



ПРИКАЗ
 от «05» февраля 2019 г.
 № 100/д.д.д.д.д.

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ**
 в реестре аккредитованных лиц **ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**
«ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ»

наименование испытательной лаборатории (центра)

**400120, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. им. Неждановой, дом 4,
 литер А, А1, А2; литер Ж, Ж1; литер Б, Б1, Б2, Б3; литер Е, литер В, В1, литер Д, литер Д (архив)**

адрес места осуществления деятельности

№ РОСС RU.0001.21ПХ29

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочные продукты	01.41.2 01.45.2	0401 0402	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
2.	ГОСТ 3622 пп.2, 3	Молоко и молочные продукты	10.42 10.51	0403 0404	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
3.	ГОСТ 3624 п.3.2; п. 3.31-п. 3.3.3; п. 3.4.1; п. 3.4.3	Молоко и молочные продукты	10.52 10.86	0405 0406	Кислотность	2,0 – 200,0 °Т
4.	ГОСТ 3626 п. 6 а п. 8	Молоко и молочные продукты	01.49.22 01.41.2 01.45.2	0410 2105 2106	Массовая доля влаги/влажность	0,03 – 100,00 %
			10.41 10.42 10.51	0401 0402 0403	Массовая доля сухого вещества, массовая доля сухого обезжиренного вещества/СОМО	6,00 – 20,00 %
5.	ГОСТ 5867 пп. 2.2.4.1, 2.3.5	Молоко и молочные продукты	10.52 10.86	0404 0405	Массовая доля жира (расчетный метод)	-
6.	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко и молочные продукты	01.49.22	0406 0410 2105	Органолептический анализ/органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
				2106 0401 0402 0404 0410 2106	Внешний вид: цвет, видимая чистота, образование плесени и дисперсия воды; запах и аромат, консистенция	
7.	ГОСТ Р ИСО 22935-3	Молоко и молочные продукты		0402 0404 0410 2106	Органолептический анализ/ органолептические показатели	-
8.	ГОСТ 23452 п. 8	Молоко и молочные продукты			Внешний вид, запах и аромат, консистенция	
	п. 9				Хлорорганические пестициды: ГХЦГ(α- β- γ-изомеры), ДДТ, ДДД	0,05 – 5,00 мг/кг
9.	ГОСТ 3627 пп.2, 4, 5	Молочные продукты			Хлорорганические пестициды: ГХЦГ(α- β- γ-изомеры), ДДТ, ДДД	0,005 – 0,500 мг/кг
10.	ГОСТ 13928	Молоко и сливки			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	0,03 – 10,00 %
11.	ГОСТ 23453 п. 5	Молоко сырое			Методы отбора проб, правила приемки, подготовка проб к анализу	-
	п.6				Соматические клетки	500x10 ³ – 1x10 ⁶ клеток в 1 см ³
	п.8					90x10 ³ – 1500x10 ³ клеток в 1 см ³
						245x10 ³ – 791x10 ³ см ³
12.	ГОСТ 23454 п. 5	Молоко			Отбор проб	-
	пп. 7, 8				Ингибирующие вещества	Обнаружены/ не обнаружены
13.	ГОСТ 24065 п. 2	Молоко			Сода/карбонат/бикарбонат	Присутствие/

1	2	3	4	5	6	7
					натрия	отсутствие
14.	ГОСТ 24066	Молоко			Аммиак	Присутствие/ отсутствие
15.	ГОСТ 24067	Молоко			Перекись водорода	Присутствие/ отсутствие
16.	ГОСТ 25228	Молоко и сливки			Термоустойчивость по алкогольной пробе	0,5 – 2,0 %
17.	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочная продукция			Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
18.	ГОСТ 26809.2	Молоко и молочная продукция			Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
19.	ГОСТ 30347	Молоко и молочные продукты			<i>S. aureus</i>	Обнаружены/ не обнаружены
20.	ГОСТ 31502	Молоко и молочные продукты			Остаточное количество антибиотиков, в том числе: Левомицетин/ хлорамфеникол Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	Обнаружены/ не обнаружены
21.	ГОСТ 32257	Молоко и молочная продукция			Нитраты	0,5 – 100,0 мг/кг
22.	ГОСТ 32892	Молоко и молочная продукция			Нитриты	0,02 – 10,00 мг/кг
23.	ГОСТ 32901	Молоко и молочная продукция			Активная кислотность	3,00 – 8,00 ед. рН
					Отбор проб	-
					Подготовки проб к микробиологическому анализу	-
					Сычужно-бродильная проба	I-III класс
					КМАФАнМ	(1,0 – 9,9)х10 ¹¹ КОЕ/см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
					Бактериальная обсемененность по редуцтазной пробе	I-III класс
24.	ГОСТ 33491 п. 7.17	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум			Промышленная стерильность БГКП/БГКП (колиформы)	Стерильны / не стерильны Обнаружены/ не обнаружены
25.	ГОСТ Р 54668	Молоко и продукты переработки молока			Бифидобактерии	1x10 ⁵ – 1x10 ⁷ КОЕ/см ³ (г)
26.	ГОСТ Р 54669 п. 7	Молоко и продукты переработки молока			Массовая доля влаги (сухого вещества)	0,5 – 99,0 %
27.	ГОСТ Р 52791 п. 7.5	Молоко сухое	10.51 10.86		Кислотность/титруемая кислотность	2,0 – 250,0 °Т
28.	ГОСТ 28283	Молоко коровье	01.41.20.110		Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	6,00 – 12,00 %
29.	ГОСТ 29245 пп. 2 – 6	Консервы молочные	10.51 10.86		Органолептические показатели: Вкус и запах	-
30.	ГОСТ 29246 п. 2.2	Консервы молочные			Внешний вид упаковки Органолептические показатели Температура Герметичность банок Состояние внутренней поверхности банок Масса нетто Массовая доля влаги	Нарушена/ не нарушена - - Герметичны/ не герметичны - 1-6000 г 2,0 – 5,0 %

1	2	3	4	5	6	7
		сгущенные				
31.	ГОСТ 30305.1 п. 4	Консервы молочные сгущенные			Массовая доля влаги	10,0 – 40,0 %
32.	ГОСТ 30305.3 п. 5	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие			Кислотность/титруемая кислотность	0,1 – 30,0 °Т
33.	ГОСТ Р 51460	Сыр	10.51 01.45.2	0406 0410	Нитраты Нитриты	5 – 50 мг/кг 0,5 – 10,0 мг/кг
34.	ГОСТ Р 55063 пп. 7.16.2, 7.16.3 п. 7.7	Сыры и сыры плавленые			Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
	п. 7.9				Массовая доля влаги/ массовая доля сухого вещества	3,0 – 70,0 %
	п. 7.10				Массовая доля поваренной соли/хлористого натрия	0,5 – 10,0 %
35.	ГОСТ Р 51454	Казеины и казеинаты	10.51	3501	Нитраты Нитриты	0,5 – 100,0 мг/кг 0,02 – 10,00 мг/кг
36.	ГОСТ Р 51463	Казеины сычужные и казеинаты			Массовая доля золы	2,0 – 20,0 %
37.	ГОСТ Р 51464	Казеины и казеинаты			Массовая доля влаги	0,5 – 24,0 %
38.	ГОСТ Р 51466	Казеины			Массовая доля «связанной золы»	0,1 – 1,0 %
39.	ГОСТ Р 51470	Казеины и казеинаты			Массовая доля белка	0,10 – 100,00 %
40.	ГОСТ 30648.2	Продукты молочные для детского питания	10.86	0401 0410 1901	Массовая доля белка	0,10 – 100,00 %
41.	ГОСТ 30648.3 п. 4	Продукты молочные для детского питания			Массовая доля влаги и сухих веществ	1,0-10,0 %
	п. 6				Массовая доля влаги	1,0 – 10,0 %

1	2	3	4	5	6	7
42.	ГОСТ 30648.4 п. 4	Продукты молочные для детского питания			Кислотность/ титруемая кислотность	0,5 – 30,0 °Т
43.	ГОСТ 30648.5	Продукты молочные для детского питания			Активная кислотность	3,0 – 8,0 ед. рН
44.	ГОСТ 30705	Продукты молочные для детского питания			КМАФАнМ	(1,0 – 9,9)х10 ^п КОЕ/см ³ (г)
45.	ГОСТ 30706	Продукты молочные для детского питания			Дрожжи, плесени	(1,0 – 9,9)х10 ^п КОЕ/см ³ (г)
46.	ГОСТ ISO 750	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	0705 0710 0711	Массовая доля титруемых кислот	0,2 - 2,1 %
47.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей	10.86 10.31 10.32	0712 0713 0801	Определение растворимых сухих веществ	2,0 – 85,0 %
48.	ГОСТ 8756.1 п. 5	Продукты переработки фруктов, овощей и грибов	10.39	0804	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.	-
	п. 6			0814	Масса нетто или объем	1 – 6000 г
	п. 7			1105 1108	Массовая доля составных частей	1,0 – 100 %
49.	ГОСТ 8756.8 п. 3	Продукты переработки плодов и овощей		1602 1703 2001	Цвет тоματοпродуктов	-
50.	ГОСТ 8756.9	Продукты переработки плодов и овощей		2002 2004 2005	Массовая доля осадка	0,2 – 10,0 %
51.	ГОСТ 8756.10 п.5	Продукты переработки плодов и овощей		2006 2007 2008 2009	Объемная доля мякоти	5,0 – 20,0 %
	п.6				Массовая доля мякоти	1,0 – 30,0 %
52.	ГОСТ 25555.3	Продукты переработки плодов и овощей			Минеральные примеси	0,01 – 5,00 %

1	2	3	4	5	6	7
53.	ГОСТ 25555.4 п. 2 п. 3 п. 4	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля золы	0,1 – 1,5 %
					Щелочность общей золы	0,1 – 20,0 см ³ HCl I моль/дм ³ /100 г.
					Щелочность водорастворимой золы	0,1 – 20,0 см ³ HCl I моль/дм ³ /100 г.
54.	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные			Массовая доля жира	1,0 – 60,0 %
55.	ГОСТ 26186 п. 3	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные			Массовая доля хлоридов/хлористый натрий/поваренная соль	0,1 – 10,0 %
56.	ГОСТ 26188	Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные			pH	1 – 14 ед. pH
57.	ГОСТ 26323	Продукты переработки фруктов и овощей			Примеси растительного происхождения	0,01 – 95,00 %
58.	ГОСТ 28038 п. 5	Продукты переработки плодов и овощей			Микотоксины:	
					Патулин (для продуктов из фруктов, томатов)	0,001 – 0,100 мкг/см ³
59.	ГОСТ 29270 п. 5	Продукты переработки плодов и овощей			Нитраты/ массовая доля нитратов	5,0 – 2500,0 мг/кг
60.	ГОСТ 30349	Плоды, овощи и продукты их переработки			Пестициды:	
					ГХЦП (α- β- γ-изомеры)	0,001 – 1,000 мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	0,001 – 1,000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Гептахлор	0,001 – 1,000 мг/кг
61.	ГОСТ 1721 пп. 2.3, 3.1 п. 3.2	Морковь столовая свежая	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус Наличие больных и поврежденных корнеплодов Размер	- - - - 0,01 - 5,00 % от массы 2,5 - 35,0 см
62.	ГОСТ 1722 пп. 2.3, 3.1 п. 3.2	Свекла столовая свежая	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус Внутреннее строение Наличие больных и поврежденных корнеплодов, увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных Размер	- - - - - Наличие/ отсутствие 5,0 - 14,0 см
63.	ГОСТ 1723 пп. 2.3, 3.1 п. 3.2.3	Лук репчатый свежий	01.13	0703	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус Наличие луковок загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой	- - - - Наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					нематодой и клещами	
					Размер луковок	1,0 – 20,0 см
64.	ГОСТ 1724 пп. 2.3, 3.1 п. 3.2	Капуста белокочанная свежая	01.13	0704	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Наличие больших, поврежденных и загрязненных кочанов	Наличие / отсутствие
65.	ГОСТ 1725 п.2.3 п.3.1.1	Томаты свежие	01.13	0702	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Наличие плодов, поврежденных вредителями и болезнями	Наличие / отсутствие
66.	ГОСТ 1726 пп.2.3, 3.1 п. 3.2	Огурцы свежие	01.13	0707	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Внутреннее строение	-
					Запах и вкус	-
					Наличие загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами и поврежденных плодов	Наличие / отсутствие
67.	ГОСТ 1750	Фрукты сушеные	10.39	0813	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	<p>пп. 1.6, 1.7, 2.3 п. 2.7</p> <p>п. 2.2</p> <p>п. 2.5</p> <p>п. 2.8</p>				<p>Органолептические показатели: Внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, консистенция</p> <p>Масса нетто или объем</p> <p>Зараженность вредителями хлебных запасов</p> <p>Металлические примеси</p> <p>Минеральные примеси (песок)</p>	<p>-</p> <p>0,1 – 6000 г</p> <p>Наличие / отсутствие</p> <p>Наличие / отсутствие</p> <p>Наличие / отсутствие</p> <p>0,01 – 10,00 %</p>
68.	<p>ГОСТ 4427 п. 3.3</p> <p>п. 4.2</p>	Апельсины	01.23	0805	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>Внешний вид</p> <p>Окраска</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Наличие плодов зеленых, подмороженных и загнивших</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Наличие / отсутствие</p>
69.	<p>ГОСТ 4428 п. 2.3</p> <p>п. 3.2</p>	Мандарины	01.23	0805	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>Внешний вид</p> <p>Окраска</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Наличие плодов зеленых, подмороженных и загнивших</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Наличие / отсутствие</p>
70.	<p>ГОСТ 4429 п. 2.3</p> <p>п. 3.2</p>	Лимоны	01.23	0805	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p>	<p>-</p>

1	2	3	4	5	6	7
					Внешний вид	-
					Окраска	-
					Запах и вкус	-
71.	ГОСТ 5312 пп. 7.3-7.7	Горох овощной свежий	01.13	0708	Наличие плодов зеленых, подмороженных и загнивших	Наличие / отсутствие
72.	ГОСТ 6828 пп. 2.3, 3.1 п. 3.2.2	Земляника свежая	01.25	0810	Отбор проб	-
					Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-
					Окраска ягод	Однородная/ не однородная
					Степень зрелости	Однородная/ не однородная
					Запах и вкус	-
					Наличие больных и поврежденных ягод	Наличие / отсутствие
					Размер по наибольшему поперечному диаметру	10 – 60 мм
73.	ГОСТ 6829 пп. 6.2 – 6.3 п. 7.5	Смородина черная свежая	01.25	0810	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-
					Степень зрелости	Съемная или потребительская
					Запах и вкус	-
					Наличие ягод черной смородины с повреждениями и с перезревших и с механическими	Наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					повреждениями не достигших съёмной зрелости, в том числе незрелых (зеленых)	Наличие / отсутствие
74.	ГОСТ 6830 пп.2.3, 3.1 п. 3.2.2	Крыжовник свежий	01.25	0810	Ягоды запаренные, забродившие, заплесневелые, со следами химических средств защиты Минеральная примесь (песок, пыль и др.)	0,01 – 10,00 %
75.	ГОСТ 7177 пп. 6.2.2, 6.2.3 п. 7.2.4	Арбузы продовольственные свежие	01.13	0807	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Степень зрелости Запах и вкус Наличие больших и поврежденных ягод Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус Степень зрелости Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, незрелых и перезрелых, поврежденных	- - - Зрелые / не зрелые - Наличие / отсутствие - - - Наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					болезнями	
					Состояние плодов	Твёрдые/мягкие
76.	ГОСТ 7178 п. 6.2 п. 7.2.4	Дыни свежие	01.13	0807	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Степень зрелости	-
					Состояние плодов	Твёрдые/мягкие
					Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых, пораженных антракнозом	Наличие / отсутствие
77.	ГОСТ 7194 пп. 1.3 -1.8, 2.1 пп. 2.3-2.5	Картофель свежий	01.13	0701	Отбор проб	-
					Органолептические показатели	-
					Отбор проб	-
78.	ГОСТ 7967 пп. 6.2.2, 6.2.3 п. 7.2.4	Капуста краснокочанная свежая	01.13	0704	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Плотность кочана	Плотные/менее плотные
					Наличие кочанов,	Наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
79.	ГОСТ 7968 пп.2.3, 3.1.1 п.3.2.2	Капуста цветная свежая	01.13	0704	поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей	-
					Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Наличие загнивших, менее плотных, с незначительными проросшими внутренними листочками, с потертостями, загрязненные головки	Наличие / отсутствие
80.	ГОСТ 7975 пп. 7.2-7.5 п. 8.5	Тыква продовольственная свежая	01.13	0709	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-
					Степень зрелости тыквы	-
					Наличие сельскохозяйственных вредителей, посторонней	Наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					примеси, плодов других ботанических сортов, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и поврежденными болезнями, раздавленными, треснувшими, помятыми и гнилыми	
81.	ГОСТ 7977 пп. 2.4, 3.1 п. 3.2.2	Чеснок свежий	01.13	0703	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус Наличие поврежденных болезнями и вредителями	- - - Наличие / отсутствие
82.	ГОСТ 13907 пп. 2.3, 3.1-3.3 п. 3.4	Баклажаны свежие	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Наличие больших и поврежденных плодов Внутреннее строение	- - - Наличие / отсутствие -
83.	ГОСТ 13908 пп. 2.3, 3.1 п. 3.3	Перец сладкий свежий	01.13	0709	Размер плодов Отбор проб Органолептические показатели:	10 - 35 см - -

I	2	3	4	5	6	7
					Внешний вид	-
					Вкус	-
84.	ГОСТ 16270 пп.2.3, 2а.1, 2а.2 п. 2а.3	Яблоки свежие ранних сроков созревания	01.24	0808	Наличие больных и поврежденных плодов	Наличие / отсутствие
					Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
85.	ГОСТ 16524 пп. 6.2, 6.3 п. 7.6	Кизил свежий	01.24	0810	Наличие больных и поврежденных плодов	Наличие / отсутствие
					Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Наличие плодов с дефектами, повреждениями, зеленых, сморщенных, заплесневевших, загнивших, запаренных, с излишней внешней влажностью, посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Наличие / отсутствие
86.	ГОСТ 16525 пп. 2.3-2.7 пп. 3.1-3.3	Орехи каштана съедобного	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Окраска	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус и запах	-
					Консистенция	Плотная/ мягкая
	п. 3.4				Влажность	2,0 – 18,0 %
87.	ГОСТ 16830 пп.8.2.3, 8.2.4 п.9.3.5	Орехи миндаля сладкого	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид (скорлупа/ядро)	-
					Вкус	-
	пп. 9.5, 9.6				Горькие ядра (для миндаля)	Наличие / отсутствие
					Влажность/ массовая доля влаги	1,0 – 14,0 %
88.	ГОСТ 16831 пп.2.4, 3.1, 3.2 п. 3.3	Ядро миндаля сладкого	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Вкус и запах	-
					Цвет	-
	п. 3.8				Массовая доля влаги	1,0 – 14,0 %
89.	ГОСТ 16832 пп.2.4, 3.1, 3.2 п. 3.4	Орехи грецкие	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Окраска скорлупы	-
	п. 3.7				Влажность/влага	3,0 – 24,0 %
90.	ГОСТ 16833 пп. 8.2.3, 8.2.4 п. 9.3.3	Ядро ореха грецкого	01.25	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид ядра	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус, запах	-
91.	пп. 9.5, 9.6 ГОСТ 16835 пп.2.3, 3.1 п. 3.4.3	Ядро орехов фундука	01.25	0802	Зараженность сельскохозяйственными вредителями Наличие посторонних примесей Ядер с царапинами, не соответствующими сорту по окраске Массовая доля влаги Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид ядер орехов фундука Вкус и запах Плотность Повреждения Поражения болезнями Засоренность Наличие живых вредителей Влажность Отбор проб	Обнаружено/ не обнаружено Наличие / отсутствие Наличие / отсутствие 3,0 – 24,0 % - - - Твердые/ мягкие Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Наличие / отсутствие Наличие / отсутствие 1,0 – 20,0 % -
92.	ГОСТ 19215 пп. 2.3, 3.1, 3.2 п. 3.3	Клюква свежая	01.25	0810	Органолептические показатели: Внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод) Отбор проб	-
93.	ГОСТ 20450 пп. 2.3, 2.4, 3.1	Брусника свежая	01.25	0810	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.3				Органолептические показатели:	
					Внешний вид ягод (цвет, запах, наличие плесени)	-
94.	ГОСТ 21713 пп. 3.2, 3.3 п. 3.4	Группы свежие поздних сроков созревания	01.24	0808	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Наличие повреждений, зараженность вредителями внутри плода	Наличие / отсутствие
95.	ГОСТ 21714 пп. 3.2, 3.3 п. 3.4	Группы свежие ранних сроков созревания	01.24	0808	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Наличие повреждений, зараженность вредителями внутри плода	Наличие / отсутствие
96.	ГОСТ 21833 пп. 3.2, 3.3 п. 3.4	Персики свежие	01.24	0809	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Зрелость плодов	-
					Повреждения вредителями и болезнями	Наличие / отсутствие
97.	ГОСТ 21921 пп. 3.2, 3.3 п. 3.4	Вишня свежая	01.24	0809	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Зрелость плодов	-
					Повреждения и зараженность внутри плода	Наличие / отсутствие
98.	ГОСТ 27572 пп. 6.2.2-	Яблоки свежие	01.24	0808	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	6.2.4 п. 7.2.3				Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус Степень зрелости Плоды со свежими проколами Плоды с повреждениями плодожоркой Плоды загнившие, заплесневевшие, раздавленные, подмороженные	- - - Обнаружено/ не обнаружено Наличие / отсутствие Наличие / отсутствие
99.	ГОСТ 27573 п. 8.3 п. 9.5	Плоды граната свежие	01.25	0810	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус	- - -
100.	ГОСТ 31821 пп. 8.2, 8.3 п. 9.3.4	Баклажаны свежие	01.13	0709	Плоды, поврежденные болезнями и сельскохозяйственными вредителями Плоды загнившие, раздавленные, незрелые, с не зарубцевавшимися трещинами, проколами Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид	Наличие / отсутствие Наличие / отсутствие - -

1	2	3	4	5	6	7
					Запах и вкус	-
101.	ГОСТ 31822 пп. 8.2, 8.3 ГОСТ 31822 п. 9.3.4	Кабачки свежие	01.13	0709	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус	- - - -
102.	ГОСТ 31823 пп. 9.2, 9.3 п. 10.3.3	Киви	01.22	0810	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус	- - - -
103.	ГОСТ 31852 п. 6.3 прилож. А прилож. Б	Орехи кедровые очищенные	01.25	0802	Органолептические показатели: Цвет Запах, вкус Посторонние примеси Массовая доля влаги	- - - Наличие/отсутствие 1,0 – 20,0 %
104.	ГОСТ 31854 пп. 8.4, 8.5 п. 9.3.7	Лук порей свежий	01.13	0703	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус Цвет	- - - - -
105.	ГОСТ 32283 пп. 8.2, 8.3 п. 9.5	Алыча свежая	01.24	0810	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Запах и вкус	- - - - -
106.	ГОСТ 32284 п. 8.2 п. 9.2.6	Морковь столовая свежая	01.13	0706	Отбор проб Органолептические показатели:	- - -

1	2	3	4	5	6	7
					Внешний вид	-
107.	ГОСТ 32285 п. 8.2 п. 9.2.6	Свекла столовая свежая	01.13	0706	Запах и вкус	-
					Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
108.	ГОСТ 32286 пп. 8.3, 8.4 6 п. 9.2.5	Сливы	01.24	0809	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Форма и цвет слив	-
					Наличие плодов, пораженных гнилью, перезревших или зеленых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	Наличие / отсутствие
					Наличие посторонних примесей и сельскохозяйственных вредителей	Наличие / отсутствие
109.	ГОСТ 32288 пп. 8.2.3, 8.2.4 п. 9.3.4	Орехи лещины	-	0802	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
110.	ГОСТ 32786 пп. 8.3.2, 8.3.3 п.9.3.5	Виноград столовый свежий	01.21	0806	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	

1	2	3	4	5	6	7
					<p>Внешний вид</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Степень зрелости и состояние гроздей и ягод винограда</p> <p>Нецелые грозди, увяленные, треснувшие, осыпавшиеся, раздавленные, засохшие, пораженные гнилью ягоды</p> <p>Поврежденные сельскохозяйственными вредителями грозди и ягоды</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Наличие / отсутствие</p> <p>Наличие / отсутствие</p>
111.	ГОСТ 32787 пп. 8.2, 8.3 п. 9.5	Абрикосы свежие	01.24	0809	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Запах и вкус	-
					Зрелость плодов	-
					Наличие плодов со слабой потертостью и легкими нажимами, перезревших, загнивших и зеленых с излишней внешней влажностью	Наличие / отсутствие
					Зараженность вредителями внутри плода	Обнаружено/ не обнаружено
112.	ГОСТ 33823 п. 7.5	Фрукты быстрозамороженные	10.39	0811	Температура продукта	-
113.	ГОСТ 33931 пп. 8.2, 8.3 п. 7.7	Горох овощной свежий	01.13	0708	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	

1	2	3	4	5	6	7
					Внешний вид	-
					Степень зрелости и состояние	-
					Наличие минеральных и посторонних примесей,	Наличие / отсутствие
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Наличие / отсутствие
					Гнилые или испорченные	Обнаружено/ не обнаружено
					Запах и вкус	-
114.	ГОСТ 33946	Продукция соковая	10.32	2009	Массовая доля золы	0,1 – 1,5 %
115.	ГОСТ Р 51603 пп. 6.2, 6.3 п. 7.2.5	Бананы свежие	01.22	0803	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах и вкус	-
116.	ГОСТ Р 51809 пп. 6.2, 6.3 п. 7.2.6	Капуста белокочанная свежая	01.13	0704	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-
					Плотность	-
					Запах и вкус	-
					Механические повреждения	Наличие / отсутствие
117.	ГОСТ Р 55909 пп. 8.3, 8.4 п. 9.3.5	Чеснок свежий	01.13	0703	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах и вкус	-
118.	ГОСТ 17594 пп. 2.3, 3.1 п. 3.4.1 п. 3.4.5	Лист лавровый сухой	10.84	0910	Состояние луковиц свежего чеснока Наличие луковиц гнилых, подмороженных, проросших, поврежденных сельскохозяйственными вредителями Наличие земли, прилипшей к луковицам Наличие сельскохозяйственных вредителей	- - Наличие / отсутствие Наличие / отсутствие Наличие / отсутствие
119.	ГОСТ 1368	Рыба	03.11 03.12 03.21 03.22	0301 0302 0303 0301	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид и цвет Запах и вкус Влажность Длина Масса Органолептические показатели:	- - 2,0 – 15,0 % 1 – 200 см 1 – 6000 г
120.	ГОСТ 7631 п. 6	Рыба, нерыбные объекты и продукция				

1	2	3	4	5	6	7
		из них	10.20 10.85 10.86 10.89	0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1603 1604 1605 2104	внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов, степень наполнения желудка пищей, наличие посторонних примесей	-
121.	ГОСТ 7636 п. 3.7.1 п. 7.9 п. 7.12 п. 8.9 пп. 3.3.1, 3.3.2 п. 3.5 п. 8.4 п. 8.14 п. 8.2 п. 8.3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля жира Кислотное число Перекисное число Массовая доля белковых веществ (сырой протеин) Массовая доля влаги/воды Массовая доля хлористого натрия (поваренная соль) Металломагнитная примесь Посторонние примеси (стекло) Внешний вид Крупность помолы Буферность Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя	0,5 – 40,0 % 5,5 – 70,0 мг КОН/г 0,03 – 1,00 % йода от 30,00 до 80,00 % 30,0 – 90,0 % 0,01 – 39,00 % 0,001 – 20,000 мг/кг Наличие / отсутствие - 1 – 10 % 100 – 300 град 10,0 – 90,0 %
122.	ГОСТ 19182	Пресервы из рыбы				
123.	ГОСТ 20221	Консервы рыбные				
124.	ГОСТ 26664	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус Масса нетто Массовая доля составных частей Массовая доля сухих	- - 1 – 90 % 30,0 – 80,0 %
125.	ГОСТ 26808	Консервы из рыбы и				

1	2	3	4	5	6	7
		морепродуктов			веществ	
126.	ГОСТ 26829 п. 2	Консервы и пресервы из рыбы			Массовая доля жира	0,5 – 70,0 %
127.	ГОСТ 27001 п. 2	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов			Консерванты: бензойнокислый натрий	0,04 – 0,10 %
128.	ГОСТ 27082 п. 4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей			Общая кислотность/кислотность	1 – 100 %
129.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля поваренной соли	0,03 – 10,00 %
130.	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла			Активная кислотность (рН)	3 – 14 ед. рН
131.	ГОСТ 31339 п. 4.2, 5 п. 4.3.1.2а	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Отбор проб	-
132.	ГОСТ 32157	Консервы рыбные			Массовая доля глазури	1,0 – 20,0 %
133.	ГОСТ Р 54378 шп. 7, 8.4, 9.1	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Массовая доля отстоя в масле (к массе рыбы и отстоя)	2 – 10 %
134.	ГОСТ 5472 п. 5-8	Масла растительные	10.41 10.42 10.51	1501 1502 1503 1504 1507 1508	Жизнеспособность личинок гельминтов/ паразитарная чистота Органолептические показатели: Запах Цвет Прозрачность Минеральные кислоты	Живые/мёртвые - - Прозрачное/мутное розовая окраска
135.	ГОСТ 5485	Масла растительные и				

1	2	3	4	5	6	7
		натуральные жирные кислоты		1509		
136.	ГОСТ 11812 п. 1	Масла растительные		1510	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,01 – 0,40 %
137.	ГОСТ 26593	Масла растительные		1511	Перекисное число	0,1 – 40,0 ммоль/кг
138.	ГОСТ 31933 п. 7	Масла растительные		1512	Кислотное число	0,1 - 30,0 мг КОН/г
139.	ГОСТ 32122	Масла растительные		1513	Хлорорганические пестициды	0,001 – 0,200 мг/кг
140.	ГОСТ Р 51487 пп. 9.2.2.-10	Масла растительные и жиры животные		1514	Перекисное число	0,1 - 45,0 ммоль(1/2O)/кг
141.	ГОСТ Р 50457 п. 4, 6	Жиры и масла животные и растительные		1515	Кислотное число/кислотность	1 – 75 мг КОН/г
142.	ГОСТ ISO 5983-2	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11	1804	Массовая доля азота и сырого протеина	10,00 – 85,00 %
143.	ГОСТ 9268 п.7.2	Комбикорма-концентраты для крупного рогатого скота	01.19 10.13 10.20 10.41 10.42	1001 1002 1003 1004 1005 1007	Органолептические показатели: Внешний вид Цвет	- - -
144.	ГОСТ 10199 п. 8.2	Комбикорма-концентраты для овец	10.51 10.61 10.62 10.81 10.84	1008 1209 1212 1213 1214	Органолептические показатели: Внешний вид Цвет	- - -
145.	ГОСТ 10385 п. 8.2	Комбикорма для рыб	10.89 10.91 10.92 11.05 21.20	2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309	Органолептические показатели Внешний вид Цвет	- - -
146.	ГОСТ 13496.0	Комбикорма,			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		комбикормовое сырье				
147.	ГОСТ 13496.1 п. 4.3	Комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля хлоридов/хлорид натрия/поваренная соль	0,06 - 5,80 %
148.	ГОСТ 13496.4 п. 2	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля азота	10,0 - 85,0 %
149.	ГОСТ 13496.5	Комбикорма			Массовая доля сырого протеина	10,00 - 85,00 %
150.	ГОСТ 13496.6	Комбикорма			Спорынья	1 - 5 единиц
151.	ГОСТ 13496.8	Комбикорма			Микроскопические грибы	Выделены/ не выделены
152.	ГОСТ 13496.9 п. 4	Комбикорма			Крупность размола	0,01 - 5,00 %
153.	ГОСТ 13496.10	Комбикорма			Содержание не размолотых семян культурных и дикорастущих растений	0,01 - 0,50 %
154.	ГОСТ 13496.12	комбикормовое сырье			Металломагнитная примесь	0,4 - 100,0 мг/кг
155.	ГОСТ 13496.13	Комбикорма			Споры головневых грибов	0,001 - 1,000 %
					Общая кислотность	2,0 - 20,0 град.
					Органолептические показатели:	
					Запах	-
					Зараженность вредителями хлебных запасов	1,0 - 30,0 экз./кг
156.	ГОСТ 13496.15 п. 9.1	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля сырого жира	0,08 - 20,00 %
157.	ГОСТ 13496.18	Комбикорма, комбикормовое сырье			Кислотное число	0,5- 40,0 мг КОН/г
158.	ГОСТ 13496.19 п. 8	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Нитраты и нитриты	1 - 5000 мг/кг
	п. 9				Нитриты	0,1 - 20,0 мг/кг
159.	ГОСТ 13496.20	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Пестициды: ГХЦГ и его изомеры/ ГХЦГ: α- ГХЦГ, β-ГХЦГ,	0,1 - 20,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					γ-ГХЦГ	0,01 – 0,40 мг/кг
160.	ГОСТ 26226 п. 1	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			ДДТ и его метаболиты	0,01 - 0,40 мг/кг
161.	ГОСТ 26570 п. 2.2	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля сырой зола/зола	0,1 - 100,0 %
162.	ГОСТ 26657 п. 4	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля кальция	0,10 – 10,00 %
163.	ГОСТ 29113	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля фосфора	0,10 – 2,00 %
164.	ГОСТ 30692	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля карбамида/мочевины	0,06 – 10,00 %
					Токсичные элементы:	
					Медь	0,01 – 200,00 мг/кг
					Свинец	0,1 – 50,0 мг/кг
					Цинк	0,01 – 200,00 мг/кг
					Кадмий	0,001 – 10,000 мг/кг
					Пестициды:	
165.	ГОСТ 31481	Комбикорма, комбикормовое сырье			ГХЦГ (α- γ- изомеры)	0,001 – 0,1 мг/кг
					ДДТ и его метаболиты	0,007 – 0,4 мг/кг
166.	ГОСТ 31674	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Токсичность/общая токсичность	Токсичный/ не токсичный
167.	ГОСТ 32044.1	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля азота и сырого протеина	5,00 - 85,00 %
168.	ГОСТ 32045 пп. 9.1, 10	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Зола, нерастворимая в соляной кислоте	0,01 – 3,00 %
169.	ГОСТ 32194	Корма, комбикорма			Пестициды:	
					ГХЦГ изомеры/α- ГХЦГ	0,005 – 0,080 мкг/г
					β-ГХЦГ	
					γ-ГХЦГ	
					ДДТ	0,005 – 0,050 мкг/г
					ДДД	0,005 – 0,050 мкг/г
					Гептахлор	0,005 – 0,050 мкг/г

1	2	3	4	5	6	7
					Альдрин	0,005 – 0,050 мкг/г
					Дильдрин	0,005 – 0,050 мкг/г
					Эндрин	0,005 – 0,005 мкг/г
170.	ГОСТ 32933	Корма, комбикорма			Массовая доля сырой золы/сырая зола	0,1 – 80,0 %
171.	ГОСТ Р 51422	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля мочевины/карбамид	0,1 – 100,0 %
172.	ГОСТ Р 51899 п. 5.2	Комбикорма гранулированные			Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
173.	ГОСТ 13496.17 п. 1	Корма			Каротин	1 – 300 мЕ/кг
174.	ГОСТ 31640 п. 5, 6	Корма			Массовая доля сухих веществ	5,0– 85,0 %
175.	ГОСТ 18057	Корма грубые			Микроскопические грибы	Выделены/ не выделены
176.	ГОСТ 27995	Корма растительные			Медь	0,02-300,00 мг/кг
177.	ГОСТ 31653	Корма			Микотоксины:	
					Афлатоксин В ₁	0,002– 1,000 мг/кг
					Зеараленон	0,02– 10,00 мг/ кг
					T-2 токсин	0,02– 10,00 мг/ кг
					Охратоксин А	0,004–2,000 мг/ кг
178.	ГОСТ 31673	Корма для животных			Микотоксины:	
					Зеараленон	0,1 – 50,0 мкг/кг
179.	ГОСТ 31675 пп. 5.1, 5.2, 5.4, 7	Корма			Массовая доля сырой клетчатки	2,00 – 50,00 %
180.	ГОСТ 31691	Зерно и продукты его переработки, комбикорма и сырье для их производства на зерновой основе			Микотоксины:	
					Зеараленон	0,1 – 10,0 мг/кг
181.	ГОСТ 16955 п. 3.2	Комбикорм для	10.91	2308	Органолептические	

1	2	3	4	5	6	7
		контрольного откорма свиней		2309	показатели: Внешний вид, цвет и запах	-
182.	ГОСТ 18221 п.8.2	Комбикорма полнорационные для сельскохозяйственной птицы	10.91	2308 2308	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, запах	-
183.	ГОСТ 21055 п. 5.2	Комбикорма полнорационные для беконного откорма свиней	10.91	2308 2309	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, запах	-
184.	ГОСТ 28460 п. 8.2	Комбикорма для дичи	10.91	2308 2309	Органолептические показатели: Внешний вид Цвет Запах	- - -
185.	ГОСТ 31484	Комбикорма, белково-витаминно-минеральные концентраты, премиксы	10.91	2308 2309 2936	Металломагнитная примесь	Наличие / отсутствие
186.	ГОСТ 32897 п. 8.2	Комбикорма для пушных зверей, кроликов и нутрий	10.91	2308 2309	Органолептические показатели: Внешний вид Запах Цвет	- - -
187.	ГОСТ Р 50258 п. 3.2	Комбикорма полнорационные для лабораторных животных	10.91	2308 2309	Органолептические показатели: Внешний вид Запах и цвет	- -
188.	ГОСТ Р 51550 п. 6.2	Комбикорма-концентраты для	10.91	2308 2309	Органолептические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
		свиней			Внешний вид, цвет, запах	-
189.	ГОСТ 26180 п.3	Корма	01.11 10.91	2308 2309	Активная кислотность (рН)	1,00 – 14,00 ед. рН
190.	ГОСТ Р 54379 п. 6.2	Крупка комбикормовая	10.91	2308	Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Запах	-
					Цвет	-
191.	ГОСТ Р 54951	Корма для животных	-	2308	Массовая доля влаги и летучих веществ/влаги	5,0 – 90,0 %
192.	ГОСТ Р 55576	Корма и кормовые добавки	-	-	Идентификация ГМО	Выявлено/ не выявлено
193.	ГОСТ 23637	Сенаж	10.91	2308	Масляная кислота	0,1 – 10,0 %
194.	ГОСТ Р 55986 п. 8.15	Силос из кормовых растений		2309	Органические кислоты (молочная, уксусная, масляная)	10,0 – 90,0 %
195.	ГОСТ Р 55452 п. 7.2	Сено и сенаж	01.11 01.19 10.91	1213	Органолептические показатели:	
					Внешний вид	-
					Запах	-
					Цвет	-
196.	ГОСТ 31650	Средства лекарственных для животных, корма, кормовые добавки	-	-	Токсичные элементы:	0,025 - 0,600 мг/кг
					Ртуть	
197.	ГОСТ Р 53101	Средства лекарственных для ветеринарного применения, корма, кормовые добавки	-	-	Мышьяк	0,1 – 20,0 мг/кг
198.	ГОСТ Р 54040	Продукты	-	4405	Радионуклиды:	

1	2	3	4	5	6	7
		растениеводства и корма			Цезий - 137	2 - 1x10 ⁴ Бк/кг
199.	ГОСТ 6709 п.3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2853	Массовая концентрация остатка после выпаривания	0,1 - 10,0 мг/дм ³
	п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстановляющих KMnO ₄ (O)	Присутствие окраски (менее 0,08 мг/дм ³) - соответствует/ отсутствие окраски (более 0,08 мг/дм ³) - не соответствует
	п.3.16				pH воды	1 - 14 ед. pH
	п.3.17				Удельная электропроводимость	1x10 ⁻⁴ - 7x10 ⁻⁴ См/м
200.	ГОСТ Р 52501 п. 6.1	Вода для лабораторного анализа			Удельная электропроводимость	1x10 ⁻⁴ - 7x10 ⁻⁴ См/м
	п. 6.2				Массовая концентрация веществ, восстановляющих KMnO ₄ (O)	0,05 - 1,0 мг/дм ³
	п. 6.4				Массовая концентрация остатка после выпаривания	0,1 - 10,0 мг/дм ³
201.	ГОСТ 4288 п. 2.1	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13 10.86	0410 1601 2106 0407	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
	п. 2.5				Массовая доля влаги или сухих веществ	0,2 - 99,8 %
	п. 2.6				Кислотность, pH	1 - 14 ед. pH
202.	ГОСТ ISO 7218	Продукты пищевые и корма	-	-	Методы отбора и подготовка проб к микробиологическому анализу	-
203.	ГОСТ 7269.	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных	10.11 10.12 10.13 10.41	0201 0202 0203 0204	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид и цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.85 10.86 20.59	0205 0206 0207 0208 0209 0410	поверхности Консистенция Запах Прозрачность и аромат бульона	- - -
204.	ГОСТ 7702.2.0	Продукты уоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды			Отбор проб и подготовка их к микробиологическим исследованиям	-
205.	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Сульфитредуцирующие кlostридии	Обнаружены/ не обнаружены
206.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены/ не обнаружены
207.	ГОСТ 8558.1	Продукты мясные			Массовая доля нитритов	0,00002 -- 0,01200 %
208.	ГОСТ 8558.2	Мясо и мясные продукты			Массовая доля нитратов	0,00075 -- 0,07000 %
209.	ГОСТ 8756.0	Продукты пищевые консервированные	10.85	1602 1604	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
210.	ГОСТ 8756.4	Продукты пищевые консервированные		2003 2008	Минеральные примеси (песок)	Наличие / отсутствие
211.	ГОСТ 30425	Консервы			Промышленная стерильность	Соответствует/ не соответствует
212.	ГОСТ 9792 пп. 1.3, 2, 3	Колбасные изделия и продукты из свинины,	10.13 10.86	1601	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц				
213.	ГОСТ 9793	Мясо и мясные продукты	10.11 10.12	0201 0202	Массовая доля влаги	5,0 – 80,0 %
214.	ГОСТ 9794 п. 8	Продукты мясные	10.13 10.41 10.85	0203 0204 0205	Массовая доля общего фосфора	0,04 – 1,00 %
215.	ГОСТ 9957	Мясо и мясные продукты	10.86 10.91 10.92	0206 0207 0208	Массовая доля фосфатов	Расчетный метод
216.	ГОСТ 9959	Мясо и мясные продукты		0209	Массовая доля хлоридов/поваренная соль/хлористый натрий	0,1 – 7,0 %
217.	ГОСТ 10574	Продукты мясные		0410	Органолептические показатели:	
218.	ГОСТ Р ИСО 17604 пп. 7.3.1, 7.3.3	Туши убойных животных, тушки сельскохозяйственной птицы		1601 0711 0814 1602 1601	Массовая доля крахмала	0,03 – 15,40 %
219.	ГОСТ 19496 пп. 7.6-7.10, 8-10	Мясо и мясные продукты		1703 1804	Отбор проб	-
					Степень свежести	Свежее; свежее, не подлежащее длительному хранению; сомнительной свежести; несвежее
					Степень (этапы) созревания мяса	1, 2, 3
					Состав мясных продуктов	-
					Количество компонента	Преимущественно, в достаточном количестве, в среднем количестве, в умеренном

1	2	3	4	5	6	7
220.	ГОСТ 20235.0 п.1	Мясо кроликов			Отбор проб	количество, в незначительном количестве, в отдельных случаях
221.	ГОСТ 20235.1 п. 2 п. 2	Мясо кроликов			Органолептические показатели: внешний вид, цвет, состояние мышц на разрезе, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона.	-
222.	ГОСТ 20235.2 п. 4.1.3 п. 4.1.4 п. 4.1.6 п. 4.1.7 п. 4.2	Мясо кроликов			Свежесть мяса Микробиологические показатели: Сальмонеллы/ патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Бактерии рода Эшерихии/ БГКП (колиформы) Стафилококки Стрептококки Анаэробы	Свежее/сомнительной свежести/не свежее Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены
223.	ГОСТ 23231	Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные			Остаточная активность кислой фосфатазы (проваренность)	0,0012 – 0,0240 %
224.	ГОСТ 23042	Мясо и мясные продукты			Массовая доля жира	0,2 – 50,0 %
225.	ГОСТ 23392 п. 7	Мясо			Свежесть мяса	-

1	2	3	4	5	6	7
226.	ГОСТ 25011 п. 6	Мясо и мясные продукты			Массовая доля белка	1,0 – 55,0 %
227.	ГОСТ 28189 п. 3.2,	Полуфабрикат костный			Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, наличие посторонних примесей Запах	-
	п. 3.3		Крупность помола	0,1 – 2,0 мм		
	п. 3.4		Массовая доля влаги	10,0 – 85,0 %		
	п. 3.6		Массовая доля жира	5,0 – 20,0 %		
	п. 3.7		Массовая доля протеина	6,0 – 30,0 %		
228.	ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты			Нитрит/массовая доля нитрита/массовая доля нитрита натрия	0,001 – 0,005 %
	ГОСТ 29300	Мясо и мясные продукты			Нитрат/массовая доля нитрата	5,0 – 600,0 мг/кг
230.	ГОСТ 30178	Сырье и продукты пищевые			Токсичные элементы:	
			Свинец	0,1 – 50,0 мг/кг		
			Кадмий	0,001 – 5,000 мг/кг		
			Медь	0,01 – 100,00 мг/кг		
			Цинк	0,01 – 200,00 мг/кг		
			Железо	0,05 – 200,00 мг/кг		
231.	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
232.	ГОСТ 31470 п. 4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Органолептические показатели:	-
				Цвет, внешний вид, консистенция, запах	-	
			п. 5	Общая кислотность	0,3 – 10,0 °Т	
			п. 8	Кислотное число	0,5 – 30,0 мг КОН/г	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 9				Перекисное число	0,2 – 40,0 ммоль(1/2O)/кг
233.	ГОСТ 31474	Мясо и мясные продукты			Гистологический метод определения растительных белковых добавок	Выявлены/ не выявлены
234.	ГОСТ 31479	Мясо и мясные продукты			Гистологическая идентификация состава/состав, количество компонента	Преимущественно, в достаточном количестве, в среднем количестве, в умеренном количестве, в незначительном количестве, в отдельных случаях
235.	ГОСТ 31500	Мясо и мясные продукты			Гистологический метод определения растительных углеводных добавок	Выявлены/ не выявлены
236.	ГОСТ 31787	Мясо и мясные продукты			Остаточная активность кислот фосфатазы (проваренность)	0,0006 – 0,0120 %
237.	ГОСТ 31796	Мясо и мясные продукты			Гистологическая идентификация состава/состав, количество компонента	Преимущественно, в достаточном количестве, в среднем количестве, в умеренном количестве, в незначительном количестве, в отдельных случаях
238.	ГОСТ 31931 п. 4 п. 5	Мясо птицы			Свежесть мяса Степень свежести или порчи мяса	Свежее/не свежее Свежее; с признаками порчи I степени; с признаками порчи II

1	2	3	4	5	6	7
						степени
239.	ГОСТ 32008	Мясо и мясные продукты			Массовая доля азота/белка/белковых веществ	5,0 – 50,0 %
240.	ГОСТ 32009	Мясо и мясные продукты			Массовая доля общего фосфора	0,01 - 1,50 %
241.	ГОСТ 32308	Мясо и мясные продукты			Хлорорганические пестициды: α- ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ/ ГХЦГ (α-β- γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол, гептахлор	0,005 – 5,000 мг/кг 0,005 – 5,000 мг/кг 0,005 – 5,000 мг/кг
242.	ГОСТ 32951 п. 7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			Массовая доля составных частей (начинки или покрытия)	40,0 – 80,0 %
243.	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты			Массовая доля влаги	1,0 – 85,0 %
244.	ГОСТ Р 50454	Мясо и мясные продукты			Колиформные бактерии и <i>Escherichia coli</i>	(1,0 – 9,9)х10 ⁶ КОЕ/г Обнаружены/ не обнаружены
245.	ГОСТ Р 50455	Мясо и мясные продукты			Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены
246.	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты			Отбор проб	-
247.	ГОСТ Р 51478	Мясо и мясные продукты			Концентрации водородных ионов/pH	1 - 14 ед. pH
248.	ГОСТ Р 51480	Мясо и мясные продукты			Массовая доля хлоридов/хлорид натрия/поваренная соль	1,0 – 10,0 %
249.	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы			Органолептические показатели: Запах	-
					Прозрачность и аромат	-

1	2	3	4	5	6	7
					Бульона	
					Консистенция и состояние мышц на разрезе	-
					Внешний вид и цвет, состояние и вид кожи	-
250.	ГОСТ Р 52417 п. 5	Мясо птицы механической обвалки			Массовая доля костных включений	0,10 – 1,50 %
251.	ГОСТ Р 54354 пп. 1-7, 8.1	Мясо и мясные продукты			Микробиологические показатели:	(1,0 – 9,9) × 10 ⁶ КОЕ/г
	п. 8.2		Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы/КМАФАнМ			
	п. 8.6				Бактерии группы кишечных палочек/БГКП	Обнаружены/не обнаружены
	п. 8.11				Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены/не обнаружены
	пп. 8.16.1, 8.16.2				Бактерии рода <i>Pseudomonas</i>	Обнаружены/не обнаружены
	п. 8.15.1				Дрожжи и плесневые грибы/дрожжи и плесени	(1,0 – 9,9) × 10 ⁶ КОЕ/г
	п. 8.14.1				Молочнокислые бактерии/молочнокислые микроорганизмы	Обнаружены/не обнаружены
	п. 8.10				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/не обнаружены
	п. 8.5.1				Энтерококки	Обнаружены/не обнаружены
	п. 8.3.1				Бактерии рода сальмонелла/сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены
	п. 8.4.1				<i>Listeria monocytogenes</i> / <i>L. monocytogenes</i>	Обнаружены/не обнаружены
	пп. 8.7.1, 8.7.2				<i>Escherichia coli</i> / <i>E. coli</i> 0157/	Обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
					<i>E. coli</i>	не обнаружены
252.	п. 8.8.1 п. 8.12.1 п. 8.13.1 п. 8.9 ГОСТ Р 54368 пп. 6, 8, 9, 10	Мясо и мясные продукты			Коагулазоположительные стафилококки <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i> <i>Yersinia enterocolitica</i>	Обнаружены/ не обнаружены
253.	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Бактерии рода <i>Campylobacter</i> <i>Bacillus cereus</i> / <i>B. cereus</i>	Обнаружены/ не обнаружены
254.	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Определение растительных компонентов в сыпучих добавках гистологическим методом	Выявлены/ не выявлены
255.	п. 2.2 п. 2.3 п. 2.4.3 п. 2.4.2 п. 2.5	Жиры животные топленые	10.51	0405 0410	Количество бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии)/ БГКП (колиформы) <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i>	Обнаружены/ не обнаружены
					Отбор проб Органолептические показатели: Запах, вкус, консистенция и цвет Массовая доля влаги и летучих веществ Кислотное число Перекисное число Массовая доля свободных	- - 0,50 – 80,00 % 0,1 – 40,0 мг КОН/г 0,003 – 10,000 % йода 1,0 – 100,0 %

1	2	3	4	5	6	7
256.	ГОСТ Р 55361 пп. 5.3, 5.5 п. 7.5 пп. 7.6, 7.8 п. 7.12 п. 7.14 п. 7.15	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока			жирных кислот (кислотность) Отбор проб и подготовка их к испытаниям Массовая доля жира Массовая доля влаги Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия) Титруемая кислотность Титруемая кислотность жировой фазы	- 50,0 – 75,0 % 10,0 – 60,0 % 0,5 – 3,0 % 1,0 – 6,0 °К 1,0 – 6,0 °К
257.	ГОСТ 31762 пп.3.2, 4.1 п. 4.2 п. 4.4 п. 4.6 п. 4.13	Майонезы и соусы майонезные	10.84	2103	Отбор проб Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус Массовая доля влаги и летучих веществ Массовая доля жира Кислотность	- - 5,0 – 95,0 % 5,0 – 95,0 % 0,05 – 10,0 %
258.	ГОСТ 9404	Мука и отруби	10.61	1101	Влажность	0,1 – 100,0 %
259.	ГОСТ 20239 пп. 3.1.2, 3.2.2, 3.3, 3.5	Мука, крупа и отруби		1102 1103 1105 1208 2302	Металломагнитная примесь	1,0 – 65,0 г/кг
260.	ГОСТ 27493	Мука и отруби			Кислотность	1,0- 10,0 град
261.	ГОСТ 27494 п. 6.4	Мука и отруби			Зольность/массовая доля зола	0,38 – 1,94 % (мука) 4,45 – 6,05 % (отруби)
262.	ГОСТ 27558	Мука и отруби			Органолептические показатели: Цвет, запах, вкус, хруст	-
263.	ГОСТ 27559	Мука и отруби			Зараженность и загрязненность вредителями хлебных	Обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
					запасов	
264.	ГОСТ 27560	Мука и отруби			Крупность	-
265.	ГОСТ 27670	Мука кукурузная			Массовая доля жира	1,0 – 100,0 %
266.	ГОСТ 27839	Мука пшеничная			Количество и качество клейковины	10 - 50 % 1 - 151 ед. ИДК
267.	ГОСТ 28796	Мука пшеничная			Сырая клейковина	10 - 50 %
268.	ГОСТ 31491 п. 7.6	Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий			Количество и качество клейковины	10 - 50 % 1 - 151 ед. ИДК
269.	ГОСТ 31699	Пшеница и пшеничная мука	01.11 10.61	1001 1101	Сырая клейковина	0,1 – 50,0 %
270.	ГОСТ ISO 712	Зерно и зерновые продукты	01.11 01.12	1001 1002	Влага/влажность	0,1 – 100,0 %
271.	ГОСТ 10844	Зерно	01.19	1003	Кислотность	2,0 – 10,0 град.
272.	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	01.26 10.61	1004 1005	Белок/массовая доля белка	5,0 – 20,0 %
273.	ГОСТ 10847 п. 4.2	Зерно	10.91	1006	Зольность	0,001 – 1,500 %
274.	ГОСТ 10940	Зерно		1007	Типовой состав (тип, подтип, смесь типов)	I - VI тип, 1-4 подтип и смесь типов - 1-99 %
275.	ГОСТ 10967	Зерно		1101	Цвет	-
276.	ГОСТ 10987	Зерно		1102	Запах	-
277.	ГОСТ 13496.11	Зерно		1103	Стекловидность	10,0 – 100,0 %
278.	ГОСТ 13586.4	Зерно		1104	Споры головневых грибов	Обнаружено/ не обнаружено
279.	ГОСТ 13586.5	Зерно		1105	Зараженность вредителями	0 – III ст.
280.	ГОСТ 13586.6	Зерно		1106	Влажность	0,1 – 100,0 %
281.	ГОСТ 27676	Зерно и продукты его переработки		1109	Зараженность вредителями	I – V ст.
282.	ГОСТ 28001	Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма		2309 0713 1201	Число падения	60 – 900 с
					Микотоксины:	
					Зеараленон (Ф-2)	0,10 – 50,00 мг/кг
					T-2 токсин	0,10 – 600,00 мг/кг
					Охратоксин А	0,001 – 10,000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
283.	ГОСТ 28396	Зерновое сырье, комбикорма			Микотоксины: Пагулин	10,0 – 200,0 мкг/см ³
284.	ГОСТ 28419	Зерно			Сорная и зерновая примесь	-
285.	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки			Массовая доля жира	1,0 – 75,0 %
286.	ГОСТ 29305 раздел 2	Кукуруза			Влажность	5,0 – 20,0 %
287.	ГОСТ 30483 пп. 3.1, 3.2 п. 3.4	Зерно			Сорная и зерновая примесь	-
288.	ГОСТ 31646	Зерновые культуры			Мелкие зерна и крупность	1,0 – 50,0 %
289.	ГОСТ Р 54478	Зерно			Фузариозные зерна (пшеница, рожь, ячмень)	0,1 – 5,0 %
290.	ГОСТ 28666.3	Зерновые и бобовые			Массовая доля и качество клейковины	10,0 – 50,0 % 1 – 151 ед. ИДК
291.	ГОСТ 28666.4	Зерновые и бобовые			Зараженность вредителями	расчетный метод
292.	ГОСТ 26312.2	Крупа	10.61	1103	Зараженность вредителями	расчетный метод
293.	ГОСТ 26312.4 п.3.6	Крупа			Органолептические показатели:	-
294.	ГОСТ 26312.6	Крупа			Цвет, запах, вкус, развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	-
295.	ГОСТ 26312.7	Крупа			Минеральные примеси	0,001 – 0,100 %
296.	ГОСТ 10853	Семена масличные	01.11 01.13 01.25 01.26	0909 1201 1203 1204 1205 1206 1207 1208 0909	Кислотность Массовая доля влаги/влажность Зараженность вредителями	0,1 – 5,0 °Н 0,1 – 30,0 % I степень – до 20 шт. включительно; II степень – свыше 20 шт., свободно передвигающихся, не образующих скоплений; III степень – образуют войлочные скопления.
297.	ГОСТ 10854	Семена масличные			Сорная и масляная	0,01 – 100,00 %

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.7				Массовая доля металломагнитный примесей	Обнаружено/ не обнаружено
305.	ГОСТ 13979.4 пп. 2, 3, 5	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	10.41 10.84	2304 2305 2306 2308 2309 2103	Органолептические показатели: Цвет и запах	- Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено Обнаружено/ не обнаружено
306.	ГОСТ 13979.5	Жмыхи, шроты и горчичный порошок			Массовая доля металлопримесей	Обнаружено/ не обнаружено
307.	ГОСТ 13979.6	Жмыхи, шроты и горчичный порошок			Массовая доля общей золы	-
308.	ГОСТ 13979.9	Жмыхи и шроты			Массовая доля золы нерастворимой в HCl	-
309.	ГОСТ Р 54705	Жмыхи и шроты и горчичный порошок	10.41 10.84	2304 2305 2306 2308 2103	Активность уреазы Массовая доля влаги и летучих веществ	0,01 – 3,00 ед.рН 5,0 – 25,0 %
310.	ГОСТ 17536 п. 3.1а	Мука кормовая животного происхождения	10.13 10.20	2301	Органолептические показатели: Внешний вид Запах	- -
311.	ГОСТ 17681 п. 2.1 п. 2.2 пп. 2.3.1, 2.3.3 п. 2.6 п. 2.7 п. 2.10	Мука животного происхождения	10.13 10.20	2301	Крупность помола Металломагнитная примесь Массовая доля влаги Массовая доля жира Зола, нерастворимая в соляной кислоте Массовая доля протеина	2 - 5 мм Обнаружено/ не обнаружено 2,0 - 20,0 % 1,0 - 50,0 % 0,01 - 3,00 % 20,0 - 90,0 %

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.11				Массовая доля клетчатки	0,10 - 5,00 %
312.	ГОСТ 18663 пп.3.2, 3.3	Витамин В ₁₂ кормовой	21.10	2936	Органолептические показатели:	
					Внешний вид и цвет	-
					Запах	-
313.	ГОСТ 20083 пп.3.3, 3.4	Дрожжи кормовые	10.91	2102	Органолептические показатели:	
	п. 3.6				Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
	п. 3.7				Азот и сырой протеин/массовая доля сырого протеина/ массовая доля сырого протеина в пересчете (на а.с.в.)	от 2,00 – 60,00 %
	п. 3.8				Массовая доля золы (на а.с.в.)/зола	0,1 – 10,0 %
	п. 3.11				Крупность	5 - 13 мм
	п. 3.12				Наличие живых клеток продуцента	Обнаружены/ не обнаружены
314.	ГОСТ 20264.1 п. 2	Препараты ферментные	20.12	3507	Общая бактериальная обсемененность	(1,0 – 9,9)×10 ¹¹ КОЕ/г
					Органолептические показатели:	
	п. 3.5				Внешний вид и цвет	-
315.	ГОСТ 24596.7	Фосфаты кормовые	20.13	2510	Массовая доля влаги	0,01 - 99,00 %
316.	ГОСТ ISO 21527-2	Пищевые продукты и корма для животных	-	-	Фтор	0,025 – 0,300 %
317.	ГОСТ 25311	Мука кормовая животного	10.13 10.20	2301	Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружено/ не обнаружено
					Бактериологический анализ:	

1	2	3	4	5	6	7
		происхождения			общее количество микробов/общее микробное число/общая бактериальная обсемененность	(1,0 – 9,9)х10 ¹⁰ КОЕ/г
318.	ГОСТ 26573.3	Премиксы	10.91		БГКП	Обнаружены/ не обнаружены
319.	ГОСТ Р 50032	Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных	10.20	2301	Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены
					Анаэробы	Обнаружены/ не обнаружены
					Ботулинический токсин	Обнаружен/ не обнаружен
					Крупность	5,0 – 100,0 %
					Массовая доля карбамида/мочевина	0,12 – 5,00 %
320.	ГОСТ Р 51551 п. 6.2	Белково-витаминно-минеральные и амидо-витаминно-минеральные концентраты	10.91	2922 2930 2936 3808	Органолептические показатели: Внешний вид Цвет	- - -
321.	ГОСТ 10444.7	Продукты пищевые	-	-	<i>Clostridium botulinum</i>	Обнаружены/ не обнаружены
					Ботулинический токсин	Обнаружен/ не обнаружен
322.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и корма для животных	-	-	<i>Bacillus cereus</i>	(1,0 – 9,9)х10 ¹⁰ КОЕ/г
323.	ГОСТ 10444.9	Продукты пищевые	-	-	<i>Clostridium perfringens</i>	Обнаружены/ не обнаружены
324.	ГОСТ 10444.11	Продукты пищевые и корма для животных	-	-	Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
325.	ГОСТ 10444.12 пп. 1-4, 5.1, 5.3-5.7, 6-12	Пищевые продукты и корма для животных	-	-	Дрожжи	$(1,0 - 9,9) \times 10^n$ КОЕ/г(см ³)
326.	ГОСТ 10444.15	Продукты пищевые	-	-	Плесневые грибы/плесень	$(1,0 - 9,9) \times 10^n$ КОЕ/г(см ³)
327.	ГОСТ 26669	Продукты пищевые и вкусовые	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ	$(1,0 - 9,9) \times 10^n$ КОЕ/г
328.	ГОСТ 26670	Продукты пищевые	-	-	Подготовка проб к микробиологическому анализу	-
329.	ГОСТ 26889	Продукты пищевые и вкусовые	-	-	КМАФАнМ	$(1,0 - 9,9) \times 10^n$ КОЕ/г(см ³)
330.	ГОСТ 26927 п. 2	Сырье и продукты пищевые, корма	-	-	Азот по Кьельдалю	-
331.	ГОСТ 26929	Сырье и продукты пищевые	-	-	Ртуть	0,001 - 3,000 мг/кг
332.	ГОСТ 26930	Пищевое сырье, пищевые продукты, корма	-	-	Минерализация для определения содержания токсичных элементов	-
333.	ГОСТ 26972	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания	10.86	1001 1002 1004 1005 1006 1008 1101 1103 2104	Мышьяк	0,001 - 50,000 мг/кг
					Микробиологический анализ:	
					КМАФАнМ	$(1,0 - 9,9) \times 10^n$ КОЕ/г
					БГКП	Обнаружены/ не обнаружены
					Дрожжи и плесневые грибы	$(1,0 - 9,9) \times 10^n$ КОЕ/г Обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
334.	ГОСТ 28560	Продукты пищевые	-	-	Бактерии родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>	Обнаружены/ не обнаружены
335.	ГОСТ 28566	Продукты пищевые	-	-	Энтерококки	(1,0 – 9,9)х10 ^п КОЕ/г
336.	ГОСТ 28741	Продукты питания из картофеля	10.31 10.86	2004 2005	Отбор проб	-
					Органолептические показатели:	
					Внешний вид, вкус, цвет и запах	-
					Консистенция	-
337.	ГОСТ 28805	Продукты пищевые	-	-	Дрожжи и плесневые грибы/ дрожжи и плесени	(1,0 – 9,9)х10 ^п КОЕ/г(см ³)
338.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и корма для животных	-	-	Сульфитредуцирующие бактерии/сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/ не обнаружены
339.	ГОСТ 30711	Продукты пищевые	-	-	Микотоксины:	
					Афлатоксин В ₁	0,003 – 0,02 мг/кг
					Афлатоксин В ₁	0,0005 – 0,003 мг/кг (для молочных продуктов)
					Афлатоксин М ₁	0,0005-0,0050 мг/кг
340.	ГОСТ 30726	Продукты пищевые	-	-	Бактерии вида <i>Escherichia coli</i> / <i>E. coli</i>	Обнаружены/ не обнаружены
341.	ГОСТ 31469 п. 3	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89	0408 0410	Подготовка проб	-
	п. 6				Массовая доля влаги или сухих веществ	25,0 – 55,0 % 8,0 – 45,0 % 75,0 – 99,5 %
	п. 5				Массовая доля жира	3,0 – 30,0 %
	п. 8				Массовая доля белка/белковых веществ	4,0 - 98,0 %
	п. 10				Посторонние примеси	Наличие / отсутствие
	п. 11				Эффективность пастеризации, температура	-
	п. 12	Массовая доля	1,0 – 25,0 %			

1	2	3	4	5	6	7
					хлоридов/массовая доля хлористого натрия/поваренная соль	
	п. 14				pH	4,5 – 9,5 ед. рН
	п. 15				Растворимость	-
342.	ГОСТ 31659	Продукты пищевые	-	-	Бактерии рода <i>Salmonella</i> /патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены
343.	ГОСТ 31708	Продукты пищевые и корма	-	-	<i>Escherichia coli</i>	Обнаружены/не обнаружены
344.	ГОСТ 31720	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89	0408 0410	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	- -
345.	ГОСТ 31746	Продукты пищевые	-	-	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/не обнаружены
346.	ГОСТ 31747	Продукты пищевые	-	-	БГКП (колиформные бактерии)/ БГКП (колиформы)	Обнаружены/не обнаружены
347.	ГОСТ 28886 п. 3.2	Прополис	01.49	0410	Органолептические показатели: Внешний вид Цвет Вкус Запах Консистенция Структура Окисляемость Массовая доля механических примесей,	- - - - - - 5 - 30 сек. Обнаружено/не обнаружено
	п. 3.3					
	п. 3.5					

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.6, 3.6.1				воск	
348.	ГОСТ 28887 п. 3.2	Пыльца цветочная (обножка)	01.49	0410	Массовая доля флавоноидных соединений	1,0 – 4,0 %
					Органолептические показатели:	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
	п. 3.4				Поражённость плесенью или личинками моли	Обнаружены / не обнаружены
	п. 3.5				Массовая доля влаги	5,0 – 15,0 %
	п. 3.6				Концентрация водородных ионов (рН)	3,0 – 9,0 ед. рН
	п. 3.7				Массовая доля сырого протеина	1,0 – 40,0 %
	п. 3.8				Массовая доля сырой золы и минеральной примеси	0,1 – 5,5 %
	п. 3.9				Массовая доля флавоноидных соединений	15,0 – 40,0 %
	п. 3.10				Окисляемость (подлинность)	5 – 30 сек
349.	ГОСТ 31766 пп. 6.4, 4.1.2	Меды монофлорные	01.49	0409	Органолептические показатели:	
					Цвет	-
					Аромат	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
350.	ГОСТ 31768 п. 3.4	Мед натуральный			Гидроксиметилфурфураль/ 5-оксиметилфурфурол	Обнаружено/ не обнаружено
351.	ГОСТ 32168 п.6.7	Мед			Определение падевого меда	Наличие / отсутствие
352.	ГОСТ 31774	Мед			Массовая доля воды	13,0 – 25,0 %
353.	ГОСТ 32167	Мед			Массовая доля редуцирующих сахаров	50,00 – 99,00 %
354.	ГОСТ 31776 п. 6.4	Перга	01.49	0410	Массовая доля сахарозы	1,00 – 26,00 %
	Массовая доля воды				5,0 – 20,0 %	
	Окисляемость				5 – 30 сек	
	Водородный показатель (pH)				3 – 9 ед. pH	
355.	ГОСТ Р 52097	Продукты пчеловодства	01.49	0409 0410	Массовая доля сырого протеина	1,0 – 40,0 %
					Массовая доля воска	1,0 – 11,0 %
					Минерализация проб для определения токсичных элементов	-
					Окисляемость	4,0 – 30,0 с
356.	ГОСТ Р 56150	Продукты пчеловодства				
357.	ГОСТ 31903	Продукты пищевые	-	-	Остаточное количество антибиотиков/антибиотики	Обнаружены/ не обнаружены
358.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые	-	-	Отбор проб для микробиологических испытаний	-
359.	ГОСТ 31936 п.7.15	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	10.12	0207	Массовая доля панировки или мясной начинки или мясного покрытия	30,0 – 70,0 %
			10.13	0410		
			10.86			
360.	ГОСТ 32031 пп. 1-10.6.1.1, 10.6.3, 10.6.5, 10.8-13	Продукты пищевые	-	-	<i>L. monocytogenes/Listeria monocytogenes</i>	Обнаружены/ не обнаружены
361.	ГОСТ 32064	Продукты пищевые	-	-	Бактерии сем. <i>Enterobacteriaceae</i>	Обнаружены/ не обнаружены
362.	ГОСТ 32149	Пищевые продукты	10.89	0408	Микробиологические	

1	2	3	4	5	6	7
		переработки яиц сельскохозяйственной птицы			показатели: КМАФАнМ БГКП Бактерии рода <i>Salmonella</i> Бактерии рода <i>Proteus</i> Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> Радионуклиды: Цезий – 137 Радионуклиды: Стронций – 90	(1,0 – 9,9)х10 ^п КОЕ/г(см ³) Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены 3,0 – 20000,0 Бк/кг 1,0 – 70000,0 Бк/кг -
363.	ГОСТ 32161	Продукты пищевые	-	-		
364.	ГОСТ 32163	Продукты пищевые	-	-		
365.	ГОСТ 32164	Продукты пищевые	10.86	-	Отбор проб для определения цезия – 137 и стронция – 90	-
366.	ГОСТ 32189 п. 5.1	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	1503 1516 1517 0407	Отбор проб	-
	п. 5.2				Органолептические показатели:	
					Запах, вкус, цвет	-
					Консистенция	Плотная/ жидкая твердая/ мягкая
	п. 5.3				Прозрачность твердого жира	Прозрачный/мутный
	пп. 5.4-5.8				Массовая доля влаги и летучих веществ	10,0 – 80,0 %
	п. 5.10	Кислотность	0,5 – 3,0 °К			
	п. 5.14	Массовая доля жира	-			
	п. 5.21	Массовая доля поваренной соли	0,1 – 1,5 %			
367.	ГОСТ 33824	Продукты пищевые и	-	1804	Токсичные элементы:	

1	2	3	4	5	6	7
		продовольственное сырье			Свинец Кадмий Медь Цинк Мышьяк	0,01 – 10,00 мг/кг 0,0015 – 50,000 мг/кг 0,05 – 30,00 мг/кг 0,2 – 100,0 мг/кг 0,01 – 20,00 мг/кг
368.	ГОСТ Р 51766	Сырье и продукты пищевые	-	-		
369.	ГОСТ Р 52173	Сырье и продукты пищевые	10.11-10.13 10.86 11.07 10.32	1901 2202 0410	Идентификация ГМО	Выявлено/ не выявлено
370.	МУ № 15/6-5, 1991 г. п. 4, 5	Паровые, воздушные стерилизаторы	-	-	Тест-культуры	Обнаружен/ отсутствует
371.	МУ № 01-19/47-11-1992	Пищевые продукты, пищевое сырье	-	-	Свинец Кадмий Медь Цинк Железо Никель Хром	0,1 – 2,0 мг/кг 0,02 – 1,00 мг/кг 0,05 – 150,00 мг/кг 0,1 – 200,0 мг/кг 0,1 – 200,0 мг/кг 0,02 – 10,00 мг/кг 0,01 – 10,00 мг/кг
372.	МУК 2.6.1.1194-03	Пищевые продукты	-	-	Радионуклиды: Цезий – 137 Радионуклиды: Стронций – 90	3,0 – 20000,0 Бк/кг 1,0 – 70000,0 Бк/кг
373.	МУ 3.2.1756-03 п. 3.2.2	Рыба, рыбная продукция	03.11 03.12 03.21	0301 0302 0303	Отбор проб	-
374.	МУК 3.2.988-00 п.2.1, 2.2, 3.1, 3.2.1- 3.2.11.3.3, 3.3, 4	Рыба, моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки	03.22 10.20 10.85 10.86 10.89	0304 0305 0306 0307 0308 1603 1605	Личинки биогельминтов в живом виде/паразитарная чистота	Обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
375.	МУК 4.2.3016-2012 пп.4, 6.1, 6.2, 6.4, 7.1, 7.2, 8.3, 8.4	Плодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция	-	2104	Яйца и личинки гельминтов, цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших	Обнаружены/ не обнаружены
376.	МУК 4.1.1023-01	Пищевые продукты	-	-	Полихлорированные бифенилы	0,001 – 100,000 мг/кг
377.	МУК 4.2.026-95	Пищевые продукты	-	-	Антибиотики	Обнаружены/ не обнаружены
378.	МУК 4.2.577-96 пп. 1-6 п.7.4 п.7.5 п.7.6 п.7.7 п.7.8 п.7.10 пп.7.9, 7.11	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов	10.86	1602 2005 2007 2104	Микробиологические показатели, в том числе: Сальмонеллы/бактерии рода <i>Salmonella</i> Коагулазолположительные стафилококки (<i>S.aureus</i>) Энтерококки <i>Bacillus cereus</i> / <i>B. cereus</i>	Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены
379.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты	10.51 10.52 10.86	0403	Дрожжи и плесневые грибы Бифидобактерии Молочнокислые бактерии (метод микроскопирования) Бифидобактерии	(1,0 – 9,9)х10 ¹⁰ КОЕ/г(см ³) Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены
380.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты	-	-	<i>Listeria monocytogenes</i> / <i>L. monocytogenes</i>	Обнаружены/ не обнаружены
381.	МУК 4.4.1.011-93 пп.1-7	Продовольственное сырье и пищевые продукты	-	-	Нитрозамины	0,001 - 5,000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
382.	МУ 04-15-2009	Пищевые продукты и продовольственное сырье	-	-	Бенз(а)пирен	0,1 – 100,0 мкг/кг
383.	МУ 4-18/1890-1991	Продукты пищевые	-	-	Антибиотики: Левомецетин / хлорамфеникол	0,05 – 0,10 мг/кг
384.	МУ 5-1-14/1001 -2005	Зерновые культуры и корма	01.11 01.12 10.91	1001-1005, 1007-1008, 1213-1214, 2302-2306, 2308, 2309	Микотоксины: Зеараленон Т-2 токсин Дезоксиниваленол Охратоксин А	0,00175 – 3,00000 мг/кг 0,0035 – 3,0000 мг/кг 0,0185 – 2,0000 мг/кг 0,00005 – 10,00000 мг/кг
385.	МУ №13-5-02/0525	Продукты переработки кукурузы (глютен, глютенный корм, зародыш, сечка)	10.41 10.61 10.62	1005 2306	Токсичность	Токсичный/ не токсичный
386.	МУ №13-5-02/0795	Корма, кормовые добавки и сырье для производства кормов	01.11 10.13 10.20	1001-1005, 1007-1008, 1213-1214, 2302-2306, 2308, 2309	Токсичность	Токсичный/ не токсичный
387.	МУ 13-5-02/0827	Корма, кормовые добавки и сырье для производства кормов	10.41 10.42 10.51		Микроскопические грибы	Выделены/ не выделены
388.	МУ №13-7-2/1056	Продукция растениеводства и корма	10.61 10.62 10.81 10.84 10.89 10.91 10.92 11.05 21.20	-	Отбор проб	-
389.	МУ 13-7-2/1867	Зерновые культуры,	01.11	2308	Афлатоксины/сумма	0,00004 – 0,20000

1	2	3	4	5	6	7
		корма и орехи	01.25 10.91 10.92		афлатоксинов	МГ/КГ
390.	МУ №13-7-2/2156	Продукты животноводства и корма	-	-	Токсичность	Токсичный/ не токсичный
391.	МУ 2098-79	Пищевые продукты, почва	-	-	Токсичные элементы: Ртуть/общая ртуть	0,001 – 3,000 МГ/КГ
392.	МУ 2657-82	Пищевые продукты	-	-	Санитарно-бактериологический контроль	-
393.	МУ 3049-84	Продукты животноводства	-	-	Остаточное количество антибиотиков, в том числе: Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин Бацитрацин	Обнаружены/ не обнаружены
394.	МУ 3184-84	Пищевые продукты и продовольственное сырье	-	-	Микотоксины: Т-2 токсин	0,01-0,20 МГ/КГ
395.	МУ 4082-86 пп. 1, 2	Продукты пищевые	-	-	Микотоксины: Афлатоксины / сумма афлатоксинов	0,001 – 0,200 МГ/КГ
396.	МУ 5048-89	Продукция растениеводства	-	-	Нитраты Нитриты	6,0 – 3000,0 МГ/КГ 0,02 – 10,00 МГ/КГ
397.	МУ 5177-90	Зерно и зернопродукты	01.11 01.12 10.61	1001-1008, 1101-1106, 1109	Микотоксины: Зеараленон Дезоксиниваленол / вомитоксин	0,005 – 2,000 МГ/КГ 0,05 – 2,00 МГ/КГ
398.	МУ 5310-90	Зерно и зернопродукты			Нитраты Нитриты	2,5 – 1000,0 МГ/КГ 0,5 – 30,0 МГ/КГ
399.	ВСП № 13-7-2/365	Мед	01.49	0409	Фальсификация (примесь крахмала и муки,	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					свекловичной патоки, крахмальной патоки, определение пади)	
400.	МУ 2142-80	Продукты пищевые, корма, вода	-	-	Хлорорганические пестициды, в том числе: Алдрин Гептахлор ГХЦГ и его изомеры ДДТ и его метаболиты Гексахлорбензол	- Овощи, комбикорм, фрукты: 0,005- 2,000 мг/кг Зерно, рыба, молоко, мясо: 0,002 - 3,000 мг/кг Вода: 0,005 - 2,000 мг/кг 0,01 - 2,00 мг/кг
401.	МУ 1541-76	Продукты пищевые, корма, вода	-	-	2,4-D кислота, ее соли и эфиры/2,4-Д кислота, ее соли и эфиры/2,4-Д кислота	
402.	МУ 3222-85	Пищевые продукты, корма, вода, почва	-	-	Фосфорорганические пестициды, в том числе: Метафос Карбофос Хлорофос	- 0,0001 до 0,0100 мг/кг
403.	Методические указания по диагностике, профилактике, лечению отравлений сельскохозяйственных животных фосфорорганическими ядохимикатами, 1964 г.	Продукты пищевые, пат. материал, корма	-	-	Фосфорорганические ядохимикаты/ фосфорорганические соединения/ФОС	0,0001 - 0,1000 мг/кг
404.	Определение хлорорганических ядохимикатов (алдрина, гексахлорана,	Овощи, фрукты, вода и биологические среды	-	-	Хлорорганические пестициды, в том числе: γ-изомер ГХЦГ ДДТ и его метаболиты	Овощи, рыба: 0,05 - 2,00 мг/кг Зерно, комбикорма: 0,01 - 2,00 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	гептахлора, ДДТ, ДДД, ДДЭ и др.) в воде, овощах, фруктах и биологических средах методом газовой хромаатографии // Методы определения микроличеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде; часть V. - 1971. - С.11-17				Алдрин Гексахлоран Гептахлор	
405.	Методические указания по санитарно-микологической оценке и улучшению качества кормов, 1985 г.	Корма	01.11 10.13 10.20 10.41 10.42 10.51 10.61 10.62 10.81 10.84 10.89 10.91 10.92 11.05 21.20	2301 2302 2303 2304 2305 2306 2308 2309	Микроскопические грибы/выделение микроскопических грибов Токсичность	Выделены/ не выделены -
406.	Правила бактериологического исследования кормов, 1975 г., пп. 2.1, 2.2, 2.5, 2.6	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма, рыбная мука			Микробиологические показатели: ОКМ/ОМЧ/общая бактериальная обсемененность Сальмонеллы	(1,0 - 9,9) × 10 ⁶ КОЕ/г Обнаружены/ не обнаружены
407.	Методические рекомендации по люминесцентному	Продукты пищевые	-	-	Энтеропагенные типы кишечной палочки Анаэробы Ботулинический токсин	Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены
					Обнаружение фальсификации	-

1	2	3	4	5	6	7
	анализу пищевых продуктов (люминоскоп «ФИЛИН»), 2000 г.					
408.	Методические рекомендации по пригововлению счетных образцов для спектрометрических комплексов с программным обеспечением «Прогресс», 2008 г.	Продукция растениеводства, животноводства, корма, продукты питания	-	-	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	1,0 – 5,0 x 10 ⁴ Бк 0,1 – 1,0 x 10 ³ Бк
409.	Анализатор качества молока «ЛАКТАН 1-4» Руководство по эксплуатации САП 007.00.000 РЭ	Молочные продукты	01.41.2 01.45.2 10.51 10.52 10.86	0401 0402 0403 0404 0405	Массовая доля жира Массовая доля белка Плотность Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	1,00 – 20,00 % 1,50 – 3,50 % 1000,00 – 1040,00 кг/м ³ 6,00 – 12,00 %
410.	Анализатор качества молока «Клевер-1М» Руководство по эксплуатации ИНК 300.00.000 РЭ	Молочные продукты	01.49.22	0406 0410 2105 2106	Массовая доля жира Массовая доля белка Плотность Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	1,00 – 200,0 % 2,00 – 4,00 % 1000,00 – 1040,00 кг/м ³ 6,00 – 12,00 %
411.	М 04-14-2005	Молоко и кисломолочные продукты	01.41.2 01.45.2 10.42 10.51 10.52 10.86 01.49.22	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Микотоксины: Афлатоксин М ₁	0,2 – 5,0 мкг/кг
412.	М 04-32-2004	Пищевые продукты,	-	-	Микотоксины:	

1	2	3	4	5	6	7
		продовольственное сырье, корма и сырье для их производства			Афлатоксин В ₁	0,00007 – 0,05000 мг/кг
413.	М 04-40-2005	Продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделия, комбикорма и сырье для их производства на зерновой основе	01.11 10.13 10.20 10.41 10.42 10.51	1001 1002 1003 1004 1005 1006	Микотоксины: Зеараленон	0,1 – 10,0 мг/кг
414.	М 04-42-2009	Продовольственное зерно, комбикорма и сырье для их производства	10.61 10.62 10.81 10.84 10.89	1008 1101 1102 1103 1104	Микотоксины: Охратоксин А	0,0025 – 1,000 мг/кг
415.	М 04-45-2007	Продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделия, комбикорма и сырье для их производства	10.91 10.92 11.05 21.20	1105 2308 2309	Микотоксины: Дезоксиниваленол/ ДОН/вомитоксин	0,2 – 5,0 мг/кг
416.	Методика индикации бактерий рода «Протеус» в кормах животного происхождения, 1981 г.	Корма животного происхождения	10.13 10.92	2301 0511 0305	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены/ не обнаружены
417.	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки, 1986 г.	Корма	-	-	Энтерококки	Обнаружены/ не обнаружены
418.	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы, 1987 г.	Корма	-	-	Пастереллы	Обнаружены/ не обнаружены
419.	МИ к анализатору влажности весовому	Пищевые продукты и корма	-	-	Влажность/массовая доля влаги и влажность/массовая доля влаги и	-

1	2	3	4	5	6	7
	НВ43-S				летучих веществ	
420.	СанПиН 42-123-4083-86 и доп. № 274-87	Рыба и рыбопродукты	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.85 10.86 10.89	0301 0302 0303 0304 0305 0511 1504 1604 2104	Гистамин	10,0 – 500,0 мг/кг
421.	Инструкция по применению Premi-Test для определения остаточных количеств антибиотиков в кормах и продуктах животноводства, 2007 г.	Пищевые продукты, корма, моча, кровь	-	-	Остаточное количество антибиотиков/антибиотики	Обнаружено/ не обнаружено
422.	Методика количественного определения перекисного числа в кормах животного и растительного происхождения // Лабораторные исследования в ветеринарии; химико-токсикологические методы. - 1989. – С.298-300	Корма животного и растительного происхождения	01.11 10.13 10.20 10.61 10.81 10.91 10.92	1104 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2308 2309	Перекисное число	0,03 – 10,00 % йода
423.	Наставление по диагностике бруцеллеза животных 13-5-02/0850,	Сыворотка крови	-	0101 0102 0103	Антитела к возбудителю бруцеллёза	Положительно/ сомнительно/ отрицательно

1	2	3	4	5	6	7
	2003 г., п. 4			0104 0106		
	Наставление по диагностике бруцеллеза животных 13-5-02/0850, 2003 г., п. 3	Патологический материал, абортированные плоды	-	0101 0102 0103 0104	Возбудитель бруцеллёза	Выделен/ не выделен
424.	Наставление по диагностике сапа 13-7-2/537, 1996 г., п. 3	Сыворотка крови	-	0101 0106	Антитела к возбудителю сапа	Положительно/ сомнительно/ отрицательно
	Наставление по диагностике сапа 13-7-2/537, 1996, п. 5	Патологический материал		0101 0106	Возбудитель сапа	Выделен/ не выделен
425.	О внесении изменений в «Наставление по диагностике сапа» (утверждённое 26.02.96 г. № 13-7-2/537) 13-7-2/1128, 1997 г.	Сыворотка крови	-	0101 0106	Антитела к возбудителю сапа	Положительно/ отрицательно
426.	ГОСТ 25386, п. 2.1	Сыворотка крови	-	0101 0102 0103 0104 0106	Антитела к возбудителям лептоспироза	Положительно/ отрицательно
427.	МУ 13-7-3/150, 1994 г., п. 4.2 п. 4.3	Сыворотка крови	-	0101 0106 0106	Антитела к возбудителю случной болезни Антитела к возбудителю су-ауру	Положительно/ сомнительно/ отрицательно Положительно/ сомнительно/ отрицательно
428.	МУ 13-7-2/643, 1999 г., п. 2	Сыворотка крови	-	0101 0102 0103 0104	Антитела к возбудителям хламидийных инфекций	Положительно/ сомнительно/ отрицательно

1	2	3	4	5	6	7
429.	Методические рекомендации по лабораторной диагностике листериоза животных и людей, 1987 г., п. 8.2 пп. 2, 3, 4.1 – 4.3, 4.9, 5, 6	Сыворотка крови Патологический материал, абортгированные плоды, молоко	-	0106 0101 0102 0103 0104 0106	Антитела к возбудителю листериоза	Положительно/ сомнительно/ отрицательно
430.	Наставление по диагностике инфекционной болезни овец, вызываемой <i>Brucella ovvis</i> (инфекционный эпидидимит баранов), 1991 г., п. 4	Сыворотка крови	-	0104	Антитела к возбудителю эпидидимита инфекционного	Положительно/ сомнительно/ отрицательно
431.	ГОСТ 25382, п. 2.3	Сыворотка крови	-	0102	Антитела к вирусу лейкоза крупного рогатого скота	Положительно/ отрицательно
432.	МУ 13-7-2/2130, 2000 г., п. 2.1	Сыворотка крови	-	0102	Антитела к вирусу лейкоза крупного рогатого скота	Положительно/ отрицательно
433.	ГОСТ 26073 п. 4	Сыворотка крови	-	0101 0102 0103 0104 0106	Антитела к возбудителю паратуберкулёза	Положительно/ сомнительно/ отрицательно
434.	Наставление по диагностике паратуберкулёза (паратуберкулезного энтерита) животных 13-	Сыворотка крови	-	0101 0102 0103 0104 0106	Антитела к возбудителю паратуберкулёза	Положительно/ сомнительно/ отрицательно

1	2	3	4	5	6	7
435.	5-02/0050, 2001 г., п. 4 Методические указания по лабораторной диагностике катаральной лихорадки крупного рогатого скота, овец и коз 432-5, 1986 г., п. 5 ГОСТ 21237	Сыворотка крови	-	0102 0104	Антитела к вирусу катаральной лихорадки (блютанг)	Положительно/ сомнительно/ отрицательно
436.		Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	-	-	Бациллы сибирской язвы	Выделены/ не выделены
					Бактерии рода <i>Proteus</i>	Выделены/ не выделены
					Анаэробные бактерии (патогенные и токсигенные клостридии)	Выделены/ не выделены
					Аэробы (сальмонеллы, бактерии рода <i>Эшерихии</i> , стафилококки, стрептококки, листерии, пастереллы)	Выделены/ не выделены
437.	ГОСТ 26072, разделы 2-4	Патологический материал	-	-	Бактерии рожы свиней	Выделены/ не выделены
438.	ГОСТ 26503-85	Патологический материал	-	-	Возбудитель туберкулёза	Выделен/ не выделен
					Возбудитель ботулизма, возбудители бродяга овец, возбудители злокачественного отёка, возбудитель инфекционной энтеролоксемии животных и анаэробной дизентерии ягнят, возбудитель эмфизематозного карбункула	Выделен/ не выделен

1	2	3	4	5	6	7
					Обнаружение токсина <i>Cl. perfringens</i>	Обнаружен/ не обнаружен
					Обнаружение токсина <i>Cl. botulinum</i>	Обнаружен/ не обнаружен
439.	ГОСТ 27318, разделы 1-3	Патологический материал	-	-	Возбудитель туберкулёза	Выделен/ не выделен
440.	ГОСТ 33675 пп. 7.1-7.4, 8.1-8.2.5, 8.3.1-8.3.5, 8.3.9-8.4.4, 9.1.1-9.3.2.3, раздел 10	Патологический материал, абортированные плоды	-	0101 0102 0103 0104	Возбудитель бруцеллёза	Выделен/ не выделен
441.	МУ 3.1.2007-05 пп. 4.4.2.-4.4.3	Патологический материал	-	-	Возбудитель туляремии	Выделен/ не выделен
442.	МУ 4.2.2413-08 пп. 4.6, 5.1.1, 5.2.1-5.2.3, 5.3-5.4.1, 5.6-5.6.1.8.1, 6.3-6.4	Патологический материал, коженно- меховое сырьё, шерсть, почва, объекты внешней среды	-	-	Возбудитель сибирской язвы	Выделен/ не выделен
443.	МУ 4.2.2723-10	Патологический материал, абортированные плоды, фекалии, инкубационное яйцо, задохлики-эмбрионы, корма, пищевые продукты, смывы с объектов	01.47.23 01.42.12 01.43 01.45 01.46 01.47 01.49.1 01.49.12 01.49.13 01.49.19	0101 0102 0103 0104 0105 0106	Возбудитель сальмонеллёза	Выделен/ не выделен
444.	МУ 13-5-2/0005, 2001 г.	Патологический материал	01.46	-	Возбудитель рожи свиней	Выделен/ не выделен
445.	МУ 13-7-2/555, 1996 г., раздел 3, 4, 5	Абортированные плоды, сперма нативная, слизь	-	102	Возбудитель трихомоноза	Выделен/ не выделен

1	2	3	4	5	6	7
		влагалища, слизь преуциция				
446.	МУ 13-7-2/1428, 1998 г.	Туши, полутуши, четвертины свиней, кабанов, барсуков, медведей, всеядных и плотоядных животных, нутрий. Мясо и субпродукты животных, шпик, копчености, импортная свинина в блоках	-	-	Личинки трихинелл	Обнаружены/ не обнаружены
447.	МУ 13-7-2/1759, 1999 г., раздел 3, п. 4.1, разделы 5, 6	Патологический материал, фекалий	-	0101 0102 0103 0104 0105 0106	Возбудитель смешанной кишечной инфекции	Выделен/ не выделен
448.	МУ 13-7-2/2117, 2000 г., пп. 3.1-3.4, 3.4.2-4.3	Патологический материал, фекалии	-	0101 0102 0103 0104 0105 0106	Возбудитель колибактериоза	Выделен/ не выделен
449.	МУ 19-7-2/83, 1978 г., раздел 1	Подмор пчёл	-	-	Возбудитель гафниоза пчёл	Выделен/ не выделен
450.	МУ 22-7/82, 1992 г.	Патологический материал	-	-	Возбудитель пастереллёза	Выделен/ не выделен
451.	Методические указания по бактериальной диагностике порошководного	Расплод пчёл	-	-	Возбудитель порошководного расплода пчел	Выделен/ не выделен

1	2	3	4	5	6	7
	расплода пчел 115-ба, 1982 г.					
452.	Методические указания по бактериологическому исследованию молока и секрета вымени коров 115-69, 1983 г., пп. 2.3.2-2.3.7, 2.3.8.2-2.3.8.4, 2.3.9.1-2.3.13	Молоко, секрет вымени коров	-	0102	Возбудители мастита	Выделен/ не выделен
453.	Методические указания по лабораторным исследованиям на псевдомоноз животных и птиц 432-3, 1988 г.	Патологический материал, эмбрионы-задохлики, молоко	-	0101 -0106	Возбудитель псевдомоноза	Выделен/ не выделен
454.	Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору 432-5, 1988 г.	Смывы с поверхностей объектов	-	-	Общее количество микробных клеток на 100см ³ поверхности исследуемого предмета Количество кишечной палочки (коли-титр) Наличие патогенных бактерий сальмонелл Наличие патогенных бактерий энтеропатогенных вариантов эшерихий Наличие патогенных бактерий анаэробов	(1,0 - 9,9)x10 ⁶ КОЕ/мл Менее 1,0 / 1,0 / более 1,0 Выделен/ не выделен Выделен/ не выделен
455.	Методические указания по лабораторной диагностике американского гнильца, европейского гнильца, парагнильца,	Расплод пчел	-	-	Возбудитель американского гнильца Возбудитель европейского гнильца Возбудитель парагнильца	Выделен/ не выделен Выделен/ не выделен Выделен/ не выделен Выделен/ не выделен

1	2	3	4	5	6	7
	септицемии и сальмонеллеза пчел. 433-6, 1986 г.	Подмор пчёл	-	-	Возбудитель септицемии пчёл	Выделен/ не выделен
456.	Методические указания по лабораторной диагностике ботулизма, 1982 г.	Патологический материал	-	-	Возбудитель сальмонеллеза пчел	Выделен/ не выделен
457.	Методические указания по лабораторной диагностике браззота овец, 1984 г.	Патологический материал	-	-	Возбудитель ботулизма	Выделен/ не выделен
458.	Методические указания по лабораторным исследованиям на злокачественный отек животных, 1984 г.	Патологический материал	-	-	Ботулинический токсин	Обнаружен/ не обнаружен
459.	Методические указания по лабораторной диагностике инфекционной энтеротоксемии животных и анаэробной дизентерии ягнят, 1984 г.	Патологический материал	-	-	Возбудители браззота овец	Выделен/ не выделен
460.	Методические указания по лабораторной диагностике эмфизематозного карбункула, 1982 г.	Патологический материал	-	-	Возбудители злокачественного отёка	Выделен/ не выделен
461.	Методические указания по лабораторной диагностике стафилококкоза	Патологический материал, молоко, задохлики-эмбрионы	-	0101 0102 0103 0104	Возбудитель инфекционной энтеротоксемии животных и анаэробной дизентерии ягнят Обнаружение токсина	Выделен/ не выделен
					Возбудитель эмфизематозного карбункула	Обнаружен/ не обнаружен
					Возбудитель стафилококкоза	Выделен/ не выделен

1	2	3	4	5	6	7
	животных, 1978 г.			0105 0106		
462.	Методические указания по лабораторной диагностике стрептококкоза животных, 1990 г., пп. 2.1-3.4, разделы 5-6	Патологический материал, молоко	-	0101 0102 0103 0104 0105 0106	Возбудитель стрептококкоза	Выделен/ не выделен
463.	Методические указания по лабораторной диагностике стрептококковой септицемии птиц, 1973 г.	Патологический материал, задохлики-эмбрионы	-	-	Возбудитель стрептококкоза	Выделен/ не выделен
464.	Методические указания по лабораторной диагностике стрептококкового полиартрита ягнят, 1980 г.	Патологический материал	-	-	Возбудитель стрептококкоза	Выделен/ не выделен
465.	Методические указания по лабораторной диагностике аэромоноза (краснухи) карпов, 1986 г, разделы 2, 4, 5, 6	Живая рыба	-	0301	Возбудитель аэромоноза рыб	Выделен/ не выделен
466.	Методические рекомендации по микробиологическому исследованию молока и секрета вымени коров для диагностики мастита, 1994 г., пп. 2.3.5.1-2.3.5.7, 2.3.6-2.3.8.9, 2.3.12.1-2.3.13.5	Молоко, секрет вымени коров	-	0102	Возбудители мастита	Выделен/ не выделен
467.	Методические указания	Выделенные культуры	-	-	Определение	Чувствительны/

1	2	3	4	5	6	7
	по определению чувствительности к антибиотикам возбудителей инфекционных болезней с/х животных, 1971 г., п. 11	возбудителей бактериальных инфекций от всех видов животных, птиц, рыб, пчёл			чувствительности к антибиотикам возбудителей инфекционных болезней	малочувствительны/ не чувствительны
468.	Методические указания по контролю качества дезинфекции объектов, подлежащих ветеринарному надзору, 1988 г.	Смывы с поверхностей объектов	-	-	Санитарно-показательные микроорганизмы-бактерии группы кишечной палочки (<i>Escherichia</i> , <i>Citrobacter</i> , <i>Enterobacter</i>), стафилококки (<i>aureus</i> , <i>epidermatis</i> , <i>saprophiticus</i>), микобактерии или спорообразующие аэробы рода <i>Bacillus</i>	Удовлетворительно/ неудовлетворительно
469.	Наставление по диагностике туберкулеза животных, 2002 г.	Патологический материал	-	-	Возбудитель туберкулеза	Выделен/ не выделен
470.	Методика по бактериологической диагностике кампилобактериоза животных, 2000 г., пп. 2.3.1, 2.3.3-2.3.5.2.3	Патологический материал, абортированные плоды, сперма нативная, слизь влагалища, слизь препуция	-	0102 0104	Возбудитель кампилобактериоза	Выделен/ не выделен
471.	Извлечение из временной инструкции по диагностике, профилактике и ликвидации вибриоза крупного рогатого скота	Патологический материал, абортированные плоды, сперма нативная, слизь влагалища, слизь	-	0102 0104	Возбудитель кампилобактериоза	Выделен/ не выделен

1	2	3	4	5	6	7
472.	и овец, 1971 г., пп. 31-33 а ГОСТ 25383	препуцция Кал	-	0101 0102 0103 0104 0105 0106	Ооцисты кокцидий Степень заражения	У домашней птицы: обнаружение 1 - 99999 ооцист на 1 г кала - низкая степень заражения, 100000 - 300000 ооцист на 1 г кала - средняя степень заражения, более 300000 на 1 г кала - высокая степень заражения. У крупного рогатого скота и овец: до 1000 ооцист в 1 г кала - низкая степень заражения, до 5000 - средняя степень заражения, более 5000 - высокая степень заражения. У кроликов: до 10000 ооцист на 1 г кала - низкая степень заражения, до 100000 - высокая степень заражения, более 100000 - очень высокая степень заражения

1	2	3	4	5	6	7
					Ооцисты <i>Eimeria</i> Интенсивность инфекции	Слабая инфекция (+) - 1-10 ооцист на 1 г кала; средняя инфекция (++) - 11-100 ооцист на 1 г кала; сильная инфекция (+++) - больше 100 ооцист на 1 г кала
473.	ГОСТ Р 54627 пп. 7.3, 8, 9, 11, 18	Патологический материал Фекалии	-	0102 0104	Ооцисты, мерозоиты, шизонты, гаметы кокцидий	Обнаружено/ не обнаружено
474.	ГОСТ Р 55457 пп. 8.1, 9, 11, 19	Фекалии	-	0101	Яйца и личинки гельминтов - возбудители	Обнаружено/ не обнаружено
475.	МУ 3.2.1882-04, 2014 г., п. 5.2.1	Фекалии	-	0106	Яйца и личинки гельминтов - возбудители	Обнаружено/ не обнаружено
476.	МУК 4.2.3145-13, 2014 г., пп. 1.1.1.2.2., 1.1.1.2.3., 1.1.1.2.5, 1.1.1.5	Фекалии, моча	-	0101 0102 0103 0104 0105 0106	Цисты лямблий	Обнаружено/ не обнаружено
477.	МУ 13-4-2/1751, 1999 г., пп. 2, 3.1, 3.4, 4.1-4.3, приложение 1, 2	Рыба живая или свежеуснувшая	-	0301 0302	Яйца и личинки гельминтов, цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших - возбудители гельминтозов и протозоозов	Обнаружено/ не обнаружено
478.	МУ 13-5-02/0466, 2002 г., пп. 2.1, 2.2.1, 2.2.1.1	Пчёлы живые, подмор	-	0106	Личиночные стадии возбудителей гельминтозоонозов	Обнаружено/ не обнаружено
479.	МУ 13-7-2/86, 1994 г., пп. 2.1.2, 3	Соскобы кожи, содержимое папул, пустул	-	0101 0102 0103	Клещи рода акарапис	Обнаружено/ не обнаружено
					Яйца, личинки, нимфы, клещи - возбудители саркоптоидозов	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0104 0105 0106	(псороптоза, саркоптоза, хориоптоза, отодектоза, ногоэдроза, кнемидокоптоза)	
480.	МУ 13-7-2/263, 1995 г., пп. 3, 4	Соскобы кожи, содержимое папул, пустул	-	0101 0102 0103 0104 0105 0106	Яйца, личинки, нимфы, клещи – возбудители демодектоза	Обнаружено/ не обнаружено
481.	МУ 13-7-2/598, 1999 г., п. 4	Патологический материал, фекалии		0106	Ооцисты токсоплазмы	Обнаружено/ не обнаружено
482.	МУ 13-7-2/2045, 2000 г., пп. 3, 4, 5	Фекалии	-	0101-0106	Ооцисты эймерий - вид Степень поражённости	Слабая/средняя/ сильная
483.	МУ 13-7-2/2183, 2000 г. пп. 2.3, 3, 4	Кровь, патологический материал	-	0101 0102 0104 0106	Пироплазмиды	Обнаружено/ не обнаружено
484.	Методические указания по экспресс-диагностике варроатоза и определению степени поражения пчелиных семей клещами варроа в условиях пасеки 115-ба, 1984 г., пп. 2.6, 2.8, 2.9	Пчёлы живые, погибшие	-	0106	Клещи варроа	Обнаружено/ не обнаружено
					Степень поражения	первая – 1 – 2 % экстенсивность инвазии; вторая – 3 – 30 % экстенсивность инвазии; третья – свыше 30 % экстенсивность инвазии
485.	Методические указания по лабораторной диагностике амёбиоза	Пчёлы живые, подмор	-	0106	Цисты амёб	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	пчёл 115-ба, 1984 г., пп. 2.1, 2.2					
486.	Методические указания по диагностике тропилеллапса пчёл 115-ба, 1981 г., п. 2	Пчёлы живые, трупы пчёл и сор со дна улья, запечатанный расплод	-	0106	Клещи тропилеллапс кларее	Обнаружено/ не обнаружено
487.	Методические указания по лабораторной диагностике сенотаиниоза пчёл 115- ба, 1985 г., пп. 2.1, 2.2	Пчёлы живые, подмор, мухи сенотаиний	-	0106	Личинки мух сенотаиний	Обнаружено/ не обнаружено
488.	Методические указания по лабораторным исследованиям на нозематоз медоносных пчел. 115-ба, 1985 г., пп. 2.1, 2.2, 2.4-2.8	Пчёлы живые, подмор, погибшая матка, фекалии, мёд, перга, пыльцовая обножка, смывы с листов воцины	-	0106	Споры ноземы Степень поражения	Степень поражения в крестах: - один крест – до 10 спор, - два креста – от 11 до 100 спор, - три креста – от 101 до 1000, - четыре креста – свыше 1000 спор
489.	Методические указания по паразитологическому исследованию рыб 044-3, 1990 г., пп. 1-10	Рыба живая или свежеуснувшая	-	0301 0302	Возбудители инвазионных болезней	Обнаружено/ не обнаружено
490.	Методические указания по диагностике воспаления плавательного пузыря (ВП) карпов 432-3, 1991 г., пп. 1, 2, 3, 4, 6, 7	Рыба живая большая и условно здоровая	-	0301	Микоспоридии	Обнаружено/ не обнаружено
491.	Методические указания по диагностике браулёза	Пчёлы живые, подмор, воско-	-	0106	Пчелиная вошь – браула	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	пчёл, 432-3, 1987 г., пп. 2.1, 2.3	перговаяя крошка				
492.	Методические указания по лабораторной диагностике филометраидоза рыб. 432-3, 1989 г., п. 4	Рыба живая (карп, сазан, их гибриды, серебряный и золотой карась)	-	0301	Нематода <i>Philometroides lusiana, Philometroides sanguinea</i>	Обнаружено/ не обнаружено
493.	Методические указания по диагностике гельминтозов животных, 1980 г., пп. 5.6, 10.6	Фекалии	-	0101 0102 0103 0104	Яйца гельминтов - возбудители гельминтозов	Обнаружено / не обнаружено
494.	Методические указания по лабораторным исследованиям на гельминтозы плотоядных, 1985 г., п. 2	Фекалии, кровь	-	0106	Яйца и личинки гельминтов - возбудители гельминтозов	Обнаружено/ не обнаружено
495.	Методические указания по лабораторным исследованиям на акантоцефалезы животных (макракантиридоз свиней, полиморфоз, филиколлез водоплавающих птиц), 1985 г., пп. 2, 3	Фекалии	-	0103 0105	Яйца гельминтов - возбудителей акантоцефалезов	Обнаружено/ не обнаружено
496.	Методические указания по лабораторным исследованиям на эперитрозоноз овец, 1985 г., пп. 2, 3	Кровь, патологический материал	-	0104	Эперитрозооны	Обнаружено/ не обнаружено
497.	Методические указания по лабораторным	Кровь, патологический	-	0102	Трофозиты, цисты безногий	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	исследованиям на безноитиоз крупного рогатого скота, 1985 г., пп. 2, 3	материал				
498.	Методические указания по лабораторным исследованиям на гистомоноз (тифлогепатит) птиц, 1985 г., пп. 2, 3	Биологический материал	-	0105	Гистомонады	Обнаружено/ не обнаружено
499.	Методические указания по лабораторным исследованиям на боррелиоз (спирохетоз) птиц, 1985 г., пп. 2, 3	Кровь, патологический материал	-	0105	Боррелии	Обнаружено/ не обнаружено
500.	Методические указания по лабораторным исследованиям на лейшманиоз собак, 1985 г., пп.2, 3	Соскобы из узелков краевого инфильтрата, патологический материал Кровь	-	0106	Амастиготы лейшманий	Обнаружено/ не обнаружено
501.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу гриппа птиц иммуноферментным методом при тестировании сывороток в одном разведении	Сыворотка крови от кур	-	0105	Формалиновая реакция Антитела к вирусу гриппа птиц	Положительная/ сомнительная/ отрицательная Отрицательно/ положительно/ сомнительно
502.	Инструкция по применению набора	Сыворотка крови от свиней	-	0103	Антитела к вирусу трансмиссивного	Отрицательно/ положительно

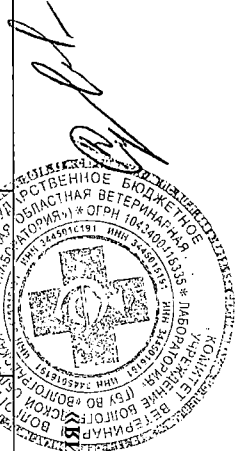
1	2	3	4	5	6	7
	реагентов для выявления антител к вирусу трансмиссивного гастроэнтерита иммуноферментным методом «ПГС-СЕРОТЕСТ»				гастроэнтерита свиней	
503.	Инструкция по применению набора для определения антител к вирусу инфекционного бронхита кур иммуноферментным методом при тестировании сывороток в одном разведении	Сыворотка крови от кур	-	0105	Антитела к вирусу инфекционного бронхита кур	Выявлено/ не выявлено
504.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу Ньюкаслской болезни в реакции торможения гемагглютинации	Сыворотка крови от птиц	-	0105	Антитела к вирусу Ньюкаслской болезни птиц	Выявлены/ не выявлены
505.	ГОСТ 26075, п. 7	Головной мозг	-	-	Антиген вируса бешенства	Обнаружен/ не обнаружен
506.	Инструкция по применению глобулина флюоресцирующего для диагностики бешенства животных	Головной мозг	-	-	Вирус бешенства	Отрицательно/ положительно
507.	Инструкция по	Сыворотка крови	-	0103	Антитела к вирусу	Выявлено/

1	2	3	4	5	6	7
	<p>применению набора реагентов для выявления антител к вирусу репродуктивно-респираторного синдрома свиней методом иммуноферментного анализа «РРСС-СЕРОТЕСТ»</p>	<p>свиней</p>			<p>репродуктивно-респираторного синдрома свиней /Антитела к РРСС</p>	<p>не выявлено</p>
<p>508.</p>	<p>Инструкция по применению набора антигенов и сывороток для диагностики вируса гриппа птиц в реакции торможения гемагглютинации (РТГА)</p>	<p>Сыворотка крови птиц</p>	<p>-</p>	<p>0105</p>	<p>Антитела к вирусу гриппа птиц</p>	<p>Выявлено/ не выявлено</p>
<p>509.</p>	<p>Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу синдрома снижения яйценоскости – 76 в реакции торможения гемагглютинации</p>	<p>Сыворотка крови от кур</p>	<p>-</p>	<p>0105</p>	<p>Антитела к вирусу синдрома снижения яйценоскости-76</p>	<p>Обнаружены/ не обнаружены</p>
<p>510.</p>	<p>Инструкция по применению набора реагентов для выявления антител к вирусу классической чумы свиней иммуноферментным</p>	<p>Сыворотка крови свиней</p>	<p>-</p>	<p>0103</p>	<p>Антитела к вирусу классической чумы свиней</p>	<p>Отрицательно/ положительно</p>

1	2	3	4	5	6	7
	методом «КЧС-СЕРОТЕСТ»					
511.	Инструкция по применению набора для диагностики инфекционной анемии лошадей в реакции диффузной преципитации	Сыворотка крови от лошадей	-	0101	Антитела к инфекционной анемии лошадей	Отрицательный/ положительный
512.	Инструкция по применению специфических ФИТЦ-иммуноглобулинов для иммунофлуоресцентной диагностики африканской чумы свиней	Патологический материал от свиней	-	-	Антиген африканской чумы свиней	Обнаружен/ не обнаружен
513.	Инструкция по применению тест-системы «МИК-КОМ» для выявления возбудителей микоплазмоза методом полимеразной цепной реакции	Пробы синовиальной жидкости суставов, назальные истечения, кусочки паренхиматозных органов, трахею, воздухоносные мешки павшей птицы, кровь, назальные и конъюнктивальные смывы, истечений, сыворотка крови, сперма, инкубационное яйцо от животных и птиц	-	0101 0102 0103 0104 0105 0106	ДНК микроорганизмов рода <i>Mycoplasma</i>	Выявлен/ не выявлен
514.	Инструкция по	Соскобы слизистых	-	0101	ДНК микроорганизмов	Выявлен/

1	2	3	4	5	6	7
	применению тест-системы «ХЛА-КОМ» для диагностики хламидиоза животных и птиц методом ПЦР	оболочек, помет птиц, паренхиматозные органы, сперма, моча от животных		0102 0104 0103 0105 0106	семейства <i>Chlamydiaceae</i>	не выявлен
515.	Инструкция по применению тест-системы «ХЛА-ПСИТ» для выявления возбудителя хламидиоза <i>Chlamydoiphila psittaci</i> методом ПЦР	Мазки со слизистых оболочек, помет птиц, паренхиматозные органы от птицы	-	0105	ДНК <i>Chlamydoiphila psittaci</i>	Выявлен/ не выявлен
516.	Инструкция по применению тест-системы «СИБ-ДИФ» для выявления и идентификации спор и вегетативных форм <i>Bacillus anthracis</i> методом ПЦР	Вода, почва, смывы с воздушных фильтров, цельная кровь, молоко, паренхиматозные органы от животных	-	0101 0102 0104 0103 0105 0106	ДНК <i>Bacillus anthracis</i>	Выявлен/ не выявлен
517.	Инструкция по применению тест-системы «АЧС» для выявления вируса африканской чумы свиней методом полимеразной цепной реакции	Стабилизированная кровь, патологический материал от свиней, продукты питания	-	0103	ДНК вируса африканской чумы свиней	Выявлен/ не выявлен
518.	Инструкция по применению тест-системы «Грипп» для выявления и дифференциации вируса	При исследовании птиц: помет, мазки из клоаки, слизистой глотки и трахеи, трахеальные смывы,	-	0101 0103 0105	ДНК вируса гриппа А <i>Influenza virus A</i>	Выявлен/ не выявлен

1	2	3	4	5	6	7
	гриппа птиц методом полимеразной цепной реакции	паренхиматозные органы, яйцо, эмбрионы кур, мясо птицы и субпродукты, комбикорма. При исследовании свиней и лошадей: носовые смывы, бронхиальный экссудат, паренхиматозные органы, мясо и субпродукты, мазки с поверхности мяса и субпродуктов				
519.	Инструкция по применению тест-системы «КЧС» для возбудителя классической чумы свиней методом полимеразной цепной реакции с гибридизационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»	Кровь, сыворотка, мазки со слизистой, паренхиматозные органы, фекалии от свиней	-	0103	РНК вируса классической чумы свиней	Выявлен/ не выявлен
520.	Инструкция для набора для выявления ДНК патогенных легтоспир методом ПЦР	Плазма крови, моча, паренхиматозные органы от лошадей	-	0101	ДНК патогенных легтоспир <i>Leptospira spp.</i>	Выявлен/ не выявлен

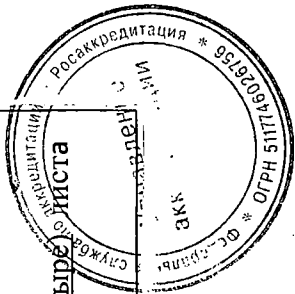


Директор ГБУ ВО «Волгоградская облветлаборатория»
руководитель испытательной лаборатории

В.В. Суворин

Прошито, пронумерованс

осемьдесят четыре листа



Эксперт по аккредитации

Технический эксперт

h

Demina

Ф.Е. Тутельян

М.Ю. Демина