.7.1	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			Подготовка проб	—
821.	ГОСТ Р 55580 п.7.2	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	—
822.	ГОСТ Р 55580 п.7.3	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			Тест на аммоний	—
823.	ГОСТ Р 55580 п.7.4	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			Тест на карбонат	—
824.	ГОСТ Р 55580 п.7.5	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			Тест на термическое разложение	—
825.	ГОСТ Р 55580 п.7.6	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			Массовая доля основного вещества	От 0,01%

1	2	3	4	5	6	7
826.	ГОСТ Р 55580 п.7.7	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			pH 5% водного раствора	(0,1-14,0) ед. pH
827.	ГОСТ Р 55580 п.7.8	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			Массовая доля нелетучего остатка	от 0,001 %
828.	ГОСТ Р 55580 п.7.9	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			Массовая доля хлоридов	—
829.	ГОСТ Р 55580 п.7.10	Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503			Массовая доля сульфатов	—
830.	ГОСТ Р 55581 п.6.1	Добавки пищевые. Калия пропионат E283			Подготовка проб	—
831.	ГОСТ Р 55581 п.6.2				Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	—
832.	ГОСТ Р 55581 п.6.3				Тест на калий-ион	—
833.	ГОСТ Р 55581 п.6.4				Тест на пропионат-ион	—
834.	ГОСТ Р 55581 п.6.5				Тест на щелочную реакцию зольного остатка	—
835.	ГОСТ Р 55581 п.6.6				Массовая доля основного вещества	От 0,01%
836.	ГОСТ Р 55581 п.6.7	Добавки пищевые. Калия пропионат E283			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
837.	ГОСТ Р 55581 п.6.8	Добавки пищевые. Калия пропионат E283			pH 10% водного раствора	(0,1-14,0) ед. pH
838.	ГОСТ Р 55581 п.6.9	Добавки пищевые. Калия пропионат E283			Массовая доля нерастворимых в воде веществ	от 0,01 %
839.	ГОСТ Р 55581 п.6.10	Добавки пищевые. Калия пропионат E283			Тест на содержание железа	от 50 мг/кг
840.	ГОСТ Р 55583 п.6.1	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Подготовка проб	—
841.	ГОСТ Р 55583 п.6.2	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Растворимость	—
842.	ГОСТ Р 55583 п.6.3	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Органолептические показатели (внешний вид, цвет)	—
843.	ГОСТ Р 55583 п.6.4	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Тест на калий-ион	—

1	2	3	4	5	6	7
844.	ГОСТ Р 55583 п.6.5	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Тест на сорбат-ион	—
845.	ГОСТ Р 55583 п.6.6	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Тест на двойные связи	—
846.	ГОСТ Р 55583 п.6.7	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,001 %
847.	ГОСТ Р 55583 п.6.8	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Массовая доля основного вещества	от 0,01 %
848.	ГОСТ Р 55583 п.6.9	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Массовая доля свободной кислоты и щелочи	от 1 %
849.	ГОСТ Р 55583 п.6.10	Добавки пищевые. Калия сорбат E202			Массовая доля альдегидов	—
850.	ГОСТ 19814 п.3.9	Кислота уксусная синтетическая и регенерированная			Массовая доля тяжелых металлов, осаждаемых сероводородом	—
851.	ГОСТ 32745 п.6.1	Добавки пищевые. Красители триарилметановые (E131, E133, E142, E143)			Подготовка проб	—
852.	ГОСТ 32745 п.6.2	Добавки пищевые. Красители триарилметановые (E131, E133, E142, E143)			Органолептические показатели (внешний вид, цвет)	—
853.	ГОСТ 32745 п.6.3	Добавки пищевые. Красители триарилметановые (E131, E133, E142, E143)			Цвет водного раствора	—
854.	ГОСТ 32745 п.6.4	Добавки пищевые. Красители триарилметановые (E131, E133, E142, E143)			Массовая доля основного красящего вещества	От 0,01%
855.	ГОСТ 32745 п.6.6	Добавки пищевые. Красители триарилметановые			Массовая доля веществ, экстрагируемых эфиром	от 0,001 %
856.	ГОСТ 32745 п.6.7	Добавки пищевые. Красители триарилметановые (E131, E133, E142, E143)			Массовая доля сопутствующих красящих веществ	от 0,1 %
857.	ГОСТ 32745 п.6.8	Добавки пищевые. Красители триарилметановые (E131, E133, E142, E143)			Массовая доля несulfурированных первичных ароматических аминов	от 0,0001 %
858.	ГОСТ 32745 п.6.9	Добавки пищевые. Красители триарилметановые (E131, E133,			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,1 %

1	2	3	4	5	6	7
		E142, E143)				
859.	ГОСТ 32745 п.6.10	Добавки пищевые. Красители триарилметановые (E131, E133, E142, E143)			Массовая доля лейкооснования	от 0,01 %
860.	ГОСТ 32746 п.6.1	Добавки пищевые. Кислота пропионовая E280			Подготовка проб	—
861.	ГОСТ 32746 п.6.2	Добавки пищевые. Кислота пропионовая E280			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
862.	ГОСТ 32746 п.6.3	Добавки пищевые. Кислота пропионовая E280			Тест на растворимость	—
863.	ГОСТ 32746 п.6.4	Добавки пищевые. Кислота пропионовая E280			Относительная плотность	—
864.	ГОСТ 32746 п.6.5	Добавки пищевые. Кислота пропионовая E280			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
865.	ГОСТ 32746 п.6.6	Добавки пищевые. Кислота пропионовая E280			Температурные пределы перегонки	—
866.	ГОСТ 32746 п.6.7	Добавки пищевые. Кислота пропионовая E280			Массовая доля нелетучего остатка	от 0,0001 %
867.	ГОСТ 32746 п.6.8	Добавки пищевые. Кислота пропионовая E280			Массовая доля альдегидов	—
868.	ГОСТ 32746 п.6.9	Добавки пищевые. Кислота пропионовая E280			Массовая доля муравьиной кислоты	—
869.	ГОСТ 32747 п.6.1	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575			Подготовка проб	—
870.	ГОСТ 32747 п.6.2	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах и вкус)	—
871.	ГОСТ 32747 п.6.3	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575			Цветная реакция с хлоридом железа	—
872.	ГОСТ 32747 п.6.4	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575			Тест на глюконат	—
873.	ГОСТ 32747 п.6.5	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
874.	ГОСТ 32747 п.6.6	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575			Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на D-глюкозу)	(0,01-1,31) %
875.	ГОСТ 32747 п.6.7	Добавки пищевые. Глюконо-			Массовая доля потерь при	от 0,01 %

1	2	3	4	5	6	7
		дельта-лактон E575			высушивании	
876.	ГОСТ 32747 п.6.8	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575			Массовая доля сульфатной золы	от 0,01 %
877.	ГОСТ 32748 п.6.1	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296			Подготовка проб	—
878.	ГОСТ 32748 п.6.2	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
879.	ГОСТ 32748 п.6.3	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
880.	ГОСТ 32748 п.6.5	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296			Массовая доля суммы и по отдельности малеиновой и фумаровой кислот	от 0,001 %
881.	ГОСТ 32748 п.6.6	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296			Тест на малаты	—
882.	ГОСТ 18995.4	Продукты химические органические			Интервал температуры плавления	—
883.	ГОСТ 32777 п.6.1	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Подготовка проб	—
884.	ГОСТ 32777 п.6.2	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
885.	ГОСТ 32777 п.6.3	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Тест на натрий-ионы	—
886.	ГОСТ 32777 п.6.4	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Тест на бензоат-ионы	—
887.	ГОСТ 32777 п.6.5	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
888.	ГОСТ 32777 п.6.6	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,001 %
889.	ГОСТ 32777 п.6.8	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Тест на кислотность и щелочность	—
890.	ГОСТ 32777 п.6.9	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Тест на легкообугливаемые вещества	—
891.	ГОСТ 32777 п.6.10	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Тест на легкоокисляемые вещества	—
892.	ГОСТ 32777 п.6.7	Добавки пищевые. Натрия бензоат E211			Массовая доля хлорорганических соединений	—

1	2	3	4	5	6	7
893.	ГОСТ 32778 п.6.1	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Подготовка проб	—
894.	ГОСТ 32778 п.6.2	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—
895.	ГОСТ 32778 п.6.3	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Тест на калий-ионы	—
896.	ГОСТ 32778 п.6.4	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Тест на бензоат-ионы	—
897.	ГОСТ 32778 п.6.5	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
898.	ГОСТ 32778 п.6.6	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,01 %
899.	ГОСТ 32778 п.6.7	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Массовая доля хлорорганических соединений	—
900.	ГОСТ 32778 п.6.8	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Тест на кислотность и щелочность	—
901.	ГОСТ 32778 п.6.9	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Тест на легкообугливаемые вещества	—
902.	ГОСТ 32778 п.6.10	Добавки пищевые. Калия бензоат E212			Тест на легкоокисляемые вещества	—
903.	ГОСТ 32781 п.6.1	Добавки пищевые. Натрия нитрит E250			Подготовка проб	—
904.	ГОСТ 32781 п.6.2	Добавки пищевые. Натрия нитрит E250			Органолептические показатели (внешний вид, цвет)	—
905.	ГОСТ 32781 п.6.3	Добавки пищевые. Натрия нитрит E250			Тест на натрий-ионы	—
906.	ГОСТ 32781 п.6.4	Добавки пищевые. Натрия нитрит E250			Тест на нитрит-ионы	—
907.	ГОСТ 32781 п.6.5	Добавки пищевые. Натрия нитрит E250			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
908.	ГОСТ 32781 п.6.6	Добавки пищевые. Натрия нитрит E250			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,001 %
909.	ГОСТ 32802 п.7.1	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Подготовка проб	—
910.	ГОСТ 32802 п.7.2	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	—

1	2	3	4	5	6	7
911.	ГОСТ 32802 п.7.3	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Тест на натрий-ионы	—
912.	ГОСТ 32802 п.7.4	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Тест на карбонат-ионы	—
913.	ГОСТ 32802 п.7.5	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Массовая доля основного вещества	От 0,1%
914.	ГОСТ 32802 п.7.6	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Массовая доля потерь при высушивании	от 0,0001 %
915.	ГОСТ 32802 п.7.7	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			pH водного раствора	(0,1-14,0) ед. pH
916.	ГОСТ 32802 п.7.8	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Тест на нерастворимые в воде вещества в гидрокарбонате натрия	—
917.	ГОСТ 32802 п.7.9	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Тест на соли аммония в гидрокарбонате натрия	—
918.	ГОСТ 32802 п.7.10	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Массовая доля хлористого натрия в пищевой добавке E500(iii)	от 0,01 %
919.	ГОСТ 32802 п.7.11	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Массовая доля воды в пищевой добавке E500(iii)	от 0,1 %
920.	ГОСТ 32802 п.7.12	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500			Массовая доля железа в пищевой добавке E500(iii)	от 20 мг/кг
921.	ГОСТ 32748 п.6.1	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296.			Подготовка проб	—
922.	ГОСТ 32748 п.6.2	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296.			Органолептические показатели	—
923.	ГОСТ 32748 п.6.3	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296.			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
924.	ГОСТ 32748 п.6.5	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296.			Массовая доля основного малеиновой и фумаровой кислот	
925.	ГОСТ 32748 п.6.6	Добавки пищевые. Кислота яблочная E296.			Тест на малаты	—
926.	ГОСТ 32747 п.6.1	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575.			Подготовка проб	—
927.	ГОСТ 32747 п.6.2	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575.			Органолептические показатели	—
928.	ГОСТ 32747 п.6.3	Добавки пищевые. Глюконо-			Цветная реакция с хлоридами	—

1	2	3	4	5	6	7
		дельта-лактон E575.			железа	
929.	ГОСТ 32747 п.6.4	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575.			Тест на глюконат	—
930.	ГОСТ 32747 п.6.5	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575.			Массовая доля основного вещества	От 0,01%
931.	ГОСТ 32747 п.6.6	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575.			Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на D-глюкозу)	—
932.	ГОСТ 32747 п.6.7	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575.			Массовая доля потерь при высушивании	От 0,01%
933.	ГОСТ 32747 п.6.8	Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон E575.			Массовая доля сульфатной золы	От 0,01%
934.	ГОСТ Р 54647 п.6.4	Крахмал окисленный желирующий.		0708 1104-1108	Показатель условной вязкости	—
935.	ГОСТ Р 54647 п.6.5	Крахмал окисленный желирующий.			pH	(0,01-14,00) ед.pH
936.	ГОСТ Р 54647 п.6.6	Крахмал окисленный желирующий.			Проба на желирующую способность	—
937.	ГОСТ Р 55297 п.6.3	Крахмал фосфатный.			Органолептические показатели	—
938.	ГОСТ 30561 п.7.4	Меласса свекловичная		1703	Вкус	—
939.	ГОСТ 30561 п.7.8	Меласса свекловичная			Массовая доля кальция	От 0,01%
940.	ГОСТ Р 54845 п.7.6	Дрожжи хлебопекарные сушеные.		2102	Подъемная сила	—
941.	ГОСТ Р 52060 п.5.1	Патока крахмальная.		1702	Подготовка пробы	—
942.	ГОСТ Р 52060 п.5.2.1, 5.2.2	Патока крахмальная.			Органолептические показатели	—
943.	ГОСТ Р 52060 п.5.2.3	Патока крахмальная.			Цвет йодной пробы	—
944.	ГОСТ Р 52060 п.5.2.4, 5.2.5	Патока крахмальная.			Массовая доля сухого вещества	—
945.	ГОСТ Р 52060 п.5.2.7, 5.2.8	Патока крахмальная.			Массовая доля редуцирующих сахаров	—
946.	ГОСТ Р 52060 п.5.2.9	Патока крахмальная.			Массовая доля общей золы	—
947.	ГОСТ Р 52060 п.5.2.10	Патока крахмальная.			pH	(0,1-140,) ед.pH
948.	ГОСТ Р 52060 п.5.2.11	Патока крахмальная.			Кислотность	—
949.	ГОСТ Р 52060 п.5.2.12	Патока крахмальная.			Содержание диоксида серы	—
950.	ГОСТ 12028 п.7.5	Консервы из мелких сельдевых		0301-0308	Длина тушек и кристаллов	—

1	2	3	4	5	6	7
		рыб в масле.		1603-1605	струвита	
951.	ГОСТ 24283	Фруктовые, овощные, фруктово-овощные и овошефруктовые гомогенизированные консервы для детского питания, в том числе на соковую продукцию с мякотью		2001 2201-2209	Качество измельчения	—
952.	ГОСТ 32747 п.6.1	Пищевая добавка (глюконо-дельта-лактон E575)		2835 2915 2918	Отбор и подготовка проб	-
953.	ГОСТ 32747 п.6.4				Тест на глюконат	положительный / отрицательный
954.	ГОСТ Р 51212	Вода питьевая и природная		5601-56209 5701-5705 5801-5811 5901-5911 6001-6006 6101-6117 6201-6217 6301-6310 6401-6406	Хром	(0,0001-0,005) мг/дм3
955.	РД 52.24.449-2008	Вода питьевая		6501-6507 3917 3919-3921 3923-3926 4415 4416 4503 4504 4803-4808 4811 4812 4817- 4823 6909-6914 7310-7607	Алюминий	(0,5-50,0) мкг/дм3
956.	Сборник методик «Методы исследования качества воды водоемов»	Упаковка		7612 8113 8309 9603	Вольфрам	От 0,0005 мг/дм3

1	2	3	4	5	6	7
	под ред. Новикова Ю.В.			9606 07 9619 4823 3919-3921 4501-4504 4415-4416 4420 4421 4804-4814 4817 4819 4821 4823 3923- 3926 6305 6909 6911-6914 7010 -7011 7013 7017 7020 7310 7323 7418 7607 7612 8113 8309		
957.	Сборник методик «Методы исследования качества воды водоемов» под ред. Новикова Ю.В.	Упаковка			Ниобий	От 0,001 мг/дм ³
958.	ИСО 11969	Вода			Мышьяк	-
959.	ГОСТ Р 52621	Средства индивидуальной защиты дерматологические		3304	Ртуть	(0-15) мг/кг
960.					Свинец	(0-15) мг/кг
961.					Мышьяк	(0-15) мг/кг
962.	ГОСТ Р 50801	Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины		3407 3923 3924 3926 4014-4016 9503-9508 4101-4107 4113-4115 4202 4203 4205 4206 4301-4304 4601 4602 5004-5007 5105-5113	Цезий Cs-137	(0,04-3,0) МэВ
963.					Стронций Sr-90	(0,065-3,0) МэВ
964.					Обобщающий параметр соответствия	
965.	МУ 4149 кроме п. 3.2	Полимерные материалы класса полиолефинов, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, водные вытяжки, пробы воздуха, модельные среды			Бензин	≥ 0,01 мг/л
966.	ГОСТ 32533	Воздушные вытяжки			Гексаметилендиамин	0,00002 мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
				5204-5212 5305-5311 5401-5408 5501-5516		
967.	MP 3315-82	Воздушные вытяжки		5601-5609 5701-5705 5801-5811 5901-5911 6001-6006 6101-6117 6201-6217 6301-6310	Формальдегид	$\geq 0,001 \text{ мг/м}^3$
968.	РД 52.24.488-95	Вода, водные вытяжки		6401-6406 6501-6507 3005 3917 3919-3921 3923-3926 4415 4416 4503 45044803- 4808 4811 4812 4817- 4823 6301-6307 6909-6914 7310 7612 8113 8309 9603 9606 9607 9619	Фенол	0,002-0,03 мг/дм ³
969.	ГОСТ 7047 п.II	Пищевые продукты и сырье		0201-0210 0301-0308	Витамин А	—
970.	ГОСТ 7047 п.III	Пищевые продукты и сырье		0401-0410	Витамин С	—
971.	ГОСТ 7047 п.V	Пищевые продукты и сырье		0504	Витамин Д	—
972.	ГОСТ 7047 п.VI	Пищевые продукты и сырье		0701-0714	Витамин В ₁	—
973.	ГОСТ 7047 п.VII	Пищевые продукты и сырье		0801-0814	Витамин В ₂	—

1	2	3	4	5	6	7
974.	ГОСТ 7047 п.VIII	Пищевые продукты и сырье		0901-0910		
975.	ГОСТ Р 53027 (отменен с 30.06.13)	Премиксы		1001-1008	Витамин РР	—
976.	ГОСТ Р 53027 (отменен с 30.06.13)	Премиксы		1101-1109		
977.		Пищевое сырье и продукты		1201-1214	Содержание витамина К3	(0-1000) г/г
	ГОСТ ISO 13804			1301-1302		
978.	СТБ ISO 13804	Пищевые продукты		1501-1502	Содержание витамина С (аскорбиновая кислота)	(0,0003-0,2) г/дм3
979.	СТБ EN 13804	Пищевое сырье и продукты		1504		
980.	СТБ EN 13805	Пищевое сырье и продукты		1507-1521	Подготовка проб	-
981.		Пищевые продукты		1601-1605		
	МЗ СССР МУ 5178-90			1701-1704		
982.	СТБ 1760 п. 7.7	Уксусы из пищевого сырья		1801-1806	Подготовка проб	-
983.	МУК 4.2.2429-08	Продукты пищевые		1901-1905	Подготовка проб	
984.	МУК 4.2.2321-08	Продукты пищевые		2001		
985.	МУК 4.2.1890-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье		2101-2106	Подготовка проб	-
986.	ГОСТ Р 52189	Мука пшеничная		2201-2209		
987.	ГОСТ Р 52809	Мука ржаная хлебопекарная		2301-2309	Ртуть	От 0,005 мг/кг
988.	ГОСТ 3898-56	Мука соевая дезодорированная		2501 3302		
989.	ГОСТ 25832 п.3.6	Изделия хлебобулочные диетические.		3301-3307	Массовая концентрация бензойной кислоты	-
990.	ГОСТ 1938	Чай черный байховый фасованный		3401	Стафилококковые энтеротоксины	
991.	ГОСТ 1939	Чай зеленый байховый			Campylobacter	
					Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	
				1001-1008		—
				1101-1109		—
				0708		—
				0713	Массовая доля сорбита	От 0,1%
				1902-1903		—
				2101		—

1	2	3	4	5	6	7
		фасованный				
992.	ГОСТ 1940	Чай плиточный черный				—
993.	ГОСТ 8990	Масло кунжутное (сезамовое)		1501-1518 0209 0405		—
994.	ГОСТ 19814 п.3.10	Кислота уксусная синтетическая и регенерированная		2835 2915 2918	Массовая доля железа	от 0,00001 %
995.	ГОСТ Р 55478	Горох овощной свежий.		0708 1104-1108	Показатели качества	—
996.	ГОСТ 32898 п.7.2	Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные.		0701-0714 0801-0814	Масса нетто	—
997.	ГОСТ 28877	Пряности и приправы		0904-0910	Массовая доля примесей	—
998.	ГОСТ 23621 п.3.6	Молоко коровье обезжиренное сухое, поставляемое для экспорта		0401-0410 2105-2106	Массовая доля лактозы	От 0,1%
999.	ГОСТ 53184	Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки		0301-0308 1603-1605	Содержание диоксинов и диоксиноподобных ПХБ	(0,1-0,5) нг/кг
1000.	МВИ № 04-2006	Молоко и молочные продукты		0401-0410 2105-2106	Массовая доля лактозы	—
1001.	П.8 ГОСТ Р 53752	Молоко, молочная продукция			Массовая доля бензойной кислоты	50-2000 мг/кг
1002.	П.8 ГОСТ Р 53752	Молоко, молочная продукция			Массовая доля сорбиновой кислоты	1-1000 мг/кг
1003.	ГОСТ Р 53753	Молоко и молочная продукция			Массовая доля стабилизаторов (каррагинана)	(10-500 мг/кг)
1004.	ГОСТ Р 54055	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Жирнокислотный состав	—
1005.	ГОСТ Р 52788	Спирт полученный из пищевого или непищевого сырья, денатурированный кротоновым альдегидом, спиртосодержащая пищевая продукция, спиртные напитки		2201-2209	Объемная доля кротонового альдегида	(0,10-0,40) %
1006.	ГОСТ Р 52052	Продукты переработки плодов и овощей		0701-0714 0801-0814	Массовая доля сорбиновой кислоты	50-1500 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1007.	ГОСТ Р 52052	Продукты переработки плодов и овощей		1211-1214 1302 2001 2103	Массовая доля бензойной кислоты	50-1500 мг/кг
1008.	СТБ ГОСТ Р 51429	Соки фруктовые и овощные			Натрий	(10-100) мг/дм3
1009.					Калий	(200-4000) мг/дм3
1010.					Кальций	(10-300) мг/дм3
1011.					Магний	(10-300) мг/дм3
1012.	П.3 ГОСТ 26181 (СТ СЭВ 4228)	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сорбиновой кислоты	—
1013.	ГОСТ 28467	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля бензойной кислоты	от 50 мг/дм3
1014.	ГОСТ 240 приложение 3 п.1	Маргарин		1501-1518 0209 0405	Массовая доля бензойной кислоты	(0,05-0,20)%
1015.	ГОСТ 240 приложение 3 п.2	Маргарин			Массовая доля бензоата натрия	(0,07-0,20)%
1016.	ГОСТ 240 приложение 3 п.3	Маргарин			Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,05-0,20)%
1017.	ГОСТ 11254	Пищевые и кормовые животные топлёные жиры и кормовую муку животного происхождения			Бутилокситолуол	от 0,0001 % от 0,0002 %
1018.	ГОСТ 11254	Пищевые и кормовые животные топлёные жиры и кормовую муку животного происхождения			Сантохин или Нифлекс-Д	от 0,0001 % от 0,0002 %
1019.	ГОСТ Р 52613	Обычное и декофеинизированное зелёное и жареное кофе, обычное и декофеинизированное растворимое кофе		0901 2101	Массовая доля кофеина, выраженная в граммах на 100г сухого вещества	—
1020.	ГОСТ ISO 4052	Кофе			Содержание кофеина	От 0,02 %
1021.	П.6.5 ГОСТ Р 52343	Кремы косметические		3301-3307 3401	Водородный показатель (рН)	(0-14) ед. рН
1022.	П.6.4 ГОСТ Р 52342	Изделия декоративной косметики на жировосковой основе			Кроющая способность	—
1023.	П.6.5 ГОСТ Р 52342	Изделия декоративной косметики на жировосковой основе			Кислотное число	от 1,1 мг КОН/г

1	2	3	4	5	6	7
1024.	П.6.6 ГОСТ Р 52342	Изделия декоративной косметики на жировосковой основе			Карбонильное число	от 0,5 мг КОН/г
1025.	П.6.7 ГОСТ Р 52342	Изделия декоративной косметики на жировосковой основе			Водородный показатель (pH)	(0-14) ед. pH
1026.	П.8.0 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Отбор проб	—
1027.	П.8.1 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Определение прочности и герметичности аэрозольной упаковки	—
1028.	П.8.2 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Определение работоспособности клапана аэрозольной упаковки	—
1029.	П.8.3 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Избыточное давление в аэрозольной упаковке	(0,05-1,00) МПа
1030.	П.8.4 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Степени эвакуации содержимого аэрозольной упаковки	(0,1-100) %
1031.	П.8.5 8.6 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Массовая доля пропеллента	(5,0-95,0) %
1032.	П.8.10 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Водородный показатель (pH)	(0-14) ед. pH
1033.	П.8.12 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Пенное число	(1-25) см ³ /г
1034.	П.8.12 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Устойчивость пены	устойчива/ не устойчива
1035.	П.8.13 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические			Массовая доля нелетучих веществ	от 0,1 %

1	2	3	4	5	6	7
		изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом				
1036.	П.8.14 ГОСТ Р 53427	Парфюмерно – косметические изделия в аэрозольной упаковке с пропеллентом			Определение времени высыхания лака	от 30 с
1037.	П.6.4 ГОСТ Р 51578	Спиртосодержащие парфюмерные жидкие изделия			Стойкость запаха	от 10 ч
1038.	П.6.5 ГОСТ Р 51578	Спиртосодержащие парфюмерные жидкие изделия			Прозрачность	отсутствие /наличие помутнения
1039.	П.6.8 ГОСТ Р 51578	Спиртосодержащие парфюмерные жидкие изделия			Сумма массовых долей душистых веществ	от 0,1 %
1040.	П.6.4 ГОСТ Р 51579	Жидкие косметические изделия			Объемная доля этилового спирта	(0,1-95,0) %
1041.	П.6.4 ГОСТ Р 53426	Косметические изделия для бритья			Водородный показатель (pH)	(0-14) ед. pH
1042.	П.6.5 ГОСТ Р 53426	Косметические изделия для бритья			Массовая доля жирных кислот (для кремов для бритья)	от 0,1 %
1043.	П.6.6 ГОСТ Р 53426	Косметические изделия для бритья			Массовая доля жирных кислот (для мыла для бритья, твердых и порошкообразных изделий для бритья)	от 0,1 %
1044.	П.6.7 ГОСТ Р 53426	Косметические изделия для бритья			Пенное число	от 5 см ³
1045.	П.6.7 ГОСТ Р 53426	Косметические изделия для бритья			Устойчивость пены	(1-100) %
1046.	П.6.4 ГОСТ Р 52701	Косметические изделия для ухода за ногтями			Условная вязкость	от 1 с
1047.	П.6.5 ГОСТ Р 52701	Косметические изделия для ухода за ногтями			Внешний вид пленки	—
1048.	П.6.6 ГОСТ Р 52701	Косметические изделия для ухода за ногтями			Время высыхания	от 1 мин
1049.	П.6.7 ГОСТ Р 52701	Косметические изделия для ухода за ногтями			Адгезия	(1-4) балла
1050.	П.6.8 ГОСТ Р 52701	Косметические изделия для ухода за ногтями			Водородный показатель (pH)	(0-14) ед. pH
1051.	П.6.4 ГОСТ Р 52952	Косметические гели водные и			Водородный показатель (pH)	(0-14) ед. pH

1	2	3	4	5	6	7
		неводные				
1052.	П.6.4 ГОСТ Р 52345	Моющие гигиенические косметические изделия, средства очищающие, пена для ванн			Водородный показатель (рН)	(0-14) ед. рН
1053.	П.6.5 ГОСТ Р 52345	Моющие гигиенические косметические изделия, средства очищающие, пена для ванн			Пенообразующая способность: пенное число	(2-900) мм
1054.	П.6.5 ГОСТ Р 52345	Моющие гигиенические косметические изделия, средства очищающие, пена для ванн			Устойчивость пены	0,002-1,0
1055.	П.6.4 ГОСТ Р 52341	Изделия декоративной косметики на эмульсионной основе			Кроющая способность	—
1056.	П.6.5 ГОСТ Р 52341	Изделия декоративной косметики на эмульсионной основе			Стойкость к воде	(1-10) мин
1057.	П.6.6 ГОСТ Р 52341	Изделия декоративной косметики на эмульсионной основе			Водородный показатель (рН)	(0-14) ед. рН
1058.	П.6.7 ГОСТ Р 52341	Изделия декоративной косметики на эмульсионной основе			Массовая доля воды и летучих веществ	(0,1-100) %
1059.	П.6.4 ГОСТ Р 52344	Изделия косметические порошкообразные и компактные			Массовая доля воды и летучих веществ	от 0,1 %
1060.	П.6.5 ГОСТ Р 52344	Изделия косметические порошкообразные и компактные			Водородный показатель (рН)	(0-14) ед. рН
1061.	П.6.6 ГОСТ Р 52344	Изделия косметические порошкообразные и компактные			Степень компактности	выдерживает/не выдерживает испытание
1062.	ГОСТ 14618.9	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза			Угол вращения и величина удельного вращения плоскости поляризации	—
1063.	П.2 ГОСТ 14618.11	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза			Растворимость в водно-спиртовых смесях	—
1064.	ГОСТ 14618.2	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза			Карбонильные соединения	—

1	2	3	4	5	6	7
1065.	П.3.1 ГОСТ 5972	Порошок зубной			Отбор проб	—
1066.	П.3.2 ГОСТ 5972	Порошок зубной			Внешний вид	—
1067.	П.3.3 ГОСТ 5972	Порошок зубной			Цвет	—
1068.	П.3.4 ГОСТ 5972	Порошок зубной			Запах, вкус	—
1069.	МУК 4.2.801-99	Продукция парфюмерно-косметическая			Антимикробная активность	
1070.	ГОСТ ISO 11930	Продукция косметическая			Оценка роста микроорганизмов	-
1071.	СТБ ISO 8070	Молоко и молочные продукты		0401-0410 2105-2106	Кальций	От 25 мг/кг
1072.					Натрий	От 5 мг/кг
1073.					Калий	От 5 мг/кг
1074.	ГОСТ 31710	Молоко и продукты на основе молока			Термонуклеаза, образуемая коагулазоположительными стафилококками	
1075.	ПНД Ф 14.2:4.148	Вода питьевая, природная, сточная		2201-2202 2501	Йодиды	(2-1000) мг/дм3
1076.					Бромиды	(2-1000) мг/дм3
1077.					Роданиды	(2-1000) мг/дм3
1078.	МВИ № 7-05 ФР.1.31.2005.01738	Вода питьевая, минеральная (столовая и лечебно-столовая), природная и сточная			Стронций	(1,0-20) мг/дм3
1079.					Кальций	(1,0-20) мг/дм3
1080.					Магний	(1,0-20) мг/дм3
1081.					Аммоний	(0,10-20) мг/дм3
1082.					Калий	(0,10-20) мг/дм3
1083.					Натрий	(0,10-20) мг/дм3
1084.	МВИ № 8-05 ФР.1.31.2005.01724	Вода питьевая, минеральная (столовая и лечебно-столовая), природная и сточная			Нитраты	(0,1-20) мг/дм3
1085.					Фториды	(0,10-20) мг/дм3
1086.					Хлориды	(0,10-20) мг/дм3
1087.					Сульфаты	(0,20-20) мг/дм3
1088.					Фосфаты	(0,20-20) мг/дм3
1089.	МВИ 223.0192/01.00258/2010	Вода питьевая, природная, минеральная и сточная				Литий

1	2	3	4	5	6	7
1090.					Натрий	(0,10-100,0) мг/дм3
1091.					Аммоний	(0,02-40,0) мг/дм3
1092.					Калий	(0,10-100,0) мг/дм3
1093.					Магний	(0,10-100,0) мг/дм3
1094.					Кальций	(0,10-100,0) мг/дм3
1095.					Стронций	(0,10-100,0) мг/дм3
1096.					Барий	(0,02-100,0) мг/дм3
1097.	ГОСТ 4192	Вода			Нитриты	От 0,003 мг/дм3
1098.	РД 52.24.381-2006	Поверхностные воды суши			Нитриты	(0,010-0,250) мг/дм3 в пересчете на азот
1099.	ГОСТ 31952	Водоочистные устройства			Содержание микроорганизмов в очищенной воде, привнесенных с элементов конструкции	—

Заместитель генерального директора ФБУ «Ростест-Москва»
должность уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

А.Д. Меньшиков
инициалы, фамилия уполномоченного лица

