



ПРИКАЗ
от «3» февраля 2000 г.
№ ПКД-126

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Область аккредитации Испытательного центра
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВО «КубГУ»)
наименование испытательной лаборатории (центра)

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: RA.RU.21KB38

Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, лабораторный корпус,
1 этаж: к. 129, 130; 2 этаж: к. 202, 204-а, 204-б, 217, 220; 3 этаж: к. 306-1, 306-2, 308, 309; 6 этаж: к. 606, 607, 608
адрес места осуществления деятельности

№ 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 32123 (ISO 15302:2007)	Неочищенные и рафинированные пищевые животные и растительные масла и жиры	10.41 10.51.3 20.59.2	0405 1504 - 1510 1511 - 1522	Содержание бенз(а)пирена	0,1 - 50 мкг/кг
2	ГОСТ 30711 п. 4	Пищевые продукты	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110	0201-0210 0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810 0901-0910 1001-1008 1101-1104	Содержание афлатоксина В ₁	0,003 - 0,02 мг/кг кроме молочных; 0,0005-0,003 мг/кг для молочных продуктов

1	2	3	4	5	6	7
			03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07 20.59.2	1201 1202 1206 1207 1501-1522		
3	ГОСТ 26929	Сырье и продукты пищевые	01.11-	0201-0210	Подготовка пробы. Минерализация	-
4	ГОСТ 30178		01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110	0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810 0901-0910 1001-1008 1101-1104		0,01 - 1,0 мг/кг 0,03 - 1,0 мг/кг 0,06 - 30,0 мг/кг 0,1 - 100 мг/кг 0,1 - 200 мг/кг 0,01 - 20 мг/кг
5	ГОСТ Р 51766		03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07 20.59.2	1201 1202 1206 1207 1501-1522	Массовая доля мышьяка	
6	ГОСТ 31628	Пищевые продукты и продовольственное сырье, включая продукты детского питания	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110	0201-0210 0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810 0901-0910 1001-1008 1101-1104	Массовая концентрация мышьяка	0,001 - 50 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07	1201 1202 1206 1207 1501-1522 1602 1901 2005 2104		
		Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, пищевые концентраты	01.11 10.11- 10.13 10.41 10.61 10.71- 10.73 10.82 10.83 10.84 10.86 10.89 20.59	0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201-1202 1206-1207 1704 1803 1805-1806 1901-1902 1904-1905 2101 2104 2106 2302	Массовая концентрация мышьяка	0,02 - 2,0 мг/кг (мг/дм ³)
		Молоко и молочные продукты	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 2106	Массовая концентрация мышьяка	0,04 - 1,0 мг/кг (мг/дм ³)
		Сахар и кондитерские изделия	10.81 10.71 10.72 10.82	1701 1704 1803 1805	Массовая концентрация мышьяка	0,001 - 2,0 мг/кг (мг/дм ³)

1	2	3	4	5	6	7
			10.89	1806 1905		
		Напитки	10.61 10.84 10.83 10.89 11.01- 11.05 11.07	2202-2209	Массовая концентрация мышьяка	0,04 - 3,0 мг/кг (мг/дм ³)
		Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	03.21 03.22 10.20	0301-0308 1604 1605	Массовая концентрация мышьяка	0,03 - 10,0 мг/кг (мг/дм ³)
		Масличное сырье и масложировые продукты	10.41 10.42 10.51 10.62 10.84 01.11	0405 1201-1202 1206-1207 1507-1517 2103 2106	Массовая концентрация мышьяка	0,04 - 1,10 мг/кг (мг/дм ³)
		Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки	01.47 10.11 - 10.13 10.41 10.86 10.89 20.59	0201-0210 0407 0408 1501 1502 1601 1602	Массовая концентрация мышьяка	0,002 - 3,0 мг/кг (мг/дм ³)
		Плодоовощная продукция, чай, кофе, чайные и кофейные напитки, натуральные пряности и сухие	01.13 01.21- 01.25 10.31- 10.32	0701-0713 0803-0813 0901-0910 1901 1904	Массовая концентрация мышьяка	0,02 - 2,0 мг/кг (мг/дм ³)

1	2	3	4	5	6	7
		приправы	10.39 10.61 10.83- 10.84 10.86 10.89	2001-2009 2101 2103-2106		
		Продукты детского питания	10.86	1602 1901 2005 2104	Массовая концентрация мышьяка	0,01 - 0,5 мг/кг (мг/дм ³)
7	ГОСТ 32343 ISO 6869:2000	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.61 10.91 10.92.10. 300	2301 - 2303 2309	Содержание калия Содержание натрия Содержание кальция Содержание магния Содержание меди Содержание железа Содержание цинка Содержание марганца	500 – 10 ⁶ мг/кг 50 – 10 ⁶ мг/кг 5 – 10 ⁶ мг/кг
8	ГОСТ 30692				Медь	1,0 - 200,0 включ. мг/кг
					Содержание цинка	1,0 - 200,0 включ. мг/кг
					Содержание свинца	0,1 - 10,0 включ. мг/кг
					Содержание кадмия	
9	ГОСТ Р 51301	Продукция пищевой промышленности	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45	0201-0210 0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810	Содержание кадмия Содержание свинца Содержание меди Содержание цинка	0,001 – 50 мг/кг 0,004 – 50 мг/кг 0,002 – 100 мг/кг 0,001 – 400 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07	0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201 1202 1206 1207 1501- 1522		
10	МУ 08-47/136				Содержание кадмия Содержание свинца Содержание меди Содержание цинка	0,001 – 50 мг/кг 0,002 – 50 мг/кг 0,03 – 50 мг/кг 0,01 – 100 мг/кг ?
11	МУ 08-47/151	Косметические препараты и средства декоративной косметики	20.41 - 20.42.19. 190	3301- 3307	Содержание цинка Содержание кадмия Содержание свинца Содержание меди	2,0 – 200 мг/кг 0,2 – 5,0 мг/кг 0,2 – 5,0 мг/кг 0,1 – 10,0 мг/кг
12	МУ 08-47/158	Овощи, фрукты и продукты их переработки	01.13 01.21- 01.25 10.31 10.32 10.39 10.84 10.86	0701-0713 0801-0813 2001-2009 2103-2105	Массовая концентрация мышьяка Массовая концентрация ртути	0,04 – 0,9 мг/кг 0,01 – 0,1 мг/кг
13	МУ 08-47/159	Косметические препараты	20.41 - 20.42.19. 190	3301 - 3307	Массовая концентрация ртути	0,002 – 1,0 мг/кг
14	МУ 08-47/160	Молоко и кисломолочные продукты	01.41 01.45 10.51	0401-0406 2105 2106	Массовая концентрация ртути	0,002 – 0,05 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
			10.52 10.86.10. 100			
15	МУ 08-47/169	Консервированные пищевые продукты	10.2 10.39 10.51.56. 200. 10.13.1	1602 1604	Массовая концентрация свинца	0,1 – 5,0 мг/кг
16	МУ 08-47/175	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07	0201-0210 0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810 0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201 1202 1206 1207 1501- 1522	Массовая концентрация мышьяка	0,001 – 10 мг/кг
17	МУ 08-47/077	Масла растительные и продукты их переработки; масла животные – сливочные масла, жиры	10.11.5 10.41 10.42 10.51.3 20.59.2	0405 1501-1517	Массовая концентрация железа Массовая концентрация мышьяка	0,9 – 70 мг/кг 0,04 – 1,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
18	МУ 08-47/078	Алкогольные и безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды	10.61 10.84 10.83 10.86.10. 231 - 10.86.10. 233 10.89 11.01- 11.05 11.07	2202-2209	Массовая концентрация мышьяка Массовая концентрация железа	0,01 – 1,0 мг/дм ³ 5,0 – 50,0 мг/дм ³
19	МУ 08-47/188	Жировые продукты	10.11.5 10.41 10.42 10.51.3 20.59.2	0405 1501-1517	Массовая концентрация никеля	0,2 – 10 мг/кг
20	МУ 08-47/247	Зерно и продукты его переработки, силос из зеленых растений, корма, комбикорма, комбикормовое сырье и кормовые добавки	01.11 10.11- 10.13 10.41 10.61 10.71- 10.73 10.82 10.83 10.84 10.86 10.89 20.59 10.91- 10.92.10. 300	0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201-1202 1206-1207 1704 1803 1805-1806 1901-1902 1904-1905 2101 2104 2106 2301 - 2303 2309	Массовая концентрация железа Массовая концентрация мышьяка Массовая концентрация никеля Массовая концентрация ртути	10,0 – 1000 мг/кг 0,007 – 7,0 мг/кг 0,1 – 30 мг/кг 0,01 – 5,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
21	ГОСТ 31691	Зерно и продукты его переработки, комбикорма	01.11 10.11- 10.13 10.41 10.61 10.71- 10.73 10.82 10.83 10.84 10.86 10.89 20.59 10.91- 10.92.10. 300	0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201-1202 1206-1207 1704 1803 1805-1806 1901-1902 1904-1905 2101 2104 2106 2301 - 2303 2309	Содержание зеараленона (токсина Ф2)	0,1 – 10 мг/кг
22	ГОСТ 30349 п. 5	Флоды, овощи и продукты их переработки.	01.13 01.21- 01.25 10.31 10.32 10.39 10.84 10.86	0701-0713 0801-0813 2001-2009 2103-2105	Содержание хлорорганических пестицидов: Гексахлорциклогексана (α-,β-,γ- изомеры) ДДТ, ДДД, ДДЭ	0,001 – 1,0 мг/кг 0,007 – 1,4 мг/кг
23	ГОСТ 23452 п. 3	Молоко и молочные продукты	01.41.2 01.45.2 10.51 10.52	0401-0406 2105 2106	Массовая концентрация хлорорганических пестицидов: Гексахлорциклогексан (α-,β-,γ- изомеры)	0,005 – 0,5 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					ДДТ, ДДД, ДДЭ	0,005 – 0,5 мг/кг
24	ГОСТ 32122	Масла растительные	10.41 10.42 20.59.2	1507-1517	Массовая доля хлорорганических пестицидов: Гесахлорциклогексан (α-,β-,γ- изомеры) ДДТ, ДДД, ДДЭ	0,001 – 0,2 мг/кг 0,001 – 0,2 мг/кг 5 - 9188 мг/кг
25	ГОСТ 29270 п. 5	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.84 10.86	0701-0713 0801-0813 2001-2009 2103-2105	Содержание нитратов	
26	ГОСТ EN 12821	Продукты пищевые	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07	0200-2100 2300	Содержание витамина D ₂ (эргокальциферол) Содержание витамин D ₃ (холекальциферол)	0,4 - 14,0 мкг/100 г продукта

1	2	3	4	5	6	7
27	ГОСТ EN 12822				Содержание витамина Е (альфа-, бета-, гамма- и дельта-токоферолов)	0 – 10 ⁵ мг/100 г
28	ГОСТ EN 12823-1				Содержание витамина А	0 – 10 ⁵ мг/100 г
29	ГОСТ 32190 п. 6.5, 6.8	Масла растительные пищевые и технические	10.41 10.42 20.59.2	1507-1517	Правила приемки и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
30	ГОСТ 5472 п. I - III					
31	ГОСТ 5475 п. 4				Запах, цвет, прозрачность	Соответствует/ не соответствует/ описание
32	ГОСТ 5477 п. 5				Йодное число	5 – 200 г I ₂ /100 г (процент йода)
					Цветное число	1 – 100 мг йода

1	2	3	4	5	6	7
33	ГОСТ 5477 п. 6				Цветное число по шкале Ловибонда	Красный 0-70,0 Желтый 0-70,0 Синий 0-40,0 Нейтральный 0-3,0 при длине оптического пути от 1/16" до 5 1/4"
34	ГОСТ 5481 п. 5 п. 6				Массовая доля нежировых примесей	0,04 - 0,30 %
35	МВИ № 05-06 от 28.02.2006				Объемная доля отстоя	0,1 - 15,0 %
36	ГОСТ 11812 п.1 п.2 Приложение (ИСО 662-80)				Массовая доля фосфорсодержащих веществ, в пересчете на стеароолеолецитин	0,02 - 6,0 %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	0,01 - 30,00 %
					Массовая доля влаги	0,01 - 10,00 %
37	ГОСТ 30417 п. 4				Массовая доля влаги и летучих веществ	0,01 - 30,00 %
					Массовая доля витамина А	1 - 100 м.е.
38	ГОСТ 30418				Жирнокислотный состав (массовая доля метиловых эфиров жирных кислот)	От 0,1 до 100 %
39	ГОСТ 31753 п. 4				Массовая доля фосфорсодержащих веществ	0,005 - 6,0 % (в пересчете на стеароолеолецитин); 0,0005 - 0,53 % (в пересчете на оксид фосфора (P ₂ O ₅)-

1	2	3	4	5	6	7
40	ГОСТ 30089				Массовая доля эруковой кислоты	От 0,1 до 100 %
41	ГОСТ 31758				Устойчивость к окислению при температуре 90 °С; 100 °С; 110 °С; 120 °С	0,1 – 100 ч.
42	ГОСТ 31933 п 7				Кислотное число	0,1 - 30,0 мг КОН/г
43	ГОСТ 26593				Перекисное число	0,1 – 40 ммоль активного кислорода/кг (грамм йода на 100 г жира, процент йода)
44	ГОСТ 3900				Плотность	0,60 - 1,10 г/см ³
45	ГОСТ Р ЕН 14105	Масло рапсовое, подсолнечное, соевое	10.41	1507	Содержание свободного и общего глицерина	0,005 – 0,05 % масс.
			20.59.2	1512		
				1514		
46	ГОСТ 1129 Приложение В	Масло подсолнечное	10.41.24	1512	Содержание моноглицеридов	0,025-1,25 % масс.
					Содержание диглицеридов	0,05-0,5 % масс.
					Содержание триглицеридов	0,05-0,4 % масс.
					<i>расчетный показатель:</i> Энергетическая ценность, показатели, необходимые для проведения расчета, определяемые инструментальными методами: массовая доля влаги и летучих веществ, массовая доля нежировых примесей	-

1	2	3	4	5	6	7
	Приложение Д	Масло подсолнечное	10.41.24 20.59.2	1512	Холодный тест	испытание выдержано / испытание не выдержано
47	ГОСТ 31647	Масло пальмовое	10.41 20.59.2	1511 1516 1517	Органолептические показатели: запах, цвет, прозрачность, консистенция	соответствует / не соответствует / описание
48	ГОСТ 10766 п. 8 - 10	Масло кокосовое	10.41 20.59.2	1513 1516 1517	Органолептические показатели: запах, цвет, прозрачность, консистенция	соответствует / не соответствует / описание
	п. 11					
	Приложение 2					
49	Приложение 3	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	10.41 20.59.2	1507-1517 2915-2916	Число Рейхерга-Мейссля	0 - 15 усл. ед.
	ГОСТ 5478					
51	ГОСТ 5479				Число Поленске	0 - 20 усл. ед.
52	ГОСТ 5480 п. 1				Число омыления	100 - 400 мг КОН/г
53	ГОСТ 5485				Массовая доля неомыляемых веществ	0,1 - 2,0 %
					Содержание мыла	отсутствие/наличие
					Массовая доля мыла	0,001 - 10,0 %
54	ГОСТ 31665	Масла растительные и жиры животные	10.41 10.42	1501-1517	Получение метиловых эфиров жирных кислот	присутствие (более 0,01 %) /отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
55	ГОСТ 31663		20.59.2		Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот (состав жирных кислот)	0,1 – 100 %
56	ГОСТ 31754				Массовая доля трансизомеров жирных кислот	0 – 100 %
57	ГОСТ Р 51487				Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль активного кислорода/кг
58	ГОСТ ISO 3960				Перекисное число	0 – 30 мэкв активного кислорода/кг
59	ГОСТ Р 50457	Жиры и масла животных и растительные	10.41	1501-1517	Кислотное число	0,1 – 30,0 мг КОН/г
60	ГОСТ Р 50456		10.42		Кислотность	0 – 100 %
61	ГОСТ 5474 ГОСТ Р ИСО 6884		20.59.2		Массовая доля влаги и летучих веществ	0,01 – 3,0 %
62	ГОСТ 31756				Массовая доля золы	0,01 – 5,00 %
63	ГОСТ ISO 6320				Анизидиновое число	0,1 – 5,0 усл. ед.
64	ГОСТ Р ИСО 3961				Показатель преломления	1,3000 – 1,7000
65	ГОСТ ISO 661 (ISO 661:2003)				Йодное число	0,1 – 200 г/100 г жира
66	ГОСТ 31757	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки	10.41 10.42 20.59.2	1501-1522	Подготовка проб	-
					Содержание твердого жира при температуре: 0 °С, 5 °С, 10 °С, 15 °С, 20 °С, 25 °С, 27,5 °С, 30 °С, 32,5 °С, 35 °С, 37,5 °С, 40 °С, 45 °С, 50 °С, 55 °С и 60 °С.	1,5 – 95,0 %

1	2	3	4	5	6	7
67	ГОСТ Р ИСО 23275 -1	Жиры и масла животные и растительные. Масло какао. Шоколад	10.41 10.42	1501-1517 1804	Процентное содержание триацилглицеридов (POP, POS, SOS)	0 – 100 %-
68	ГОСТ Р ИСО 23275 -2				Наличие эквивалентов масла какао	присутствуют/ не присутствуют
69	ГОСТ 29039	Техническая олеиновая кислота	20.59	2916 15 000 0	Подготовка пробы	-
	п. 2.2					
	п. 2.3					
	п. 2.9				Прозрачность	отсутствие/наличие мути
					<i>расчетный показатель:</i> Массовая доля жирных кислот, <i>показатели, необходимые для проведения расчета, определяемые инструментальными методами:</i> массовая доля неомыленных и неомыляемых веществ, массовая доля золы	0 – 100 %
70	п. 2.11				Кислотное число	50 – 250 мг КОН/г-
	п. 2.13				Температура застывания	0 – 60 °С
	ГОСТ 34178	Жировые продукты, среды, топлёные смеси	10.41 10.42 20.59.2	1501-1517	Подготовка пробы	-
	п. 9.13					
	Приложение Б, Приложение В, Приложение В				Перекисное число	0 - 30 мэкв активного кислорода/кг
					Массовая доля молочного жира	3,0 - 85,0 %
					Массовая доля растительного жира	0 -100 %

1	2	3	4	5	6	7
71	ГОСТ 32189 п. 5.2 п. 5.3 п. 5.4 п. 5.5 п. 5.6 п. 5.7 п. 5.8 п. 5.10 п. 5.11 – п. 5.12 п. 5.11 п. 5.12 п. 5.13 п. 5.14 п. 5.15 п. 5.16 п. 5.20 п. 5.21 п. 5.22	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.41 10.42	1501- 1517	Число Рейхерга-Мейссля Цвет, вкус, запах, консистенция Прозрачность твердого жира Массовая доля влаги и летучих кислот Массовая доля влаги и летучих кислот Массовая доля влаги и летучих кислот Массовая доля влаги и летучих кислот Массовая доля влаги и летучих кислот Массовая доля влаги и летучих кислот Кислотность Массовая доля сухого обезжиренного остатка Массовая доля жира Массовая доля жира Массовая доля жира Массовая доля жира Массовая доля жира Массовая доля жира Температура плавления Температура застывания Массовая доля поваренной соли Массовая доля поваренной соли Массовая доля линолевой кислоты	0 – 50 см ³ соответствует / не соответствует / описание прозрачный / непрозрачный 1,00 - 40,00 % 1,00 - 60,00 % 1,0 - 40,0 % 1,0 - 60,0 % 0 - 5 % 0,5 - 3,0 °К 0 - 60 % 61 - 100 % 40 - 60 % 40 - 85 % 95 - 100 % 20 - 50 °С 0 - 50 °С 0 - 1,5 % 0 - 1,5 % 0 - 80 %

1	2	3	4	5	6	7
	п. 5.23				Массовая доля трансизомеров в жировой фазе продукта	5 – 60 %
	п. 5.25				Массовые доли консервантов: бензойной кислоты	0,05-0,20 %
					бензоата натрия	0,07-0,20 %
					сорбиновой кислоты	0,05-0,20%
	п. 5.26				сорбата калия (натрия)	0,07-0,20%
	Приложение Б				Массовая доля твердых триглицеридов	5 – 50 %
72	ГОСТ Р ЕН 14104	Производные жиров и масел	10.41 10.42 20.59.2	1501-1522 2915-2916	Кислотное число	0,05 – 14 ед. рН 0,10 - 1,0 мг КОН/г
73	ГОСТ 30623	Масла растительные и маргариновая продукция	10.41 10.42	1507- 1517	Жирнокислотный состав	0 – 100 %
74	ГОСТ 31761	Майонезы и соусы майонезные	10.84	2103	Вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид	соответствует /
75	ГОСТ 31762					не соответствует /
	п. 4.2					описание
	п. 4.3					1,0 - 95,0 %
	п. 4.4					5,0 - 95,0 %
	п. 4.6					5,0 - 95,0 %
	п. 4.7					5,0 - 95,0 %
	п.4.8					5,0 - 80,0 %
	п.4.9	5,0 - 95,0 %				
	п. 4.11	Массовая доля яичных				0,5 – 5,0 %

1	2	3	4	5	6	7
					продуктов	
	п. 4.13				Кислотность	0,05 - 10,0 %
	п. 4.15				Стойкость эмульсии	0 - 100 % неразрушенной эмульсии
	п. 4.16				Перекисное число жировой фазы, выделенной из продукта / показатель окислительной порчи продукта (перекисное число)	1,0 - 45,0 ммоль активного кислорода/кг
	п. 4.17				Массовая доля консервантов: (солей бензойной и сорбиновой кислот) при их совместном присутствии:	
					Массовая доля сорбиновой кислоты (сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту)	20 - 4200 мг/кг
					Массовая доля бензойной кислоты (бензоатов в пересчете на бензойную кислоту)	30 - 10000 мг/кг
	п. 4.18				Массовая доля белковых веществ	0 - 10,0 %
	п. 4.20				Эффективная вязкость	1,0 - 1,8 · 10 ⁸ мПа·с
	п. 4.21				рН	0 - 14,0 ед. рН
76	ГОСТ 22391 п. 4.4	Семена подсолнечника	01.11.95	1206	Сорная и масляная примесь	соответствует / не соответствует / описание
77	ГОСТ 10852 п. 2.6	Семена масличных культур	01.11	1201 1202	Выделение навесок	-

1	2	3	4	5	6	7
78	ГОСТ 27988			1204-1207	Цвет, запах	соответствует / не соответствует / описание
79	ГОСТ 10853				Зараженность вредителями	обнаружена / не обнаружена
80	ГОСТ 10854				Сорная, масляная и особо учитываемая примеси (крупная сорная примесь; минеральная примесь; явно выраженная сорная и масляная примесь; не явно выраженной сорная и масляная примесь; масляная примесь;	обнаружена / не обнаружена
					испорченные семена, поврежденные семена; вредная примесь и особо учитываемая примесь: семена клецедины, белены, гальки, металломагнитная примесь). Массовая доля сорной масляной и особо учитываемой примеси	0,01 - 20,0 %
81	ГОСТ 10855				Лузжистость	5,0 - 50,0 %
82	ГОСТ 10856				Влажность	0,01 - 99,9 %
83	ГОСТ 10857				Содержание жира	10,0 - 70,0 %
					Масличность в пересчете на сухое вещество	10,0 - 70,0 %
84	ГОСТ 10858				Кислотное число масла	0,1 - 20,0 мг КОН/г
85	ГОСТ 8.597	Семена масличных культур и продуктов их	01.11	1201 1202	Масличность	15,0 -60,0% для семян масличных культур;

1	2	3	4	5	6	7
		переработки		1204-1207		7,0-28,0 % для жмыхов; 0,5-6,0 % для шротов 5,0-20,0% для семян масличных культур; 4,0-12,0 % для жмыхов; 4,0-12,9% для шротов
86	ГОСТ 13979.0	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	10.41.41	2304 2306	Правила приемки и методы отбора (пробоподготовка)	-
87	ГОСТ 13979.2				Массовая доля жира и экстрактивных веществ	0,1 – 99,9 %
98	ГОСТ 13979.3				Суммарная массовая доля растворимых протеинов Суммарная массовая доля растворимых протеинов к общему содержанию протеинов	0,1 – 99,9 %
89	ГОСТ 13979.4				Цвет	соответствует / не соответствует / описание
	п. 2				Запах	соответствует / не соответствует / описание
	п. 3				Количество темных включений	0-50 единиц темных включений в 1 мг горчичного порошка
	п. 4					

1	2	3	4	5	6	7
	п. 5				Содержание мелочи	0,1 – 99,9 %
90	ГОСТ 13979.5				Массовая доля металлопримесей	Наличие/отсутствие/ описание
91	ГОСТ 13979.6				Количество металлопримесей	0 – 10 мг/кг
	п. 2				Массовая доля золы	0,05 – 20 %
	п. 3				Массовая доля золы в пересчете на абсолютно сухое вещество	
92	ГОСТ 13979.9				Массовая доля золы нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %	0 – 10 %
93	ГОСТ Р 54705				Активность уреазы	0 – 14 ед. рН
94	ГОСТ 13979.8	Жмыхи, шроты, получаемые при переработке плодовых косточек	10.41.41	2306	Присутствие синильной кислоты (качественный анализ)	окрашен в синий цвет (наличие) / не окрашен в синий цвет (отсутствие)
	п. 3.1					
95	п. 3.2				Массовая доля свободной и связанной синильной кислоты	0 – 20,0 %
96	ГОСТ 80	Жмых подсолнечный	10.41.41	2306	Посторонние примеси (камешки, стекло, земля)	наличие/отсутствие
	п. 5.3					
	п. 5.5				<i>расчетный показатель:</i> Общая энергетическая питательность (ОЭП),	0,01 – 5,00 кормовые единицы (к.е.)

1	2	3	4	5	6	7
					показатели, необходимые для проведения расчета, определяемые инструментальными методами: массовая доля сырого протеина, массовая доля сырого жира	
					<i>расчетный показатель:</i> Содержание безазотистых экстрактивных веществ (БЭВ), <i>показатели, необходимые для проведения расчета, определяемые инструментальными методами:</i> массовая доля сырого протеина, массовая доля сырого жира, массовая доля общей золы, массовая доля сырой клетчатки	0 – 100 %
97	ГОСТ 13496.13	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи	10.91 10.41.41	2304-2306 2308	Зараженность вредителями	обнаружена / не обнаружена / описание (вид вредителей, штук на 1 кг продукта)
98	ГОСТ 13496.15 п. 9.1	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи	10.91 10.41.41	2304-2306 2308	Массовая доля сырого жира	0,1 – 99,9%
	Массовая доля сырого жира абсолютно сухое вещество					
	п. 10				Массовая доля сырого жира	0,1 – 99,9%
					Массовая доля сырого жира на	

1	2	3	4	5	6	7
199	М 04-65	Кормовые добавки, корма, комбикорма, премиксы и сырье для их производства	10.91 10.41.41	2304-2306 2308	абсолютно сухое вещество	0,01 - 40 % включ.
100	М 04-73					0,005 - 60 %
101	М 04-82				Массовая доля хлорид-ионов	0,005 - 70 %
102	ГОСТ 31485	Комбикорма, белково-витаминно - минеральные концентраты	10.91	2308 2309	Массовая доля сульфат-ионов	0,002 - 1,0 %
103	ГОСТ 31675	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье, жмыхи, шроты	01.11 10.41.41 10.91	2304 2308 2309	Массовая доля нитрат-ионов	0,005 - 80 %
104	ГОСТ 13496.18	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11 10.41.41 10.91	2304-2306 2308 2309	Массовая доля фосфат-ионов	0,005 - 80 %
105	ГОСТ 26226				Массовая доля хлорида холина	0,01 - 100 %
106	ГОСТ 32045				Перекисное число	0,5 - 3,0 ммоль активного кислорода на 1 кг липидов
107	ГОСТ 31484	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91, 01.11	2304-2306 2308 2309	Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	2,0 - 50,0 %
108	ГОСТ 32044.1 (ISO 5983-1:2005)				Кислотное число жира	0 - 90 мг КОН/г
					Массовая доля сырой золы	0,1 - 99,9 %
					Массовая доля сырой золы, нерастворимой в соляной кислоте	0,1 - 99,9 %
					Содержание металломagneзитной примеси	0,5 - 90,0 мг/кг
					Массовая доля азота и массовая доля сырого	1 - 99 г/кг (0,1 - 99,9 %)

1	2	3	4	5	6	7
109	ГОСТ 13496.1 п. 4.3				протеина	
110	ГОСТ 13496.4				Массовая доля хлоридов и хлорида натрия	0,01 – 0,9 %
111	ГОСТ 26176 п. 3				Массовая доля азота и протеина (в пробе или в сухом веществе)	0,1 – 99,9 %
112	ГОСТ Р 51422				Массовая доля растворимых углеводов	0,1 – 99,9 %
113	ГОСТ 32041				Массовая доля мочевины	0,1 – 99,9 %-
114	М 04-38 (ГОСТ Р 55569)				Содержание сырой золы, кальция и фосфора	0,1 - 40,0 % сырой золы; 0,5 - 15,0 % кальция; 0,2 - 10,0 % фосфора
					Массовая доля аминокислот:	
					Аргинин	0,5 – 10,0 вкл. %
					Лизин	0,25 – 20,0 вкл. %
					Тирозин	0,25 – 10,0 вкл. %
					Фенилаланин	0,25 – 10,0 вкл. %
					Гистидин	0,5 – 10,0 вкл. %
					Лейцин и изолейцин	0,25 – 10,0 вкл. %
					Метионин	0,25 – 10,0 вкл. %
					Валин	0,5 – 10,0 вкл. %
					Пролин	0,25 – 10,0 вкл. %

1	2	3	4	5	6	7
					Тreonин	0,5 – 10,0 вкл. %
					Серин	0,25 – 10,0 вкл. %
					Аланин	0,25 – 10,0 вкл. %
					Глицин	0,25 – 10,0 вкл. %
					Цистин	0,10 – 10,0 вкл. %
					Аспарагиновая кислота и аспарагин	0,5 – 10,0 вкл. %
					Глутаминовая кислота и глутамин	0,5 – 10,0 вкл. %
					Триптофан	0,10 – 10,0 вкл. %
115	М 04-74	Корма и кормовые добавки.	10.91	2308 2309	Массовые доли органических кислот и их солей: Щавелевая кислота	0,03 - 10 вкл. %
					Муравьиная кислота	0,15 - 80 вкл. %
					Фумаровая кислота	0,005 - 80 вкл. %
					Янтарная кислота	0,05 - 80 вкл. %
					Яблочная кислота	0,05 - 80 вкл. %
					Лимонная кислота	0,05 - 80 вкл. %
					Уксусная кислота	0,10 - 80 вкл. %
					Пропионовая кислота	0,10 - 80 вкл. %
					Молочная кислота	0,12 - 80 вкл. %
					Бензойная кислота	0,005 - 50 вкл. %
					Сорбиновая кислота	0,025 - 50 вкл. %

1	2	3	4	5	6	7
116	ГОСТ 13586.3 п. 5.5.1 п. 5.5.2 п. 5.6-5.9	Зерно	01.11	1001- 1008	Масляная кислота Правила приемки и методы отбора проб (выделение средней пробы, подготовка средней пробы и выделение навесок для анализа) Цвет, запах	0,05 - 50 вкл. % -
117	ГОСТ 10967					соответствует/не соответствует/ описание
118	ГОСТ Р 54895				Нагура	400 - 900 г/дм ³
119	ГОСТ Р 54478 п. 9.1, п. 9.2	Зерно пшеницы	01.11.1	1001- 1008	Количество клейковины	0 - 35,0 %
120	ГОСТ Р 54478 п. 9.1, 9.2, п. 9.4				Качество сырой клейковины	(I-III) группа качества / (0-150,7) условных единиц ИДК/не определяется/неудовлетворительная крепкая/ удовлетворительная крепкая/средняя (хорошая)/удовлетворительная слабая/неудовлетворительная слабая/ неотмываемая
121	ГОСТ 30483 п. 3.1	Зерно	01.11	1001-1008	Содержание сорной и зерновой примесей (фракций крупной сорной примеси; фракций явно выраженной сорной примеси и явно выраженной зерновой примеси; не явно выраженных	0,01 - 80 %

1	2	3	4	5	6	7
					<p>испорченных и поврежденных зерен; общее содержание испорченных или поврежденных зерен; содержание испорченных зерен или поврежденных зерен)</p> <p>Содержание вредной и особо учитываемой примеси (головневых зерен, семян донника и луковичек дикого чеснока, гальки, семян поврежденных зерновками и листовертками)</p> <p>Общее содержание сорной примеси;</p> <p>Общее содержание зерновой примеси</p>	
п. 3.2		Рис	01.12	1006	<p>Присутствие сорной, зерновой примесей, красных, пожелтевших, зеленых стекловидных и глютинозных зерен</p> <p>Содержание сорной, зерновой примесей, красных, пожелтевших, зеленых стекловидных и глютинозных зерен (крупной сорной примеси; фракций явно выраженных сорной и зерновой примесей; не явно выраженных испорченных</p>	<p>Обнаружено/ не обнаружено/ описание</p> <p>0,01 - 80 %</p>

1	2	3	4	5	6	7
					зерен; зерен риса с красными плодочками и семенными оболочками, глютинозных и зеленых стекловидных зерен; общее содержание испорченных зерен риса; пожелтевших зерен риса; меловых зерен риса, общее содержание сорной примеси, общее содержание зерновой примеси)	
	п. 3.3	Пшеница	01.11	1001	Содержание зерен пшеницы, поврежденных клопом - черепашкой	0 - 100 %
	п. 3.4				Содержание мелкого зерна (семян) или крупность	0,01 - 100 %
	п. 3.5				Содержание металломангнитной примеси	0,01 - 500,00 мг/кг
122	ГОСТ 10843	Зерно	01.11	1001-1008	Пленчатость	5 - 35 %
123	ГОСТ 10987				Стекловидность	0 - 100 %
124	ГОСТ 13586.4				Зараженность и поврежденность вредителями	обнаружена/ не обнаружена/ описание
125	ГОСТ 13586.5				Массовая доля влаги	1 - 30 %-
126	ГОСТ 10844				Кислотность по болтушке	1-20 град.
127	ГОСТ 31646	Зерновые культуры	01.11	1001-1008	Фузариозные зерна	0,1 - 20,0 %
128	ГОСТ 10842	Зерно зерновых, бобовых, семена масличных культур	01.11	1001- 1008	Масса 1000 зерен Масса 1000 семян	2,0-2000,0 г

1	2	3	4	5	6	7	
129	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки	01.11	1001-1008	Зольность	0,2 - 10,0 %	
130	ГОСТ 31700		10.61	1101- 1214		Кислотное число жира	2 - 200 мг КОН/г
131	ГОСТ 10846					Массовая доля белка (при фактической влажности)	5 - 30 %
132	ГОСТ 29033				Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество)	0,01 - 99,99 %	
133	ГОСТ ISO 3093				Число падения	6 - 600	
134	ГОСТ 27668 п. 2.4	Мука и отруби	10.61	1101-1102	Пробоподготовка	-	
135	ГОСТ 27558					Цвет, запах, вкус, хруст	соответствует/ не соответствует/ описание
136	ГОСТ 27559				Зараженность вредителями	обнаружено/ не обнаружено	
137	ГОСТ 9404				Влажность	0,1 - 50,0 %	
138	ГОСТ 27560				Крупность	0,1 - 100,0 %	
140	ГОСТ 27494				Зольность	0,001 - 5,00 %	
141	ГОСТ 27493				Кислотность по боллушке	0,1 - 15,0 %	
142	ГОСТ 27839 п. 9.1, п. 9.2	Мука пшеничная	10.61.2	1101	Количество клейковины	0 - 40,0 %	
	п. 9.1, п. 9.2, п. 9.4, п. 9.5					Качество клейковины	I - III группа/ 0 - 150,7 условных единиц ИДК/ не определяется/ неудовлетворительная

1	2	3	4	5	6	7
143	ГОСТ 51412					крепкая/удовлетворительная крепкая/средняя (хорошая)/удовлетворительная слабая/неудовлетворительная слабая/неотмываемая
144	ГОСТ 26361				Содержание сырой клейковины	10,0 -50,0 %
145	ГОСТ 20239	Мука, крупа, отруби	10.61.2 10.61.3 10.61.4	1101- 1104	Белизна	0 - 100 усл. ед. РЗ-БШП
146	ГОСТ 26312.1	Крупа	10.61.3	1103	Металломагнитная примесь	-
147	ГОСТ 26312.2 п. 3.1 – 3.4				Приемка и методы отбора проб (пробоподготовка) Цвет, запах, вкус	соответствует / не соответствует / описание
148	ГОСТ 26312.2 п. 3.5				Развариваемость гречневой крупы, овсяных хлопьев	2 - 100 мин.
149	ГОСТ 26312.3				Зараженность вредителями	обнаружено / не обнаружено / описание
150	ГОСТ 26312.4 п. 3.2, п. 3.3				Крупность (номер крупы)	0,01 - 100,0 % (1 – 5)

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.4 – п. 3.7				Примеси (сорная примесь, минеральная примесь, цветковые пленки, вредная примесь, испорченные ядра, необрушенные зерна, битые ядра, мучка, пожелтевшие ядра, меловые ядра, красные и с красными полосками ядра, глистинозные ядра, недодир, доброкачественное ядро, крупность)	0,01 - 100,0 %
	п. 3.8				Доброкачественное ядро	0,01 - 100,0 %
151	ГОСТ 26312.5				Зольность	0,01 - 15,00 %
152	ГОСТ 26312.6				Кислотность по болтушке овсяных хлопьев	0,1 - 15,0 град.
153	ГОСТ 26312.7				Влажность	0,1 - 50 %
154	ГОСТ 5667 п.2 п.5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71 10.72 10.71.11 10.72.11 10.72.19	1905 1901200000	Приемка и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
	п. 6				Органолептические показатели: внешний вид, форма, поверхность, цвет, состояние мякиша (пропеченность, промесс, пористость), вкус, запах	соответствует/ не соответствует/ описание
155	ГОСТ 5668				Масса изделий	50 – 2000 г
156	ГОСТ 5669				Массовая доля жира	0,1 – 50 %
157	ГОСТ 5670				Пористость	15 - 90,0 %
158	ГОСТ 21094				Кислотность	0,5 - 20,0 град.
159	ГОСТ 5698				Влажность	0,5 - 60,0 %
					Массовая доля поваренной соли	0,1 - 10,0 %

1	2	3	4	5	6	7
160	п. II ГОСТ 24557				Массовая доля начинки	0 - 70,0 %
161	ГОСТ 31749 п. 7 п. 8.1 п. 8.2 п. 8.3 п. 8.4 п. 8.5 п. 8.6 п. 8.7 п. 8.8 п. 8.12 п. 8.13 п. 8.14	Изделия макаронные быстрого приготовления	10.73	1902	Приемка и отбор проб (пробоподготовка) Запах, вкус Время приготовления и оценка состояния после приготовления Влажность Кислотность Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты Металломагнитная примесь Зараженность вредителями Массовая доля жира Кислотное число жира Перекисное число жира Показатели качества используемой муки (содержание белка, кислотности муки, качества	соответствует/не соответствует/ описание 1 - 15мин/ описание 0,1 - 15% 1 - 15 град. 0,05 - 0,50 % 0,1 - 5,0 мг на кг продукта обнаружена / не обнаружена / описание 0,01 - 99,9 % 0,1 - 10,0 мг КОН/г 0,20 - 50,00 ммоль ½ О/кг соответствует/ не соответствует/ описание

1	2	3	4	5	6	7
	п. 8.15				сырой клейковины, прохода муки, числа падения)	
162	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочная продукция	01.41.2 01.45.2 10.51 01.49.22 10.52	0401-0406 2105	Подготовка проб к анализу	-
163	ГОСТ 26809.2				Показатели качества используемого растительного масла (запах, кислотное число, перекисное число)	соответствует/ не соответствует/ описание
164	ГОСТ 3622	Молоко и продукты переработки молока	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51 10.52	0401-0406 2105	Подготовка проб к анализу	-
165	ГОСТ 13928	Заготавливаемое молоко, сливки	01.41.2 01.45.2 10.51	0401	Подготовка проб к анализу	-
166	ГОСТ 31449	Молоко коровье сырое	01.41.2 10.51	0401	Внешний вид, цвет, консистенция	соответствует / не соответствует / описание
167	ГОСТ 24066	Молоко сырое	01.41.2 01.45.2 10.51 10.86	0401	Массовая доля аммиака	присутствие / отсутствие
168	ГОСТ 30637				Определение раскисления	наличие / отсутствие
169	ГОСТ 26754	Молоко	01.41.2 01.45.2 10.51	0401	Температура	0 - 100 °С

1	2	3	4	5	6	7
170	ГОСТ 28283	Молоко коровье	10.86 01.41.2 10.51 10.86	0401	Запах и вкус	соответствует / не соответствует / описание (баллы)
171	ГОСТ Р ИСО 2446	Молоко	01.41.2 01.45.2 10.51 10.86	0401 0402	Массовая доля жира	0,1 - 100,0 %
172	ГОСТ 25228	Молоко и сливки	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51 10.86	0401	Термоустойчивость по алкогольной пробе	алкогольная проба выдержана /не выдержана / группа I-V
173	ГОСТ 31451 п.7.2	Сливки питьевые	10.51	0401	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	соответствует / не соответствует / описание
174	ГОСТ 3624 п.3	Молоко, молочные и молкосодержащие продукты (кроме казеина и молочных консервов)	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51 10.86	0401-0406 2105	Кислотность	0,2 - 250 °Т; 0,04 - 8,0 °Ж
175	ГОСТ 3626				Массовая доля влаги	0,1 - 99,9 %
					Массовая доля сухого вещества	0,1 - 99,9 %
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	0,1 - 99,9 %
176	ГОСТ Р 54758	Молоко и продукты переработки молока	01.41.2 01.45.2 01.49.22	0401-0406 2105	Плотность	1015 - 1040 кг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
177	ГОСТ Р 54667		10.51			1,0 - 50,0 %
178	ГОСТ 25179		10.86			2,2 - 4,0 %
179	ГОСТ 3623					обнаружена / не обнаружена (наличие окраски/отсутствие окраски)
180	ГОСТ 22760	Молоко и молочные продукты без сахарозы	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51 10.86	0401-0406 2105	Массовая доля сахаразы Массовая доля белка Эффективность термической обработки (наличие фосфатазы, кислот фосфатазы или пероксидазы) Массовая доля жира	0,5 - 30 %
181	ГОСТ 31979				Растительные жиры в жировой фазе	Наличие/отсутствие
182	ГОСТ 31504				Массовая доля консерванта: Бензойная кислота Сорбиновая кислота Пропионовая кислота Массовая концентрация синтетических красителей	50 - 2000 вкл. мг/кг 1 - 1000 вкл. мг/кг 1 - 500 вкл. мг/кг 10 - 200 вкл. мг/кг
183	ГОСТ 3627 п.2, п. 4, п.5				Массовая доля хлористого натрия (массовая доля поваренной соли)	0,1 - 10,0 %
184	ГОСТ 23327	Молоко и молочные продукты	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Массовая доля белка	0,02 - 100,0 %
185	ГОСТ Р 54669 п.6	Молоко и продукты переработки молока (кроме йогурта,	01.41.2 01.45.2 10.51	0401-0406 2105	Кислотность	2 - 250 °Т

1	2	3	4	5	6	7
		казеина, казеината, молочные консервы и масла из коровьего молока)	10.51.1- 10.51.3 10.51.4 10.51.51 10.51.52 10.51.55 10.51.56 10.52			
	п. 7					Кислотность
186	ГОСТ 32915	Молоко и молочная продукция	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51 10.52 10.86	0401-0406	Жирнокислотный состав жировой фазы (массовая доля метиловых эфиров жирных кислот)	0,01 - 99,99 %
187	ГОСТ Р 53359	Молоко и продукты переработки молока	01.41.2 01.45.2 10.51 10.52	0401-0406 2105	Активная кислотность (рН)	3 - 8 вкл. ед. рН
188	ГОСТ 32892				Активная кислотность (рН)	3 - 8 вкл. ед. рН
189	ГОСТ 5867	Молоко и молочные продукты	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105 2106	Массовая доля жира	0,02 - 100,0 %
190	ГОСТ Р 53951	Продукты молочные, молочные составные и молкосодержащие	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51 10.52 10.86	0401-0406 2105	Массовая доля общего белка	0,10 - 100,00 %

1	2	3	4	5	6	7
191	ГОСТ 31457 п.7.2 п.7.9	Мороженое	10.52	2105	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, структура вкус Масса нетто	соответствует / не соответствует / описание 0,01 – 2000 г
192	ГОСТ 30305.3	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51 10.51.56. 200 - 10.51.56. 400	0402-0404	Кислотность	0,1 - 50,0 °Т
193	ГОСТ Р 52791 п.7.5	Консервы молочные. Молоко сухое и молкосодержащий продукт	10.51 10.51.56. 200 - 10.51.56. 400	0402-0404 2105	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0,1 - 99,9 %
194	ГОСТ 30305.1	Консервы молочные сгущенные	10.51	0402-0404 2105	Массовая доля влаги	0,1 – 99,9 %
195	ГОСТ Р 51452				Массовая доля жира	0,1 - 99,9 %
196	ГОСТ 30305.2	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51 10.51.56. 200 - 10.51.56. 400	0402-0404 2105	Массовая доля сахарозы	0,1 – 99,9 %
197	ГОСТ 31688 п.7.5	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51 10.51.56. 200 - 10.51.56.	0402-0404 2105	Массовая доля сухого молочного остатка	0,1 – 99,9 %
198	п. 7.10		10.51.56.		Массовая доля белка в сухом	0,1 – 99,9 %

1	2	3	4	5	6	7
			400		обезжиренном молочном остатке	
199	ГОСТ 29247	Консервы молочные	10.51.56. 200 - 10.51.56. 400	0401-0406 2105	Массовая доля жира	0,02 – 100,0 %
200	ГОСТ 29245 п. 2				Внешний вид упаковки	соответствует / не соответствует / описание
	п. 3				Органолептические	соответствует /
	п. 4				показатели: вкус, запах, консистенция, цвет	не соответствует / описание
					Герметичность и состояние поверхности металлических банок	герметична/ негерметична
	п. 6				Масса нетто	0,10 – 2000 г
	п. 7				Группа чистоты	первая / вторая / третья
	п. 8				Размеры кристаллов молочного сахара (характеристика консистенции)	0 – 100 мкм
201	ГОСТ 29246	Сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51	0402-0404	Массовая доля влаги	0,1 -99,9 %
202	ГОСТ 30305.4	Продукты молочные сухие	10.51	0402-0404	Индекс растворимости	0,1 - 10 см ³
203	ГОСТ 32261 п. 7.4	Масло сливочное	10.51.3	0405	Органолептические	соответствует /
	п. 7.5				показатели: вкус, запах, цвет, консистенция, внешний вид, маркировка, упаковка	не соответствует / описание (баллы)
		Термоустойчивость			Термоустойчивость	0,5 – 1,0 вкл. хорошая, удовлетворительная, неудовлетворительная

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.17				<i>расчетный показатель:</i> Наличие жиров немолочного происхождения (фальсификация жировой фазы масла жирами немолочного происхождения), <i>показатели, необходимые для проведения расчета, определяемые инструментальными методами:</i>	-
204	ГОСТ Р 51456				массовая доля метиловых эфиров жирных кислот (состав жирных кислот)	
205	ГОСТ 55361 п. 5.5 7.2 п. 7.3 п. 7.4 п. 7.5 п. 7.6, п. 7.7 7.9, п.7.10, п. 7.11 п. 7.12 п.7.13 п. 7.14 п. 7.15	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.3	0405	Активная кислотность плазмы (рН) Подготовка проб к анализу	- -
					Масса нетто	0,10 – 2000 г
					Температура	0 – 100 °С
					Массовая доля жира	50 – 85 %
					Массовая доля жира	0,1 – 99,9 %
					Массовая доля влаги	0,5 – 60 %
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	1,0 – 25,0 %
					Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5 – 3,0 %
					Массовая доля сахарозы	3,0 – 20,0 %
					Титруемая кислотность продукта	1,0 – 6,0 °К
					Титруемая кислотность	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.16				жировой фазы	1,0 – 6,0 °К
	п. 7.19				Титруемая кислотность молочной фазы	10,0 – 70,0 °Г
	п. 7.26				Массовая доля витамина А	0,4-100 мкг/100 г
					<i>расчетный показатель:</i> Энергетическая ценность (калорийность), <i>показатели, необходимые для проведения расчета, определяемые инструментальными методами:</i> массовая доля СОМО, массовая доля жира	-
206	ГОСТ Р 52253 п.7.4	Масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.3 10.51.40. 199	0405	Термоустойчивость	0,1 – 1,0 вкл. (хорошая, удовлетворительная, неудовлетворительная)
	п. 7.13				<i>расчетный показатель:</i> Наличие жиров немолочного происхождения (фальсификация жировой фазы масла жирами немолочного происхождения), <i>показатели, необходимые для проведения расчета, определяемые инструментальными методами:</i> массовая доля метиловых эфиров жирных кислот (состав жирных кислот)	-
207	ГОСТ 31648 Приложение А	Заменители молочного жира	10.42	1516 1517	<i>расчетный показатель:</i> Энергетическая ценность	-

1	2	3	4	5	6	7	
					(ЭЦ), показатели, необходимые для проведения расчета, определяемые инструментальными методами: массовая доля влаги и летучих веществ		
208	ГОСТ 30648.1	Продукты молочные для детского питания	10.86.10. 100	0401-0406 2105	Массовая доля жира	0,02 - 100,0 %	
209	ГОСТ 30648.2 п. 5					Массовая доля общего белка	0,1 - 99,0 %
210	ГОСТ 30648.5	Сыр и сыр плавленый	10.51.40. 100	0406	Активная кислотность (рН)	3 - 8 вкл. ед. рН	
211	ГОСТ 30648.6				Индекс растворимости	0,1 - 9,9 см ³	
212	ГОСТ Р 51457	Сыр и сыр плавленый	10.51.40. 100	0406	Массовая доля жира	0,1 - 99,9 %	
213	ГОСТ Р 55063	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Правила приемки и методы отбора проб (пробоподготовка)	-	
	п. 5.5					Масса нетто	0,10 - 2000 г (0,001 - 2 кг)
	п. 7.2						
	п. 7.3					Размер головки сыра (длина, высота, ширина, диаметр)	0 - 100 см
	п. 7.4					Температура	-30 - +120 °С
	п. 7.5					Массовая доля рассола (маринада или заливки)	0 - 100 %
	п. 7.6, п. 7.7					Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0 - 70,0 %
п. 7.8	Массовая доля жира	7,0 - 39,0 %					
п. 7.9	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5 - 10,0 %					
п. 7.10					Фальсификация жировой фазы жирами немолочного происхождения	-	
п. 7.16							

1	2	3	4	5	6	7
214	ГОСТ Р 54662				(пробоподготовка)	
215	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20 10.20.25. 110- 10.20.25. 120 10.20.25. 190 10.20.26 10.20.34. 120 10.20.34. 130	1604 - 1605	Массовая доля белка Активная кислотность (рН)	5,0 – 55,0 % 1 – 14 ед. рН
216	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10.13.15. 110 - 10.13.15. 150 10.86.10. 200 10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.2 10.84.12. 110 10.84.12. 120 10.84.12. 170 10.84.12.	0701-0713 0803-0813 1602 2001-2009 2103-2105	рН	2 – 12 ед. рН

1	2	3	4	5	6	7
217	М 04-69	Напитки. Флодоовощная продукция, БАД	180 10.86.10. 200 01.49.21 10.89.19. 210 10.61 10.84 10.83 10.89 11.01- 11.05 11.07	1302 2009 2201-2209	Содержание фруктозы, глюкозы и сахарозы (массовая концентрация, массовая доля)	2-800 г/дм ³ 0,2 – 80 %
218	ГОСТ 8756.10	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1	2001-2009	Массовая доля мякоти	1,0 – 30,0 %
219	ГОСТ ИСО 2173		10.32.1	0701-0713	Массовая доля растворимых сухих веществ	0 – 85 %
220	ГОСТ 25555.3		10.32.2 10.39.1 10.39.2	0803-0813 2103-2105	Массовая доля минеральных примесей	0,01 – 10,00 %
221	ГОСТ 8756.11 п. 6		10.84.12. 110 10.84.12. 120 10.84.12. 170 10.84.12. 180 10.86.10. 200		Прозрачность соков и экстрактов, растворимость экстрактов, мутность соков и экстрактов	прозрачное/ мутное

1	2	3	4	5	6	7
222	ГОСТ ISO 750 -2013				Титруемая кислотность	0,1 - 30,0 %
223	ГОСТ 28561				Массовая доля влаги, массовая доля сухих веществ	0 - 100,0 % -
224	ГОСТ 26323				Массовая доля растительных примесей (по массе)	0,001 - 10 %
	п. 4				Массовая доля растительных примесей (по счёту)	1 - 100 шт.
	п. 5				массовая доля растительных примесей (по площади)	1 - 10 см ²
225	ГОСТ 29031				Массовая доля сухих веществ, нерастворимых в воде	0,01 - 100 %
226	ГОСТ 25555.4				массовая доля золы	0,001 - 0,10 %
	п. 2				щелочность общей золы	0,5 - 3,5 см ³ HCl
	п. 3				щелочность водорастворимой золы	0,5 - 3,5 см ³ HCl
227	ГОСТ 24556				Массовая доля аскорбиновой кислоты (витамин С)	0 - 100 10 ³ %
	п. 2, п.3, п. 4, п. 5				Массовая доля сорбиновой кислоты	100 - 1000 млн ⁻¹ (мг/кг)
	ГОСТ 30670				Массовая доля витамина В ₁	0,008·10 ⁻³ - 0,1%
228	ГОСТ 30670				Массовая доля витамина В ₂	0,005·10 ⁻³ - 0,1%
229	ГОСТ 25999				Массовые концентрации D-глюкозы и D-фруктозы	5-90 г/см ³
230	ГОСТ Р 51240				Массовая доля лимонной кислоты	0,1-400 мг/дм ³
	ГОСТ Р 51129	Соки фруктовые и овощные	10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.2	2001-2009 0701-0713 0803-0813 2103-2105		
	ГОСТ Р 51428	Виноградный сок и продукты, содержащие виноградный сок	10.32.15	2009		

1	2	3	4	5	6	7
233	ГОСТ 31643	Продукция соковая	10.32	2009	Массовая доля (массовая концентрация) аскорбиновой кислоты	5 - 1000 вкл. мг/л^{-1} (г/дм^3)
234	ГОСТ 31669					1,0 - 650 вкл. \% (1,0 - 650 вкл. г/дм^3)
235	ГОСТ 32709					0,3 - 60 вкл. \% (0,3 - 60 вкл. г/дм^3)
236	ГОСТ Р 51123	Соки плодовые и овощные	10.32	2009	Массовая концентрация (массовая доля) суммы антоцианов	5 - 5000 млн^{-1} (мг/дм^3) в пересчете на цианидин-3-глюкозид
237	М 04-48	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция	10.32 11.02 11.07 11.05 11.01.10. 120 11.01.10. 130	2009 2201- 2208 2203	Массовая концентрация синтетических пищевых красителей	0 - 30 мг/дм^3 1,0 - 250 мг/дм^3
238	DIN 10767	Кофе и продукты из кофе	10.83.11. 110; 10.83.11. 120; 10.83.12. 110- 10.83.12. 130; 01.27.11	0901	Содержание хлорогеновой кислоты	0 - 50 %

1	2	3	4	5	6	7
239	ГОСТ ISO 20481				Содержание кофеина	0,001 – 5,000 % по массе (г/100 г кофе)
240	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания	10.83.12.	2106	Пробоподготовка	-
241	ГОСТ 15113.1 п. 2		120;		Качество упаковки	соответствует / не соответствует / описание
	п. 3		10.83.14.		Масса нетто	0,5 – 2000 г
	п. 5		130;		Массовая доля отдельных компонентов	0 - 100 %
	п. 6		10.86.10.		Размер отдельных видов продукта (массовая доля продукта)	0 - 100 %
	п. 7		900		Крупность помола	0 - 100 %
	п. 2		10.89.19.		Массовая доля примесей: минеральные примеси	0,001 - 1,00 %
	п. 3		140;		посторонние примеси	0,001 - 1,00 %
	п. 4		10.89.19.		металлические примеси	$1 \cdot 10^{-4} - 1 \cdot 10^{-3}$
	п. 5		230;		Зараженность вредителями	обнаружено / не обнаружено
242	ГОСТ 15113.3 п.2		10.91.10.		Органолептические показатели (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция)	соответствует / не соответствует / описание
			210;			
			10.91.10.			
			220;			
		11.07.19.	Готовность к употреблению	Готово к употреблению/ не готово к употреблению		
		150;	Оценка дисперсности суспензии	0 – 250 см ³		
		11.07.19.				
		160				

1	2	3	4	5	6	7
243	ГОСТ 15113.4				Массовая доля влаги	0,1 - 2,0 %
244	ГОСТ 15113.5				Кислотность	0,1 - 2,0 %
245	ГОСТ 15113.6 п. 2				Массовая доля сахарозы	0,1 - 80,0 %
246	ГОСТ 15113.7 п.2				Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	0,5 - 5,0 %
247	ГОСТ 15113.8 п.2				Массовая доля золы (на сырую массу)	0,01-10,00 %
					Массовая доля золы (на сухую массу)	
					Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	0,01-10,00 %
248	ГОСТ 15113.9				Массовая доля жира	0,3 - 50,0 %
249	ГОСТ Р 52610				Массовая доля жира в пересчете на сухую массу	
					Массовая доля влаги	5,0 - 15,0 % в обеденных и сладких блюдах; 3,0 - 11,0 % в сухих завтраках
250	ГОСТ Р 51181				Массовая доля каротиноидов	$0,8 \cdot 10^{-3} - 6,7 \cdot 10^{-3} \%$
251	ГОСТ Р 53861	Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания.	10.86.10.900	2106	Правила приемки и отбор проб (пробо)	-
					Внешний вид, цвет, вкус, запах	-
					Энергетическая ценность	-
					Массовая доля белка	-
					Массовая доля жира в т.ч. ненасыщенных жирных кислот	-
					полиненасыщенных жирных	

1	2	3	4	5	6	7
					кислот: ω 3 ω 6 Массовая доля фосфолипидов Массовая доля средне- цепочечных жирных кислот Массовая доля влаги Чистота восстановленного продукта Содержание витаминов и минеральных веществ в суточной порции продукта, обогащенного витаминами и минеральными веществами или соответствующими премиксами Перекисное число	- - - - -
252	ГОСТ 32052 п. 7 п. 8.2 п. 8.3 п. 8.4 п. 8.5	Добавки пищевые. Лецитины	10.89.19. 210	2106 2923	Правила приемки, пробоподготовка Вкус, цвет, запах, консистенция Тест на фосфор	соответствует / не соответствует / описание наличие желтого осадка (присутствие фосфора)/отсутствие желтого осадка (отсутствие фосфора) наличие /отсутствие/описание наличие
					Тест на холин Тест на жирные кислоты	наличие /отсутствие/описание наличие

1	2	3	4	5	6	7
	<p>п. 8.6</p> <p>п. 8.7 – п. 8.8</p> <p>п. 8.9</p> <p>п. 8.10</p> <p>п. 8.11</p> <p>п. 8.12</p> <p>п. 8.13</p>				<p>Тест на гидролизванный лецитин</p> <p>Массовая доля веществ нерастворимых в толуоле, ацетоне</p> <p>Массовая доля влаги и летучих веществ</p> <p>Кислотное число</p> <p>Перекисное число</p> <p>Цветное число 10% раствора в толуоле</p> <p>Вязкость при 25°С</p>	<p>/отсутствие/описание наличие</p> <p>/отсутствие/описание</p> <p>0 – 20 %</p> <p>0,01 – 5,00 %</p> <p>0,5 – 80 мг КОН/г</p> <p>0,1- 50 ммоль/кг активного кислорода</p> <p>2- 100 мг йода</p> <p>5 – 20 Па·с</p>
253	М 04-72	Премиксы, витаминные концентраты, смеси и добавки, в том числе жидкие	10.89.19.150 10.91.10.170	2106	<p>Содержание свободных форм водорастворимых витаминов:</p> <p>В₁ (тиамина хлорид гидрохлорид)</p> <p>В₂ (рибофлавин)</p> <p>В₃ (пантотеновой кислоты кальциевая соль)</p> <p>В₅ (никотиновая кислота)</p> <p>В₅ (никотинамид)</p> <p>В₆ (пиридоксина гидрохлорид)</p> <p>В_с (фолиевая кислота)</p>	<p>0,05 -25 вкл. г/кг (0,1 – 10 г/дм³)</p> <p>0,1 - 100 вкл. г/кг (0,2 – 20 г/дм³)</p> <p>0,25 - 150 вкл. г/кг (0,5 – 50 г/дм³)</p> <p>0,5 - 300 вкл. г/кг (1,0 – 100 г/дм³)</p> <p>0,1 - 25 вкл. г/кг (0,2 – 100 г/дм³)</p> <p>0,1 - 100 вкл. г/кг (0,2 – 20 г/дм³)</p> <p>0,1 - 25 вкл. г/кг (0,2 – 10 г/дм³)</p>

1	2	3	4	5	6	7
254	ГОСТ 26573.3	Премиксы	10.89.19. 170	2106	Крупность	0 - 100 %
255	Р 4.1.1672 Гл.1, р.1 п. 1 п.2 р. II п.1 п. 2 п. 3 п. 4 р. III п.1 п.2 п.4 п.5 Гл. 2, р. I, п.1 р. II п.1	Биологически активные добавки к пище	10.89.19. 210	2106	Массовая доля белка	0-99,9%
					Аминокислотный состав	-
					Массовая доля сырого жира	0-99,9%
					Массовая доля жира	0-99,9%
					Жирнокислотный состав	0,1 -100 %
					Массовая доля стериннов	0,1-99%
					Суммарный фосфор	10-100 мкг
					Содержание крахмала	0-100%
					Содержание и состав углеводов	0-99,9%
					Содержание редуцирующих веществ, общего сахара и сахарозы	0-90%
256	ГОСТ 31730	Продукция винодельческой промышленности	11.01.10 11.02.11 11.02.12 11.03.10 11.04	2204-2206	Содержание пищевых волокон	0-100%
					Витамины А, Е, каротиноиды	0,01-90,0мкг/см ³
					Состав жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот	0,1-100%
					Приемка и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
257	ГОСТ 32051				Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат (букет), вкус,)	Соответствует/ не соответствует описанию

1	2	3	4	5	6	7
258	ГОСТ 23943 п. 1				Полнота налива	Соответствует/ не соответствует описание
259	ГОСТ 32095				Объемная доля этилового спирта	0 - 100 % об.
260	ГОСТ 32081				Относительная плотность	0,9 - 1,2
261	ГОСТ 13192 п.1				Массовая концентрация сахаров	0,6 - 600 г/дм ³
	п.2				Массовая концентрация сахаров	1,0 - 200 г/дм ³
262	ГОСТ 12280				Массовая концентрация альдегидов	3,0 - 50,0 г/100 см ³
263	ГОСТ 32115				Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	10 - 450 мг/дм ³
264	ГОСТ 32114				Массовая концентрация титруемых кислот	1,0 - 15,0 г/дм ³
265	ГОСТ 32000				Массовая концентрация приведенного экстракта	0,1 - 50,0 г/дм ³
266	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих кислот	0,1 - 0,3 г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
267	ГОСТ Р 52841 М 04-047				Массовая концентрация органических кислот	0,001 - 0,050 г/дм ³
268	ГОСТ 12258				Давление двуокиси углерода в бутылке	0 - 600 кПа
269	ГОСТ Р 53193-2008 М 04-51				Массовая концентрация кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей	10 - 1000 мг/дм ³
270	ГОСТ 14139				Массовая концентрация средних эфиров	0,5 - 300 мг/100 см ³
271	ГОСТ 31765				Массовая доля синтетических красителей	0,002 - 0,200 мг/дм ³
272	ГОСТ 6687.0	Напитки безалкогольные	11.07 10.86.10. 300	2202 2202100000 2202910000	Правила приемки и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
273	ГОСТ 6687.5 п. 2				Органолептические показатели (внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус)	Соответствует/ не соответствует описание
	п. 3				Объем продукции	0 - 1000 см ³
274	ГОСТ 6687.2				Массовая доля сухих веществ	2,0 - 15,0 %
	п. 3 п. 4				Массовая доля сухих веществ	0,0 - 100,0 %

1	2	3	4	5	6	7
275	ГОСТ 32037				Двуокись углерода	0,25 - 0,88 %
276	ГОСТ 6687.4				Кислотность	1 - 5 см ³ для напитков и квасов; 10 - 20 см ³ для сиропов раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ пива
277	ГОСТ 6687.6				Стойкость	1 - 30 суток (с момента розлива до образования изменений напитков: помутнения, осадка, возрастания тигруемой кислотности, снижения массовой доли сухих веществ)
278	ГОСТ 5541 п. 7.1	Средства укупорочные корковые	16.29.22	4504	Подготовка проб	-
	16.29.23					
	16.29.23.130					
	16.29.24					
16.29.14.110					Соответствует/ не соответствует описанию	
	п. 7.2				Внешний вид	
	п. 7.4				Геометрические параметры (длина, диаметр, толщина)	0,1 - 100 мм
	п. 7.5, п. 7.5.1				Содержание влаги	4 - 10 %

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.6				Стойкость при кипячении	наличие разрушений/ отсутствие разрушений
	п. 7.8				Масса	0,01 – 1000 г
	п. 7.9				Кажущаяся плотность	120-320 кг/м ³
	п. 7.10				Герметичность	герметичное/ негерметичное
	п. 7.11				Капиллярность	0,5 – 1000 мм
279	ГОСТ 12786	Пиво	11.05	2203 220300	Приемка и методы отбора проб (пробоподготовка)	-
280	ГОСТ 30060 п. 3				Органолептические показатели (внешний вид – качество оформления, прозрачность, аромат, вкус, высота пены, пеностойкость)	Соответствует/ не соответствует описание
281	ГОСТ 32038				Двуокись углерода	0,25 - 0,88 %
282	ГОСТ 12788 п. 1				Кислотность	1,3 - 6 к.ед
283	ГОСТ 12787 п. 1				Массовая доля спирта	0,000 - 7,710 %
284	ГОСТ 12787 п. 3				Массовая доля действительного экстракта	1,026 - 12,150 %
					Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	10 - 25 %

1	2	3	4	5	6	7
285	ГОСТ 31764				pH	3,8 - 4,8 ед. pH
286	ГОСТ Р 12789 п. 2				Цвет	От 0,1 до 4,0 см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды
287	ГОСТ 11293 п. 4.3, п. 4.8 п. 4.2	Желагин	20.59.6	3503 00	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус) Масса нетто	Соответствует/ не соответствует описание 0 - 2000 г
288	ГОСТ 12576 п. 8.1 п. 8.2 п. 8.3 п. 8.4	Сахар	10.81.11 10.81.12. 110 10.81.12. 120 10.81.13. 110 10.81.13. 120 10.81.19	1701	Внешний вид, цвет Запах Чистота раствора Вкус	Соответствует / не соответствует/ описание Соответствует / не соответствует/ описание Соответствует / не соответствует/ описание Соответствует / не соответствует / описание
289	ОСТ 18-49	Кислота лимонная пищевая Бентониты, для винодельческой промышленности	10.84.12 10.84.2	0904-0910 2508 10 000 0	Внешний вид, цвет, вкус, запах, структура Механические примеси Внешний вид Органолептическая проба	Соответствует / не соответствует / описание Обнаружено/ не обнаружено Соответствует/ не соответствует описание

1	2	3	4	5	6	7
290	ГОСТ 12290	Картон фильтровальный	17.11 17.12 17.21 17.29.19	4819	Внешний вид Запах Подготовка к анализу	Соответствует/ не соответствует описание
291	ГОСТ 32546 п.4.3	Бумага и картон	17.11 17.12 17.21 17.29.19	4819	Пробоподготовка	-
292	ГОСТ 3118	Кислота соляная	20.13.24. 110	2806	Внешний вид	Соответствует/ не соответствует описание
293	ГОСТ 9142-2014 (п. 4.1.24, п. 4.1.28, п. 4.3, п. 8.2)	Ящички из гофрированного картона	17.1 17.12	4819	Внешний вид, качество склейки и шивки ящичков	Соответствует/ не соответствует описание
294	ГОСТ Р 54463					
295	ГОСТ 22702-96					
296	ГОСТ 33781 п. 9.1, п. 9.4	Тара потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов	17.1 17.12 17.29.19	4811 4819	Отсутствие морщин, складок, неприклеенных мест на поверхности коробки. Равномерность покрытия, отсутствие вздутий и отслоения покрытия, нанесенного на поверхность коробки. Маркировка. Отсутствие разрывов материала при трехкратном сгибании деталей коробки по линии сгиба 90°С.	Соответствует/ не соответствует описание
297	ГОСТ 12302 п.9.2	Тара из полимерных материалов	2222	3923	Наличие трещин, разрывов и отверстий на поверхности пакета.	Соответствует/ не соответствует описание

1	2	3	4	5	6	7
298	ГОСТ 32131 п. 6.4	Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей	23.13.11. 110 23.13.11. 111 23.13.11. 119	7010	Герметичность, ровность сварочных швов, наличие прожженных мест и складок на сварочных швах. Ровность клеевых швов, наличие не проклеенных мест и складок в клеевых швах. Внешний вид, цвет	Соответствует/ не соответствует описание
299	ГОСТ 32167 п. 6	Мёд	10.89.19. 290, 01.49.21	0409	Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии (в пересчете на безводное вещество) Массовая доля сахарозы после инверсии (в пересчете на безводное вещество)	63,00 – 100,00 % 1,00 – 26,00 %
300	ГОСТ Р 54386 п. 7	Мёд	10.89.19. 290, 01.49.21	0409	Диагностическое число	3,0 – 40,0 ед. Готе
301	ГОСТ 8.579	Фасованные товары в упаковках	01-03 10 11.0	-	Содержимое нетто Масса нетто	5 – 2000 г (мл)
302	ГОСТ Р 55576	Корма, кормовые добавки и сырье для их производства	10.61 10.91- 10.92.10. 300 10.41.4	2301-2306 2309	Качественное определение регуляторных последовательностей в геноме ГМ сои и ГМ кукурузы	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
303	ГОСТ Р ИСО 21571	Пищевые продукты, корма для животных, семена, окружающая среда производства пищевых продуктов и производства сырья для пищевых продуктов	10.41.41 01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07 20.59.2	0201-0210 0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810 0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201 1202 1206 1207 1501-1522 2304-2306 2309	Генетически модифицированные организмы	Наличие/отсутствие
304	ГОСТ 26669-85				Подготовка проб	-
305	ГОСТ Р 52173	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАДы, пищевые продукты функциональные, соковая продукция из фруктов и овощей, молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция, корма (все виды),	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22	0201-0210 0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810 0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201 1202	Генетически модифицированные организмы	Наличие/отсутствие
306	ГОСТ Р 53214 (ИСО 24276:2006)					
307	МУК 4.2.2304					
308	МУК 4.2.2305					
309	ГОСТ ISO 21569					
310	ГОСТ 31719					
311	ГОСТ Р 56058					

1	2	3	4	5	6	7
312	ГОСТ ISO 20837	кормовые добавки, семена, объекты окружающей среды	10.11 -	1206		
313	ГОСТ Р 53244 (ИСО 21570)		10.92 11.01 - 11.07 10.86	1207 1501-1522 1602 1901 2005 2104 2302-2306 2309		
314	ГОСТ ISO 7218		01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07 20.59.2	0201-0210 0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810 0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201 1202 1206 1207 1501-1522 2304-2306 2309		
		Пищевые продукты, корма для животных, семена, окружающая среда производства пищевых продуктов и производства сыра для пищевых продуктов			Генетически модифицированные организмы КМАФАМ Дрожжи Плесневые грибы Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп: <i>B. cereus</i> , <i>B. poulouxii</i> , <i>B. subtilis</i> Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) Неспорообразующие микроорганизмы Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы	Наличие/отсутствие $1 \cdot 10^1 - 1 \cdot 10^9$ КОЕ/г (см ³) Наличие/отсутствие в Х г (см ³) НВЧ (от 3 до 1100) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
315	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие кlostридии	
316	ГОСТ 31708 п. 9.1				<i>Escherichia coli</i>	
317	ГОСТ 32064				Enterobacteriaceae	1·10 ⁶ - 1·10 ⁸ КОЕ/г (см ³) Наличие/отсутствие в Х г(см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/г
318	ГОСТ 10444.12				Дрожжи и плесневые грибы	1·10 ⁶ - 1·10 ⁸ КОЕ/г (см ³) Наличие/отсутствие в Х г(см ³)
319	ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004)				<i>Bacillus cereus</i>	Наличие/отсутствие в Х г(см ³)
320	ГОСТ ISO 21871					НВЧ (3 - 1100) КОЕ/г
321	ГОСТ 26670	Пищевые продукты	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07	0201-0210 0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810 0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201 1202 1206 1207 1501-1522 1601-2106	КМАФАнМ Дрожжи Плесневые грибы	1·10 ⁶ - 1·10 ⁸ КОЕ/г (см ³)
					Молочнокислые бактерии. Энтерококки. Сульфитредуцирующие	Наличие/отсутствие в Х г(см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/г

1		2	3	4	5	6	7
		<p> клостридии. <i>Escherichia coli</i>. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>. Коагулазоположительные стафилококки <i>S. aureus</i>. Бактерии рода <i>Proteus</i> Бактерии рода <i>Salmonella</i>. БГКП. <i>Vacillus cereus</i>. Споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>V. cereus</i> и (или) <i>V. paratyphi</i>, групп <i>V. subtilis</i> Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) Неспорообразующие микроорганизмы. Споробразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы. Негазообразующие споробразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы </p>					

1	2	3	4	5	6	7
322	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	1·10 ⁻¹ - 1·10 ⁶ КОЕ/г (см ³)
323	ГОСТ 10444.11				Молочнокислые бактерии	Наличие/отсутствие
324	ГОСТ 28566				Энтерококки	в Х Г (см ³)
325	ГОСТ Р 54755				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	НВЧ (3 - 1100) КОЕ/г
326	ГОСТ 31746 п. 4.1.1, п. 8.4				Коагулазоположительные стафилококки и <i>S. aureus</i>	
327	ГОСТ 28560				Бактерии рода <i>Proteus</i>	Наличие/отсутствие
328	ГОСТ 31659					в Х Г (см ³)
328	ГОСТ 31747 п. 4, п. 9.1				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	
					БГКП	Наличие/отсутствие
330	ГОСТ 8756.0	Продукты пищевые консервированные	10.13.1 10.20.3 10.31 10.39 10.86.10. 200	1602 1605 2001-2008	Подготовка проб	-
331	ГОСТ 30425	Консервы полные групп «А» и «Б» всех наименований общего назначения и для детского и диетического питания; консервы полные группы «В» и «Г»; соковая продукция из фруктов и овощей			Промышленная стерильность	-

1	2	3	4	5	6	7
332	ГОСТ 26671	Продукты переработки плодов и овощей	10.13.1 10.20.3 10.31 10.32 10.39 10.86.10. 230 10.39.22	1602 1605 2001-2008	Подготовка проб	-
333	ГОСТ Р 52711 п.4.4 - п.4.8				КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы Молочнокислые и уксуснокислые бактерии БГКП (колиформные бактерии). Сульфитредуцирующие кlostридии Salmonella Staphylococcus aureus B. subtilis B. cereus	1·10 ⁻¹ ·10 ⁶ КОЕ/г (см ³)
334	ГОСТ 30712	Продукты безалкогольной промышленности	10.32 10.39 11.07	1602 1605 2001-2008 2201 2202	КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы Мезофильные аэробные микроорганизмы БГКП	1·10 ⁻¹ ·10 ⁶ КОЕ/г (см ³) КОЕ/100 см ³ Наличие/отсутствие в Х Г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
335	МУК 4.2.3016 (п. 7.1, п. 7.2)	Плодовоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция и сок	10.13.1 10.20.3 10.3 10.31 10.32 10.39 10.86.10. 11 10.39.22	1602 1605 2001-2008	Яйца и личинки гельминтов, цисты (ооцисты) кишечных простейших	Наличие/отсутствие
336	ГОСТ 5904	Кондитерские изделия	10.71	1704	Подготовка проб	-
337	МУК 4.2.762	Кондитерские изделия с кремом	10.71.12 10.72 10.82	1806 1905	КМАФАнМ	1·10 ⁻¹ -1·10 ⁶ КОЕ/г (см ³)
338	ГОСТ 26968	Сахар	10.81	1701 99 100	Дрожжи и плесневые грибы БГКП	Наличие/отсутствие в Х г (см ³)
339	МУК 4.2.2578 п. 6.1 – 6.10, п. 6.12 – 6.20, п. 6.22	Продовольственное сырье, БАД, пищевые продукты, косметическая продукция, пищевые продукты функциональные	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22 10.11 -	0201-0210 0301-0308 0401-0409 0701-0713 0803-0813 0801-0810 0901-0910 1001-1008 1101-1104 1201 1202 1206	КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы Дрожжи и плесневые грибы КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы Аэробные спорообразующие бактерии	1·10 ⁻¹ - 1·10 ⁶ КОЕ/г (см ³) 1·10 ⁻¹ - 1·10 ⁶ КОЕ/г (см ³)
					Лактобациллы Колиформные бактерии Энтерококки Pseudomonas E.coli	Наличие/отсутствие в Х г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
			10.92 11.01 – 11.07	1207 1501-1522 1602 1901 2005 2101-2403 3301-3307 3401	Сальмонеллы <i>S. aureus</i> Сульфитредуцирующие кlostридии Листерии <i>Bacillus cereus</i> <i>Clostridium perfringens</i>	
340	МУК 4.2.1018	Вода питьевая.	10.32 10.39 11.07 36 36.00.11	1602 1605 2001-2008 2201 2202	Термотолерантные колиформные бактерии Общие колиформные бактерии Общее микробное число Споры сульфитредуцирующих кlostридий	Наличие/отсутствие в 100 мл Наличие/отсутствие в 100 мл 1-300 в 1 мл Наличие/отсутствие в 20 мл
341	МУ 2.1.4.1184	Вода питьевая, расфасованная в емкости. Минеральные питьевые лечебные и лечебно-столовые воды, приготовленные с применением пищевых добавок, в том числе соков, настоев, эссенций, ароматизаторов, красителей, сахара, заместителей сахара, подсластителей, консервантов			Термотолерантные колиформные бактерии Общие колиформные бактерии Общее микробное число Споры сульфитредуцирующих кlostридий Колифаги <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Наличие/отсутствие в 100 мл Наличие/отсутствие в 100 мл 1-300 в 1 мл Наличие/отсутствие в 100 мл Наличие/отсутствие в 1000 мл Наличие/отсутствие в 1000 мл

1	2	3	4	5	6	7
342	ГОСТ 18963				Общее микробное число	1·10 - 1·10 ⁶ КОЕ/г (см ²)
343	МУК 4.2.801 п. 4.1 - п. 4.5	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42 20.41.3	1301 1302 3302 3303-3307 3401	БГКП КМАФАнМ	Не более 100 в 1 дм ³ воды (коли - индекс) 1·10 - 1·10 ⁶ КОЕ/г (см ³)
344	ГОСТ ISO 6498	Корма (все виды), комбикорма, кормовые добавки, пищевые отходы (после термической обработки)	10.91 10.91.1 10.91.10 10.91.10. 110- 10.91.10. 150	2304 - 2306 2309	Дрожжи, Дрожжеподобные и плесневые грибы сем. <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i> Подготовка проб	Наличие/отсутствие в Х г (см ³) -
345	Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР, изд. «Колос» 1976 г. с изменениями и дополнениям	Корма (все виды), комбикорма, кормовые добавки, пищевые отходы (после термической обработки)	10.91.10. 180- 10.91.10. 290 10.41.4 10.41.41		Общее количество микробных клеток Сальмонеллы, Энтеропатогенные типы кишечной палочки Анаэробы	Не более 500 тыс. микробных клеток / 1 г корма Наличие/отсутствие в Х г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
346	МУ 2.1.4.1057	Смывы для определения качества дезинфекции	-	-	Кишечная палочка	Наличие/отсутствие в Х г (см ³)
347	МУК 4.2.2217	Объекты окружающей среды	-	-	Legionella pneumophila	Наличие/отсутствие в Х г (см ³) 1·10 ² - 9·10 ³ на 1 л
348	МУК 4.2.734	Пробы воздуха помещений	-	-	Микробная обсеменённость воздуха	Наличие/отсутствие
349	СП № 4695	Воздух из холодильных камер	-	-	Заражённость плесневыми грибами	0 до 150 КОЕ/см ³
350	ИК 9170-1128-00334600 п.б.1, п.б.2	Виноматериалы	01.21 11.02 11.02.12. 120 11.02.2 11.02.20	2204 21 110 0 - 2204 21 980 0 2204 29 110 - 2204 29 980	Дрожжи Молочнокислые бактерии Уксуснокислые бактерии	Наличие/отсутствие в 10 полях зрения Наличие/отсутствие в 250-300 см ³

1	2	3	4	5	6	7
351	ГОСТ ISO 20837	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАДы, пищевые продукты функциональные, продукция общественного питания, корма (все виды), кормовые добавки, семена, объекты окружающей среды, растительные образцы отобранные из окружающей среды	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07	0200-2100 2101-2403 2300 2309	Подготовка образцов	-
352	ГОСТ Р 52723	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАДы, пищевые продукты функциональные, молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция, корма, кормовые добавки, объекты окружающей среды	01.11- 01.13 01.21- 01.30 01.41 01.45 01.47 01.49.21. 110 03.21 03.22 10.11 - 10.92 11.01 - 11.07 1091	0200-2100 2101-2403 2300 2309	Видовая принадлежность тканей животных	-
353	МУК 4.2.2304				Наличие сои Наличие кукурузы	наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
354	ГОСТ 29188.0 п. 4.3 п. 5.1 п. 5.2	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42.1	3301-3307 3401	Пробоподготовка	-
355	ГОСТ 29188.1	Изделия косметические	20.42.1	3301-3307 3401	Температура каплепадения	15 – 100 °С
356	ГОСТ 29188.2				Водородный показатель рН	0 – 14 ед. рН
357	ГОСТ 29188.3 п. 2				Коллоидная стабильность	Стабилен (не более 0,5 см)/ не стабилен (более 0,5 см)
358	ГОСТ 29188.3 п. 3				Термостабильность	Стабилен (не более 0,5 см)/ не стабилен (более 0,5 см)
359	ГОСТ 29188.4				Массовая доля воды и летучих веществ	0 – 100 %
360	ГОСТ 29188.5 п. 2				Массовая доля сухого вещества	0 – 100 %
					Массовая доля общей (суммы свободной и связанной) щелочи	0,0 - 2,0 %

1	2	3	4	5	6	7
361	ГОСТ 29188.5				Массовая доля свободной щелочи	0,0 - 2,0 %
	п. 3					
362	ГОСТ 29188.6	Продукция парфюмерно-косметическая в аэрозольной упаковке	20.42.1 20.41.4	3301-3307	Массовая доля связанной щелочи	0,0 - 2,0 %
	ГОСТ 31677					
	п. 8.1					
	п. 8.2					
	п. 8.3					
	п. 8.4					
	п. 8.12.1					
п. 8.12.2						
363	ГОСТ 31679	Продукция косметическая жидкая	20.42	3301-3307	Массовая доля нелетучих веществ	0 - 100 %
	п. 6.4					
	п. 8.13					
	п. 8.14					
					Работоспособность клапана аэрозольной упаковки	Выдерживает испытание/не выдерживает испытание
					Избыточное давление в аэрозольной упаковке	0,20 - 0,90 МПа
					Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки	0 - 100 %
					Пенное число	1,5 - 40 см ³ /г
					Устойчивость пены	Устойчива/не устойчива
					Массовая доля летучих веществ	0 - 100 %
					Время высыхания лака	0 - 130 с
					Объемная доля этилового спирта	0 - 100 %

1	2	3	4	5	6	7
364	ГОСТ 31693 п. 6.1 – 6.3	Косметическая продукция для ухода за ногтями	20.42.13	3301-3307	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	Соответствует/ не соответствует описание
	п. 6.5					Соответствует/ не соответствует описание
	п. 6.6					0 – 20 мин
	п. 6.7					1 - 4 балла
	п. 6.8					0 - 14 ед. рН
365	ГОСТ 31692 п. 6.5	Продукция косметическая для бритья	20.42.1 20.42.19. 110	3307 3401-3402	Массовая доля жирных кислот	0 – 100 %
	п. 6.7					10 - 500 см ³ (мм)
	п. 6.7					0 – 100 %
	п. 6.7					Соответствует/ не соответствует описание
366	ГОСТ 31695 п. 6.4	Гели косметические	20.42.1 20.42.1	3304-3307	Кроющая способность	Соответствует/ не соответствует описание
	п. 6.4					Соответствует/ не соответствует описание
367	ГОСТ 31696 п. 6.1 – 6.3	Продукция косметическая гигиеническая моющая	20.42.1	3307 3401-3402	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	Соответствует/ не соответствует описание
	п. 6.5					0 - 14 ед. рН
						п. 6.5
368	ГОСТ 31698 п. 6.4	Продукция косметическая порошкообразная и компактная Косметическая продукция и другая продукция,	20.42.1	3302-3307	Массовая доля воды и летучих веществ	0 – 10 %
	п. 6.5					0 - 14 ед. рН
	п. 6.6					0 - 14 ед. рН

1	2	3	4	5	6	7	
		аналогичная по назначению.				испытания	
369	ГОСТ 6307	Нефтепродукты Вазелин Масла растительные	19.20.41 10.41 10.42 20.59.2	1501-1517 2712	Содержание водорастворимых кислот и щелочей	0 - 14 ед. рН	
370	ГОСТ 26878	Шампуни для ухода за волосами и для ванн	20.41.2 20.41.3 20.42.16	3305 3401-3402	Массовая доля хлоридов	0 - 50 %	
371	ГОСТ 22567.1	Средства пеномоющие, порошкообразные, пастообразные и жидкие синтетические моющие средства. Шампуни.	20.41.2 20.42.16	3305 3401-3402	Пенообразующая способность	0 - 200 мм	
372	ГОСТ 790 п. 2.2, п. 2.3, п. 2.5	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное	20.41.3	3401	Правила приемки и методы отбора проб (пробоподготовка)	-	
	п. 3.1					Соответствует/ не соответствует описание	
	п. 3.2					Массовая доля жирных кислот	50 - 100 %
	п. 3.3					Качественное число (масса жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска 100 г)	50 - 90 г
п. 3.3	Массовая доля свободной едкой щелочи	0,01 - 0,30 %					

1	2	3	4	5	6	7				
373	п. 3.4				Массовая доля свободного углекислого натрия	0 – 100 %				
	п. 3.5				Массовая доля свободного углекислого натрия в мыле в пересчете на номинальную массу куска	0 – 100 %				
	п. 3.5				Массовая доля свободной углекислой соды	0 – 0,5 % в пересчете на Na ₂ O				
	п. 3.6				Температура застывания жирных кислот	0 – 100 °C				
	п. 3.7				Массовая доля примесей, нерастворимых в воде	0 – 1,0 %				
	п. 3.8				Массовая доля хлористого натрия	0 – 0,7 %				
	п. 3.4				Массовая доля неомыляемых органических веществ и неомыленного жира и	0,1 – 3,0 % от массы жирных кислот				
	Приложение 2				Пенообразующая способность	250 – 600 см ³				
	ГОСТ 23361 п.2				Средства пеномоющие	20.41.2	3401		Правила приемки (пробоподготовка)	-
	п. 3.2					20.41.3	3402		Внешний вид	Соответствует/ не соответствует описание
п. 3.3			Цвет, запах	Соответствует/ не соответствует описание						
374	ГОСТ 28954 (ИСО 2271)	Вещества поверхностно-активные и средства моющие	20.41 20.41.2 20.41.3	3305-3307 3401 3402	Массовая доля анионоактивного вещества	1,5 – 35,0 %				

1	2	3	4	5	6	7
375	ГОСТ 22567.5	Средства моющие синтетические и вещества поверхностно активные	20.41 20.41.2 20.41.3	3301-3307 3401 3402	Водородный показатель (рН)	0 -14 ед. рН
376	ГОСТ 14618.0 п. 2.3 - п. 2.5 п. 3	Эфирные масла, душистые вещества и полупродукты их синтеза	20.53	3301-3304	Правила приемки и методы отбора проб Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах Массовая доля хлора	- Соответствует/ не соответствует описание 0 - 50 %
377	ГОСТ 14618.1 п. 2					
378	ГОСТ 14618.2 п. 2 п. 3 п. 4 п. 5				Массовая доля карбонильных соединений Массовая доля альдегида Массовая доля ароматических, алифатических и алициклических альдегидов Массовая доля карбонильного соединения Массовая доля ацетала	Присутствие красного окрашивания/ отсутствие окрашивания 0 - 100 % 0 - 100 % 0 - 100 % 0 - 100 %
379	ГОСТ 14618.2 п. 11					
380	ГОСТ 14618.3 п. 2 п. 3 п. 4				Массовая доля перекиси (гидро - и диацилперекиси) Массовая доля диалкилперекиси Массовая доля перекиси (диалкилперекиси)	0 - 100 процент активного кислорода Присутствие красного окрашивания/ отсутствие окрашивания 0 - 100 %

1	2	3	4	5	6	7
381	ГОСТ 14618.4				Массовая доля ненасыщенных (непредельных) соединений	0 - 100 %
	п. 2					
	п. 3					
382	ГОСТ 14618.8				Родановое число	0 - 100 г брома на 100 г анализируемого вещества
	п. 2				Массовая доля спирта или фенола	0 - 100 %
383	ГОСТ 14618.8				Гидроксильное число	0,1 - 90 мг КОН/г
	п. 11				Массовая доля спирта	0 - 100 %
	п. 10				Массовая доля спирта	0 - 100 %
	п. 7				Массовая доля спирта	0 - 100 %
	п. 6				Массовая доля многоатомного спирта (глицерина, гликоля, эритрита, маннита)	0 - 100 %
384	п. 9				Массовая доля свободных спиртов	0 - 100 %
	п. 12				Объемная доля фенола	0 - 90 %
	ГОСТ 14618.11				Массовая доля остатка после выпаривания	0 - 100 %
	п. 2					
385	п. 4				Массовая доля летучих (перегоняющихся с насыщенным паром) веществ	0 - 100 %
	п. 5				Массовая доля нерастворимого остатка	0 - 100 %
385	ГОСТ 14618.10	Эфирные масла, душистые вещества и полупродукты их синтеза.	20.53 20.42.11 20.42.19	3301-3307	Плотность	0,700 - 0,912 г/см ³

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция косметическая для бритья (масла для бритья)				
					Показатель преломления	1,20 – 1,80



Проректор по проектно-инновационному развитию и международной деятельности профессор ФГБОУ ВО «КубГУ»

С.А. Калманович

С.А. Калманович

Директор испытательного центра ФГБОУ ВО «КубГУ»

Е.А. Бутина

Е.А. Бутина