

Э. КЗЕМПЛЯР
40А
РОСАККРЕДИТАЦИИ

М. П.



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ИИТВАК А. В.

подпись

инициалы, фамилия

Приложение
к аттестату аккредитации

09 ОКТ 2018

№ РОСС RU.0001.518657 от «15» июня 2015 г.

от « ____ » _____ 2018 г.

на 70 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
127 Центр (ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторной диагностики) Южного военного округа
(наименование испытательной лаборатории (центра))
Федеральное казенное учреждение - «Объединенное стратегическое командование Южного военного округа»
(наименование организации юридического лица)
344002 г. Ростов – на – Дону, ул. Баумана 24, литер А, литер Б
(адрес места осуществления деятельности)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон измерений
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 12569 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб. п.5.5; п.6; п.7.	Сахар	10.81.12.110 10.81.12.120	1701	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
2	ГОСТ Р ИСО 2859-1-2007 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества	Пищевые продукты	84.11.13.000	-	Отбор проб	-
3	ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции	Пищевые продукты	84.11.13.000	-	Отбор проб	-
4	ГОСТ 34325 Перец сладкий свежий. Технические условия.	Перец сладкий свежий	01.13.31.000	0709601001 0709601002	Отбор проб Массовая доля каждой фракции свежего сладкого перца с отклонениями по качеству и размера	- -
5	ГОСТ 13928 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу.	Молоко и сливки заготавливаемые	01.41.20.110 10.51.12.110	0401	Отбор проб Подготовка проб	- -
6	ГОСТ 21921 Вишня свежая. Технические условия.	Вишня свежая	15.33.21.140	0809210000	Отбор проб Внешний вид Зрелость Размер по наибольшему поперечному диаметру Повреждения и зараженность	- соответствует/ не соответствует - наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
7	ГОСТ 33444 Крахмал и крахмалопродукты. Методы отбора проб.	Крахмал и крахмалопродукты	10.62. 2	1108	Отбор проб	-
8	ГОСТ 21922 Черешня свежая. Технические условия.	Черешня свежая	15.33.21.140	0809290000	Отбор проб Внешний вид Зрелость Размер по наибольшему поперечному диаметру Повреждения и зараженность	- соответствует/ не соответствует - наличие/ отсутствие
9	ГОСТ 26312.1 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб.	Крупа	10.61.31 10.61.32	1103	Отбор проб Выделение навески для исследования	- -
10	ГОСТ 27853 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые	10.39.17.119	0812	Отбор проб	-
11	ГОСТ 26313 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб.	Продукты переработки фруктов и овощей	10.39.1 10.39.2	2001 2002 2004 2005 2007 2008 2009	Отбор проб	-
12	ГОСТ 29301 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала.	Продукты мясные	10.13.1	1601 1602	Подготовка проб Массовая доля крахмала	- -

1	2	3	4	5	6	7
13	ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. п.5.3.	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые	10.89.12.111 10.89.12.11210 .89.12.119	0408	Отбор проб	-
14	ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.13 10.20.15.120 10.20.33.110 10.20.33.130	0303 0304 0305 0308	Отбор проб	-
15	ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.	Продукты пищевые	10	-	Отбор проб	-
16	ГОСТ 32190 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб.	Масла растительные	10.41.59.155 10.41.29	151211910 1507 1508 1515	Отбор проб	-
17	ГОСТ 9792 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб. п.1; п.2; п.3. п.4.	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц	10.13.14	1601 1602	Отбор проб	-
18	ГОСТ Р 51447 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.	Мясо и мясные продукты	10.11.3 10.12.2 10.12.4	0202 0203 0204 0206 1601 1602	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
19	ГОСТ 32190 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб.	Масла растительные	10.41.59.155 10.41.29	151211910 1507 1508 1515	Отбор проб	-
20	ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия. п.5.	Соль поваренная пищевая	10.84.30	25010091 2501009110 2501009190 2501009900	Составление выборки пищевой продукции для определения качества	-
21	ГОСТ Р 51850 Продукция комбикормовая. Правила приемки. Упаковка, транспортирование и хранение. п.3.	Продукция комбикормовая	10.91.10.180 10.91.10.181 10.91.10.182 10.91.10.185 10.91.10.189	2309	Составление выборки продукции для определения качества	-
22	ГОСТ Р 54349 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки. п.4.6.	Мясо и субпродукты птицы	10.12.2 10.12.4	0207	Отбор проб	-
23	ГОСТ Р ИСО 1839 Чай. Отбор пробы для анализа.	Чай	10.83.13.110 10.83.13.120 10.83.13.130	090210000 090210001 090230000 0902300001	Отбор проб	-
24	ГОСТ ISO 6497 Корма. Отбор проб.	Корма	10.91.10 10.92.10	2309	Отбор проб	-
25	МУК 4.2.1122-02 Организация контроля и методы выявления бактерий <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> в пищевых продуктах. п.5.	Пищевые продукты	71.20.11 71.20.11.110	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
26	Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства № 5048-89. п.1 п.1.3.,п.2	Продукция растениеводства	10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.2 10.39.21.110 01.13	-	Отбор проб Содержание нитратов	- -
27	Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллёзе животных № 13-7-2/1428 1998 г. п.2,п.3,	Мясо свинины	10.11.12 15.11.14	0203	Отбор проб Микроскопия	- не обнаружена/обнаружена личинка капсульных или безкапсульных трихинелл
28	Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая). 1988 г. п.2, п.2.2.,пп.3-5.1, п.6	Морская рыба и рыбная продукция	10.20.13.120 10.20.13.121 10.20.13.122 10.20.1	0302 0303	Отбор проб Внешний осмотр Жизнеспособность личинок гельминтов	- - наличие/отсутствие жизнеспособности личинок гельминтов
29	ГОСТ 1016 Консервы. Овощи фаршированные в томатном соусе. Технические условия. п.3.2;	Консервы. Овощи фаршированные в томатном соусе	10.85.13.000	2001 2004 2005	Посторонние примеси	- -

1	2	3	4	5	6	7
30	ГОСТ 1084 Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия. п.5.2.1-5.2.5	Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные	15.20.13.364 15.20.13.140 15.20.13.141 15.20.13.142 15.20.13.143 15.20.13.144 15.20.13.145	160413 1604129100	Внешний вид разделки	неразделанном/ разделанном виде
31	ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия. п.5.2.2.1-5.2.2.12 Приложение А	Рыба мороженая	10.20.13	0303	Вид разделки	разделанная/ неразделанная
32	ГОСТ 7698 Крахмал. Правила приемки и методы анализа.	Крахмал	10.62 2	1108	Подготовка проб Внешний вид, цвет, вкус Массовая доля влаги	- Свойственный / не свойственный для данного вида продукта
33	ГОСТ 12576 Сахар. Методы органолептического анализа. п.7; п.8.	Сахар	10.81.12.110 10.81.12.120	1701	Внешний вид и цвет Вкус и запах Сыпучесть Чистота раствора	свойственный/ несвойственный - -
34	ГОСТ 13340.1 Овощи сушеные. Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости. п.2; п.7; п.8.	Овощи сушеные	10.39.13.000	0712 0712200000 071290	Форма Размер Массовая доля дефектных овощей	- - -

1	2	3	4	5	6	7
35	ГОСТ 13341 Овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб.	Овощи сушеные	10.39.13.000	0712 0712200000 071290	Подготовка мпроб Внешний вид Цвет Консистенция Запах и вкус Форма и размеры частиц Развариваемость	- - - - - -
36	ГОСТ 15113.0 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб	Концентраты пищевые	10.89.19.110 10.89.19.230	2101 2104	Отбор проб Подготовка проб	- -
37	ГОСТ 15113.3 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии. пп.1-3	Концентраты пищевые	10.89.19.110 10.89.19.230	2101 2104	Внешний вид Консистенция Цвет Вкус Запах Аромат Готовность концентрата к употреблению	Свойственный / не свойственный для данного вида продуктов - - -
38	ГОСТ 16080 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия. п.4.	Лососи дальневосточные соленые	10.20.23.120	1604201000	Вид разделки	разделанная/неразделанная

1	2	3	4	5	6	7
39	ГОСТ 16270 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия.	Яблоки свежие ранних сроков созревания	01.24.10. 01.24.10.000.	080810	Отбор проб Внешний вид Запах Вкус Наличие больных и поврежденных плодов Размер плодов Зрелость Содержание каждой фракции с отклонениями (механические повреждения, повреждения вредителями и болезнями)	- соответствует/ не соответствует наличие/ отсутствие - -
40	ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия.	Морковь столовая свежая	01.13.41.110	0706100001	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Наличие больных и поврежденных корнеплодов Содержание корнеплодов каждой фракции с отклонениями Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	- соответствует/ не соответствует - наличие/ отсутствие - наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
41	ГОСТ 1722 Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия. (кроме п.3.2)	Свекла столовая свежая	01.13.49.110	0706909001	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Внутреннее строение Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Наличие больных и поврежденных корнеплодов Содержание корнеплодов каждой фракции с отклонениями	- соответствует/ не соответствует - - наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие
42	ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия.	Лук репчатый свежий	01.13.43.110	0703101900	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру Наличие луковиц с механическими повреждениями, зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями, поврежденных сельскохозяйственными	- соответствует/ не соответствует - наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					вредителями, подмороженных, проросших, гнилых и запаренных, наличие посторонней примеси и сельскохозяйственных вредителей Содержание земли, прилипшей к луковицам	наличие/ отсутствие
43	ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия.	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704901001	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Плотность кочана Зачистка кочана Длина кочерыжки над кочаном Наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов Содержание каждой фракции с повреждениями и загрязнениями	- соответствует/ не соответствует - - - наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие
44	ГОСТ 1726 Огурцы свежие. Технические условия.	Огурцы свежие	01.13.32.000	0707000502 0707000503 0707000504 0707000505	Отбор проб Внешний вид Внутреннее строение Вкус и запах Размер плодов Наибольший	- соответствует/ не соответствует - - -

1	2	3	4	5	6	7
					<p>поперечный диаметр Содержание загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами Содержание земли, прилипшей к плодам</p>	<p>наличие/ отсутствие</p> <p>наличие/ отсутствие</p>
45	<p>ГОСТ 1750 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний. (кроме п.2.1.)</p>	Фрукты сушеные	10.39.25.130	0813	<p>Отбор проб Внешний вид Форма Размер Цвет Запах Вкус Консистенция Массовая доля плодов других видов однородных по цвету и размеру Количество плодов в 1 кг. Массовая доля дефектных плодов, плодов поврежденных</p>	<p>- соответствует/ не соответствует -//- -//- -//- -//- - - - обнаружено/ не обнаружено</p>

1	2	3	4	5	6	7
					сельскохозяйственными вредителями и болезнями с механическими повреждениями Массовая доля примесей растительного происхождения и других посторонних примесей Зараженность вредителями хлебных запасов	обнаружено/ не обнаружено наличие/ отсутствие
46	ГОСТ 17660 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия. п. 4.-4.3.2	Рыба специальной разделки мороженая	15.20.12.120	0303	Внешний вид наружные повреждения разделка консистенция (после размораживания) запах (после размораживания)	- - - -
47	ГОСТ 18488 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия. п. 4.2.5	Концентраты пищевые сладких блюд	10.89.19.230	2101 2106	Плесень	обнаружено/ не обнаружено
48	ГОСТ 21713 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия.	Груши свежие поздних сроков созревания	01.24.21.000	080830 0808309000	Отбор проб Внешний вид Зрелость Размер по наибольшему поперечному диаметру Зрелость	- соответствует/ не соответствует -//-

1	2	3	4	5	6	7
					Механические повреждения в местах назначения Повреждения вредителями и болезнями Допускаемые отклонения при реализации плодов после хранения в период с декабря до июня месяца	-//- наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие обнаружено/ не обнаружено
49	ГОСТ 21714 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия.	Груши свежие ранних сроков созревания	01.24.21.000	080830 0808309000	Отбор проб Внешний вид Зрелость Размер по наибольшему поперечному диаметру Механические повреждения в местах назначения Повреждения вредителями и болезнями Загнившие плоды	- соответствует/ не соответствует -//- наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие
50	ГОСТ 34340 Персики и нектарины. Технические условия.	Персики и нектарины	01.24.25.000 01.24.26.000	080930 0809309000 08093013434 0000	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Степень зрелости Наличие больных, с повреждениями, с излишней внешней влажностью	- свойственный/ несвойственный - наличие/ отсутствие -

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля фракций с различными дефектами	
51	ГОСТ 26312.2 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев.	Крупа	10.61.31 10.61.32	1103	Цвет Запах Вкус Развариваемость крупы (гречневой)	свойственный/ несвойственный - -
52	ГОСТ 28283 Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха.	Молоко коровье	01.41.20.110	0401	Цвет Консистенция Вкус Запах	свойственный/ несвойственный -/- -/-
53	ГОСТ 28875 Пряности. Приемка и методы анализа. п. 2.1., п.2.2; 3.2; п.3.3.	Пряности	10.84.22.110 10.84.22.120	0904 0910	Отбор проб Внешний вид Запах Вкус Массовая доля влаги Массовая доля примесей растительного происхождения Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью Крупность помола: массовая доля продукта проходящего через сито № 045 массовая доля продукта	- соответствует/ не соответствует - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					проходящего через сито № 095 Массовая доля мелочи (мелких и дробленых плодов) проходящих через сито № 03 Гнилые плоды Зараженность вредителями хлебных запасов	- наличие/отсутствие наличие/отсутствие
54	ГОСТ 29245 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей. п.3;п.3.5, п.4; п.5; п.6.	Консервы молочные	10.51.56.200	0402 0403 0404	Внешний вид, герметичность тары и состояние внутренней поверхности металлических банок Внешний вид и консистенция Цвет Вкус и запах	соответствует/ не соответствует - - - - -
55	ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия. п.5.1.2., п.7.2.	Молоко питьевое	10.51.11.110	0401	Внешний вид Цвет Консистенция	- - -
56	ГОСТ 31453 Творог. Технические условия. п.5.1.2; п.7.2.	Творог	10.51.40.300	0406102002 0406102003	Внешний вид и консистенция Вкус и запах Цвет	- - - -
57	ГОСТ 31454 Кефир. Технические условия	Кефир			Вкус и запах Цвет Консистенция и внешний вид	- - -
58	ГОСТ 31499 Консервы мясные фаршевые. Технические условия. п.7.9.	Консервы мясные фаршевые	10.13.15.113	1602	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие

1	2	3	4	5	6	7
59	ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия. п.7.2, п.7.3., п.7.4	Яйца куриные пищевые	01.47.21.000	0407110000	Отбор проб Внешний вид скорлупы, состояние воздушной камеры и положение желтка, Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка Масса яиц	- - -
60	ГОСТ 31688 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия. п.7.5.	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51.56.200	040291 0402911000 0402913000	Массовая доля сухого молочного остатка	-
61	ГОСТ 31703 Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Общие технические условия. п.5.1.2	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	10.51.56.330	040410	Вкус и запах Внешний вид и консистенция Цвет	соответствует/ не соответствует - -
62	ГОСТ 31712 Джемы. Общие технические условия. п.7.5.	Джемы	10.39.22.110	200710	Посторонние примеси	наличие/отсутствие
63	ГОСТ 31713 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. п.7.4.	Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке	10.39.18.110	2001100000 2001909709	Посторонние примеси	наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
64	ГОСТ 31720 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа. п.4.1.9; п.4.4; п.4.3. п.5;	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12.111 10.89.12.11210 .89.12.119	0408	Отбор проб Внешний вид Цвет Текстура Консистенция Запах Вкус Флейвор	- соответствует/ не соответствует - - - -
65	ГОСТ 32100 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия. п.7.8.	Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые	10.32.1	2009	Посторонние примеси	наличие/отсутствие
66	ГОСТ 32101 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. п.7.9.	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима	10.32.1	2009	Посторонние примеси	наличие/отсутствие
67	ГОСТ 32104 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. п.7.10.	Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные	10.32.1	2009	Посторонние примеси	наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
68	ГОСТ 32105 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. п.7.9.	Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные	10.32.1	2009	Посторонние примеси	наличие/отсутствие
69	ГОСТ 32125 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия. п.7.9.	Консервы мясные. Мясо тушеное	15.88.10.121	1602	Посторонние примеси	наличие/отсутствие
70	ГОСТ 32189 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля. п.5.1.п.5.2; п.5.3., п.5.4-5.7., п.5.10	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42.10.110 10.42.10.111 10.42.10.112 10.42.10.132 10.42.10.141 10.42.10.142 10.42.10.143	1506 1516 1517	Отбор проб Подготовка проб Прозрачность твердого жира Консистенция Запах Вкус Цвет Массовая доля влаги	- - - - - - -
71	ГОСТ 32260 Сыры полутвердые. Технические условия. п.7.5.Приложение А	Сыры полутвердые	10.51.40.12	0406	Внешний вид Запах и вкус Консистенция Рисунок Цвет	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
72	ГОСТ 32284 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия.	Морковь столовая свежая	01.13.41.110	0706100001	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Размер корнеплодов по длине Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвлённых, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 70 мм. Механические повреждения, болезни	- соответствует/ не соответствует - - наличие/отсутствие
73	ГОСТ 32285 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.	Морковь столовая свежая	01.13.49.110	0706909001	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Внутреннее строение Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных,	- соответствует/ не соответствует - - - наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					загнивших Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием	-
74	ГОСТ 32572 Чай. Органолептический анализ.	Чай	10.83.13.110 10.83.13.120 10.83.13.130	090210000 090210001 090230000 090230001	Внешний вид настоя чая Аромат и вкус настоя чая Цвет разваренного чайного листа Внешний вид чая	- - - -
75	ГОСТ 32775 Кофе жареный. Общие технические условия. Приложение Б.	Кофе жареный	10.83.11.120	090121000	Внешний вид Цвет Вкус Аромат	- - - -
76	ГОСТ 32787 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) Абрикосы свежие. Технические условия. п.9.	Абрикосы свежие	01.24.23.000	0809100000	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Степень зрелости Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорт, но соответствующих более низкому сорту Массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр	- соответствует/ не соответствует - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					<p>которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице</p> <p>Наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых.</p> <p>Наличие минеральных и посторонних примесей</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности</p>	<p>наличие/ отсутствие</p> <p>наличие/ отсутствие</p> <p>наличие/ отсутствие</p>
77	<p>ГОСТ 32876</p> <p>Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия. п.7.8.</p>	<p>Продукция соковая.</p> <p>Сок томатный</p>	<p>10.32.11.110</p> <p>10.32.11.120</p>	200950	Посторонние примеси	Наличие/ отсутствие
78	<p>ГОСТ 33741</p> <p>Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.</p>	<p>Консервы мясные и мясосодержащие</p>	<p>10.13.15.110</p> <p>10.13.15.119</p> <p>10.13.15.120</p>	1602	<p>Внешний вид</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Консистенция</p> <p>Посторонние примеси</p> <p>Массовая доля составных частей:</p> <p>Массовая доля желе</p> <p>Массовая доля соуса</p> <p>Массовая доля мяса и жира</p> <p>Массовая доля мяса</p> <p>Массовая доля жира</p>	<p>соответствует/ не соответствует</p> <p>-</p> <p>Наличие/ отсутствие</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

1	2	3	4	5	6	7
79	ГОСТ 33770 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей. п.3.3; п.4.	Соль пищевая	10.84.30	25010091 2501009110 2501009190 2501009900	Отбор проб Подготовка проб Внешний вид Цвет Вкус Запах	- - Свойственный/ не свойственный для данного вида продукта
80	ГОСТ 3622 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.	Молоко и молочные продукты	10.51.11	0401 0402 0403 0405 0406	Отбор проб Подготовка проб	- -
81	ГОСТ 34307 Плоды цитрусовых культур. Технические условия.	Апельсины	01.23.13.000	080510 0805102000 0805108000	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Массовая доля плодов не соответствующих данному товарному сорту Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки Наличие плодов загнивших, заплесневевших, давленных, подмороженных, зеленых, с признаками сморщивания и обезвоживания, с повреждениями,	- соответствует/ не соответствует - - наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					затрагивающими мякоть плода Наличие больных, с повреждениями Посторонняя примесь	наличие/отсутствие наличие/отсутствие
82	ГОСТ 5472 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности.	Масла растительные	10.41.59.155	151211910 1507 1508 1515	Прозрачность Запах Вкус	- свойственный/ несвойственный
83	ГОСТ 5897 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.	Изделия кондитерские	10.82.13. 10.82.22.111. 10.82.23.120. 10.72.12. 10.72.12.120. 10.72.19.110	1704907500 1805000000 1806 1806905001 1905	Внешний вид Вкус и аромат Вкус и запах Поверхность Цвет Форма Размеры Вид на изломе	свойственный/несвойственн ый - - - - - -
84	ГОСТ 5472 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности.	Масла растительные	10.41.59.155	151211910 1507 1508 1515	Прозрачность Запах Вкус	- - -
85	ГОСТ 5897 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей. п.2.	Изделия кондитерские	10.82.13. 10.82.22.111 10.82.23.120 10.72.12. 10.72.12.120 10.72.19.110	1704907500 1805000000 1806 1806905001 1905	Внешний вид Вкус и аромат Вкус и запах Поверхность Цвет Вид на изломе Форма Размеры	- - - - - - - -
86	ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб. п.3.	Изделия кондитерские	10.82.13.000 10.82.22.111 10.82.23.120 10.72.12. 10.72.12.120 10.72.19.110	1704907500 1805000000 1806 1806905001 1905	Отбор проб Подготовка проб	- -

1	2	3	4	5	6	7
87	ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия. п.3, п.3.1 и п.3.2.	Виноград сушеный	10.39.25.131	080620 0806201000 0806203000 0806209000	<p>Масса 100 грамм ягод</p> <p>Массовая доля тощих недоразвитых ягод</p> <p>Массовая доля ягод с плодоножкой в готовом продукте</p> <p>Массовая доля сухих растворимых веществ в готовом продукте</p> <p>Массовая доля ягод другого цвета</p> <p>Массовая доля других видов сушёного винограда</p> <p>Массовая доля механически поврежденных ягод</p> <p>Массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения</p> <p>Массовая доля ягод с плодоножкой в готовом продукте</p>	- - - - - - - - -
88	ГОСТ 7177 (UNECE STANDARD FFV-37:2012) Арбузы продовольственные свежие. Технические условия. п.6 и п.7.	Арбузы продовольственные свежие	01.13.21.000	0807110000	<p>Отбор проб</p> <p>Внешний вид</p> <p>Запах и вкус</p> <p>Состояние плодов</p> <p>Зрелость плодов</p> <p>Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов</p>	- соответствует/ не соответствует - - Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, незрелых и перезрелых, поврежденных болезнями Массовая доля плодов с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции	-
89	ГОСТ 7178 (UNECE STANDARD FFV-23:2012) Дыни свежие. Технические условия. п.6. и п.7.	Дыни свежие	01.12.12.141	0807190000	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Состояние плодов Зрелость плодов Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, дынь, мякоть которых повреждена сельскохозяйственными вредителями, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, незрелых и перезрелых, пораженных антракнозом Массовая доля плодов с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции	- соответствует/ не соответствует - - Наличие/ отсутствие -

1	2	3	4	5	6	7
90	ГОСТ 7194 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества. п.2.	Картофель свежий	01.13.51.110 01.13.51.120	0701905000 0701909000	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру Наличие клубней с нарастаниями, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезни Наличие земли, прилипшей к клубням	- соответствует/ не соответствует - - Наличие/ отсутствие Наличие/ отсутствие
91	ГОСТ 7269 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.	Мясо	10.11 10.12	0202 0203 0204 0206	Отбор проб Показатели свежести мяса: Внешний вид Цвет Консистенция Запах Состояние жира Состояние сухожилий	- свежее, сомнительной свежести, несвежее
92	ГОСТ 7448 Рыба соленая. Технические условия. п.5.2.3.1-5.2.3.23 Приложение А	Рыба соленая	10.20.23.120 10.20.23.121	0305519000	Разделка рыб	-

1	2	3	4	5	6	7
93	ГОСТ 7694 Консервы. Маринады фруктовые. Общие технические условия. п.5.5, п. 7.4.	Консервы. Маринады фруктовые	10.39.25.120	2001909709	Посторонние примеси	отсутствие / наличие
94	ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия.	Чеснок свежий	01.13.42.000	0703200000	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру Наличие поврежденных болезнями и вредителями и загрязненных луковиц Наличие клеща и нематод Примеси Длина стрелок и листьев Содержание луковиц каждой фракции Содержание земли, прилипшей к луковицам	- соответствует/ не соответствует - Наличие/ отсутствие Наличие/ отсутствие Наличие/ отсутствие - Наличие/ отсутствие Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
95	ГОСТ 8285 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания. пп 2.1, п.2.2, п.2.3; п. 2.4.2. и п.2.4.3,	Жиры животные топленые	10.11.50.111 10.11.50.121 10.11.50.131	150210 150290	Отбор проб Подготовка проб Прозрачность в расплавленном состоянии Консистенция Запах Вкус Цвет Кислотное число Перекисное число Массовая доля влаги	- - - - - - -
96	ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию.	Продукты пищевые консервированные	10.13.15 10.20.25	1602 2001 2002 2004 2005 2006 2007	Отбор проб Подготовка проб	- -
97	ГОСТ 8756.1 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей.	Продукты пищевые консервированные	10.13.15 10.20.25	2001 2002 2004 2005 2006 2007	Подготовка проб Внешний вид Консистенция Качество заливки Цвет Запах и вкус Аромат Количество фаршированных плодов Массовая доля плодов, овощей по отношению к массе нетто	- соответствует/ не соответствует - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля зелени, пряных растений и пряностей по от- ношению к массе нетто Массовая доля жидкой части по отношению к массе нетто Массовая доля плодов, ягод и их смеси по отношению к массе нетто Массовая доля сока и (или) пюре	- - -
98	ГОСТ 8756.18 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары.	Продукты пищевые консервированные	10.13.15 10.20.25	1602 1604 2001 2002 2004 2005 2006 2007	Внешний вид, герметичность тары	-
99	ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия. п.6.4.	Масло кукурузное	10.62.14.110 10.62.14.120	1515211000	Вкус	-
100	ГОСТ 9936 Консервы мясные стерилизованные. Завтрак туриста. Технические условия. п.6.10.	Консервы мясные стерилизованные	10.13.15.110	1602	Посторонние примеси	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
101	ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки.	Мясо и мясные продукты	10.11.3 10.12.2 10.12.4	0202 0203 0204 0206 1601 1602	Внешний вид Форма Цвет Состояние поверхности Запах (аромат) Вкус Консистенция Размер и вязка батонов Вид на разрезе Сочность	соответствует/ не соответствует - - - - - - -
102	ГОСТ 10907 Изделия макаронные с мясом. Технические условия. п.3.6.	Изделия макаронные с мясом	10.73.11	1902	Посторонние примеси	Наличие/ отсутствие
103	ГОСТ Р 50364 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. п.3.5.	Концентраты пищевые	10.83.12.120	210111001	Внешний вид Цвет Вкус и аромат	соответствует/ не соответствует -
104	ГОСТ Р 51493 Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия.; п.4.3.1,п.6.5.1; п.6.5.2; п.6.5.3.	Рыба разделанная и неразделанная	15.20.12.120 10.20.13.121	0303	Масса нетто Подготовка проб Разделка Консистенция после варки	- - - -
105	ГОСТ Р 51494 Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия. п. 6.4.2, п.6.4.3., п.7.4	Филе из океанических и морских рыб мороженое	10.20.14.120	0304	Вкус и запах Наличие паразитов Посторонние примеси Наличие костей	- - Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
106	ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия.	Лук репчатый свежий	01.13.43.110	0703101900	Отбор проб Внешний вид Степень зрелости и состояние луковиц Наличие луковиц проросших, гнилых, испорченных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями Наличие посторонней примеси и сельскохозяйственных вредителей Запах и вкус Зараженность болезнями Массовая доля каждой фракции с отклонениями	- - - - Отсутствие/ наличие Отсутствие/ наличие Соответствует/ не соответствует Отсутствие/ наличие Отсутствие/ наличие
107	ГОСТ 7176 Картофель продовольственный. Технические условия.	Картофель продовольственный	01.13.51.110 01.13.51.120	0701905000 0701909000	Отбор проб Внешний вид Вид внутренней части клубня Запах и вкус Массовая доля клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы,	- - - соответствует/ не соответствует -

1	2	3	4	5	6	7
					<p>трещины, вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм; повреждения сельскохозяйственными вредителями (проволочником более одного хода) в совокупности Массовая доля клубней с израстаниями, наростами, позеленевших на площади более 2 см, но не более 1/4 поверхности клубня, в совокупности Массовая доля клубней, пораженных паршой или оспорозом при поражении более 1/4 поверхности клубня Массовая доля посторонней примеси Наличие клубней, позеленевших на площади более 1/4 поверхности, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья",</p>	- -

1	2	3	4	5	6	7
					клубней раздавленных, половинок и частей клубня, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой Массовая доля клубней, соответствующих требованиям (серые, синие или черные пятна под кожурой, глубиной не более 5 мм пораженные ржавой (железистой) пятнистостью	Наличие/ отсутствие - -
108	ГОСТ 18316 Консервы. Первые обеденные блюда. Технические условия. п.7.10	Консервы. Первые обеденные блюда.	10.13.15.127	1904908000	Посторонние примеси	Наличие/ отсутствие
109	ГОСТ 18224 Консервы. Вторые обеденные блюда. Технические условия. п.7.10	Консервы. Вторые обеденные блюда	10.13.15.128	1904908000	Посторонние примеси	Наличие/ отсутствие
110	ГОСТ 28589 Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия. п.7.10	Консервы мясные.	10.13.15.114	1602	Посторонние примеси	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
111	ГОСТ Р 51809 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704901001	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Плотность кочана Зачистка кочана Наличие кочанов с механическими повреждениями Повреждения с/х вредителями Наличие загнивших, мороженных и запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) Содержание кочанов с отклонениями по качеству и массе по каждой фракции	- соответствует/ не соответствует - наличие /отсутствие наличие /отсутствие наличие /отсутствие
112	ГОСТ Р 52054 Молоко коровье сырое. Технические условия. п.4.8; п.6.2.	Молоко коровье сырое	01.41.20.110 10.51.11.110	0401	Внешний вид Цвет Консистенция	- - -
113	ГОСТ Р 51944 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы. п. 3.2, п.6.1.-п.6.11.	Мясо птицы	10.12.2	10.12.2	Отбор проб Внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшинной	- соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
					полости Мышцы на разрезе Запах Прозрачность и аромат бульона Температура в толще	- - - от минус 25 ⁰ до 0 ⁰ С
114	ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия.п.7.4	Масло сливочное	10.51.30.100	040510	Вкус и запах Консистенция и внешний вид Цвет	соответствует/ не соответствует -//-
115	ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия. п.7.3.Приложение Б	Масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30.100 10.51.30.110 10.51.30.111 10.51.30.200 10.51.30.210 10.51.30.211	040510 0405109000 040520 0405909000	Вкус и запах Консистенция и внешний вид Цвет	соответствует/ не соответствует -//-
116	ГОСТ Р 52477 Консервы. Маринады овощные. Технические условия. п.7.3	Консервы. Маринады овощные	10.39.18.110	2001	Посторонняя примеси	наличие /отсутствие
117	ГОСТ Р 53958 Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия. п. 7.5.	Консервы натуральные. Кукуруза сахарная	10.39.17.190	2005800000	Посторонние примеси	наличие /отсутствие
118	ГОСТ Р 54050 Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия. п. 7.6.	Консервы натуральные. Горошек зеленый	10.39.17.190	2005400000	Посторонние примеси	наличие /отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
119	ГОСТ Р 54315 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия. п.9.4.	Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах	10.11.31. 10.11.31.110. 10.11.31.120.	0202 020210000	Температура в толще тканей	от минус 25 ⁰ С до 0 ⁰ С
120	ГОСТ Р 54339 Продукты молокосодержащие сквашенные. Общие технические условия. п.7.2.	Продукты молочносодержащие сквашенные	10.39.16.000	0403	Внешний вид и консистенция Вкус и запах Цвет	соответствует/ не соответствует - -
121	ГОСТ Р 54340 Продукты молочные и молочные составные сквашенные. Общие технические условия. п.7.2.	Продукты молочносодержащие сквашенные	10.51.52.100	0403	Внешний вид и консистенция Вкус и запах Цвет	соответствует/ не соответствует - -
122	ГОСТ 34314 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия.	Яблоки свежие	01.24.10. 01.24.10.000.	080810	Отбор проб Внешний вид запах и вкус Степень зрелости и состояние плодов Площадь окрашенной поверхности Наличие дефектов, шероховатого побурения кожицы, состояние мякоти, Наличие сорной	- соответствует/ не соответствует - - наличие/отсутствие наличие/

1	2	3	4	5	6	7
					примеси, сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных Диаметр плодов Состояние мякоти Массовую долю каждой фракции свежих яблок с отклонениями по качеству и размерам	отсутствие - - - -
123	ГОСТ Р 55333 Консервы мясорастительные. Технические условия. п.6.9.	Консервы мясорастительные	10.13.15.140	1602909900	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
124	ГОСТ Р 55336 Консервы мясные паштетные. Технические условия. п.6.9.	Консервы мясные паштетные	10.13.15.114	1602	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
125	ГОСТ Р 55477 Консервы мясные из субпродуктов. Технические условия. п.7.9.	Консервы мясные из субпродуктов	10.13.15	160220 160239 1602209000	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
126	ГОСТ Р 55759 Консервы мясные кусковые. Технические условия.; п.6.10.	Консервы мясные кусковые	10.13.15.111	1602	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
127	ГОСТ 34298 Томаты свежие. Технические условия.	Томаты свежие	01.13.34.000	0702	Отбор проб Внешний вид Состояние плодов Запах и вкус Массовая доля (количество) плодов томатов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту Массовая доля плодов, отпавших от кистей (для кистей томатов) Наличие сельскохозяйственных вредителей Наличие плодов зеленых, мятых, перезревших, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных с солнечными ожогами, с прилипшей землей Наличие посторонней примеси	- соответствует/ не соответствует - наличие/ отсутствие - наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
128	ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия. п.7; п.4.1.	Пряности	15.87.20.115	0904	Запах Вкус	- - -
129	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ВСЭ мяса и мясных продуктов. п.10.10.	Мясо и мясные продукты	01.62.10	020110000 020311000 0204210000 0206	Показатели свежести мяса	свежее сомнительной свежести несвежее
130	«Правила ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков» 1988г.	Пресноводная рыба и раки	01.62.10	0302 0302118000 0306119000	Характеристика и значение органолептических показателей.	-
131	Ветеринарно-санитарные требования к качеству кормов для непродуктивных животных от 15 июля 1997 г. № 13-7-2-1010.	Корма для непродуктивных животных	10.92.10	230910	Внешний вид Цвет Запах Размер гранул	Соответствует – не соответствует данному виду корма
132	ГОСТ 10114 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости.	Изделия кондитерские мучные	10.72.12.110 10.72.12.120 10.72.12.140	190520 190531 1905311900 1905904500	Намокаемость	-
133	ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала. п.1.2, п. 5 и п.7.	Продукты мясные	10.13.1	1601 1602	Подготовка проб Массовая доля крахмала	- -

1	2	3	4	5	6	7
134	ГОСТ 12231 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей. п.4.	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые	10.41.59.155 10.41.29	151211910 1507 1508 1515	Массовая доля овощей (плодов) по отношению к массе нетто Массовая доля зелени, пряных растений и пряностей	- -
135	ГОСТ 12571 Сахар. Метод определения сахарозы.	Сахар	10.81.12.110 10.81.12.120	1701	Массовая доля сахарозы	-
136	ГОСТ 13340.2 Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов. п.3; п.4.	Овощи сушеные	10.39.13.000	0712 0712200000 071290	Массовая доля металлических примесей Заражённость вредителями хлебных запасов	- -
137	ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса.	Рыба	10.20.13 10.20.23.110 10.20.23.120 10.20.23.122 10.20.23.123	0302 0303	Длина и масса	-
138	ГОСТ Р 54729 Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли влаги термogrавиметрическим методом.	Соль поваренная	10.84.30	25010091 2501009110 2501009190 2501009900	Массовая доля влаги	-
139	ГОСТ 13928 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу. п.3.	Молоко и сливки заготавливаемые	01.41.20.110 10.51.12.110.	0401	Подготовка проб	-

1	2	3	4	5	6	7
140	ГОСТ 13979.4 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	01.41.41. 10.84.12.170	2103301000 2304 23052306	Цвет Запах Количество темных включений	-
141	ГОСТ 15113.2 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов. п.4.и п.5	Концентраты пищевые	10.89.19.110 10.89.19.230	2101 2104	Содержание металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении) Массовая доля металломагнитных примесей Посторонние примеси и вредители Посторонние примеси, заражённость вредителями,	- отсутствие / наличие отсутствие/ наличие
142	ГОСТ 15113.4 Концентраты пищевые. Методы определения влаги. п.2.	Концентраты пищевые	10.89.19.110 10.89.19.230	2101 2104	Массовая доля влаги	-
143	ГОСТ 15113.5 Концентраты пищевые. Методы определения кислотности. п.2.	Концентраты пищевые	10.89.19.110 10.89.19.230	2101 2104	Массовая доля титруемых кислот	-
144	ГОСТ 15979 Фасоль стручковая консервированная. Технические условия. п.2.4.	Фасоль стручковая консервированная	10.39.15.000	2005590000	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
145	ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия. п.1.1, п.2.3, п.3.1, п.3.3; п.3.4. (кроме п.4)	Лист лавровый сухой	10.84.23.164	0910995000	Отбор проб Внешний вид Запах Вкус Длина листа Содержание жёлтых и ломаных листьев, со следами повреждений вредителями (насекомыми) пищевых товаров и сажистым грибком (чернью) Содержание минеральной и органической примесей	- - - - - -
146	ГОСТ 18611 Консервы. Овощи резанные в томатном соусе. Общие технические условия. п.3.2.	Консервы. Овощи резанные в томатном соусе	10.85.13.000	2001 2004 2005	Посторонние примеси	отсутствие/наличие
147	ГОСТ 1936 Чай. Правила приемки и методы анализа. п.2.5; п.2.8.	Чай	10.83.13.110 10.83.13.120 10.83.13.130	090210000 090210001 090230000 0902300001	Массовая доля влаги Поражение плесенью Прочие посторонние примеси	- отсутствие/наличие отсутствие / наличие
148	ГОСТ 20221 Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле.	Консервы рыбные	10.20.25.110	1604	Массовая доля отстоя в масле	-
149	ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести. п.6	Мясо	10.11 10.12	0202 0203 0204 0206	Количество летучих жирных кислот	от 0,3мг до 18,0 КОН

1	2	3	4	5	6	7
150	ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов. п.3.	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10.13.15.110 10.13.15.140	2001 2002 2004 2005 2007 2008 2009 1602	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-
151	ГОСТ 26188 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения рН.	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10.13.15.110 10.13.15.140	2001 2002 2004 2005 2007 2008 2009 1602	рН	от 2 до 12 включ. ед. рН
152	ГОСТ 26312.3 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов.	Крупа	10.61.31 10.61.32	1103	Выделение навески для исследования Заражённость вредителями хлебных запасов.	- отсутствие / наличие
153	ГОСТ 26312.4 Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра.	Крупа	10.61.31 10.61.32	1103	Выделение навески для исследования Крупность и номер помола Доброкачественность ядра Испорченные ядра Нешелушёные зёрна Мучка, сечка Сорная примесь Посторонние примеси	- - - - - отсутствие / наличие

1	2	3	4	5	6	7
154	ГОСТ 26312.7 Крупа. Метод определения влажности.	Крупа	10.61.31 10.61.32	1103	Выделение навески для исследования Влажность	- -
155	ГОСТ 26323 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения. п.4.	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	2001 2002 2004 2005 2007 2008 2009	Массовая доля примесей растительного происхождения	-
156	ГОСТ 26593 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа.	Масла растительные	10.41.59.155 10.41.29	151211910 1507 1508 1515	Подготовка проб Перекисное число	- - -
157	ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25	1604 1605	Подготовка проб Внешний вид Цвет Запах и вкус Консистенция Длина Порядок укладывания Массовая доля составных частей и массы нетто: Массовая доля печени Массовая доля рыбы Массовая доля заливки Массовая доля томатного соуса Массовая доля масла	- Свойственный /не свойственный - - - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
158	ГОСТ 26808 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ. п.2 (кроме п.3)	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25.110 10.20.25.120	0303 0304 0305 0308	Массовая доля сухих веществ	-
159	ГОСТ 26809.1 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты. п.6.	Молоко и молочная продукция	10.51.11. 10.51.12. 10.51.22.110. 10.51.22.130. 10.51.40.300. 10.51.51.110. 10.51.51.116. 10.51.51.120. 10.51.51.130. 10.51.52.113. 10.51.52.114. 10.51.52.120. 10.51.56.220.	0401 0402 0403 0405 0406	Подготовка проб	-
160	ГОСТ 26809.2 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты.	Молоко и молочная продукция	10.51.30 10.51.40	0401 0402 0403 0405 0406	Подготовка проб Отбор проб	- -

1	2	3	4	5	6	7
161	ГОСТ 27082 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности. п.4 (кроме п.5).	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20.25.110 10.20.25.120 10.20.34.120	1604 1605	Общая кислотность	-
162	ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли .	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25	1604 1605	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-
163	ГОСТ 33977 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общего содержания сухих веществ. п.4; п.5.	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39	2001 2002 2004 2005 2007 2008 2009	Подготовка проб Массовая доля сухих веществ Массовая доля влаги	- - -
164	ГОСТ 29299 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита.	Мясо и мясные продукты	10.11.3 10.12.2 10.12.4	0202 0203 0204 0206 1601 1602	Подготовка проб Массовая доля нитрита натрия	- -
165	ГОСТ 29246 Консервы молочные сухие. Методы определения влаги.	Консервы молочные сухие	10.51.56.200	040210	Массовая доля влаги	-
166	ГОСТ 29247 Консервы молочные. Методы определения жира.	Консервы молочные	10.51.56.200	0402 0403 0404	Массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
167	ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов. п.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39	2001 2002 2004 2005 2007 2008 2009	Подготовка проб Содержание нитратов	- -
168	ГОСТ 30305.1 Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги. п.4.	Консервы молочные сгущенные	10.51.51	0402	Массовая доля влаги	-
169	ГОСТ 30305.2 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод).	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51.51 10.51.56.220	0402	Массовая доля сахарозы	-
170	ГОСТ 30305.3 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности. (кроме п.4)	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51.51 10.51.56.220	0402	Кислотность	-
171	ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия. п.7.7.	Молоко питьевое	10.51.11.110	0401	СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток)	-

1	2	3	4	5	6	7
172	ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия. п.8.2.2.	Свинина в тушах и полутушах	15.11.14.111	020321 020321100 0203211001	Составление выборки пищевой продукции для определения качества	-
173	ГОСТ 31688 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия. п.7.9.	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51.51	0402	Кислотность молочной кислоты	-
174	ГОСТ 31712 Джемы. Общие технические условия. п.7.5	Джемы	10.39.22.11	200710	Посторонние примеси	отсутствие/наличие
175	ГОСТ 31713 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. п.7.5.	Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке	10.39.18.110	2001100000 200190970	Посторонние примеси	отсутствие/наличие
176	ГОСТ 31930 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги. п.4.	Мясо птицы замороженное	10.12.20	020712 020712100 020712900	Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании	-
177	ГОСТ 31933 Масла растительные. Методы определения кислотного числа. п.7.	Масла растительные	10.41.59.155 10.41.29	151211910 1507 1508 1515	Кислотное число	от 0,1 до 30,0 мг КОН/г

1	2	3	4	5	6	7
178	ГОСТ 31964 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества. п.7.3 п.7.3.1, п.7.3.2; п.7.4;	Изделия макаронные	10.73.11.110. 10.73.11.120. 10.73.11.130. 10.73.11.140. 10.73.11.150. 10.73.11.160. 10.73.11.190.	1902110000 1902	Отбор проб Подготовка проб Цвет и формы Вкус и запах Массовая доля влаги Кислотность Сохранность формы сваренных изделий Определение сухого вещества перешедшего в варочную воду Заражённость вредителями хлебных запасов	- - - - - - - -
179	ГОСТ 32099 Повидло. Общие технические условия. п.7.3.	Повидло	10.39.22	2007	Посторонние примеси	отсутствие /наличие
180	ГОСТ 32100 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия. п.7.8.	Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые	10.32.1	2009	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие
181	ГОСТ 32101 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. п.7.9.	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима	10.32.1	2009	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие

1	2	3	4	5	6	7
182	ГОСТ 32102 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия. п.7.8.	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные	10.32.1	2009	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие
183	ГОСТ 32103 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия. п.7.9.	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные	10.32.1	2009	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие
184	ГОСТ 32104 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. п.7.10.	Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные	10.32.1	2009	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие
185	ГОСТ 32105 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. п.7.9.	Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные	10.32.1	2009	Посторонние примеси	отсутствие/наличие
186	ГОСТ 32188 Маргарины. Общие технические условия. п.7.9.	Маргарины	10.42.10.111.6	151710	Перекисное число в жире, выделенном из маргарина	-

1	2	3	4	5	6	7
187	ГОСТ 32775 Кофе жареный. Общие технические условия. Приложение В, Приложение Г.	Кофе жареный	10.83.11.120	090121000	Содержание экстрактивных веществ Степень помола (массовая доля продукта проходящего через сито диаметром 1,0 мм)	- -
188	ГОСТ 32776 Кофе растворимый. Общие технические условия. Приложение Б и В.	Кофе растворимый	10.83.12.120	2101110011 2101110015	Внешний вид Цвет Вкус Аромат рН (напитка) Продолжительность растворения в воде	соответствует/ не соответствует - - - -
189	ГОСТ 32876 Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия. п.7.8.	Продукция соковая	10.32.11.110 10.32.11.120	200950	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие
190	ГОСТ 33319 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.	Мясо и мясные продукты	10.11.3 10.12.2 10.12.4	0202 0203 0204 0206 1601 1602	Массовая доля влаги	-
191	ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.п.3	Молоко и молочные продукты	10.51.11	0401 0402 0403 0405 0406	Кислотность Кислотность жировой фазы Титруемая кислотность плазмы Активная кислотность	- - - -
192	ГОСТ 3626 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.п.2 и п.3	Молоко и молочные продукты	10.51.11	0401 0402 0403 0405 0406	Массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
193	ГОСТ 3627 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия. п.2, п.4 и п.5	Молочные продукты	10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5	0401 0402 0403 0405 0406	Массовая доля поваренной соли	-
194	ГОСТ 4814 Блоки мясные замороженные. Технические условия. п.5. и п.9.	Блоки мясные	10.11.31.110 10.11.31.140 10.11.32.110 10.11.32.140	0202 0203 0204 0206	Отбор проб Температура в толще тканей	- Соответствует - не соответствует термическому состоянию данного вида мяса
195	ГОСТ 5480 Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения мыла. Раздел 1.	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	10.41.59.155 10.41.29	151211910 1507 1508 1515	Мыло (качественная проба)	отсутствие/наличие
196	ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. п.2.	Молоко и молочные продукты	10.51.11	0401 0402 0403 0405 0406	Массовая доля жира Массовая доля жира в сухом веществе	- -
197	ГОСТ 5898 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности. п.2; п.4; п.5.	Изделия кондитерские	10.82.13.000 10.82.22.111. 10.82.23.120. 10.72.12. 10.72.12.120. 10.72.19.110.	1704907500 1805000000 1806 1806905001 1905	Щелочность Кислотность	- -
198	ГОСТ 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ. п.7.	Изделия кондитерские	10.82.13.000 10.82.22.111. 10.82.23.120. 10.72.12. 10.72.12.120. 10.72.19.110.	1704907500 1805000000 1806 1806905001 1905	Массовая доля влаги	от 0,5% до 50,0% -

1	2	3	4	5	6	7
199	ГОСТ 608 Консервы мясные «Мясо птицы в желе» Технические условия. п.3.	Консервы мясные	10.13.15.134.	160232	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
200	ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей п.6.,п. 6.1, п.6.4.,п.6.5, п.6.6., п. 6.6.2.5, п.6.7., п.7.2.	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.1 10.20.2 10.20.3	1604 1605	Разделка Наружные повреждения Внешний вид (блоков и рыбы) и цвет Порядок укладывания Консистенция (после размораживания и варки) Посторонние примеси Запах и вкус Размер тушек рыбы Длина и масса	- - - - - наличие/отсутствие свойственный/несвойствен ный данному виду продукта соответствует/несоответству ет - -
201	ГОСТ 7636 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа. п.2; п.3.5.2.	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.1 10.20.2 10.20.3	1604 1605	Подготовка проб Массовая доля поваренной соли	- -
202	ГОСТ 7694 Консервы. Маринады фруктовые. Общие технические условия. п.7.	Консервы. Маринады фруктовые	10.39.25.120	2001909709	Посторонние примеси	отсутствие/наличие
203	ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита.п.7	Продукты мясные	10.13.1	1601 1602	Подготовка проб Массовая доля нитрита натрия	- От 0,00002 до 0,005 включ. Св. 0,005 до 0,012 включ.

1	2	3	4	5	6	7
204	ГОСТ 8756.4 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка).	Продукты пищевые консервированные	10.13.15 10.20.25	1602 2001 2002 2004 2005 2006 2007	Посторонние примеси	отсутствие - наличие
205	ГОСТ 8756.9 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах.	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39	2009	Массовая доля осадка	- -
206	ГОСТ 8756.10 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения массовой и объёмной доли мякоти. п.3: п.5.	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39	2009	Массовая доля мякоти	-
207	ГОСТ 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира. п.2.3; п.4.	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39	2001 2002 2004 2005 2006	Подготовка проб Массовая доля жира	- -
208	ГОСТ 9793 Продукты мясные. Метод определения влаги.	Продукты мясные	10.13.1	1601 1602	Подготовка проб Массовая доля влаги	- -
209	ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия. п.6.1.;п.6.2; п.7.	Продукты мясные	10.11.3 10.12.2 10.12.4	1601 1602	Отбор проб Подготовка проб Массовая доля поваренной соли	- - -

1	2	3	4	5	6	7
210	ГОСТ Р 50456 (ИСО 662-80) Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ. п.6.(кроме п.5)	Жиры и масла животные и растительные	10.41 10.42	150210 150290 151211910 1507 1508 1515	Массовая доля влаги и летучих веществ	-
211	ГОСТ Р 51433 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром.	Соки фруктовые и овощные	10.32.1	2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	-
212	ГОСТ Р 51434 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности.	Соки фруктовые и овощные	10.32.1	2009	Подготовка проб Массовая доля титруемой кислотности	- -
213	ГОСТ Р 51487 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа.	Масла растительные и жиры животные	10.41 10.42	150210 150290 151211910 1507 1508 1515	Перекисное число	-
214	ГОСТ 26593 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа.	Масла растительные	10.41.59.155 10.41.29	151211910 1507 1508 1515	Перекисное число	от 0 до 40.0 ммоль/кг
215	ГОСТ Р 51926 Консервы. Икра овощная. Технические условия. п.4.2.2.	Консервы. Икра овощная	10.13.14.100	2005995000	Посторонние примеси	отсутствие - наличие

1	2	3	4	5	6	7
216	ГОСТ Р 51944 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы. п.6.11.	Мясо птицы	10.12.2	0207	Температура в толще тканей	от минус 25 ⁰ С до 0 ⁰ С
217	ГОСТ Р 52477 Консервы. Маринады овощные. Технические условия. п.7.3.	Консервы. Маринады овощные	10.39.18.110	2001	Посторонние примеси	отсутствие - наличие
218	ГОСТ Р 52686 Сыры. Общие технические условия. п.8.5. и п. 8.8.	Сыры	10.51.40.100	0406	Внешний вид Консистенция Цвет теста и рисунок Запах и вкус Размеры сыра Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сыра	- - - - -
219	ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия. п.7.8.	Консервы молочные. Молоко сухое	10.51.56.200	0402	Кислотность молочной кислоты	-
220	ГОСТ Р 53118 Варенье. Общие технические условия. п.7.5.	Варенье	10.39.22.110	2007	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие
221	ГОСТ Р 53958 Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия.	Консервы натуральные. Кукуруза сахарная	10.39.17.190	2005800000	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие

1	2	3	4	5	6	7
222	ГОСТ Р 53972 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. п.7.3.	Овощи соленые и квашеные	10.39.17.100 10.39.17.190 10.39.18.110	2001 2002 2005	Посторонние примеси	отсутствие/наличие
223	ГОСТ Р 54050 Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия. п.7.6.	Консервы натуральные. Горошек зеленый	10.39.17.190	2005400000	Посторонние примеси	отсутствие/наличие
224	ГОСТ Р 54348 Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия. п.7.13.	Консервы из мяса и субпродуктов птицы	10.13.15.130	160220 16031 16032 16039	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие
225	ГОСТ Р 54366 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия. п.5.1.3; п.7.12.	Блоки из субпродуктов замороженные	10.11.31.140 10.11.32.140 10.11.33.140	020622000 0206220009 02064100 0206410009	Температура в толще тканей	от минус 12 ⁰ С до 0 ⁰ С
226	ГОСТ Р 54642 Сахар. Методы определения влаги и сухих веществ.	Сахар	10.81.12.110 10.81.12.120	1701	Влажность	-
227	ГОСТ Р 54648 Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия. п.7.3.	Консервы. Томаты в заливке	10.39.17.100	200210	Посторонние примеси	отсутствие/ наличие
228	ГОСТ Р 54678 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия. п.7.3.	Продукты томатные концентрированные	10.39.17.111	2001909709	Подготовка проб Посторонние примеси	- отсутствие/наличие

1	2	3	4	5	6	7
229	ГОСТ Р 54680 Консервы. Компоты. Общие технические условия. п.7.3.	Консервы. Компоты	10.39.22.120	2007995001	Посторонние примеси	отсутствие/наличие
230	ГОСТ Р 54704 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия. п.7.11.	Блоки из жилованного мяса замороженные	10.11.31.110 10.11.32.110 10.11.33.110	0202 0203 0204 0206	Температура в толще тканей	от минус 25 ⁰ С до 0 ⁰ С
231	ГОСТ Р 54758 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности. п.6.	Молоко и продукты переработки молока	10.51.11	0401 0402 0403 0405 0406	Плотность	-
232	ГОСТ Р 54845 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. п.7.1- п.7.5.	Корма для животных	10.89.13.112.	2102103100	Отбор проб Подготовка проб Внешний вид Цвет Запах Вкус Массовая доля влаги	- - Свойственный/не свойственный для данного вида продукта -
233	ГОСТ Р 54951 (ИСО 6496:1999) Корма для животных. Определение содержания влаги.	Корма для животных	10.91.10 10.92.10	230910	Массовая доля влаги	-
234	ГОСТ Р 55361 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля. п.7.12.	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30.100 10.51.30.110 10.51.30.111 10.51.30.140 10.51.30.200 10.51.30.210 10.51.30.211	040510 0405109000 040520 0405909000	Массовая доля поваренной соли	-

1	2	3	4	5	6	7
235	ГОСТ ISO 750 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности.п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	2001 2002 2004 2005 2006	Массовая доля титруемых кислот	-
236	ГОСТ ISO 2173 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	2001 2002 2004 2005 2006	Массовая доля растворимых сухих веществ	0-85%
237	Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства № 5048-89. п.1; п.2. 534523(кроме п.3)	Продукция растениеводства	10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.2 10.39.21.110 01.13	-	Отбор проб Содержание нитратов	-
238	ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинистических токсинов и Clostridium botulinum	Продукты пищевые	10 71.20.11 71.20.11.110 10.91.10 10.92.10	1602 1604 1605 2001 2002 2004 2005 2301 2309	Clostridium botulinum	отсутствие – наличие
239	ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens	Продукты пищевые	10 71.20.11 71.20.11.110 10.91.10	1602 1604 1605 2001 2002	Clostridium perfringens	отсутствие – наличие

1	2	3	4	5	6	7
			10.92.10	2004 2005 2301 2309		
240	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов.	Пищевые продукты и корма для животных	10 71.20.11 71.20.11.110 10.91.10 10.92.10	1602 1604 1605 2001 2002 2004 2005 2009 2301 2309	Молочнокислые микроорганизмы	отсутствие-наличие
241	ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.	Пищевые продукты и корма для животных	10 71.20.11 71.20.11.110 10.91.10 10.92.10	1602 1604 1605 2001 2002 2004 2005 2009 2301 2309	Плесневые грибы и дрожжи Дрожжи, плесени Плесени Дрожжи Плесени	отсутствие-наличие (50-1000) КОЕ/г (20-1500) КОЕ/г (20-1000) КОЕ/г (3x10 ² -5x10 ⁴) КОЕ/г
242	ГОСТ 10444.14 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду.	Консервы	10.13.15 10.20.25 10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.22	1602 1604 1605 2001 2002 2004 2005 2009	Плесневые грибы и дрожжи	отсутствие-наличие

1	2	3	4	5	6	7
243	ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Продукты пищевые	10 71.20.11 71.20.11.110	-	КМАФАнМ	(1-5x10 ⁷) КОЕ/г
244	ГОСТ 25311 Мука кормовая животного происхождения. Методы бактериологического анализа. п.3; п.4.1.	Мука кормовая животного происхождения	10.13.16.111	2301	Общая бактериальная обсеменённость: сухие корма БГКП Бактерии из рода сальмонелл	(250-750) тысяч микробных клеток в 1 г. отсутствие-наличие отсутствие-наличие
245	ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.	Продукты пищевые и вкусовые	1010 71.20.11	-	Подготовка проб	
246	ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов. п.6.	Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10.31 10.32 10.39	2001 2002 2004 2005 2007 2008 2009 1602	Подготовка проб	-
247	ГОСТ 31452 Сметана. Технические условия.	Сметана	04	04 03 90 5900	Внешний вид и консистенция Вкус Цвет	соответствует/не соответствует данному

1	2	3	4	5	6	7
248	ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях.	Пищевые продукты и корма для животных	10 71.20.11 71.20.11.110 10.91.10 10.92.10	1602 1604 1605 2001 2002 2004 2005 2009 2301 2309	Сульфитредуцирующие кlostридии	отсутствие-наличие
249	ГОСТ 30347 Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus.	Молоко и молочная продукция	10.51.11	0401 0402 0403 0405 0406	Staphylococcus aureus	отсутствие/наличие
250	ГОСТ Р 54374 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.20 10.12.40	0207 1602	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	обнаружено/не обнаружено
251	«Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности»1988 г	Молоко и молочные продукты	10.51.11	0401 0402 0403 0405 0406	БГКП (коли-формы) КМАФАнМ	Отсутствие/ наличие -

1	2	3	4	5	6	7
252	ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности. п.6; п.7.(кроме п.4.2)	Консервы	10.13.15 10.20.25 10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.22	1602 1604 1605 2001 2002 2004 2005 2009	Промышленная стерильность Bacillus subtilis Bacillus polimуха Мезофильные кlostридии (прочие) Мезофильные кlostридии (Clostridium perfringens) Молочнокислые микроорганизмы Неспорообразующие микроорганизм Плесневые грибы и дрожжи Промышленная стерильность Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы Polimуха.	Отвечает/ не отвечает требованиям промышленной стерильности для консервов группы А и Б (1-150) КОЕ/г отсутствие – наличие отсутствие – наличие отсутствие – наличие отсутствие – наличие отсутствие – наличие отсутствие – наличие Отвечает – не отвечает требованиям промышленной стерильности для консервов группы В отсутствие – наличие

1	2	3	4	5	6	7
253	ГОСТ 31468 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.20.110 10.12.40.110 10.12.40.111 10.13.14.734	0207	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	отсутствие-наличие
254	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.	Продукты пищевые	10 71.20.11	-	Отбор проб Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	- отсутствие-наличие
255	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888- 3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.	Продукты пищевые	10 71.20.11	-	Staphylococcus aureus	отсутствие-наличие
256	ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий). п.8; п.9.	Продукты пищевые	10 71.20.11	-	БГКП (коли - формы)	отсутствие-наличие
257	ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes	Продукты пищевые	10 71.20.11	-	Listeria monocytogenes	отсутствие-наличие

1	2	3	4	5	6	7
258	ГОСТ 32149 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа.	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12.111 10.89.12.11210. 89.12.119	0408	Отбор проб	-
					Подготовка проб	-
					КМАФАнМ	(1×10^2 - 1×10^6) КОЕ/г
					БГКП (коли - формы) Staphylococcus aureus	отсутствие-наличие
					Бактерии рода Proteus	отсутствие-наличие
259	ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа. п.8.4., п.8.5 п.8.7;п.8.8.	Молоко и молочная продукция	10.51.11	0401 0402 0403 0405 0406	Отбор проб	-
					Подготовка проб	-
					КМАФАнМ	(1×10^2 - 5×10^7) КОЕ/г
					БГКП (коли - формы)	отсутствие-наличие
					Промышленная стерильность	Отвечает – не отвечает требованиям промышленной стерильности группы А.
260	ГОСТ 7702.2.0 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям.	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды	10.12.20.110 10.12.40.110 10.12.40.111 10.13.14.734 71.20.11	0207	Подготовка проб к исследованиям	-
					Отбор проб	-
261	ГОСТ 7702.2.1/ГОСТ Р 50396 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы определения	Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды	10.12.20.110 10.12.40.110 10.12.40.111 10.13.14.734 71.20.11 71.20.11.110	0207	КМАФАнМ	не менее 10 и не более 300 колоний


1	2	3	4	5	6	7
	количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.7.1					
262	ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2-88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.	Мясо и мясные продукты	10.11.3 10.12.2 10.12.4	0202 0203 0204 0206 1601 1602	Подготовка проб	-
263	ГОСТ Р 54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа. п.8.2.	Мясо и мясные продукты	10.11.3 10.12.2 10.12.4	0202 0203 0204 0206 1601 1602	КМАФАнМ	(1×10^2 - 1×10^5) КОЕ/г
264	«Инструкция о порядке санитарно – технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях и на предприятиях общественного питания» 1992 г. № 01-19/9-11	Консервы	10.13.15 10.20.25 10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.22	-	рН содержанием сухих веществ	(0-14) ед. рН -
265	«Инструкция по санитарно-микробиологическому	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	71.20.11 71.20.11.110	0302 0303 0307 0308	Vibrio parahaemolyticus	(1-150) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
	контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» 1991г.					
266	«Правила бактериологического исследования кормов от 10.06.75г.».	Корма	71.20.11 71.20.11.110 10.91.10 10.92.10	2301 2309	Общая бактериальная обсеменённость: сухие корма	(250-750) тысяч микробных клеток в 1 г.
					Энтеробактерии, в том числе энтеропатогенная кишечная палочка	(50-450) КОЕ/г
					Токсинообразующие анаэробы	отсутствие-наличие
					Возбудители паразитарных болезней: финны, (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист	отсутствие-наличие
267	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ВСЭ мяса и мясных продуктов, 1988.		01.62.10	020110000 020311000 0204210000 0206	Показатели свежести Возбудители паразитарных болезней: финны, (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист.	свежее, сомнительной свежести, несвежее отсутствие-наличие
268	Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной	Морская рыба и рыбная продукция	10.20.13.120 10.20.13.121 10.20.13.122 10.20.1	0302 0303	Подготовка рыбы к обследованию Живые личинки паразитов, опасных для	- отсутствие-наличие

1	2	3	4	5	6	7
	продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая). Методика Минрыбхоза СССР от 29.12.1988г.				здоровья человека	
269	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. 2657-82	Смывы.	71.20.11.110	-	КМАФАнМ S. aureus БГКП (коли - формы) Сальмонеллы Бактерии рода Proteus Staphylococcus aureus	(30-1500) КОЕ/г наличие – отсутствие наличие – отсутствие наличие – отсутствие наличие – отсутствие наличие – отсутствие
270	№ 432-3 «Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов подлежащих ветеринарному надзору. 1988 г.»	Смывы			Качество дезинфекции: КМАФАнМ, S. aureus, БГКП (коли - формы), Сальмонеллы, Бактерии рода Proteus, Staphylococcus aureus	удовлетворительно/не удовлетворительно наличие – отсутствие
271	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности» 1995г.	Смывы	71.20.11 71.20.11.110	0401 0402 0403 0405 0406	КМАФАнМ БГКП (коли-формы)	(1x10 ³ -1x10 ⁷) КОЕ/г наличие – отсутствие
ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ ПРЕПАРАТЫ						
272	ГОСТ 1625-2016 Формалин технический.	Средства дезинфекционные.	24.14.61.11 2	2912110000	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	Технические условия. п.7.1; п.7.4.		24.14.61.11 3		Массовая доля формальдегида	-
273	ГОСТ 177-88 Водорода перекись. Технические условия. п.3.1; п.3.3.		20.13.63.00 0	2847000000	Отбор проб	-
					Массовая доля перекиси водорода	-

Начальник 127 Центра (ветеринарно - санитарной экспертизы
и лабораторной диагностики)
Южного военного округа



Н.А. Северина
2

Н.А. Северина