



ПРИКАЗ
от «20» августа 2020 г.
№ 103-63

Уникальный номер заявки об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

«Государственный региональный

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательной лаборатории Федерального бюджетного учреждения

«Государственный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Коми» (ФБУ «Коми ЦСМ»)

РОСС.RU.0001.21ПН19

167982, Республика Коми, г. Сыктывкар, ГСП-2, Октябрьский проспект, д. 27, 2 этаж – 1-5, 15, 16 (16а,б,в,г,д,е,ж),19

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Номер п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) измерений	Наименование объекта	Код ОКПД	Код ТНВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 1750 п 2.3	Фрукты сушеные.	10.39.25. 139	0813	Отбор проб для определения физико-химических и органолептических показателей	-
2	ГОСТ 34125-2017	Фрукты и овощи сушеные			Отбор и подготовка проб	
3	ГОСТ ISO 1839	Чай.	10.83.13. 120	0902	Отбор проб	-
4	ГОСТ 6687.0	Продукция безалкогольной промышленности.	11.01, 11.07,10. 32, 10,51-	1702	Отбор проб	-
5	ГОСТ 12569	Сахар.	10.81	1702	Отбор проб	-
6	ГОСТ 12786	Пиво.	11.01, 11.07,10. 32, 10,51	2203	Отбор проб	-
7	ГОСТ 4288 п. 2.1	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из	10.13.14. 173	16025080 00	Отбор проб	-
8	ГОСТ 4288 п. 2.4	рубленого мяса.	10.13.14. 177		Подготовка проб к испытаниям	
9	ГОСТ 23268.0	Воды минеральные.	11.07.11. 111	2201	Отбор проб	-
10	ГОСТ 26312.1	Крупа.	10.61.31	1103	Отбор проб	-
11	ГОСТ 26671	Продукты переработки	10.39	2006	Подготовка проб к испытаниям	-

1	2	3	4	5	6	7
		плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.				
12	ГОСТ 27668	Мука и отруби.	10.61	2302	Отбор проб	-
13	ГОСТ 34129	Овощи соленые, квашеные, плоды и ягоды моченые.	10.39	20.05	Отбор проб	-
14	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	01.47, 01.49, 01.49, 01.49, 10.11, 10.12, 10.13, 10.89	0207	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
15	ГОСТ 31655	Яйца пищевые.	01.47	0407	Отбор проб	-
16	ГОСТ 31720	Пищевые продукты переработки яиц с/х птицы.	10.89.1	0408	Отбор проб	-
17	ГОСТ 31730	Продукция винодельческая.	11.01, 11.07,10. 32, 10,51	2009	Отбор проб	-
18	ГОСТ 31762 п. 4.1	Майонезы и соусы майонезные.	10.84.12. 130	2103	Отбор проб	-
19	ГОСТ 31964 п.5	Изделия макаронные.	15.85.11. 111	1902	Отбор проб	-
20	ГОСТ 31904	Продукты пищевые.	10.89.19	2106	Отбор проб для микробиологических испытаний	-
21	ГОСТ 32035 п. 4	Водки. Водки особые.	11.01, 11.07,10. 32, 10,51	2208	Отбор проб	-
22	ГОСТ 32080	Изделия ликероводочные.	11.01, 11.07,10. 32, 10,51	2208	Отбор проб	-
23	ГОСТ 32164	Продукты пищевые.	10.89	2106	Отбор проб для	-

1	2	3	4	5	6	7
					радиологических испытаний	
24	ГОСТ 32189 п. 5.1	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной и молочной промышленности.	10.41, 10.42, 10.62	1517	Отбор проб	-
25	ГОСТ 32190	Масла растительные.	10.41, 10.42, 10.62	1518	Отбор проб	-
26	ГОСТ 32751	Изделия кондитерские.	15.84	1905	Отбор проб для микробиологических испытаний	-
27	ГОСТ 33303	Продукты пищевые.	01.47, 01.49, 01.49, 01.49, 10.11, 10.12, 10.13, 10.89	2106	Отбор проб для определения микотоксинов	-
28	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты.	10.11	1602	Отбор	-
29	ГОСТ Р 51448		10.12 10.13	-	Подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
30	М 04-32, флюориметрия с ВЭЖХ	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10 01.13	1601	Афлатоксин В1	(0,0002-0,05) мг/кг
31	М 04-14, флюориметрия с ВЭЖХ	Молоко и молочная продукция.	10.51	0401	Афлатоксин М1	(0,0002-0,005) мг/кг
32	ГОСТ 32122, газожидкостная хроматография	Масла растительные	10.41, 10.42, 10.62	1517	ГХЦГ (α, β, γ) ДДТ и его метаболиты	(0,001 - 0,2) мг/кг
33	ГОСТ 32308, газожидкостная хроматография	Мясо	10.11	0203	ГХЦГ (α, β, γ) ДДТ и его метаболиты	(0,005 - 5,0) мг/кг
34	ГОСТ 32163	Продукты пищевые.	10	-	Стронций – 90	(1,2 - 1·10 ⁴) Бк
35	ГОСТ 32161		01.13		Цезий – 137	(3 - 1·10 ⁵) Бк
36	ГОСТ 34427	Продукты пищевые.	-	-	Ртуть	(0,0025 – 5,0000) мг/кг
37	ГОСТ 5667 п. 2	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71.11. 110	190590	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
38	ГОСТ 5904	Изделия кондитерские.	10.72	190590	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
39	ГОСТ 7194 п. 2.1	Картофель свежий.	01.13.51. 120	07019090 00	Отбор проб	-
40	ГОСТ 7269 п. 1	Мясо убойных животных.	10.1, 10.11, 10.11.11, 10.11.11. 110, 10.11.11. 120, 10.11.31. 140, 10.11.31. 120, 01.47.2	0201, 0204, 020500, 0206, 0207, 0208, 020810, 020890, 0209 0210, 0407	Отбор проб	-
41	ГОСТ ISO 7218	Продукты пищевые.	10.8	0410 00 000 0	Методы отбора и подготовка проб к микробиологическому анализу	-
42	ГОСТ 26670				Методы культивирования микроорганизмов	-
43	ГОСТ 7702.2.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	10.12 10.13	0207 160232	Отбор проб и подготовка их к микробиологическим испытаниям	-
44	ГОСТ 8285 п. 2.1	Жиры животные тошленые.	10.41.1	1501 1502	Отбор проб	-
45	ГОСТ 8756.0	Продукты пищевые консервированные.	10.11 10.12 10.20 10.31 10.32 10.39	1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 200600 2007 2008	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
46	ГОСТ 9792 п.2	Колбасные изделия.	10.13	2009	Отбор проб	
47	ГОСТ 13928	Молоко и сливки заготавливаемые.	10.51	0401	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
48	ГОСТ 20235.0 п.1	Мясо кроликов.	10.11.39	020810	Отбор проб	-
49	ГОСТ 26313	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.	10.39 10.13.15	2001 2002 2003 2004 2005 20600 2008 2009 1602	Отбор проб	-
50	ГОСТ 26809.1	Молоко, молочные составные и молокосодержащие продукты.	10.51	0401 0402	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
51	ГОСТ 26809.2	Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты.	10.51.30	0405 0406 1517	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
52	ГОСТ 31339	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.	03.11 03.12 10.20	0302 0303 0304 0305	Отбор проб	-
53	ГОСТ Р 50396.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы.	10.12	0207	Отбор проб для микробиологических испытаний	-
54	МУ 1-40/3805 п.1	Продукция общественного питания.	10.13.1 10.20 10.31 10.32 10.39 10.61 10.85 10.89	1602 1604 1605 1902 1904 2001- 2009 2103	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-

1	2	3	4	5	6	7
				2104 2105 2106		
55	МУ 2657	Продукты пищевые.	-	-	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
56	ГОСТ 31747	Продукты пищевые.	-	-	БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружено/не обнаружено
57	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
58	ГОСТ 31659				Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
59	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
60	ГОСТ 28560				Proteus	Обнаружено/не обнаружено
61	ГОСТ 10444.8				Bacillus cereus	(15 – 150) КОЕ
62	ГОСТ 10444.12				Дрожжи	(15 – 150) КОЕ
63	ГОСТ 10444.12				Плесени	(5 – 50) КОЕ
64	ГОСТ 28566				Энтерококки	Обнаружено/не обнаружено
65	ГОСТ 30726				E coli	Обнаружено/не обнаружено
66	ГОСТ 32031				Listeria monocytogenes	Обнаружено/не обнаружено
67	МУК 4.2.1122 п. 1-п. 6				Listeria monocytogenes	Обнаружено/не обнаружено
68	ГОСТ 10444.11				Молочнокислые микроорганизмы	(15 – 150) КОЕ
69	ГОСТ 31746				St aureus	Обнаружено/не обнаружено
70	МУ 2657 п. 5	Смывы с поверхностей на предприятиях	-	-	КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
71	МУ 2657 п. 5	общественного питания и торговли пищевыми продуктами.	-	-	St aureus	Обнаружено/не обнаружено
72	МУ 2657 п. 5				БГКП	Обнаружено/не обнаружено
73	МУ 2657 п. 5				Proteus	Обнаружено/не обнаружено
74	МУК 4.2.026 п. 3.6	Производство молочной и маслосыродельной промышленности.	-	-	Тетрациклин	Качественное определение
75	МУК 4.2.026 п. 3.6				Стрептомицин	Качественное определение
76	МУК 4.2.026 п. 3.6				Пенициллин	Качественное определение
77	М 04-15, флюориметрия с ВЭЖХ	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	-	-	Бенз[а]пирен	(0,1-100) мкг/кг
78	СанПиН 42-123-4083-86	Рыба и продукты	-	-	Гистамин	(от 10) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		переработки.				
79	ГОСТ 30711 п. 3, тонкослойная хроматография	Продукты пищевые.	-	-	Афлатоксин M ₁	(0,0005-0,005) мг/кг
80	МУ5177п.2, тонкослойная хроматография	Хлеб, хлебобулочные изделия, изделия кондитерские сахаристые и мучные, концентраты пищевые, продукты переработки зерна.	-	-	Дезоксиниваленол	(от 0,2) мг/кг
	МУ5177п.3, тонкослойная хроматография				Зеараленон	(от 0,1) мг/кг
81	ГОСТ 28038 п. 5, тонкослойная хроматография	Свежие овощи, продукция соковая, консервная и овощесушильная	-	-	Пагулин	(от 10 * 10 ⁻⁷) %
82	ГОСТ Р 51440		-	-	Пагулин	(от 25) мкг/дм ³
83	МУК 4.4.1.011, тонкослойная хроматография	Мясо, мясная продукция, рыба и продукты ее переработки, пиво.	10.1, 10.11, 10.11.11, 10.11.11. 110, 10.11.11. 120, 10.11.31. 140, 10.11.31. 120, 01.47.2,	0201, 0203, 0204, 020500, 0206, 0207, 0208, 020810, 020890, 0209 0210, 0407	N-Нитрозамины (КАЭ-ДМА, КАЭ-ДЭА, КАЭ-ДПА, НДПА)	(от 1) мкг/кг
84	МУ № 2142-80	Продукты питания.	10.11 10.12 10.13 10.51 10.52 10.31 10.32 10.39 10.91 10.92	0201- 0210 0401- 0406 0701- 0709 2309	ГХЦГ (α, β, γ)	от 0,01 мг/кг
	Методы определения микроколичеств пестицидов.-М.: Колос, 1977. С. 9-17.				ДДТ и его метаболиты	от 0,01 мг/кг
	МУ № 1218-75				Этилмеркурхлорид	от 0,01 мг/кг
	МУ № 2830-83				2,4 – Д кислота, её соли, эфиры	от 0,08 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
85	ГОСТ 23452 п.8, тонкослойная хроматография	Молоко и молочная продукция	10.51 10.52	0401 0402 0403 0404 0405 0406	ГХЦГ (α, β, γ), ДДТ и его метаболиты	(0,05-5,0) мг/кг
	ГОСТ 23452 п.9, газожидкостная хроматография					
	ГОСТ 30349 п.4, тонкослойная хроматография					
86	ГОСТ 30349 п.5, газожидкостная хроматография	Плоды овощи и продукты их переработки. Консервная и овощесушильная продукция.	01.13 10.39	0701 0702 0703 0704	ГХЦГ (α, β, γ) ДДТ и его метаболиты, Гептахлор	От 0,02 мг/кг от 0,02 мг/кг от 0,02 мг/кг
87	ГОСТ 30349 п.5, газожидкостная хроматография			0705 0706 0707 0709 0710 0711 0712 0801- 0814 2001- 2009	ГХЦГ (α, β, γ) ДДТ и его метаболиты, Гептахлор	От 0,001 мг/кг От 0,007 мг/кг От 0,005 мг/кг
88	МУК 4.1.1023	Рыба и продукты вырабатываемые из нее, масложировая продукция, содержащая жиры рыб.	03.11 03.12 10.20.1 10.20.2 10.41.12	0301- 0305 1504	Полихлорированные бифенилы	(0,01-0,015) мг/кг
89	МУК 2.6.1.1194	Продукты пищевые.	-	-	Стронций – 90 Цезий – 137	(0,1 - 1·10 ⁶) Бк (1 - 5·10 ⁴) Бк
90	ГОСТ 26928	Продукты пищевые.	-	-	Железо	(1,5 - 10,0) мг/кг
91	МУ 31-07	Продукты пищевые.	-	-	Йод	(0,02 – 2000) мг/кг
92	МУ 31-04	Продукты пищевые. Продовольственное сырье и продукты их переработки.	-	-	Кадмий	(0,0015 – 1) мг/кг
93	МУ 31-05	Продукты пищевые. Продовольственное сырье.	-	-	Свинец	(0,01 - 6,0) мг/кг
94	МУ 31-15	Продукты пищевые. Консервированные продукты.	-	-	Мышьяк Олово	(0,005 - 5,0) мг/кг (4,0 – 600) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
95	МУ 5178	Продукты пищевые.	-	-	Ртуть	(от 0,005) мг/кг
96	ГОСТ 4288 п. 2.3	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.	10.1, 10.11, 10.11.11, 10.11.11.	0201, 0203, 0204, 020500, 0206, 0207, 0208, 020810, 020890, 0209	Внешний вид, вкус, запах, степень измельчения фарша	Описание
97	ГОСТ 33741 п.7	Консервы мясные и мясосодержащие.	110, 10.11.11.	0210, 0407	Внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	Описание
98	ГОСТ 33741 п.9		120, 10.11.31.		Массовая доля составных частей	1-100%
99	ГОСТ 7269 п.2	Мясо и субпродукты.	140, 10.11.31.		Внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира, сухожилий, прозрачность и аромат бульона	Описание
100	ГОСТ 9959 п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты.	01.47.2,		Внешний вид, вкус, цвет, состояние поверхности, запах (аромат), консистенция, структура, рисунок на разрезе	Описание
101	ГОСТ 20235.0 п.2	Мясо кроликов.			Внешний вид, цвет, состояние мышц на разрезе, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона	Описание
102	ГОСТ 8756.18	Продукты пищевые консервированные.			Внешний вид, герметичность, состояние внутренней поверхности упаковки	Описание
103	ГОСТ 23042 п.7	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля жира	(0,2-50) %
104	ГОСТ 26183	Консервы мясные и мясорастительные.			Массовая доля жира	(0,2-50) %
105	ГОСТ 9957 п.7, аргентометрический метод	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля поваренной соли	(0,1-7,0) %
106	ГОСТ 26186 п.3, аргентометрический метод	Консервы мясные и мясорастительные.			Массовая доля поваренной соли	(0,1-7,0) %
107	ГОСТ 10574 п.6	Продукты мясные.			Массовая доля крахмала	Качественное определение
	ГОСТ 10574 п.7					(0,03-15,4)%

1	2	3	4	5	6	7
108	ГОСТ 4288 п. 2.7	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.			Качественное определение наполнителя	Описание
109	ГОСТ 4288 п. 2.8				Массовая доля хлеба	1-100%
110	ГОСТ 4288 п.2.5	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.			Массовая доля влаги	(15 – 100) %
111	ГОСТ 4288 п.2.6	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.			Кислотность	От 2 градусов
112	ГОСТ 25011 п.2	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля белка	(1,0-55,0)%
113	ГОСТ 9793 п. 9	Мясо и мясные продукты			Массовая доля влаги	(1,0-85,0)%
114	ГОСТ 8558.1 п.7	Продукты мясные.			Массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,012) %
115	ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля нитрита натрия	От 20 мг/кг
116	ГОСТ 9794 п.8	Продукты мясные.			Массовая доля фосфора	(0,04 – 0,25) %
117	ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996)	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля общего фосфора	(0,01 – 1,5) %
118	ГОСТ Р 52417 п.5	Мясо птицы механической обвалки.			Массовая доля костных включений	(0,1-1,5) %
119	ГОСТ 31796	Мясо и мясные продукты.			Гистологическая идентификация сырьевого состава	Описание
120	ГОСТ 19496	Мясо и мясные продукты.			Гистологическая идентификация сырьевого состава	Описание
121	ГОСТ 7702.2.1	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
122	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
123	ГОСТ Р 50455	Мясо и мясные продукты.			Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
124	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено
125	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			Proteus	Обнаружено/не обнаружено
126	ГОСТ Р 50454	Мясо и мясные продукты.			E coli	Обнаружено/не обнаружено
127	ГОСТ 31470 п.4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	01.47, 01.49, 01.49,	0201, 0203, 0204,	Внешний вид, цвет, запах, консистенция	Описание

1	2	3	4	5	6	7
128	ГОСТ 31720 п.5	Пищевые продукты переработки из яиц с/х птицы.	01.49, 10.11, 10.12, 10.13, 10.89	0205, 0206, 0207, 0208, 0208, 0208, 0209, 0210, 0210, 0407	Внешний вид, текстура, цвет, запах, вкус, консистенция	Описание
129	ГОСТ Р 51944 п.6	Мясо птицы.			Запах, прозрачность и аромат бульона, консистенция и состояние мышц, внешний вид, цвет, состояние и вид кожи, температура и масса птицы	Описание
130	ГОСТ 31469 п.5	Пищевые продукты переработки яиц с/х птицы.			Массовая доля жира	От 3,0 %
131	ГОСТ 31469 п.8				Массовая доля белка	(4,0 – 98,0) %
132	ГОСТ 31930	Мясо птицы.			Массовая доля технологически добавленной влаги	1-99%
133	ГОСТ 31727	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля общей золы	(0-20)%
134	ГОСТ 31469 п. 6	Пищевые продукты			Массовая доля сухих веществ	(8,0 – 99,5) %
135	ГОСТ 31469 п. 15	переработки яиц с/х птицы.			Растворимость	(15 – 100) %
136	ГОСТ 31469 п. 10				Посторонние примеси	Описание
137	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружено/не обнаружено
138	ГОСТ 32149-2013 п. 7	Продукты мясные.			КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
139	ГОСТ 32149-2013 п. 8				БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружено/не обнаружено
140	ГОСТ 32149-2013 п. 9				Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
141	ГОСТ 32149-2013 п. 10				Proteus	Обнаружено/не обнаружено
142	ГОСТ 32149-2013 п. 11				St aureus	Обнаружено/не обнаружено
143	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
144	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			St aureus	Обнаружено/не обнаружено
145	ГОСТ 33630	Сыры и сыры плавленые.			St aureus	Обнаружено/не обнаружено
146	ГОСТ 33632	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.	01.4, 01.41; 01.45, 01.49, 10.51, 10.52	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406	Вкус и запах, консистенция и внешний вид, цвет	Описание
147	ГОСТ 34454-2018	Продукция молочная			Массовая доля белка	(0,10 - 100,00) %
148	ГОСТ Р 55063 п. 7.8	Сыры и сыры плавленые.			Массовая доля жира	(7,0-39,0) %
149	ГОСТ Р 55361 п. 7.4, кислотный метод	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего			Массовая доля жира	(50,0-75,0) %

1	2	3	4	5	6	7
150	ГОСТ Р 55361 п. 7.5, расчетный метод	молока.			Массовая доля жира	(50,0-85,0) %
151	ГОСТ Р 55361 п. 7.14	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.			Титруемая кислотность продукта	(1,0-6,0) °К
152	ГОСТ Р 55361 п. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
153	ГОСТ Р 55361 п. 7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
154	ГОСТ Р 55361 п. 7.6	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.			Массовая доля влаги	(0,5 – 60,0) %
155	ГОСТ Р 55361 п. 7.7				Массовая доля влаги	(10,0 – 60,0) %
156	ГОСТ Р 55361 п. 7.8				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0 - 25,0) %
157	ГОСТ Р 55361 п. 7.9	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.			Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0 - 25,0) %
158	ГОСТ Р 55361 п. 7.10				Массовая доля сухого молочного остатка	(1,0 - 5,0) %
159	ГОСТ Р 55361 п. 7.11, расчетный метод	Сыры и сыры плавленые.			Массовая доля влаги	(3,0 – 70,0) %
160	ГОСТ Р 55063 п. 7.6				Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5 – 99,0) %
161	ГОСТ Р 55063 п. 7.7	Молоко и продукты переработки молока			Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(0,5 – 99,0) %
162	ГОСТ Р 54668	Молоко и продукты переработки молока			Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5 – 99,0) %
163	ГОСТ Р 54761	Молоко и молочная продукция, кроме продукции маслоделия и сыров			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,5 - 3,0) %
164	ГОСТ Р 55361 п. 7.12	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(1,0 – 8,0) %
165	ГОСТ Р 55063 п. 7.10	Сыры и сыры плавленые.			Массовая доля сахара	(1,0 – 50,0) %
166	ГОСТ Р 54667 п. 6, йодометрический метод	Молоко и продукты переработки молока.			Массовая доля сахара	(2,0 – 50,0) %
167	ГОСТ Р 54667 п. 7, перманганатный метод				Плотность	(1015 – 1040) кг/м³
168	ГОСТ Р 54758 п. 6	Молоко и продукты переработки молока.				

1	2	3	4	5	6	7
169	ГОСТ 32915	Молоко и молочная продукция.			Массовая доля жирных кислот	Менее и более 5,0%
170	ГОСТ 33951				Молочнокислые микроорганизмы	(15-300) КОЕ
171	ГОСТ ISO 6785				Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
172	ГОСТ 33566				Дрожжи	(5-150) КОЕ
173	ГОСТ 33566				Плесени	(5-50) КОЕ
174	ГОСТ 32901 п. 8.4				КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
175	ГОСТ 32901 п. 8.5				БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружено/не обнаружено
176	ГОСТ 32901 п. 8.1				Редуктазная проба	I-III класс
177	ГОСТ 32901 п. 8.2	Молоко коровье.	01.41, 01.45, 01.49, 10.51, 10.52	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406	Сычужно-бродильная проба	I-III класс
178	ГОСТ 32901 п. 8.3				Сычужная проба	I-III класс
179	ГОСТ 28283				Вкус, запах.	Описание
180	ГОСТ 29245 п.4				Определение герметичности металлических банок	Описание
181	ГОСТ 29245 п.5	Консервы молочные.			Определение состояния внутренней поверхности металлических банок	Описание
182	ГОСТ 29245 п.7				Определение группы чистоты	Первая, вторая, третья
183	ГОСТ 26754	Молоко.			Температура	(0-100)°С
184	ГОСТ 5867 п.2 (кислотный метод)	Молоко и молочные продукты.	Молоко и молочные продукты.		Массовая доля жира	0,5-80%
185	ГОСТ 22760	Молочная продукция.			Массовая доля жира	0,5-30%
186	ГОСТ 29247	Консервы молочные.			Массовая доля жира	1-80%
187	ГОСТ 30648.1 п.4	Молочная продукция.			Массовая доля жира	1-40%
188	ГОСТ 23327	Молоко и молочные продукты.			Массовая доля белка	(1,0-55,0)%
189	ГОСТ 30648.2 метод Кельдаля, ручное титрование	Молоко и молочные продукты.	Молоко и молочные продукты.		Массовая доля белка	(1,0-55,0)%
190	ГОСТ Р 54669 п. (7)	Молоко и продукты переработки молока			Кислотность	(2-250)°Т
191	ГОСТ 30305.3 п. 5	Продукты молочные сухие.			Кислотность	(2-250)°Т
192	ГОСТ 30648.4 п. 4	Молоко и молочные			Кислотность	(2-250)°Т

1	2	3	4	5	6	7
		продукты.				
193	ГОСТ 3626 п.2	Пастеризованное, стерилизованное молоко, мороженое и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, творог и творожные продукты			Массовая доля влаги и сухих веществ	0-100%
194	ГОСТ 3626 п.3	Пастеризованное, стерилизованное молоко, кисломолочные напитки			Массовая доля сухих веществ	0-100%
195	ГОСТ 3626 п.4	Мороженое			Массовая доля влаги и сухих веществ	0-100%
196	ГОСТ 3626 п.6а	Сливочное масло			Массовая доля влаги	0-100%
197	ГОСТ 29246 п. 2.2, температура 102°C	Консервы молочные сухие.			Массовая доля влаги	0-100%
198	ГОСТ 29246 п. 3.1, температура 125°C					
199	ГОСТ 30648.3 п. 4	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)			Массовая доля влаги и сухих веществ	0-100%
200	ГОСТ 30305.1 п. 4	Консервы молочные сгущенные.			Массовая доля влаги	0-100%
201	ГОСТ 3627 п.2	Сыры, брынза, соленые творожные изделия			Массовая доля хлористого натрия	(1,0-15,0)%
202	ГОСТ 3627 п.4	Соленые творожные изделия			Массовая доля хлористого натрия	(1,0-15,0)%
203	ГОСТ 3627 п.5	Сливочное масло			Массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0)%
204	ГОСТ 29248	Консервы молочные.			Массовая доля сахара	(1,0-50,0)%
205	ГОСТ 30305.4	Продукты молочные сухие.			Индекс растворимости	(0-10,0) см3
206	ГОСТ 8218	Молоко.			Степень чистоты	(1-3) группа
207	ГОСТ 3623 п.6	Молоко и молочные продукты.			Пероксидаза	Обнаружено/не обнаружено
208	ГОСТ 3623 п.7				Фосфатаза	Обнаружено/не обнаружено
209	ГОСТ 24065 п.2, качественный метод	Молоко.			Сода	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
210	ГОСТ 24065 п.3, количественный метод				Сода	(от 0,05) %
211	ГОСТ 24066	Молоко.			Массовая доля аммиака	от $(6-9) \cdot 10^{-3}$ %
212	ГОСТ 24067	Молоко.			Перекись водорода	(от 0,001) %
213	ГОСТ Р 52253 п.7.4	Масло и паста масляная из коровьего молока.			Термоустойчивость	0-1
214	ГОСТ Р 52686 п.8.8	Сыры.			Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сыра	0-100%
215	ГОСТ 23454 п. 7	Молоко.			<i>Streptococcus thermophilus</i>	Обнаружено/не обнаружено
216	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.			<i>S. aureus</i>	Обнаружено/не обнаружено
217	ГОСТ 33491 п.7.17	Кисломолочная продукция.			Бифидобактерии	$10^{-5}-10^{-7}$ КОЕ/см ³
218	МУК 4.2.999	Кисломолочная продукция.			Бифидобактерии	$10^{-3}-10^{-7}$ КОЕ/см ³
219	ГОСТ 23453 п. 5, визуальный	Молоко сырое.			Соматические клетки	(500000 – 1000000 в 1 см ³)
220	ГОСТ 23453 п. 6, вискозиметр				Соматические клетки	(90000 – 1500000 в 1 см ³)
221	ГОСТ 5472 п.1-III	Масла растительные.	10.41,	2103,	Запах, цвет, прозрачность	Описание
222	ГОСТ 8285 п.2.2	Жиры животные топленые.	10.42, 10.62,	1501, 1502,	Вкус, запах, консистенция, цвет и прозрачность	Описание
223	ГОСТ 32189 п. 5.2	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.		1507, 1508, 1509, 151000,	Запах, вкус, консистенция, цвет	Описание
224	ГОСТ 11812 п.1	Масла растительные.		1512, 1514, 1517	Массовая доля влаги и летучих веществ	0-100%
225	ГОСТ Р 50456 метод А (ИСО 662-80)	Жиры и масла животные и растительные.			Массовая доля влаги и летучих веществ	0-100%
226	ГОСТ Р 50456 метод В (ИСО 662-80)	Жидкие жиры и масла с кислотным числом менее 4			Массовая доля влаги и летучих веществ	0-100%
227	ГОСТ 32189 п.5.6	Маргарины массовой доли жира не менее 61%			Массовая доля влаги и летучих веществ	0-100%

1	2	3	4	5	6	7
228	ГОСТ 32189 п.5.7	Маргарины массовой доли жира 40% - 60%			Массовая доля влаги и летучих веществ	0-100%
229	ГОСТ 8285 п.2.3	Жиры животные топленые.			Массовая доля влаги и летучих веществ	0-100%
230	ГОСТ 32189 п.5.11	Маргарины, спреды, топленые смеси.			Массовая доля жира	(от 61) %
231	ГОСТ 32189 п.5.12	Маргарины.			Массовая доля жира	(40 - 60) %
232	ГОСТ 32189 п. 5.20, метод титрования	Маргарины.			Массовая доля поваренной соли	(0 - 1,5) %
233	ГОСТ 32189 п.5.21, метод сжигания				Массовая доля поваренной соли	(0 - 1,5) %
234	ГОСТ 32189 п.5.15	Маргарины.			Температура плавления жиров, выделенного из маргарина	(20 - 50) °C
235	ГОСТ 32189 п.5.10	Маргарины.			Кислотность	(0,5 - 3,0) °К
236	ГОСТ 8285 п.2.4.3	Жиры животные топленые.			Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
237	ГОСТ 31933 п.7	Масла растительные.			Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
238	ГОСТ Р 50457 п.4 (ИСО 660-83)	Жиры и масла животные.			Кислотное число и кислотность	(0,1-75) мг КОН/г
239	ГОСТ 8285 п.2.4.1	Жиры животные топленые.			Степень окислительной порчи жира	Описание
240	ГОСТ 8285 п.2.4.2				Перекисное число	(0,1 - 45) ммоль (1/2 O)/кг
241	ГОСТ Р 51487 п.9.2.2	Масла растительные и жиры животные.			Перекисное число	(0,1 - 45) ммоль (1/2 O)/кг
242	ГОСТ 26593	Масла растительные. Спреды и смеси топленые.			Перекисное число	(0,1 - 40) ммоль (1/2 O)/кг
243	ГОСТ 30418	Масла растительные.			Массовая доля жирных кислот	(0,1-100) %
244	ГОСТ 31663	Масла растительные и жиры животные.			Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	(0,1-99,9)%
245	ГОСТ 30623	Масла растительные и маргариновая продукция.			Массовая доля жирных кислот	(0,1-100) %
246	ГОСТ Р 52100 п.7.4 (газохроматографический метод)	Спреды и смеси топленые			Массовая доля молочного жира в жировой фазе	(15-85) %
247	ГОСТ 31762 п.4.2	Майонезы и соусы	10.41,	2103,	Запах, вкус, консистенция, цвет,	Описание

1	2	3	4	5	6	7
		майонезные.	10.42, 10.62	1501, 1502, 1507, 1508, 1509, 151000, 1512, 1514, 1517	внешний вид	
248	ГОСТ 31762 п.4.4				Массовая доля влаги	(5,0 – 95,0) %
249	ГОСТ 31762 п.4.7				Массовая доля жира	(5,0 – 95,0) %
250	ГОСТ 31762 п.4.13				Кислотность	(0,05 – 10,0) %
251	ГОСТ 31762 п.4.15				Стойкость эмульсии	0-100%
252	ГОСТ 7631 п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.	03.11.12, 03.21.12, 03.22.10, 10.2,	0302, 0303, 0304, 0305, 0307	Внешний вид и цвет, признаки жизни, наличие посторонних примесей, консистенция, вкус, запах, состояние внутренней поверхности металлических банок.	Описание
253	ГОСТ 26664	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.			Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус, прозрачность заливки, масса нетто и массовая доля составных частей	Описание
254	ГОСТ 8756.18 п.2, п.4	Продукты пищевые консервированные.			Внешний вид, состояние внутренней поверхности металлической тары	Описание
255	ГОСТ 7631 п.7.1, п.7.2, п.7.4	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.			Температура, длина, масса, срывы порезы и трещины кожи	-20...+20°C, до 50,0 см ³ , до 5200 г
256	ГОСТ 7636 п.3.5.1, п.3.5.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Массовая доля поваренной соли	(0,1-20)%
257	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.			Массовая доля поваренной соли	(0,1-20)%
258	ГОСТ 20221	Консервы рыбные.			Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя	0-100%
259	ГОСТ 7636 п.3.7.1, п.3.7.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Массовая доля жира	(0,2-50) %
260	ГОСТ 26829 п.2	Консервы и пресервы из рыбы.			Массовая доля жира	(0,2-50) %

1	2	3	4	5	6	7
261	ГОСТ 7636 п.4.5	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Соотношение отдельных частей продукта	0-100%
262	ГОСТ 27082 п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.			Кислотность	(0,05-10,0)%
263	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла.			Активная кислотность (рН)	(0-10) ед.рН
264	ГОСТ 26808 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов.			Массовая доля сухих веществ	(10,0-50,0)%
265	ГОСТ 7636 п.3.3.1, п.3.3.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Массовая доля влаги в мясе рыбы	1-100%
266	ГОСТ 27001 п.2а	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов.			Бензойнокислый натрий	От 0,005%
267	ГОСТ 7636 п.5.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.			Сорбиновая кислота	От 0,5%
268	МУК 4.2.2046	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемых из них.			Парагемолитические вибрионы	Обнаружено/не обнаружено
269	Инструкция по санитарно- микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, 1991 г. п.1	Смывы с поверхностей на предприятиях производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных.			КМАФАнМ	(5 – 300) КОЕ
					БКПП	Обнаружено/не обнаружено
					Плесневые грибы	Отсутствие на 100 см ²
270	ГОСТ 5667 п.5а	Хлеб и хлебобучлочные изделия.	10.61, 10.61.21, 10.61.22, 10.73,	1902, 1904, 1905, 110100,	Органолептические показатели по НД на продукцию	Описание
271	ГОСТ 5667 п.6				Масса изделий	0-2000 г
272	ГОСТ 26312.2	Крупа			Цвет, запах, вкус	Описание

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.1, п.3.2, п.3.3		10.71, 10.72	1102, 1103, 1104, 1105, 1106	Органолептические показатели по НД на продукцию	
273	ГОСТ 27558	Мука			Цвет, запах, вкус и хруст	Описание
274	ГОСТ 31964 п.7.1, п.7.2	Изделия макаронные.			Цвет, форма, запах, вкус	Описание
275	ГОСТ 31964 п.7.7	Изделия макаронные.			Сохранность формы сваренных макаронных изделий	(0-100)%
276	ГОСТ 31964 п.7.8	Изделия макаронные.			Массовая доля сухого вещества, перешедшего в варочную воду	(0-100)%
277	ГОСТ 31964 п.7.9	Изделия макаронные.			Металломагнитная примесь	Обнаружено/не обнаружено
278	ГОСТ 7128 п.3.6	Изделия хлебобулочные бараночные изделия			Влажность	(1-70)%
279	ГОСТ 8494 п.3.7	Сухари сдобные пшеничные.			Влажность	(1-70)%
280	ГОСТ 15113.4 п.2, п.3	Пищевые концентраты.			Влажность	(1-90)%
281	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Влажность	(1-70)%
282	ГОСТ 31964 п.7.3.1, п.7.3.2	Изделия макаронные.			Влажность	(1,0-70,0)%
283	ГОСТ 9404	Мука.			Влажность	(1,0-70,0)%
284	ГОСТ 26312.7	Крупа.			Влажность	(1-70)%
285	ГОСТ 5670	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Кислотность	(0,2-10,0)°
286	ГОСТ 686 п.3.7	Сухари.			Кислотность	(0,2-10,0)°
287	ГОСТ 31964 п.7.4	Изделия макаронные.			Кислотность	(0,2-10,0)°
288	ГОСТ 15113.5 п.2	Пищевые концентраты.			Кислотность	(0,2-10,0)°
289	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия.			Пористость мякиша	50-100%
290	ГОСТ 5668 п.2, экстракционный метод с предварительным гидролизом	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(0-50)%
291	ГОСТ 5698 п.П	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Массовая доля поваренной соли	(0-5)%
292	ГОСТ 5672 п.2, перманганатный метод	Хлеб и хлебобулочные изделия.			Массовая доля сахара	(0-25)%
293	ГОСТ 5672 п.3, йодометрический метод					

1	2	3	4	5	6	7
294	ГОСТ 5672 п.4, метод горячего титрования					
295	ГОСТ 686 п.3.8	Сухари армейские.			Намокаемость	0-200%
296	ГОСТ 7128 п.3.10	Изделия хлебобулочные бараночные изделия			Набухаемость	0-200%
297	ГОСТ 8494 п.3.11	Сухари сдобные пшеничные.			Набухаемость	0-200%
298	ГОСТ 27559	Мука.			Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
299	ГОСТ 26312.3	Крупа.			Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
300	ГОСТ 31964 п.7.10	Изделия макаронные.			Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
301	ГОСТ 26312.5	Крупа.			Зольность	0,38-1,94%
302	ГОСТ 27494 п.6.4	Мука.			Зольность	0,38-1,94%
303	ГОСТ 31964 п.7.5	Изделия макаронные.			Массовая доля золы, не растворимая в 10 % р-ре HCl	0,3-1,9%
304	ГОСТ 31964 п.7.6				Массовая доля золы	0,38-1,94%
305	ГОСТ 26312.4 п.3.4-п.3.8	Крупа.			Примеси, доброкачественное ядро	Описание
306	ГОСТ 20239 ручной метод	Мука, крупа.			Массовая доля металломангнитной примеси	0-10%
307	ГОСТ 12576	Сахар.	10.81, 10.71	1905, 1701, 1702, 1704	Внешний вид, запах, вкус, чистота раствора	Описание
308	ГОСТ 5897 п. 2	Изделия кондитерские.			Внешний вид, вкус, запах	Описание
309	ГОСТ 5897 п. 3				Размеры	0-50 см
310	ГОСТ 5897 п. 4				Масса нетто	0-2000 г
311	ГОСТ 5897 п. 5				Составные части	0-100%
312	ГОСТ 5900 п.7				Массовая доля влаги	(0,5-50,0)%
313	ГОСТ 5901-2014 п.8				Зола общая	(0,020-0,200)%
314	ГОСТ 5901-2014 п.9				Зола нерастворимая в 10%-ной соляной кислоте	(0,020-0,100)%
315	ГОСТ 5901-2014 п.10				Металломангнитные примеси	(0,00003-0,00010)%
316	ГОСТ 5903 п.3, йодометрический метод				Массовая доля редуцирующих веществ, общего сахара и	0-100%

1	2	3	4	5	6	7		
317	ГОСТ 5903 п.4, перманганатный метод				сахарозы			
318	ГОСТ 5903 п.5, феррицианидный метод							
319	ГОСТ 5903 п.6.2, фотокolorиметрический метод							
320	ГОСТ 5898 п.2, титриметрический метод							
321	ГОСТ 5898 п.3, титриметрический метод	Мучные кондитерские изделия, изготовленные на дрожжах			Кислотность	0-10°		
322	ГОСТ 5898 п.4	Изделия кондитерские						
323	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные.						
324	ГОСТ 31902 п.7	Изделия кондитерские.						
325	ГОСТ 26181 п.3, спектрофотометрический метод	Сахар.	01.11.6, 01.11.7,0 1.11.8, 01.13, 01.21.1, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26,	0701, 07020000 0, 0703, 0704, 0706, 070700, 0708, 0709, 0710	Сорбиновая кислота	От 0,0025%		
326	ГОСТ 26968							
327	ГОСТ 7194 п.2.3, п.2.4, п.2.5	Корнеплоды и клубни луковиц.					Качественные характеристики и наличие земли, прилипшей к корнеплодам	Фактическое
328	ГОСТ 1722	Свекла столовая свежая.						
329	ГОСТ 1722		Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием	Фактическое				
330	ГОСТ 1721				Морковь.	Содержание корнеплодов, клубней луковиц увядших, признаками морщинистости,	Фактическое	

1	2	3	4	5	6	7
					загнивших, запаренных, подмороженных	
331	ГОСТ 1722	Свекла столовая свежая.			Содержание корнеплодов, клубней лукович увядших, признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных	Фактическое
332	ГОСТ 7977	Чеснок свежий.			Содержание лукович с отпавшими 1, 1-2, 3-5 зубками с незначительными механическими повреждениями, проросших с длиной ростка не более 10 мм, пораженных нематодами и клещами	Фактическое
333	ГОСТ 7194 п.2.7	Картофель свежий.			Базисная массовая доля крахмала	0-50%
334	МУ 5048 п.2	Продукция растениеводства.			Нитраты	(24-9188) мг/кг
335	ГОСТ 34130-2017 п. 10	Фрукты и овощи сушеные.	10.39.1-10.39.91	0712, 0711, 0713, 2103, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006 00, 2007, 2008, 2009	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	Описание
336	ГОСТ 8756.1 п.5	Продукты пищевые консервированные.			Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	Описание
337	ГОСТ 8756.18 п.2, п.4	Продукты пищевые консервированные.			Внешний вид, состояние внутренней поверхности металлической тары	Описание
338	ГОСТ 34130-2017 п. 12	Фрукты и овощи сушеные			Металломагнитные примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
339	ГОСТ 34130-2017 п. 6	Фрукты и овощи сушеные			Массовая доля компонентов в смесях	0-100%
340	ГОСТ 34130-2017 п. 16	Фрукты и овощи сушеные			Массовая доля влаги	0-100%
341	ГОСТ 34130-2017 п. 5	Фрукты и овощи сушеные.			Масса нетто	0-12000 г
342	ГОСТ 34130-2017 п. 7				Форма и размер частиц	0-2000 г
343	ГОСТ 34130-2017 п. 8				Крупность помола	0-100%
344	ГОСТ 34130-2017 п. 9				Дефекты по внешнему виду	0-100%
345	ГОСТ 34130-2017 п. 11				Развариваемость	0-60 мин

1	2	3	4	5	6	7
346	ГОСТ 8756.1 п.6	Продукты пищевые консервированные.			Масса нетто или объем	0-3000 г
347	ГОСТ 8756.1 п.7				Массовая доля составных частей	0-100%
348	ГОСТ 12231	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые.			Соотношение составных частей	0-100%
349	ГОСТ 33977	Продукты переработки фруктов и овощей.			Общее содержание сухих веществ	От 0,2%
350	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей.			Массовая доля сухих веществ	(0-100)%
351	ГОСТ 29031				Массовая доля сухих веществ не растворимых в воде	От 0,2%
352	ГОСТ 34128-2017	Продукция соковая			Массовая доля растворимых сухих веществ	(2,0-80,0)%
353	ГОСТ 26186 п.3, аргентометрический метод	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.			Массовая доля хлоридов	(0,1-7,0)%
354	ГОСТ 34127-2017	Продукция соковая			Титруемая кислотность	(0,1-35,0)%
355	ГОСТ 8756.9	Продукты переработки фруктов и овощей.			Массовая доля осадка	0,2-10%
356	ГОСТ 8756.10 п.5				Объемная доля мякоти	5,0-20%
357	ГОСТ 8756.10 п.6				Массовая доля мякоти	1,0-30%
358	ГОСТ 8756.21 п.2	Продукты переработки плодов и овощей.			Массовая доля жира	(0-50)%
359	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.			Массовая доля жира	(0-50)%
360	ГОСТ 26889	Продукты пищевые и вкусовые.			Массовая доля азота по Кьельдалю	(0,1-10,0)%
361	ГОСТ 8756.13 п.2	Продукты переработки плодов и овощей.			Массовая доля сахара	(3-80)%
362	ГОСТ 26181 п.3, спектрофотометрический метод				Массовая доля сорбиновой кислоты	От 0,0025%
363	ГОСТ Р 50476				Массовая доля сорбиновой и	От 0,005%

1	2	3	4	5	6	7
					бензойной кислот при их совместном присутствии	
364	ГОСТ 28467				Массовая доля бензойной кислоты	(от $5 \cdot 10^{-3}$) %
365	ГОСТ 26323	Продукты переработки фруктов и овощей, грибов и ягод.			Примеси растительного происхождения	Описание
366	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.			Показатель pH	(2-12) ед.рН
367	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей.			Нитраты	(6-9188) мг/кг
368	ГОСТ 32572	Чай	01.27, 10.83, 10.84, 10.89	0901, 0902, 09030000 00, 0904, 0905, 0906, 0907, 0908, 0909, 0910	Внешний вид чайного листа, цвет, аромат, вкус настоя, внешний вид разваренного чайного листа	Описание
369	ГОСТ Р 50364 п.3.5	Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые.			Внешний вид, цвет, вкус, аромат	Описание
370	ГОСТ 1936 п.2.5	Чай			Влага	0-50%
371	ГОСТ 1936 п.2.7	Чай			Металломагнитные примеси	-
372	ГОСТ ISO 1576	Чай			Массовая доля водорастворимой и водонерастворимой золы	От 0,02%
373	ГОСТ ISO 1572	Чай			Массовая доля сухого вещества	0-100%
374	ГОСТ 15113.2 п.3	Концентраты пищевые.			Массовая доля металлических примесей	0-10%
375	ГОСТ 15113.2 п.4				Массовая доля посторонних примесей	0-20%
376	ГОСТ 15113.2 п.5				Зараженность вредителями хлебных запасов	Описание
377	ГОСТ 15113.4 п.2, п.3				Массовая доля влаги	0-100%
378	ГОСТ 15113.8				Массовая доля общей золы и золы не растворимой в 10%-ной соляной кислоте	От 0,02%
379	ГОСТ Р 51182	Кофепродукты.			Массовая доля кофеина	(0,03-5,40) %

1	2	3	4	5	6	7
380	ГОСТ 23268.1 п.2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.	11.07	2201, 2202	Прозрачность, цвет, вкус, запах	Описание
381	ГОСТ 23268.1 п.4				Полнота налива	0,5-1000 см ³
382	ГОСТ 23268.2 п.2				Двуокись углерода	(0,05-1,0) мг/дм ³
383	ГОСТ 23268.3 п.2а				Гидрокарбонат-ион	(5,0-7000) мг/дм ³
384	ГОСТ 23268.4				Сульфат-ион	(4-7000) мг/дм ³
385	ГОСТ 23268.5 п.2 п.3				Кальций-ион	(1-800) мг/дм ³
386	ГОСТ 23268.8 п.2, п.3				Магний-ион	(1-900) мг/дм ³
387	ГОСТ 23268.9 п.2, п.3				Нитрит-ион	Менее или более 2) мг/дм ³
388	ГОСТ 23268.10				Нитрат-ион	(0,5-50) мг/дм ³
389	ГОСТ 23268.11				Аммония-ион	(0,5-4,0) мг/дм ³
390	МУ 31-08	Минеральная вода. Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.	-		Железа-ионы	(0,1-10) мг/дм ³
391					Йодат-ионы	(0,0005 - 1,0) мг/дм ³
392					Йодид-ионы	(0,0001 - 1,0) мг/дм ³
393	ГОСТ 23268.12				Общий йод	(0,0007 - 2,2) мг/дм ³
394	ГОСТ 23268.13				Перманганатная окисляемость	(0,8-10) мг/дм ³
395	ГОСТ 23268.15 п.2				Серебро-ион	(0,005-0,5) мг/дм ³
396	ГОСТ 23268.16 п.3				Бромид-ион	(0-70) мг/дм ³
397	ГОСТ 23268.17 п.2				Йодид-ион	(0-10) мг/дм ³
398	ГОСТ 23268.18 п.3				Хлорид-ионы	(100-10000) мг/дм ³
399	Методические рекомендации «Обнаружение и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды» МЗ СССР, 1984				Фторид-ион	(0,005 - 2,5) мг/дм ³
400	ГОСТ 18963 п. 4	Pseudomonas aeruginosa Обнаружено/не обнаружено	-		Общее микробное число	(30 - 300) КОЕ
401	ГОСТ 18963 п. 4.2				Общие колиформные бактерии	Обнаружено/не обнаружено
402	ГОСТ 18963 п. 4.2				Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено/не обнаружено
403	МУК 4.2.1018 п. 8.1				Общее микробное число (ОМЧ)	(15 - 300) КОЕ

1	2	3	4	5	6	7
404	МУК 4.2.1018 п. 8.2, п. 8.3				Общие колиформные бактерии (ОКБ)	Обнаружено/не обнаружено
405	МУК 4.2.1018 п. 8.2, п. 8.3				Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено/не обнаружено
406	МУК 4.2.1018 п. 8.4				Споры сульфитредуцирующих клостридий.	Обнаружено/не обнаружено
407	ГОСТ 3639 п.2.1	Растворы водно-спиртовые	11.01, 11.07, 10.32, 10.51	220300, 2204, 2205, 220600, 2207, 2208	Концентрация этилового спирта	(0-100) %
408	ГОСТ 32095	Продукция алкогольная и сырье для ее производства.	10.32, 11.07, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05	220300, 2204, 2205, 220600, 2207, 2208	Объемная доля этилового спирта (крепость)	(0-100)%
409	ГОСТ 32114 п.4, п.5				Массовая концентрация титруемых кислот	(0-10,0)г/дм ³
410	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих кислот	(0-5,0)мг/100 см ³
411	ГОСТ 32081				Относительная плотность	1-1,15
412	ГОСТ 32000				Массовая концентрация приведенного экстракта	(0-417,6)%
413	ГОСТ 32115	Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные			Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	0-300 мг/дм ³
414	ГОСТ 33817				Внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, посторонние включения	Описание
415	ГОСТ 32035 п.5.3.1				Содержание этилового спирта (крепость) в % по объему	(0 – 100) %
416	ГОСТ 32035 п.5.4				Щелочность (объем соляной кислоты С=(НСl) 0,1моль/дм ³ , израсходованный на титрование 100см ³ водки).	(1,5 – 3,5) см ³ /100см ³
417	ГОСТ 30536	Водки и водки особые.			Объемная доля метилового спирта	(0,0001 – 0,0500) %
418	ГОСТ 30536				Массовая концентрация сивушного масла	(0,5 - 10,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
419	ГОСТ 30536				Массовая концентрация уксусного альдегида	(0,5 - 10,0) мг/дм ³
420	ГОСТ 30536				Массовая концентрация сложных эфиров	(0,5 - 10,0) мг/дм ³
421	ГОСТ 32080 п.5.2	Изделия ликероводочные.			Цвет	Оптическая плотность
422	ГОСТ 32080 п.5.3				Объемная доля этилового спирта (крепость)	(0-100)%
423	ГОСТ 32080 п.5.4				Массовая концентрация общего экстракта	(0,1 - 47,0) г/100 см ³
424	ГОСТ 32080 п.5.5.1 метод прямого титрования				Массовая концентрация сахара	(0,1 - 1,5) г/100 см ³
425	ГОСТ 32080 п.5.6				Массовая концентрация кислот	(0,1 - 1,3) г/100см ³
426	ГОСТ 23943 п.1	Вина и коньяки.			Полнота налива	25-1000 см ³
427	ГОСТ 13192 п.1, перманганатный метод	Вина, виноматериалы и коньяки.			Массовая концентрация сахара	(0,1 - 1,5) г/100 см ³
428	ГОСТ 13192 п.2, метод прямого титрования					
429	ГОСТ 12258	Игристое вино (шампанское) и винные напитки, приготовленные насыщением двуокисью углерода.			Давление двуокиси углерода	(0-600) КПа
430	ГОСТ 13195	Вина, виноматериалы, коньяки, коньячные спирты.			Массовая концентрация железа	(1,0 - 20,0) мг/дм ³
431	ГОСТ 30060 п.3	Пиво.			Прозрачность, аромат и вкус, высота пены и пеностойкость;	Описание
432	ГОСТ 30060 п.4				Объем продукции	0-2000 см ³
433	ГОСТ 12788 п.1, п.2				Кислотность	(1,3-6,0)см ³ раствора гидроксида натрия концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100см ³ пива
434	ГОСТ 12789 п.3				Цвет пива	(0,1 - 4,0) см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды
435	ГОСТ 32038				Массовая доля двуокиси	(0,25 - 0,87) %

1	2	3	4	5	6	7
436	ГОСТ 12787 п.1	Продукция безалкогольной промышленности.			углерода	
437	ГОСТ 12787 п.2				Массовая доля спирта	(0-15)%
438	ГОСТ 12787 п.3				Массовая доля действительного экстракта	(0,1 – 47,0) г/100 см ³ -
439	ГОСТ 6687.5 п.2				Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	0-25%
440	ГОСТ 6687.5 п.3	Продукция безалкогольной промышленности.			Внешний вид, цвет, вкус, аромат, прозрачность и наличие, посторонних включений	Описание
441	ГОСТ 6687.7				Объем продукции	
442	ГОСТ 6687.2 п.2, ареометрический метод	Напитки безалкогольные и квасы.			Объемная доля этилового спирта (крепость)	0-2000 см ³ (0-5)%
443	ГОСТ 6687.2 п.3, пикнометрический метод				Массовая доля сухих веществ	(0-35)%
444	ГОСТ 6687.2 п.4, рефрактометрический метод	Продукция безалкогольной промышленности.				
445	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы.			Кислотность	(1-20) см ³ р-ра NaOH с концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³
446	ГОСТ 30712 п.6.1	Продукты безалкогольной промышленности.			КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
447	ГОСТ 30712 п. 6.2				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	(15 – 300) КОЕ
448	ГОСТ 30712 п. 6.3				БГКП	Обнаружено/не обнаружено
449	ГОСТ 30712 п. 6.4				Дрожжи	(15 – 150) КОЕ
450	ГОСТ 30712 п. 6.4	Продукция безалкогольной и пивоваренной промышленности.			Плесени	(5 – 50) КОЕ
451	ИК 10-5031536-105 п.5.1				БГКП	Обнаружено/не обнаружено
452	ИК 10-5031536-105 п.5.2				КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
453	ИК 10-5031536-105 п.5.3				Дрожжи	(15 – 150) КОЕ
454	ИК 10-5031536-105 п.5.3				Плесени	(5 – 50) КОЕ
455	ГОСТ 31986	Продукция общественного	01.47.11,	0407	Внешний вид, текстура,	Описание

1	2	3	4	5	6	7
456		питания.	01.49.11, 01.49.12, 01.49.19, 10.11, 10.12, 10.89, 10.51	0408, 160100, 1602, 1604, 1605, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2008, 2010, 1902, 1904, 1905, 2103, 2104, 210500, 2106, 0710	консистенция, запах, вкус	
457	МУ 1-40/3805 п.2.5.1	Полуфабрикаты, кулинарные изделия и продукция общественного питания.			Титруемая кислотность	(0,1-10,0)°
458	МУ 1-40/3805 п.2.5.2				Активная кислотность	(0,1-10,0)°-
459	МУ 1-40/3805 п. 2.1.1, п.2.1.2, п.2.1.4				Массовая доля влаги и сухих веществ	0-100%
460	МУ 1-40/3805 п. 2.8.1.				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-10,0)%
461	МУ 1-40/3805 п.3.2.4				Массовая доля хлеба	(0-50)%
462	МУ 1-40/3805 п.2.2.1, п.2.2.3, п.2.2.4, п.2.2.5				Массовая доля жира	(0-90)%
463	МУ 1-40/3805 п.2.3.1, п.2.3.4, п.2.3.5, п.2.3.6				Массовая доля сахара	(0,5-50)%
464	МУ 1-40/3805 п.2.7				Минеральные вещества (зола)	(0,02-2,0)%
465	МУ 1-40/3805 п.3.6, п.4.7.1.1	Кулинарные изделия и продукция общественного питания.			Массовая доля составных частей	0-100%
466	МУ 1-40/3805 п.7.1.1, п.7.1.2.				Эффективность тепловой обработки	Обнаружено/не обнаружено
467	МУ 1-40/3805 п.7.2				Качество фритюрного жира	Показатель преломления
468	МУ 1-40/3805 п.2.3.6				Массовая доля сахарозы в водной фазе крема	(0,5-20)%
469	МУ 2657 п. 4.3	Продукты пищевые.			КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
470	МУ 2657 п. 4.5				St aureus	Обнаружено/не обнаружено
471	МУ 2657 п. 4.4				БГКП	Обнаружено/не обнаружено
472	МУ 2657 п. 4.6				Proteus	Обнаружено/не обнаружено
473	МУ 2657 п. 4.7	Вода питьевая.			Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
474	Методические рекомендации "Обнаружение и идентификация <i>Pseudomonas aeruginosa</i> в объектах окружающей среды (пищевых продуктах, воде, сточных				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	жидкостях)», МЗ СССР, 1984 г.					
475	ГОСТ 18963				Общее количество бактерий (ОМЧ)	(15 – 300) КОЕ
476	МУ 2.1.4.1184				Количество бактерий группы кишечных палочек	Обнаружено/не обнаружено
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено/не обнаружено
477	МУК 4.2.1018				Общее число микроорганизмов (ОМЧ)	(15 – 300) КОЕ
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	Обнаружено/не обнаружено
					Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ)	Обнаружено/не обнаружено
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено/не обнаружено
					Общее микробное число (ОМЧ)	(15 – 300) КОЕ
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	Обнаружено/не обнаружено
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено/не обнаружено
					Споры сульфитредуцирующих клостридий.	Обнаружено/не обнаружено
478	ГОСТ 6709 п.3.3	Вода дистиллированная.		2853	Массовая концентрация остатка после выпаривания (Сухой остаток)	(0-10,0) мг/дм ³
479	ГОСТ 6709 п.3.5				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	Более или менее норматива качества 0,02 мг/дм ³
480	ГОСТ 6709 п.3.6				Массовая концентрация нитратов	Более или менее норматива качества 0,2 мг/дм ³
481	ГОСТ 6709 п.3.7				Массовая концентрация сульфатов	Более или менее норматива качества 0,5 мг/дм ³
482	ГОСТ 6709 п.3.8				Массовая концентрация хлоридов	Более или менее норматива качества 0,02 мг/дм ³
483	ГОСТ 6709 п.3.9				Массовая концентрация алюминия	Более или менее норматива качества 0,05 мг/дм ³
484	ГОСТ 6709 п.3.10				Массовая концентрация железа	Более или менее норматива качества 0,05 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
485	ГОСТ 6709 п.3.11				Массовая концентрация кальция	Более или менее норматива качества 0,8 мг/дм ³
486	ГОСТ 6709 п.3.12				Массовая концентрация меди	Более или менее норматива качества 0,02 мг/дм ³
487	ГОСТ 6709 п.3.13				Массовая концентрация свинца	Более или менее норматива качества 0,05 мг/дм ³
488	ГОСТ 6709 п.3.14				Массовая концентрация цинка	Более или менее норматива качества 0,2 мг/дм ³
489	ГОСТ 6709 п.3.15				Массовая концентрация веществ восстанавливающих марганцовокислый калий	Более или менее норматива качества 0,08 мг/дм ³
490	ГОСТ 6709 п.3.16				pH	(0-10) ед.pH
491	ГОСТ 6709 п.3.17				Удельная электрическая проводимость	(0-99,9)µS/cm



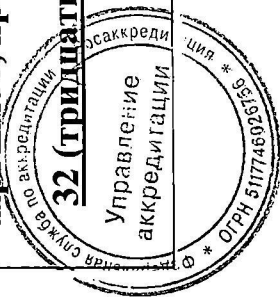
Директор ФБУ «Коми ЦСМ»

Ю.А. Тюкавин

Прошито, пронумеровано

32 (тридцать два) листа

Управление
аккредитации



Эксперт по аккредитации ИЛ _____ Л.Р. Ткешелашвили