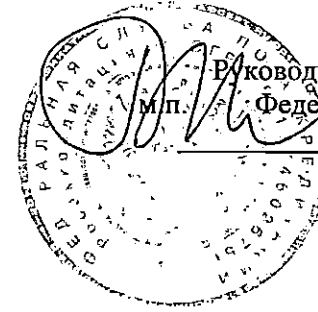


Э КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
М.П. Федеральной службы по аккредитации
ЯНТВАК А.Т.

подпись инициалы, фамилия
25 ИЮЛ 2019

Приложение
к аттестату аккредитации
№ RA.RU.21AЮ26
от " " 20 г.
на 70 листах, лист 7

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

ООО «Смоленск Тест»

наименование испытательной лаборатории

214025, г. Смоленск, ул. Нарвская, д. 11

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 7269 п.5.5	Мясо	10.11 10.11.2 10.11.3 10.13 10.13.1 10.13.14	0201 0202 0203 0204 0206 0208 0209 0210	Органолептические показатели оценки свежести: - внешний вид; - цвет	Подсохшая/ влажная от бледно-розового до темно-красного
2.	ГОСТ 10574 п.6	Продукты мясные		160100 1602	Массовая доля крахмала	отсутствие/ присутствие
3.	ГОСТ 10574 п.7	Продукты мясные			Массовая доля крахмала	(от 0.03 до 15,4) %
4.	ГОСТ Р 51479 (ИСО 1442-97)	Мясо и мясные продукты			Массовая доля влаги	от 0,1 %
5.	ГОСТ Р 51480	Мясо и мясные продукты			Массовая доля хлоридов	от 1,0 %

1	2	3	4	5	6	7
6.	ГОСТ 25011 п.6	Мясо и мясные продукты	10.11	0201	Массовая доля белка	от 0,1 %
7.	ГОСТ ISO 1841-2-2013	Мясо и мясные продукты	10.11.2 10.11.3 10.13	0202 0203 0204	Массовая доля поваренной соли	от 0,25 %
8.	ГОСТ Р 51478 п.8	Мясо и мясные продукты	10.13.1 10.13.14	0206 0208 0209 0210	Показатель рН подготовленного образца	(от -1 до +14) ед. рН
9.	ГОСТ Р 51478 п.9	Мясо и мясные продукты		160100	Показатель рН	(от -1 до +14) ед. рН
10.	ГОСТ 23042 п.8	Мясо и мясные продукты		1602	Массовая доля жира	(от 0,2 до 50,0 вкл.) %
11.	ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты			Массовая доля нитрита натрия	(от 20,0 до 200,0) мг/кг
12.	ГОСТ 29300	Мясо и мясные продукты			Массовая доля нитрата натрия	от 1,0 мг/кг
13.	ГОСТ 29301	Продукты мясные			Массовая доля крахмала	от 0,1 %
14.	ГОСТ 31027	Мясо и мясные продукты			Массовая доля азота	(менее 5,0 от 5,0 и более) %
15.	ГОСТ 31727 п.8.3	Мясо и мясные продукты			Массовая доля общей золы	(от 0 до 20,0) %
16.	ГОСТ 31787	Мясо и мясные продукты			Остаточная активность кислой фосфатазы	(от 0 до 0,012) %
17.	ГОСТ 32008	Мясо и мясные продукты			Массовая доля азота	(менее 5,5 от 5,0 и более) %
18.	ГОСТ 31466 п.6; п.7	Продукты переработки мяса птицы			Массовая доля костных включений	(от 0,1 и свыше 0,6) %
19.	ГОСТ 32009	Мясо и мясные продукты			Массовая доля общего фосфора	(от 0,01 до 1,5) %
20.	ГОСТ 31936 п.7.15	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы			Массовая доля панировки, мясной начинки, мясного покрытия	(от 0,5 до 1500,0) г

1	2	3	4	5	6	7
21.	ГОСТ Р 52675 п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.11	0201 0202 0203 0204 0206 0208 0209 0210 160100 1602	Массовая доля начинки или покрытия	(от 30,0 до 1500,0) г
22.	ГОСТ Р 52675 п.7.10	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.11.2 10.11.3 10.13 10.13.1 10.13.14		Массовая доля составной части	(от 30,0 до 1500,0) г
23.	ГОСТ 8558.1 п.7	Продукты мясные			Массовая доля нитрита натрия	(от 0,00002 до 0,005 вкл. св.0,005 до 0,012) %
24.	ГОСТ 8558.2	Продукты мясные			Массовая доля нитрата натрия	от 0,0001 %
25.	ГОСТ 9793 п.8; п.9	Продукты мясные			Массовая доля влаги	(от 1,0 до 85,0) %
26.	ГОСТ 9794 п.7	Продукты мясные			Массовая доля общего фосфора	(от 0,02 до 0,4 вкл.) %
27.	ГОСТ 9957 п.7	Мясо и мясные продукты			Массовая доля хлористого натрия	(от 0,1 до 7,0 вкл.) %
28.	ГОСТ 9959	Мясо и мясные продукты			Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет; - запах (аромат); - консистенции; - вкус и сочность.	Очень приятный/очень неприятный Очень красивый/очень плохой Очень ароматный/очень плохой Очень нежная/очень жесткая Очень сочный/ Очень плохой Очень вкусный/очень плохой

1	2	3	4	5	6	7
29.	ГОСТ 23231	Колбасы и продукты мясные вареные	10.11	0201	Остаточная активность кислой фосфатазы	(от 0,0012 до 0,0240) %
30.	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные	10.11.2 10.11.3 10.13 10.13.1 10.13.14	0202 0203 0204 0206 0208 0209 0210 160100 1602	Массовая доля жира	от 0,1 %
31.	ГОСТ 16147 п.3.2; п.3.3	Кость			Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет; - запах кости	Чистая/грязная, сухая/ослизненная, заветренная, не заветренная Светло-желтый/красно-розовый Без постороннего запаха/с посторонним запахом
32.	ГОСТ 20235.0 п.2	Мясо кроликов			Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет; - состояние мышц на разрезе; - консистенция; - запах; - прозрачность и аромат бульона	Влажная/сухая Бледно-розовый/желтовато-белый Влажная/сухая Плотная, упругая/дряблая Специфический/затхлый Прозрачный, ароматный/мутный, с резким запахом
33.	ГОСТ Р 52417 п.5	Мясо птицы механической обвалки			Массовая доля костных включений	(от 0,1 до 1,5) %
34.	ГОСТ 31470 п.5	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Общая кислотность	(от 0,3 до 10,0) °Т

1	2	3	4	5	6	7
35.	ГОСТ 31470 п.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11 10.11.2 10.11.3 10.13 10.13.1 10.13.14	0201 0202 0203 0204 0206 0208 0209 0210 160100 1602	Кислотное число жира	(св.0,5 до1,0 вкл.) % (св.1,0 до 4,0 вкл.) % (св.4,0до 10,0 вкл.) % %. (св.10,0 до30,0 вкл.) % %.
36.	ГОСТ 31470 п.9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Перекисное число жира	(св. 0,2 до 3,0 вкл.) (св.3,0 до 40,0 вкл.) ммоль (1/2 O ₂)/кг
37.	ГОСТ 31470 п.11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Качественный тест на углеводы	"положительный" + "отрицательный" -
38.	ГОСТ 31470 п.12	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Массовая доля углеводов, крахмала и хлеба	(св. 2,0 до 10,0 вкл.) % %. (св.10,0 до 20,0 вкл.) %
39.	ГОСТ 31467 п.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.			Подготовка проб к испытанию	—
40.	ГОСТ 31469 п.5	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	01.47.2 01.47.21 01.47.22	0407 0408	Массовая доля жира	(от 3,0) %
41.	ГОСТ 31469 п.3.3	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Подготовка проб к испытанию	—
42.	ГОСТ 31469 п.6	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля сухого вещества	от 8,0 %
43.	ГОСТ 31469 п.8	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля белка	от 4,0 %

1	2	3	4	5	6	7
44.	ГОСТ 31469 п.9	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	01.47.2 01.47.21 01.47.22	0407 0408	Массовая доля свободных жирных кислот	от 2,0 %
45.	ГОСТ 31469 п.10	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Посторонние примеси	(от 0,01 до 220,0) г
46.	ГОСТ 31469 п.12	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля хлористого натрия	от 1,0 %
47.	ГОСТ 31469 п.13	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Массовая доля сахара и общих углеводов	от 2,0 %
48.	ГОСТ 31469 п.14	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Концентрация водородных ионов (рН)	(от 4,5 до 9,5) ед. рН
49.	ГОСТ 31469 п.15	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Растворимость	(от 60 до 78 включ. св. 78 « 100 « от 15 до 30 включ. св. 30 « 60 « от 70 до 85 включ. св. 85 « 100 «) %
50.	ГОСТ 31654 п.7.1.2	Яйца куриные пищевые			Подготовка проб к испытаниям	—
51.	ГОСТ 31654 п.7.2	Яйца куриные пищевые			Методы оценки качества: - чистота скорлупы; - запах содержимого яиц; - плотность и цвет белка	Чистая/ загрязненная, Запах/без запаха Плотный, светлый, прозрачный
52.	ГОСТ 31654 п.7.3	Яйца куриные пищевые			Масса яиц	(от 0,5 до 1500)г

1	2	3	4	5	6	7
53.	ГОСТ Р ИСО 2446-2011	Молоко	01.41.2 01.41.20 01.41.20.110	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Содержание жира	(«следы», «часть мениска», от 0 до 6) %
54.	ГОСТ 8218	Молоко	10.51 10.51.1 10.51.11		Группа чистоты	(от 1 до 3) гр. чистоты
55.	ГОСТ Р ИСО 2446 п.8	Молоко	10.51.11.110 10.51.3 10.51.30		Массовая доля жира	(от 0 до 6,0) %
56.	ГОСТ 26809 п.3	Молоко и молочная продукция	10.51.30.100 10.51.4 10.51.40.300 10.51.5		Подготовка проб к испытанию	—
57.	ГОСТ 26809.1 п.6	Молоко и молочная продукция	10.51.51 10.51.51.110 10.51.51.130		Подготовка проб к испытанию	—
58.	ГОСТ 26809.2 п.5.2.10;	Молоко и молочная продукция	10.51.52 10.51.52.110 10.51.52.120		Подготовка проб к испытанию	—
59.	ГОСТ Р 54761 п.6; п.7	Молоко и молочная продукция	10.51.53 10.51.54 10.51.54.110 10.52		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(от 0,5 до 99,0) %
60.	ГОСТ 32257 п.9	Молоко и молочная продукция			Массовая концентрация нитратов	(от 0,5 до 100,0) мг/кг
61.	ГОСТ 32257 п.8.2	Молоко и молочная продукция			Массовая концентрация нитритов	(от 0,02 до 5,0) мг/кг
62.	ГОСТ 32892	Молоко и молочная продукция			Показатель рН	(от 3 до 8) ед. рН

1	2	3	4	5	6	7
63.	ГОСТ 32915 (метод газовой хроматографии)	Молоко и молочная продукция	01.41.2 01.41.20 01.41.20.110 10.51 10.51.1 10.51.11 10.51.11.110 10.51.3 10.51.30 10.51.30.100 10.51.4 10.51.40.300 10.51.5 10.51.51 10.51.51.110 10.51.51.130 10.51.52 10.51.52.110 10.51.52.120 10.51.53 10.51.54 10.51.54.110 10.52	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Жирно-кислотный состав: - масляная - капроновая - каприловая - каприновая - деценовая - лауриновой - тридециловой - миристиновой - миристолеиновая - пентадециловая - пентадеценовая - пальмитиновая - пальмитолеиновая - маргариновая - цис маргариновая - стеариновая - элаидиновая - олеиновая - транс, транс- линолевая - линолевая - арахидиновая - гамма линоленовой - гондоиновая - альфа линоленовая - генэйкоциловая - эйкозодиеновая - бегеновая - цис.-8,11,14эйкозатриеновой - эруковая - эйкозатриеновая - эйкозатетраеновая - трикоциловая - докозодиеновая - лигноцериновая - докозопентаеновая - нервоновая - докозагексаеновая	(от 5×10^{-6} до 100) %

1	2	3	4	5	6	7
64.	ГОСТ 31979 п.7	Молоко и молочные продукты	01.41.2	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Подготовка проб	—
65.	ГОСТ 3626 п.2.4.3	Молоко и молочные продукты	01.41.20 01.41.20.110 10.51		Массовая доля сухого обезжиренного вещества	-
66.	ГОСТ Р 55246	Молоко и молочные продукты	10.51.1 10.51.11 10.51.11.110		Массовая доля небелкового азота	(от 0,005 до 0,080) %
67.	ГОСТ 23327	Молоко и молочные продукты	10.51.3 10.51.30 10.51.30.100		Массовая доля азота и белка	—
68.	ГОСТ 31979 п.7	Молоко и молочные продукты	10.51.4 10.51.40.300		Подготовка проб	—
69.	ГОСТ 3623 п.7	Молоко и молочные продукты	10.51.5 10.51.51 10.51.51.110 10.51.51.130		Фосфатаза	от бесцветного до слабо розового окрашивания
70.	ГОСТ 3624 п.3	Молоко и молочные продукты	10.51.52 10.51.52.110		Кислотность	(от 1.0 до 150.0) °Т
71.	ГОСТ 3625 п.2	Молоко и молочные продукты	10.51.52.120 10.51.53		Плотность	(от 1023,4 до 1039,3) кг/м ³
72.	ГОСТ 3626 п.2	Молоко и молочные продукты	10.51.54 10.51.54.110 10.52		Массовая доля влаги и сухих веществ	—
73.	ГОСТ 3626 п.3	Молоко и молочные продукты			Массовая доля влаги и сухих веществ	—
74.	ГОСТ 3626 п.4	Молоко и молочные продукты			Массовая доля влаги и сухих веществ	—
75.	ГОСТ 3626 п.6	Молоко и молочные продукты			Массовая доля влаги и сухих веществ	—
76.	ГОСТ 3626 п.7	Молоко и молочные продукты			Массовая доля влаги и сухих веществ	—
77.	ГОСТ 3627 п.2	Молоко и молочные продукты			Массовая доля хлористого натрия	(от 0,1 до 7,0) %
78.	ГОСТ 3627 п.4	Молоко и молочные продукты			Массовая доля хлористого натрия	(от 0,1 до 7,0) %

1	2	3	4	5	6	7
79.	ГОСТ 3627 п.5	Молоко и молочные продукты	01.41.2 01.41.20	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Массовая доля хлористого натрия	(от 0,1 до 7,0) %
80.	ГОСТ 3628 п.2	Молоко и молочные продукты	01.41.20.110 10.51		Массовая доля сахара	—
81.	ГОСТ 5867 п.2	Молоко и молочные продукты	10.51.1 10.51.11		Массовая доля жира	(от 0 до 6,0) %
82.	ГОСТ Р 54667 п.6	Молоко и продукты переработки молока	10.51.11.110 10.51.3 10.51.30		Массовая доля сахарозы	(от 1,0 до 50,0) %
83.	ГОСТ Р 54668 п.7	Молоко и продукты переработки молока	10.51.30.100 10.51.4 10.51.40.300		Массовая доля влаги и сухого вещества	(от 0,5 до 99,0) %
84.	ГОСТ Р 54668 п.8	Молоко и продукты переработки молока	10.51.5 10.51.51		Массовая доля влаги и сухого вещества	(от 0,5 до 90,0) %
85.	ГОСТ Р 54669 п.7	Молоко и продукты переработки молока	10.51.51.110 10.51.51.130 10.51.52		Кислотность	(от 2,0 до 250,0) °Т
86.	ГОСТ Р 54758 п.6	Молоко и продукты переработки молока	10.51.52.110 10.51.52.120 10.51.53		Плотность	(от 1015,0 до 1040,0) кг/м ³
87.	ГОСТ Р 53359	Молоко и продукты переработки молока	10.51.54 10.51.54.110 10.52		Показатель рН	(от 3,0 до 8,0) ед. рН
88.	ГОСТ Р 54756	Молоко и продукция молочная			Массовая доля сывороточных белков	(от 0,40 до 2,00) %
89.	ГОСТ 25228	Молоко и сливки			Термоустойчивость по алкогольной пробе	1-5 группа
90.	ГОСТ 28283 п.4	Молоко коровье			Органолептические показатели: - запах; - вкус.	Чистый/не достаточно выраженный Слегка сладковатый/горький

1	2	3	4	5	6	7
91.	ГОСТ Р 53948 п.7.6	Молоко сгущенное –сырье	01.41.2 01.41.20 01.41.20.110	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	-
92.	ГОСТ Р 53948 п.7.8	Молоко сгущенное -сырье	10.51 10.51.1 10.51.11 10.51.11.110		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
93.	ГОСТ 13928 п.3	Молоко, сливки	10.51.3 10.51.30		Подготовка проб к испытанию	—
94.	ГОСТ 30648.2 п.4	Продукты молочные	10.51.30.100 10.51.4		Массовая доля белка	от 0,1 %
95.	ГОСТ Р 51462	Продукты молочные сухие	10.51.40.300 10.51.5 10.51.51		Насыпная плотность	(от 20,0 до 250,0) см ³
96.	ГОСТ Р 53951	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие	10.51.51.110 10.51.51.130 10.51.52 10.51.52.110		Массовая доля азота и белка	(от 0,1 до 100) %
97.	ГОСТ Р 54759 п.7	Продукты переработки молока	10.51.52.120 10.51.53 10.51.54 10.51.54.110		Массовая доля крахмала	(от 2,0 до 10,0) %
98.	ГОСТ Р 51331 п.7.10	Йогурты	10.52		Массовая доля жира	(от 0,05 до 10,0) %
99.	ГОСТ Р 51331 п.7.12	Йогурты			Титруемая кислотность	(от 0,1) см ³
100.	ГОСТ Р 51331 п.7.13	Йогурты			Массовая доля сухих веществ	—
101.	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные			Титруемая кислотность	(от 50 до 180) °Т (от 5,0 до 30,0) ммоль/г
102.	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные			Титруемая кислотность	(от 50 до 180 вкл.) °Т
103.	ГОСТ Р 51460	Сыр			Содержание нитратов Содержание нитритов	от 5,0 мг/кг от 0,5 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
104.	ГОСТ Р 51457	Сыр и сыр плавленый	01.41.2 01.41.20 01.41.20.110	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Массовая доля жира	до 30,0 включительно более 30,0 %
105.	ГОСТ Р 52686 п.8.8	Сыры	10.51 10.51.1 10.51.11		Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	-
106.	ГОСТ Р 54045	Сыры и сыры плавленые	10.51.11.110 10.51.3 10.51.30		Массовая доля хлористого натрия	(от 0,5 до 7,0) %
107.	ГОСТ Р 54662	Сыры и сыры плавленые	10.51.30.100 10.51.4		Массовая доля белка	(от 5,0 до 55,0) %
108.	ГОСТ Р 55063 п.5.5	Сыры и сыры плавленые	10.51.40.300 10.51.5 10.51.51		Подготовка проб к испытанию	—
109.	ГОСТ Р 55063 п.7.2	Сыры и сыры плавленые	10.51.51.110 10.51.51.130		Масса нетто	(от 0,5 до 1500) г
110.	ГОСТ Р 55063 п.7.3	Сыры и сыры плавленые	10.51.52 10.51.52.110 10.51.52.120		Размер головки сыра	(0 – 150) мм, (0 – 1000) мм
111.	ГОСТ Р 55063 п.7.4	Сыры и сыры плавленые	10.51.53 10.51.54 10.51.54.110		Температура	(от -30 до +120) °С
112.	ГОСТ Р 55063 п.7.5	Сыры и сыры плавленые	10.52		Массовая доля рассола	(от 0,5 до 1500) г
113.	ГОСТ Р 55063 п.7.6	Сыры и сыры плавленые			Массовая доля влаги и сухого вещества	(от 3,0 до 70,0) %
114.	ГОСТ Р 55063 п.7.7	Сыры и сыры плавленые			Массовая доля влаги и сухого вещества	(от 3,0 до 70,0) %
115.	ГОСТ Р 55063 п.7.8	Сыры и сыры плавленые			Массовая доля жира	(от 7,0 до 39,0) %
116.	ГОСТ Р 55063 п.7.8.4.2	Сыры и сыры плавленые			Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	-

1	2	3	4	5	6	7
117.	ГОСТ Р 55063 п.7.9	Сыры и сыры плавленые	01.41.2 01.41.20 01.41.20.110	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Массовая доля хлористого натрия	(от 0,5 до 10,0) %
118.	ГОСТ Р 55063 п.7.10	Сыры и сыры плавленые	10.51 10.51.1 10.51.11		Массовая доля хлористого натрия	(от 1,0 до 8,0) %
119.	ГОСТ 31690 п.7.5	Сыры плавленые	10.51.11.110 10.51.3 10.51.30		Количество воздушных пустот и нерасплавившихся частиц	от 1 шт. на 10 см ²
120.	ГОСТ 31703 п.7.3	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	10.51.30.100 10.51.4 10.51.40.300		Массовая доля молочного жира	-
121.	ГОСТ 31703 п.7.5	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	10.51.5 10.51.51 10.51.51.110		Массовая доля сухого молочного остатка	-
122.	ГОСТ 31703 п.7.9	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	10.51.51.130 10.51.52 10.51.52.110 10.51.52.120		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
123.	ГОСТ 29245 п.3	Консервы молочные	10.51.53 10.51.54 10.51.54.110 10.52		Органолептические показатели: - вкус; - запах; - консистенция; - цвет	Сладкий/горький Свойственный/не свойственный Однородная/мучнистая Белый/светло желтый
124.	ГОСТ 29245 п.4	Консервы молочные			Герметичность металлических банок	герметично/не герметично
125.	ГОСТ 29245 п.5	Консервы молочные			Состояние внутренней поверхности металлических банок	наличие/отсутствие пятен
126.	ГОСТ 29245 п.6	Консервы молочные			Масса нетто	(от 0,5 до 510,0) г

1	2	3	4	5	6	7
127.	ГОСТ 29245 п.7	Консервы молочные	01.41.2 01.41.20	0401 0402	Группа чистоты	первая /вторая / третья
128.	ГОСТ 29247 п.3	Консервы молочные	01.41.20.110 10.51 10.51.1	0403 0404 0406	Массовая доля жира	(от 0,25 до 30,0 вкл.) %
129.	ГОСТ 29247 п.4	Консервы молочные	10.51.11 10.51.11.110 10.51.3	210500	Массовая доля жира	(от 0 до 80,0 вкл.) %
130.	ГОСТ 29248 п.4	Консервы молочные	10.51.30 10.51.30.100 10.51.4		Массовая доля сахарозы	—
131.	ГОСТ 29248 п.5	Консервы молочные	10.51.40.300 10.51.5 10.51.51		Массовая доля лактозы	—
132.	ГОСТ 29248 п.5	Консервы молочные	10.51.51.110 10.51.51.130		Массовая доля лактозы	—
133.	ГОСТ 30305.1 п.4	Консервы молочные сгущенные	10.51.52 10.51.52.110 10.51.52.120		Массовая доля влаги и сухих веществ	(от 2,0 до 50,0) %
134.	ГОСТ Р 51452	Консервы молочные сгущенные	10.51.53 10.51.54 10.51.54.110		Массовая доля жира	(до 1,0 вкл.) %; (от 1.0 до 20,0) %; (свыше 20,0) %
135.	ГОСТ 30305.3 п.5	Консервы молочные сгущенные и сухие	10.52		Кислотность	(от 1,0 до 150,0) °Т
136.	ГОСТ Р 53947 п.7.7	Консервы молочные составные сгущенные с сахаром			Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатка	-
137.	ГОСТ 29246 п.3	Консервы молочные сухие			Массовая доля влаги и сухих веществ	(от 0,5 до 25,0) %
138.	ГОСТ 30305.4	Продукты молочные сухие			Индекс растворимости	(от 0 до 10,0) см³
139.	ГОСТ 31688 п.7.5	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром			Массовая доля сухого молочного остатка	-

1	2	3	4	5	6	7
140.	ГОСТ 31688 п.7.10	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром	01.41.2 01.41.20 01.41.20.110	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
141.	ГОСТ Р 53436 п.7.5	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51 10.51.1 10.51.11		Массовая доля сухого молочного остатка	-
142.	ГОСТ Р 53436 п.7.7	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51.11.110 10.51.3 10.51.30 10.51.30.100		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
143.	ГОСТ Р 54666 п.7.3	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное	10.51.4 10.51.40.300 10.51.5		Массовая доля сухих веществ	-
144.	ГОСТ Р 54666 п.7.5	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное	10.51.51 10.51.51.110 10.51.51.130 10.51.52		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
145.	ГОСТ Р 52791 п.7.5	Консервы молочные. Молоко сухое	10.51.52.110 10.51.52.120 10.51.53 10.51.54 10.51.54.110 10.52		Массовая доля сухого молочного остатка Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
146.	ГОСТ Р 54661 п.6.5	Консервы молочные. Сливки сухие			Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
147.	ГОСТ Р 52253 п.7.4	Масло и паста масляная			Термоустойчивость	(от 0,93 до менее 0,7) мм
148.	ГОСТ Р 52253 п.7.4	Масло и паста масляная из коровьего молока			Термоустойчивость	(от 0,93 до менее 0,7) мм
149.	ГОСТ 32261 п.7.5	Масло сливочное			Термоустойчивость	(от 0,7 до 1,0) мм
150.	ГОСТ 32261 п.7.17.3.2	Масло сливочное			Метилловые эфиры жирных кислот	—
151.	ГОСТ 31457 п.7.9	Мороженое молочное, сливочное и пломбир			Масса нетто	(от 0,5 до 1500) г

1	2	3	4	5	6	7
152.	ГОСТ 32256 п.7.6	Мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов	01.41.2 01.41.20 01.41.20.110	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Подготовка проб к испытанию	—
153.	ГОСТ 32256 п.7.11	Мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов	10.51 10.51.1 10.51.11 10.51.11.110		Массовая доля общего сахара в том числе сахарозы	(от 2,0 до 50,0) %
154.	ГОСТ 32256 п.7.12	Мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов	10.51.3 10.51.30 10.51.30.100 10.51.4		Массовая доля сухих веществ	—
155.	ГОСТ 32256 п.7.13	Мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов	10.51.40.300 10.51.5 10.51.51 10.51.51.110		Титруемая кислотность	—
156.	ГОСТ Р 52994	Жир молочный	10.51.51.130 10.51.52 10.51.52.110 10.51.52.120		Пероксидное число	до 1,3 ммоль кислорода на миллиграмм
157.	ГОСТ Р 55361 п.5.5	Жир молочный, масло, паста масляная	10.51.53 10.51.54 10.51.54.110		Подготовка проб к испытанию	—
158.	ГОСТ Р 55361 п. 7.2	Жир молочный, масло, паста масляная	10.52		Определение массы нетто	(от 0,5 до 1500,0) г
159.	ГОСТ Р 55361 п. 7.3	Жир молочный, масло, паста масляная			Определение температуры	(от -30 до +120) °С
160.	ГОСТ Р 55361 п. 7.4	Жир молочный, масло, паста масляная			Массовая доля жира	(от 39,0 до 100,0) %
161.	ГОСТ Р 55361 п.7.6	Жир молочный, масло, паста масляная			Массовая доля влаги	(от 0,5 до 60,0) %
162.	ГОСТ Р 55361 п.7.7	Жир молочный, масло, паста масляная			Массовая доля влаги	(от 0,5 до 60,0) %
163.	ГОСТ Р 55361 п.7.8	Жир молочный, масло, паста масляная			Массовая доля влаги	(от 10,0 до 60,0) %

1	2	3	4	5	6	7
164.	ГОСТ Р 55361 п.7.10	Жир молочный, масло, паста масляная	01.41.2 01.41.20	0401 0402 0403 0404 0406 210500	Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(от 1,0 до 25,0) %
165.	ГОСТ Р 55361 п.7.11	Жир молочный, масло, паста масляная	01.41.20.110 10.51 10.51.1 10.51.11		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(от 1,0 до 25,0) %
166.	ГОСТ Р 55361 п.7.12	Жир молочный, масло, паста масляная	10.51.11.110 10.51.3 10.51.30		Массовая доля хлористого натрия	(от 0,5 до 3,0) %
167.	ГОСТ Р 55361 п.7.13	Жир молочный, масло, паста масляная	10.51.30.100 10.51.4 10.51.40.300		Массовая доля сахарозы	(от 3,0 до 20,0) %
168.	ГОСТ Р 55361 п.7.14	Жир молочный, масло, паста масляная	10.51.5 10.51.51 10.51.51.110		Титруемая кислотность продукта	(от 1,0 до 6,0) °К
169.	ГОСТ Р 55361 п.7.15	Жир молочный, масло, паста масляная	10.51.51.130 10.51.52 10.51.52.110		Титруемая кислотность жировой фазы	(от 1,0 до 6,0) °К
170.	ГОСТ Р 55361 п.7.16	Жир молочный, масло, паста масляная	10.51.52.120 10.51.53 10.51.54		Титруемая кислотность молочной плазмы	(от 10,0 до 70,0) °Т
171.	ГОСТ ISO 3960 п.9.3	Жиры и масла животные	10.51.54.110 10.52		Перекисное число	(от 0 до 30,0) мэкв О ₂ /кг
172.	ГОСТ 31689 п.7.2	Казеин			Органолептические показатели: - запах; - внешний вид.	Характерный/неприятный Сухой порошок/пористое зерно
173.	ГОСТ 31689 п.7.3	Казеин			Цвет	От светло-кремового до светло-желтого
174.	ГОСТ 31689 п.7.4	Казеин			Размер зерна	(от 5,0 до 10,0) мм
175.	ГОСТ 31689 п.7.7	Казеин			Группа чистоты	от 1 до 2

1	2	3	4	5	6	7
176.	ГОСТ 31689 п.7.8	Казеин	01.41.2	0401	Группа чистоты	от 1 до 2
177.	ГОСТ 31689 п.7.10	Казеин	01.41.20 01.41.20.110 10.51	0402 0403 0404	Массовая доля жира	(от 0,5 до 3,5 вкл.) %
178.	ГОСТ 31689 п.7.17	Казеин	10.51.1 10.51.11 10.51.11.110	0406 210500	Индекс растворимости	(от 0,1 до 3,0 вкл.) см ³
179.	ГОСТ 31689 п.7.18	Казеин	10.51.3 10.51.30 10.51.30.100		Индекс растворимости	(от 0,1 до 3,0 вкл.) см ³
180.	ГОСТ Р 52993 (ИСО 5550:2006)	Казеин и казеинаты	10.51.4 10.51.40.300		Массовая доля влаги	—
181.	ГОСТ Р 51466	Казеины	10.51.5 10.51.51 10.51.51.110		Массовая доля «связанной золь»	от 0,1 %
182.	ГОСТ Р 51468	Казеины	10.51.51.130 10.51.52		Свободная кислотность	от 0,02 см ³ /г
183.	ГОСТ Р 51454	Казеины и казеинат	10.51.52.110 10.51.52.120		Массовая доля нитритов	от 0,1 мг/кг
184.	ГОСТ Р 51454	Казеины и казеинаты	10.51.53 10.51.54		Массовая доля нитратов	от 0,1 мг/кг
185.	ГОСТ Р 51463	Казеины и казеинаты	10.51.54.110 10.52		Массовая доля золь	от 0,01 %
186.	ГОСТ Р 51464	Казеины и казеинаты			Массовая доля влаги	от 0,1 %
187.	ГОСТ Р 51465	Казеины и казеинаты			Содержание пригорелых частиц	(7,5 - 32,5) мг
188.	ГОСТ Р 51470	Казеины и казеинаты			Массовая доля белка	от 0,1 %
189.	ГОСТ 31978 п.7	Казеины и казеинаты			Активная кислотность	(от -1,0 до +14,0) ед. рН
190.	ГОСТ 1368 п.6	Рыба	-	0301 0302 0303 0304 0305	Подразделение по массе	Более 0,1 кг до 8,0 кг
191.	ГОСТ 1368 п.7	Рыба			Минимальная длина рыбы	От 10 см

1	2	3	4	5	6	7
192.	ГОСТ 7636 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки		0306 0307 0308 1604 1605	Подготовка проб к испытанию	—
193.	ГОСТ 7636 п.11.6	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля золы	—
194.	ГОСТ 7636 п.3.3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля воды	(от 1,0 до 90,0) %
195.	ГОСТ 7636 п.3.5	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля поваренной соли	(от 0,3 до 65,0) %
196.	ГОСТ 7636 п.3.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля жира	(от 0 до 100) %
197.	ГОСТ 7636 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Соотношение отдельных частей продукта	(от 0,5 до 510,0) г
198.	ГОСТ 7636 п.5.9 п.8.13	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Массовая доля песка	(от 0,5 до 510,0) г
199.	ГОСТ 7636 п.7.5; п.7.6	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки			Наличие посторонних примесей	(от 0,5 до 510,0) г

1	2	3	4	5	6	7
200.	ГОСТ 7636 п.7.9	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	0301 0302 0303 0304 0305 0306	Кислотное число	от 0,1 мг КОН.
201.	ГОСТ 7636 п.7.12	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки		0307 0308 1604 1605	Перекисное число	(от 1,0 до 15,0) ммоль акт. O ₂ /кг
202.	ГОСТ 31339 п.4.3.1.2а	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Массовая доля глазури	(от 0,5 до 1500,0) г
203.	ГОСТ 7631 п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества.	—
204.	ГОСТ Р 51493 п.6.5.1	Рыба, разделана и неразделанная мороженая			Масса нетто	(от 0,5 до 1500) г
205.	ГОСТ Р 51494 п.6.4.1	Филе из океанических и морских рыб мороженое			Масса нетто	(от 0,5 до 1500) г
206.	ГОСТ 26829 п.3	Консервы и пресервы из рыбы			Массовая доля жира	(от 0 до 100,0) %
207.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы			Массовая доля поваренной соли	от 0,1 %

1	2	3	4	5	6	7
208.	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308 1604 1605	Органолептические показатели: - внешний вид; - запах; - цвет; - консистенция; - вкус	Наличие налета белкового происхождения/отсутствие, Свойственный/посторонний Характерный/нехарактерный От однородности до рассыпчатости; Свойственный/посторонний привкус
209.	ГОСТ 26664 п.3	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Масса нетто	(от 0,5 до 1500,0) г
210.	ГОСТ 26664 п.4	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля составных частей	(от 0,5 до 1500,0) г
211.	ГОСТ 27082 п.2	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей			Общая кислотность	(от 0,3 до 1.2) %
212.	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла			Активная кислотность (рН)	(от -1 до +14) ед. рН
213.	ГОСТ 26808 п.4	Консервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля сухих веществ	(от 1,0 до 90,0) %

1	2	3	4	5	6	7
214.	ГОСТ 20221	Консервы рыбные		0301 0302	Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя	(от 3,0 до 25,0) см ³
215.	ГОСТ 32157	Консервы рыбные		0303 0304	Массовая доля отстоя в масле	(от 0,5 до 510,0) г
216.	ГОСТ 19182 п.5;	Пресервы из рыбы		0305 0306 0307	Буферность и общая кислотность	(от 8,2 до 9,8) ед.рН
217.	ГОСТ 27001 п.2	Икра и пресервы из рыбы		0308 1604 1605	Бензойнокислый натрий	(от 0,005 до 2,5) %
218.	ГОСТ 31413 п.4.2.1.1 – п.4.2.1.3	Водоросли, травы морские и продукция из них	-	1212	Массовая доля воды и посторонних примесей	—
219.	ГОСТ 33331 п.7.1	Водоросли, травы морские и продукция из них			Массовая доля воды	(от 5,0 до 96,0) %.
220.	ГОСТ 33331 п.7.2	Водоросли, травы морские и продукция из них			Массовая доля золы	(от 0,5 до 35,0) %.
221.	ГОСТ 33331 п.7.3	Водоросли, травы морские и продукция из них			Массовая доля посторонних примесей	(от 0,001г до 200,0) г
					Массовая доля песка	(от 0,001г до 200,0) г
					Массовая доля металлопримесей	(от 0,001г до 200,0) г

1	2	3	4	5	6	7
222.	ГОСТ 5667 п.5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	1905	Органолептические показатели; - форма; - поверхность; - цвет; - наличие посторонних включений; - хруст от минеральной примеси; - признаки болезни и плесени	От четко очерченных до неправильных; От гладкой до шероховатой; Характерный/нехарактерный; Наличие/отсутствие примесей Наличие/отсутствие примесей Наличие/отсутствие примесей
223.	ГОСТ 5667 п.6	Хлеб и хлебобулочные изделия			Масса изделия	(от 0,5 до 510,0) г
224.	ГОСТ 5672 п.4	Хлеб и хлебобулочные изделия			Массовая доля сахара	(от 1,0 до 20,0)% (в пересчете на сухое вещество)
225.	ГОСТ 5698 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия			Массовая доля поваренной соли	(от 0,14 до 5,0) %
226.	ГОСТ 21094	Хлеб. Хлебобулочные изделия			Массовая доля влаги	(от 1,0 до 80,0) %
227.	ГОСТ 11270 п.3.5	Хлебобулочные изделия			Массовая доля лома и крошки	(от 0,5 до 510,0) г
228.	ГОСТ 5668 п.5	Хлебобулочные изделия			Массовая доля жира	(от 0 до 6,0) %
229.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия			Пористость мякиша	—
230.	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия			Кислотность	(от 0,2 до 50,0) град.
231.	ГОСТ 32124 п.8.7.8	Изделия хлебобулочные бараночные			Коэффициент набухаемости	—

1	2	3	4	5	6	7
232.	ГОСТ 7128 п.3.6	Изделия хлебобулочные бараночные	-	1905	Влажность	—
233.	ГОСТ 7128 п.3.10	Изделия хлебобулочные бараночные			Набухаемость	уплотненные/ набухшие
234.	ГОСТ Р 54645 п.8.9	Изделия хлебобулочные сухарные			Количество лома	(от 0,5 до 510,0) г
235.	ГОСТ Р 54645 п.8.10	Изделия хлебобулочные сухарные			Набухаемость	уплотненные/ набухшие
236.	ГОСТ 686 п.3.5	Сухари армейские			Определение лома и горбушек	(от 0,5 до 510,0) г
237.	ГОСТ 686 п.3.7	Сухари армейские			Кислотность	от 0,1 см ³
238.	ГОСТ 8494 п.3.6	Сухари сдобные пшеничные			Количество сухарей, лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	(от 0,5 до 510,0) г
239.	ГОСТ 8494 3.7	Сухари сдобные пшеничные			Влажность	—
240.	ГОСТ 8494 3.11	Сухари сдобные пшеничные			Набухаемость	уплотненные/ набухшие
241.	ГОСТ 27493	Мука и отруби	-		110100	Кислотность по болтушке
242.	ГОСТ 27494 п.3.4	Мука и отруби		Зольность		(от 0,1 до 5,0) %

1	2	3	4	5	6	7
243.	ГОСТ 27558 п.3.1; п.3.2	Мука и отруби		1102 1103 1105	Органолептические показатели: - цвет; - запах; - вкус; - хруст;	Чисто-белый/темно- бурый Приятный, характерный/непри- ятный, нехарактерный Приятный, свойственный, без посторонних привкусов/горькова- тый или острый, царапающий в горле, или сладковатый присутствует/отсутс- твует
244.	ГОСТ 27559	Мука и отруби			Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов	(от 0,01 до 220,0) г
245.	ГОСТ 27560	Мука и отруби			Крупность	—
246.	ГОСТ 9404	Мука и отруби			Массовая доля влаги	(от 1,0 до 30,0) %
247.	ГОСТ 28796 п.8.3.1	Мука пшеничная			Содержание сырой клейковины	—
248.	ГОСТ 28797	Мука пшеничная			Содержание сухой клейковины	—
249.	ГОСТ 27839 п.9.2	Мука пшеничная			Количество и качество клейковины	(от 0 до 150,7) ед. ИДК
250.	ГОСТ 20239	Мука. Крупа и отруби			Массовая доля металломагнитной примеси	(от 0,01 до 220) г

1	2	3	4	5	6	7
251.	ГОСТ 31964 п.7.1; п.7.2	Изделия макаронные	-	1902	Органолептические показатели: - цвет; - форма; - запах; - вкус	Белый/серый Рассыпчатые/склеянные Слабо выраженный, приятный/ запах плесени, затхлости и другие посторонние запахи Чуть сладковатый/кислый, горький и другие посторонние привкусы
252.	ГОСТ 31964 п.7.4	Изделия макаронные			Кислотность	от 0,1 см ³
253.	ГОСТ 31964 п.7.3.2	Изделия макаронные			Влажность	—
254.	ГОСТ 31964 п.7.6	Изделия макаронные			Массовая доля золы	—
255.	ГОСТ 31964 п.7.7	Изделия макаронные			Сохранность формы	сохранили/ не сохранили
256.	ГОСТ 31964 п.7.8.2	Изделия макаронные			Масса сухого вещества	—
257.	ГОСТ 31964 п.7.9	Изделия макаронные			Металломагнитная примесь	(от 0,01 до 220,0)г

1	2	3	4	5	6	7
258.	ГОСТ 26312.2	Крупа	-	1103	Органолептические показатели: - цвет; - запах; - вкус; - развариваемость	Белый/серый Слабо выраженный, приятный/ запах плесени, затхлости и другие посторонние запахи Пресный или слегка сладковатый / Прогорклый, кисловатый Не деформированная/д еформированная
259.	ГОСТ 26312.3	Крупа			Зараженность вредителями Загрязненность мертвыми вредителями	(от 0,01 до 220,0) г
260.	ГОСТ 26312.4 п.3.3	Крупа			Крупность	—
261.	ГОСТ 26312.4 п.3.4 - п.3.6	Крупа			Примеси	—
262.	ГОСТ 26312.4 п.3.7	Крупа			Недодир	—
263.	ГОСТ 26312.4 п.3.8	Крупа			Доброкачественное ядро	—
264.	ГОСТ 26312.5	Крупа			Зольность	(от 0,1 до 5,0) %
265.	ГОСТ 26312.6	Крупа			Кислотность по болтушке	(от 0,5 до 50,0) град.
266.	ГОСТ 26312.7	Крупа			Массовая доля влаги	(от 0,5 до 50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
267.	ГОСТ 26811	Изделия кондитерские	-	1904 1905	Массовая доля общей сернистой кислоты	от 0,01 мкг
268.	ГОСТ 31902 п.8	Изделия кондитерские			Массовая доля жира	(от 2,0 до 60,0) %
269.	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские			Органолептические показатели: - внешний вид; - вкус; - запах; - цвет;	Форма правильная нерасплывчатая /разнообразная Сладкий свойствен- ный/несвойственны й Свойствен- ный/несвойственны й Бело-кремовый/ темно-коричневый
270.	ГОСТ 5897 п.3	Изделия кондитерские			Размер и количество изделий в 1кг	—
271.	ГОСТ 5897 п.4	Изделия кондитерские			Масса нетто изделия	(от 0,5 до 510,0) г
272.	ГОСТ 5897 п.5	Изделия кондитерские			Массовая доля составных частей	(от 0,5 до 510,0) г
273.	ГОСТ 5898 п.2	Изделия кондитерские			Кислотность	(от 0,2 до 50,0) град.
274.	ГОСТ 5898 п.3	Изделия кондитерские			Кислотность	(от 0,2 до 50,0) град
275.	ГОСТ 5898 п.4	Изделия кондитерские			Щелочность	(от 0,2 до 50,0) град.
276.	ГОСТ 5900 п.7	Изделия кондитерские			Массовая доля влаги	(от 0,5 до 50,0) %
277.	ГОСТ 5900 п.8	Изделия кондитерские			Массовая доля сухих веществ	(от 1,0 до 50,0) %
278.	ГОСТ 5901 п.8	Изделия кондитерские			Массовая доля золы	(от 0,02 до 2,0) %
279.	ГОСТ 5901 п.9	Изделия кондитерские			Массовая доля золы не растворимой в 10% растворе HCL	(от 0,02 до 0,1) %

1	2	3	4	5	6	7
280.	ГОСТ 5901 п.10	Изделия кондитерские	-	1904 1905	Металломагнитные примеси	(от 0,00003 до 0,00010) %
281.	ГОСТ 5903 п.5	Изделия кондитерские			Массовая доля редуцирующих веществ	—
282.	ГОСТ 5903 п.6.2	Изделия кондитерские			Массовая доля сахара	(от 0,2 до 80,0) %
283.	ГОСТ 5904 п.3	Изделия кондитерские			Подготовка пробы	—
284.	ГОСТ Р 50365 п.2.2.1 (таблица1)	Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные			Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет; - запах; вкус; - консистенция	Тонкие/разной формы Желтый/кремовый Свойственный/несвойственный Хрупкая/жесткая
285.	ГОСТ Р 55289 (приложение А)	Рис	-	110100	Отношение длины к ширине зерен риса	(0 – 25,0) мм
286.	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки.	-	1001 1002 1003	Кислотное число жира	(от 2 до 200,0) мг КОН/1г жира
287.	ГОСТ Р 51413 п.10.2	Продукты переработки зерна		1004 1005 1006 1008 1009 1104	Кислотное число жира	от 0,1 см ³
288.	ГОСТ 31092	Семена масличные	-	1207 99 200 0	Кислотность масел	от 0,1 см ³
289.	ГОСТ 12570 п.5	Сахар	-	1701 1702	Массовая доля влаги	(от 0,02 до 5,0) %
290.	ГОСТ 12570 п.6.	Сахар			Массовая доля сухих веществ	-

1	2	3	4	5	6	7
291.	ГОСТ 12571	Сахар	-	1701 1702	Массовая доля сахарозы	(от минус 35 до 105) °Z
292.	ГОСТ 12572	Сахар			Цветность	(от 20 до 200) ед. оптической плотности (единиц ICUMSA).
293.	ГОСТ 12573	Сахар			Массовая доля ферропримесей	(от 0,01 до 220) г
294.	ГОСТ 12574 п.7	Сахар			Массовая доля золы	(от 0,007 до 2,0) %
295.	ГОСТ 12575 п.5	Сахар			Массовая доля редуцирующих веществ	(от 0,01 до 0,1) %
296.	ГОСТ 12576 п.8.3	Сахар			Чистота раствора	прозрачная/ слабая опалесценция
297.	ГОСТ 12576 п.8; п.9	Сахар			Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет; - запах; - чистота раствора; - вкус	Сыпучий/несыпучий Белый /белый с желтоватым оттенком с Отсутствие/наличие Прозрачный/ слабо опалесцирующий Сладкий/слабо-сладкий
298.	ГОСТ 12578	Сахар			Массовая доля мелочи (осколков и кристаллов)	(От 0,01 до 220) г
299.	ГОСТ Р 54642	Сахар			Массовая доля влаги и сухих веществ	(от 0,10 до 1,00) %
300.	ГОСТ 31774	Мед			-	0409000000 1702

1	2	3	4	5	6	7
301.	ГОСТ 31774	Мед	-	0409000000 1702	Массовая доля нерастворимого вещества	(от 0 до 0,5000 вкл) %
302.	ГОСТ 31774	Мед			Диастазное число	(от 3,0 до 40,0) ед.Готе
303.	ГОСТ Р 54386 п.9	Мед			Диастазное число	(от 0 до 40,0) ед Шаде вкл.
304.	ГОСТ Р 54386 п.6	Мед			Массовая доля сахарозы	(от 20.0 до200,0) ед/кг
305.	ГОСТ Р 54386 п.10	Мед			Нерастворимое вещество	(от 0 до 0.500 вкл) %
306.	ГОСТ 32167 раздел 6	Мед			Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	(от 63,00 до 100,00) %; (от 1,00 до 26,00) %
307.	ГОСТ 32169 п.10.2	Мед			Показатель рН	(от 3,0 до 6,9) ед.рН
308.	ГОСТ 32169 п.10.3	Мед			Свободная кислотность	от 10 мэкв/кг
309.	ГОСТ 19792 п.7.3	Мед натуральный			Органолептические показатели: -внешний вид (консистенция); -аромат; -вкус;	Жидкий/закристаллизованный Слабый/сильный Сладкий, приятный/слабо сладкий, неприятный
310.	ГОСТ 31768 п.3.4	Мед натуральный			ГМФ	(от 0 до 25,0) мг/кг
311.	ГОСТ 31766 п.6.3	Меды монофлорные		Показатель рН	(от -1 до +14) ед. рН	
312.	ГОСТ 32100 п.7.8	Консервы. Продукция соковая	-	2009	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
313.	ГОСТ 32101 п.7.9	Консервы. Продукция соковая		2009	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
314.	ГОСТ 32102 п.7.8	Консервы. Продукция соковая			Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
315.	ГОСТ 32103 п.7.9	Консервы. Продукция соковая			Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
316.	ГОСТ 32104 п.7.10	Консервы. Продукция соковая			Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
317.	ГОСТ 32105 п.7.9	Консервы. Продукция соковая			Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
318.	ГОСТ Р 51437	Соки фруктовые и овощные			Массовая доля общих сухих веществ	(от 2,0 до 25,0) %
319.	ГОСТ Р 51938	Соки фруктовые и овощные			Сахароза	от 0,1 г/дм ³
320.	ГОСТ 12231	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые	-	0711 2001 2002 2003 2004 2005 200600 2007	Соотношения составных частей.	(от 0,5 до 510,0) г
321.	ГОСТ 29270 п.4	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля нитрата натрия	(от 5,0 до 2500) мг/кг
322.	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля нитрата натрия	(от 6,0 до 3000,0) мг/кг
323.	ГОСТ 25555.4 п.2	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля золы	(от 0,1 до 5,0) %
324.	ГОСТ 25555.4 п.3	Продукты переработки плодов и овощей			Щелочность общей золы	от 0,004 см ³ 1М HCl/1 г

1	2	3	4	5	6	7
325.	ГОСТ 25555.4 п.4	Продукты переработки плодов и овощей	-	0711 2001 2002 2003 2004 2005 200600 2007	Щелочность водорастворимой золы	от 0,004 см ³ 1 М НСl/1 г
326.	ГОСТ 26181 п.3	Продукты переработки плодов и овощей			Сорбиновая кислота	(от 0,025 до 0,5) %
327.	ГОСТ 28467	Продукты переработки плодов и овощей			Бензойная кислота	(5 x 10 ³) %
328.	ГОСТ 28561 п.2	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля влаги сухих веществ	(от 1,0 до 100,0) %
329.	ГОСТ 29030	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сухих веществ, относительная плотность	(4,0-25,0) % (1,0157- 1,1056) кг/м ³
330.	ГОСТ 29031	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сухих веществ не растворимых в воде	—
331.	ГОСТ 8756.13 п.2	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля сахаров	(от 3,0 до 80,0) %
332.	ГОСТ 8756.21 п.3	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля жира	от 0,5 %
333.	ГОСТ ISO 2448	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля этилового спирта	до 5,0 %
334.	ГОСТ ISO 763	Продукты переработки фруктов и овощей	-	2008	Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	—
335.	ГОСТ Р 50476	Продукты переработки плодов и овощей			Бензойная кислота	(от 0,005 до 0,1) %
					Сорбиновая кислота	(от 0,005 до 0,075) %

1	2	3	4	5	6	7
336.	ГОСТ 26186 п.3	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные		1602	Массовая доля поваренной соли	от 0,2 %
337.	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные			Показатель pH	(от 2 до 12) ед. pH
338.	ГОСТ ISO 2448	Продукты переработки фруктов и овощей	-	0811 0812 2008	Массовая доля этилового спирта	(до 5,0) %
339.	ГОСТ 25555.1	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля летучих кислот	(от 4-10 ⁻² до 1,0) %
340.	ГОСТ 25555.5 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля диоксида серы	(от 0,01 до 2,0) %
341.	ГОСТ 26323 п.4; п.5	Продукты переработки фруктов и овощей			Примеси растительного происхождения	(от 0,01 до 220,0) г
342.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля растворимых сухих веществ	—
343.	ГОСТ ISO 750	Продукты переработки фруктов и овощей			Титруемая кислотность	от 0,1 см ³
344.	ГОСТ ISO 762	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля минеральных примесей	(от 0,01 до 220,0) г
345.	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные			Подготовка лабораторных проб	—
346.	ГОСТ 8756.1 п.7	Продукты переработки фруктов овощей и грибов			Массовые доли составных частей	(от 0 до 100) %
347.	ГОСТ 8756.1 п.6	Продукты переработки фруктов овощей и грибов			Масса нетто или объем	(от 0,5 до 1500,0) г

1	2	3	4	5	6	7
348.	ГОСТ 8756.1 п.5	Продукты переработки фруктов овощей и грибов	-	0811 0812 2008	Органолептические показатели качества: - внешний вид; - цвет; - запах; - консистенция; - вкус	—
349.	ГОСТ 8756.4	Продукты пищевые консервированные	-	1602	Содержание минеральных примесей	(от 0,01 до 220,0) г
350.	ГОСТ 8756.0 п.4	Продукты пищевые консервированные			Выделение проб и подготовка их для лабораторных исследований	—
351.	ГОСТ 8756.18 п.6	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных)			Внешний вид тары	отсутствие/ наличие
352.	ГОСТ 8756.18 п.8	Продукты пищевые консервированные (кроме молочных)			Состояние внутренней поверхности металлической тары	отсутствие/ наличие
353.	ГОСТ 32786 п. 9.3.4; п. 9.4	Виноград столовый свежий	-	0701 070200000	Органолептические показатели качества	—

1	2	3	4	5	6	7
354.	ГОСТ 33309 п.7.1 - п.7.6	Клюква свежая		0703 0704 0705 0706 0709 0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	Органолептические показатели: - внешний вид; - спелость; - наличие ягод с повреждениями и высохших; - наличие ягод с излишней внешней влажностью; - наличие несъедобных и ядовитых ягод других растений; - запах; - вкус	Соответствующие/не соответствующие товарному виду; Целые/с повреждениями; Спелые/не спелые; Высохшие/излишне влажные; Съедобные/ядовитые; Характерный/посторонний;
355.	ГОСТ 16270 п.2а	Яблоки свежие			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
356.	ГОСТ 27572 п.7.2.3	Яблоки свежие			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
357.	ГОСТ 31821 п.9	Баклажаны свежие			Органолептические показатели: - внешний вид; - запах; - вкус	С дефектами/ без дефектов; Свойственный/не свойственный

1	2	3	4	5	6	7
358.	ГОСТ Р 54643 п.7.1 - п.7.4	Грибы белые свежие	-	0703 0704 0705 0706 0709 0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид; - окраска; - плотность мякоти; - степень зрелости спороносного слоя; - наличие плодовых тел с механическими повреждениями, грязных, мерзлых, заплесневелых, затхлых; - наличие плодовых тел с признаками гнили, дряблых, вялых, мокрых, водянистых, ослизлых. 	<p>Целые/повреждения Свойственная/не свойственная; Плотные/ослизлые</p> <p>Зрелые/незрелые</p> <p>Наличие/отсутствие</p>
359.	ГОСТ 31822 п.9	Кабачки свежие			<p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид; - запах и вкус; - внутреннее строение 	<p>Здоровые/повреж денные</p> <p>Свойственный/нес войственный</p> <p>Мякоть сочная, плотная/рыхлая, не сочная</p>

1	2	3	4	5	6	7
360.	ГОСТ 1724 п.3.2	Капуста белокочанная свежая	-	0703 0704 0705 0706 0709 0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	<p>Органолептические показатели:</p> <p>- внешний вид;</p> <p>- запах, вкус;</p> <p>- наличие больных, поврежденных, загрязненных кочанов</p>	<p>Кочаны свежие, целые, здоровые/поврежденные</p> <p>Свойственные данному ботаническому/несвойственные</p> <p>Наличие/отсутствие</p>

1	2	3	4	5	6	7
361.	ГОСТ Р 51809 п.7.2.6	Капуста белокочанная свежая	-	0703 0704 0705 0706 0709 0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	<p>Органолептические показатели:</p> <p>- внешний вид;</p> <p>- запах, вкус;</p> <p>- плотность качана;</p> <p>- содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыжке) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений);</p>	<p>Здоровые/поврежденные;</p> <p>Свойственные данному ботаническому сорту/ несвойственные;</p> <p>Плотный/неплотный</p> <p>Не обнаружено/обнаружено</p>

1	2	3	4	5	6	7
362.	ГОСТ 7194 п.2.3.1	Картофель свежий	-	0703	Наличие земли и примеси	(от 0,5 до 1500,0) г
363.	ГОСТ 7194 п.2.5	Картофель свежий		0704	Внешний вид клубней	—
364.	ГОСТ 7194 п.2.4	Картофель свежий		0705 0706 0709	Размер клубней	(от 0,5 до 510,0) г
365.	ГОСТ 1723 п. 6.2.5	Лук репчатый свежий		0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	Органолептические показатели: - внешний вид; - запах, вкус; - наличие луковиц с механическими повреждениями	Вызревший, здоровый/ не вызревший, поврежденный; Свойственный/нес войственный; Обнаружено/не обнаружено
366.	ГОСТ 32284 п.9.2.6	Морковь свежая			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
367.	ГОСТ 1721 п.3.2	Морковь столовая			Органолептические показатели: - внешний вид; - запах; - вкус; - наличие больных и поврежденных корнеплодов	Целые/поврежденн ые; Свойственный/несв ойственный; Здоровые/больные

1	2	3	4	5	6	7
368.	ГОСТ 33932 п.7.2	Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле	-	0703 0704 0705 0706 0709 0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	<p>Органолептические показатели:</p> <p>- внешний вид;</p> <p>- запах;</p> <p>- вкус;</p> <p>- степень зрелости и состояние огурцов;</p> <p>-наличие минеральной и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей;</p> <p>- наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой;</p> <p>- наличие земли, прилипшей к плодам</p>	<p>Целые/поврежденные;</p> <p>Свойственный/ Несвойственный;</p> <p>Зрелые/незрелые;</p> <p>Наличие/отсутствие</p> <p>Целые/ поврежденные</p> <p>Наличие/отсутствие</p>

1	2	3	4	5	6	7
369.	ГОСТ Р 55885 п.8.5-п.8.8	Перец сладкий свежий	-	0703 0704 0705 0706 0709 0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	Органолептические показатели: - внешний вид; - запах; - вкус; - наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями; - наличие посторонней примеси (земли, песка, остатков листьев, стеблей и пр.); -наличие плодов, гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой	Целые, чистые, здоровые/ нездоровые Свойственный/несв ойственный; Поврежденные/неп оврежденные; Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие
370.	ГОСТ 32810 п. 9.3	Редька свежая			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
371.	ГОСТ 32791 п.8.3	Репа столовая молодая свежая			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
372.	ГОСТ 32285 п.9.2.6	Свекла свежая			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—

1	2	3	4	5	6	7
373.	ГОСТ 1722 п.3.2	Свекла столовая	-	0703 0704 0705 0706 0709 0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	Органолептические показатели : - внешний вид; - запах; - вкус; - наличие больных и поврежденных корнеплодов	Целые, чистые, здоровые/ нездоровые; Свойственный/ несвойственный; Наличие/отсутствие
374.	ГОСТ 32856 п.8.5	Укроп свежий			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
375.	ГОСТ 32877 п.8.5	Чеснок молодой с зеленью			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—

1	2	3	4	5	6	7
376.	ГОСТ Р 55909 п.9.3	Чеснок свежий	-	0703 0704 0705 0706 0709 0709 99 900 0 0710 0806 0808 0810	<p>Органолептические показатели:</p> <p>- внешний вид;</p> <p>- запах, вкус;</p> <p>- состояние луковиц;</p> <p>-наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших, поврежденных сельскохозяйственными вредителями;</p> <p>-наличие земли, прилипшей к луковицам;</p> <p>- наличие сельскохозяйственных вредителей</p>	<p>Вызревшие/не созревшие;</p> <p>Без постороннего запаха и/или привкуса/ с посторонним запахом и/или привкусом</p> <p>Твердые,плотные/ мягкие</p> <p>Обнаружено/не обнаружено</p>
377.	МУ 5048 п.2	Продукция растениеводства			Определение нитратов	(от 6,0 до 3000,0) мг/кг
378.	ГОСТ ISO 23392	Кукуруза и горошек свежий и быстрозамороженный			Нерастворимые в спирте сухие вещества	—

1	2	3	4	5	6	7
379.	ГОСТ 28551	Чай	-	0902	Водорастворимые экстрактивные вещества	(от 10,0 до 50,0) %
380.	ГОСТ 1936 п.2.1	Чай			Масса нетто чая	—
381.	ГОСТ 1936 п.2.2	Чай			Размеры	—
382.	ГОСТ 1936 п.2.5	Чай			Массовая доля влаги	(от 0,28 до 25) %
383.	ГОСТ 1936 п.2.6	Чай			Массовая доля мелочи	—
384.	ГОСТ 1936 п.2.7	Чай			Массовая доля металломагнитной примеси	—
385.	ГОСТ 1936 п.2.8	Чай			Массовая доля прочих посторонних примесей	—
386.	ГОСТ 28552	Чай			Массовая доля общей водорастворимой и водонерастворимой золы	—
387.	ГОСТ 32572	Чай			Органолептические показатели: - внешний вид чайного листа; - цвет настоя; - аромат вкус настоя; - внешний вид заваренного чайного листа	Однородный/неоднородный Прозрачный/непрозрачный Нежный/ терпкий Коричнево-красный/ темно-коричневый
388.	ГОСТ ISO 1572	Чай			Массовая доля сухого вещества	—
389.	ГОСТ ISO 1575	Чай			Массовая доля общей золы	—

1	2	3	4	5	6	7
390.	ГОСТ ISO 1576	Чай			Массовая доля водорастворимой и водонерастворимой золы	—
391.	ГОСТ ISO 1577	Чай			Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	—
392.	ГОСТ ISO 1578	Чай			Щелочность водорастворимой золы	—
393.	ГОСТ ISO 3103	Чай			Приготовление настоя	—
394.	ГОСТ Р ИСО 9768	Чай			Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	—
395.	ГОСТ 32775 п.7.2 (приложение Б)	Кофе жареный	-	0901	Органолептические показатели: для сухого продукта: - внешний вид; - аромат; -цвет; для напитка: - аромат; - вкус	Равномерно/ неравномерно Ярко выраженный/ слабовыраженный Светло-коричневого цвета/ черного цвета Ярко выраженный/ слабовыраженный Насыщенный/ горько-вяжущего
396.	ГОСТ 32775 п. 7.7 (приложение В)	Кофе жареный			Массовая доля экстрактивных веществ	—
397.	ГОСТ ISO 1446	Кофе зеленый			Массовая доля влаги	—

1	2	3	4	5	6	7
398.	ГОСТ ISO 6673	Кофе зеленый	-	0902	Потеря массы	—
399.	ГОСТ ISO 11294	Кофе молотый жареный			Потеря массы	—
400.	ГОСТ Р 52088 п.6.2	Кофе натуральный жареный			Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет; - аромат; - вкус	Равномерно/ неравномерно обжаренные зерна Светло-коричневого цвета/ черного цвета Ярко выраженный/ слабовыраженный Приятный, насыщенный/ горько-вяжущего
401.	ГОСТ Р 52088 п.6.3.4	Кофе натуральный жареный			Массовая доля экстрактивных веществ	—
402.	ГОСТ Р 52088 п.6.3.5	Кофе натуральный жареный			Степень помола	от 1,0 мм

1	2	3	4	5	6	7
403.	ГОСТ 32776 п.7.2	Кофе натуральный растворимый	-	0902	Органолептические показатели: - для сухого продукта: - внешний вид; - аромат; - цвет; для напитка: - аромат; - вкус	Мелкодисперсный, сыпучий/ частицы различных форм Ярко выраженный/невыр аженный Светло- коричневый /темно- коричневый Выраженный/невыр аженный Выраженный/невыр аженный
404.	ГОСТ Р 51881 п.5.3	Кофе натуральный растворимый			Органолептические показатели: - внешний вид; - аромат; - цвет; - вкус	Мелкодисперсный, сыпучий/ частицы различных форм Ярко выраженный/невыр аженный Светло- коричневый /темно- коричневый Выраженный/невыр аженный

1	2	3	4	5	6	7
405.	ГОСТ Р 50364 п.3.5	Напитки кофейные растворимые	-	0902	Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет; - аромат; - вкус	Порошкообразный /наличие комков Коричневый / разной степени интенсивности Свойственный/несвойственный Свойственный/ несвойственный
406.	ГОСТ 6882 п.3.2	Виноград сушеный	-	08062	Масса 100 ягод	(от 0,5 до 510,0) г
407.	ГОСТ 13340.1 п.2	Овощи сушеные	-	0712 0713	Масса нетто	(от 0,5 до 1500) г
408.	ГОСТ 13340.1 п.3	Овощи сушеные			Форма Размер частиц	столбики/кубики/ пластинки/ стружка (от 2,0 до 8,0) мм
409.	ГОСТ 13340.1 п.5	Овощи сушеные			Массовая доля овощей с дефектами	(от 0,5 до 510) г
410.	ГОСТ 13340.1 п.6	Овощи сушеные			Соотношение компонентов смеси	(от 0,5 до 510) г
411.	ГОСТ 13340.1 п.7	Овощи сушеные			Органолептические показатели: - внешнего вида; - цвета; - консистенции; - запаха; - вкуса	Порошок /брусочки Свойственные/несвойственный Хрупкая/ твердая Свойственные/несвойственный Свойственные/несвойственный
412.	ГОСТ 13340.1 п.8	Овощи сушеные			Развариваемость	Плотная /мягкая консистенция

1	2	3	4	5	6	7
413.	ГОСТ 13340.2 п.3	Овощи сушеные			Металломагнитные примеси	(от 0,01 до 220,0) г
414.	ГОСТ 13340.2 п.4	Овощи сушеные			Зараженность вредителями хлебных запасов	(от 0,01 до 220,0) г
415.	ГОСТ 32874 п.9.3.4-п.9.3.7	Орехи грецкие	-	0801 0802	Органолептические показатели: - внешний вид скорлупы; - внешний вид ядра; - запах; - вкус; - степень зрелости орехов; -наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе и ядре	Сформировавшаяся/ несформировавшаяся Развившийся/ неразвившийся Свойственные/несвойственные Легко отделяется/ не отделяются Отсутствие/наличие
416.	ГОСТ 32874 п.9.6	Орехи грецкие			Массовая доля влаги	—
417.	ГОСТ 16833 п.9.6	Ядро ореха грецкого			Массовая доля влаги	—
418.	ГОСТ 32811 п. 9.6	Орехи миндаля сладкого в скорлупе			Массовая доля влаги	—
419.	ГОСТ 16834 п.3.3	Орехи фундука			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
420.	ГОСТ 16834 п.3.4.4	Орехи фундука			Средняя масса ореха	(от 0,5 до 1500,0) г
421.	ГОСТ 16834 п.3.4.5	Орехи фундука			Выход ядра	(от 0,5 до 1500,0) г

1	2	3	4	5	6	7
422.	ГОСТ 16834 п.3.4.6	Орехи фундука	-	0801 0802	Массовая доля влаги	—
423.	ГОСТ 16835 п.3.3; п 3.4.3	Ядра ореха фундука			Подготовка проб к испытанию, Органолептические показатели качества	—
424.	ГОСТ 16835 п.3.4.5	Ядра ореха фундука			Массовая доля влаги	—
425.	ГОСТ 17594 п.3	Лист лавровый сухой	-	0709 090412 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910	Органолептические показатели: - внешний вид; - запах, вкус	Здоровые/ поврежденные вредителями Свойственные/не свойственные
426.	ГОСТ ISO 927 п.8.1 - п.8.2	Пряности и приправы			Посторонние вещества и примеси неживотного происхождения	(от 0,01 до 220,0) г
427.	ГОСТ Р 55624 п.8.4	Десерты взбитые замороженные фруктовые, овощные и фруктово-овощные	-	0811903900	Массовая доля сахарозы	(от 24,0 до 27,0) %
428.	ГОСТ Р 55624 п.8.8	Десерты взбитые замороженные фруктовые, овощные и фруктово-овощные			Массовая доля общих сухих веществ	(от 28,0 до 32,0) %
429.	ГОСТ Р 55624 п.8.12	Десерты взбитые замороженные фруктовые, овощные и фруктово-овощные			Взбитость	(от 30,0 до 110,0) %
430.	ГОСТ Р 55624 п.8.9.1	Десерты взбитые замороженные фруктовые, овощные и фруктово-овощные			Кислотность	(от 70 до 110) °Т
431.	ГОСТ Р 55626 п.8.7	Десерты шербеты взбитые замороженные			Массовая доля сахарозы	(от 20,0 до 26,0) %

1	2	3	4	5	6	7
432.	ГОСТ Р 55626 п.8.10	Десерты шербеты взбитые замороженные			Массовая доля общих сухих веществ	не менее 32,0 %
433.	ГОСТ Р 55626 п.8.11.1	Десерты шербеты взбитые замороженные			Кислотность	(от 50,0 до 110,0) °Т
434.	ГОСТ Р 55625 п.8.4	Льды сладкие пищевые	-	210500 2105001000	Массовая доля сахарозы	(от 12,0 до 27,0) %
435.	ГОСТ Р 55625 п.8.8	Льды сладкие пищевые			Массовая доля общих сухих веществ	(от 12,0 до 30,0) %
436.	ГОСТ Р 55625 п.8.9.1 (приложение В)	Льды сладкие пищевые			Кислотность	(от 50,0 до 140,0) °Т
437.	ГОСТ 11812 п.1	Масла растительные	-	1507	Массовая доля влаги и летучих веществ	(от 0,06 до 1,0) %
438.	ГОСТ 26593	Масла растительные		1508 1509 1511	Перекисное число	(от 0,1 до 40,0) ммоль/кг
439.	ГОСТ 30089 (газохроматограф ический метод)	Масла растительные		1512 1513 1514 1515	Эруковая кислота	(от 1,0 до 70,0) %

1	2	3	4	5	6	7
440.	ГОСТ 30418 (газохроматографический метод)	Масла растительные	-	1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514	Жирно-кислотный состав: -масляная -капроновая -каприловая -каприновая -деценовая -лауриновой -тридециловой -миристиновой -миристолеиновая -пентадециловая -пентадеценовая -пальмитиновая -пальмитолеиновая -маргариновая -цис маргариновая -стеариновая -элаидиновая -олеиновая -транс, транс- линолевая -линолевая -арахиновая -гамма линоленовой -гондоиновая -альфа линоленовая -генэйкоциловая -эйкозацидиновая -бегеновая - цис.-8,11,14эйкозатриеновой -эруковая -эйкозатриеновая -эйкозатетраеновая -трикоциловая -докозацидиновая -лигноцериновая -докозапентаеновая -нервоновая -докозагексаеновая	(0,1-100) %

1	2	3	4	5	6	7
441.	ГОСТ 31753 п.4	Масла растительные	-	1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	(от 2,0 до 2300,0) мг/кг
442.	ГОСТ 31933	Масла растительные			Кислотное число	(от 0.1 до 30,00) мг КОН/г
443.	ГОСТ 5472	Масла растительные			Определение запаха, цвета и прозрачности	—
444.	ГОСТ 5474	Масла растительные			Массовая доля золы	(от 0,003 до 1,000) %
445.	ГОСТ 5477 п.5	Масла растительные			Цветность (цветное число)	(от 1,0 до 100,0) мг I ₂
446.	ГОСТ 5481 п.2	Масла растительные			Массовая доля нежировых примесей	(от 0,01г до 220,0) г
447.	ГОСТ 5481п.3	Масла растительные			Объемная доля отстоя	(от 0 до 50,0) см ³
448.	ГОСТ 7824 п.2	Масла растительные			Массовая доля фосфорсодержащих веществ	(от 0.05 до 6.0) %

1	2	3	4	5	6	7
449.	ГОСТ 31663 (газохроматографический метод)	Масла растительные и жиры животные	-	1501 1502 1504 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517	Жирно-кислотный состав -масляная -капроновая -каприловая -каприновая -деценовая -лауриновой -тридециловой -миристиновой -миристолеиновая -пентадециловая -пентадеценовая -пальмитиновая -пальмитолеиновая -маргариновая -цис маргариновая -стеариновая -элаидиновая -олеиновая -транс, транс- линолевая -линолевая -арахиновая -гамма линоленовой -гондоиновая -альфа линоленовая -генэйкоциловая -эйкозациеновая -бегеновая -цис.-8,11,14эйкозатриеновой -эруковая -эйкозатриеновая -эйкозатетраеновая -трикоциловая -докозациеновая -лигноцериновая -докозопентаеновая -нервоновая -докозагексаеновая	(от 5×10^{-6} до 100) %

1	2	3	4	5	6	7
450.	ГОСТ 31665 п.5	Масла растительные и жиры животные	-	1507	Получение метиловых эфиров жирных кислот	—
451.	ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные		1508	Перекисное число	(от 0,1 до 45,0) ммоль активного кислорода на кг
				1509		
				1511		
				1512		
452.	ГОСТ 5478	Масла растительные и натуральные жирные кислоты		1513	Число омыления	(от 150,0 до 300,0) мг КОН/г и св.300,0 мг КОН/г
				1507		
				1508		
				1509		
453.	ГОСТ 5479	Масла растительные и натуральные жирные кислоты		1511	Неомыляемые вещества	(от 0,1 до 2,0) %
				1512		
				1513		
454.	ГОСТ 5480 п.1	Масла растительные и натуральные жирные кислоты		1507	Определение отсутствия мыла (качественная проба)	цветной/ бесцветный
				1508		
				1509		
455.	ГОСТ Р 51487	Масла растительные, жиры животные		1511	Перекисное число	(от 0 до 45,0) ммоль O ₂ /кг
				1512		
				1513		
456.	ГОСТ 8285 п.2.4.2	Жиры животные топленые		1507	Перекисное число	(от 1 до 16) ммоль акт. O ₂ /кг
				1508		
				1509		
457.	ГОСТ 8285 п.2.4.3	Жиры животные топленые		1511	Кислотное число	(от 0,1 до 20,0) мг КОН/г
				1512		
458.	ГОСТ Р 50457 (ИСО 660) п.4	Жиры и масла животные			Кислотное число	(от 1,0 до 75,0) мг КОН/г
459.	ГОСТ ISO 3960	Жиры и масла животные и растительные			Перекисное число	(от 0 до 30) мэкв O ₂ /кг
460.	ГОСТ Р 50456 (ИСО 662-80)	Жиры и масла животные и растительные			Массовая доля влаги и летучих веществ	(от 0,1 до 50,0) %
461.	ГОСТ Р 50457 (ИСО 660) п.3,2	Жиры и масла животные и растительные			Кислотность	(от 200,0 до 282,0) г/моль
462.	ГОСТ Р 50457	Жиры и масла животные и растительные			Кислотное число	(от 1 до 75) мг КОН/г

1	2	3	4	5	6	7
463.	ГОСТ 32188 п.7.9	Маргарины	-	1507 1508 1509 1511	Перекисное число	менее 3,0 мэкв O ₂ /кг; 3,0 и более мэкв O ₂ /кг
464.	ГОСТ 32189 п.5.14	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности		1512 1513 1514	Массовая доля жира	(от 95,0 до 100,0) %
465.	ГОСТ 32189 п.5.4-п.5.5	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля влаги и летучих веществ	—
466.	ГОСТ 32189 п.5.6 - .5.7	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля влаги и летучих веществ	—
467.	ГОСТ 32189 п.5.8	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля влаги и летучих веществ	(от 0 до 5,0) %
468.	ГОСТ 32189 п.5.15	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Температура плавления жиров и жира, выделенного из маргарина	(от 20,0 до 50,0) °С
469.	ГОСТ 32189 п. 5.20	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля поваренной соли	(от 0 до 1,5) %
470.	ГОСТ 32189 п.5.25.1	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля бензойной кислоты	(от 0,05 до 0,20) %

1	2	3	4	5	6	7
471.	ГОСТ 32189 п. 5.25.3	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности	-	1507 1508 1509	Массовая доля сорбиновой кислоты	(от 0,05 до 0,20) %
472.	ГОСТ 32189 п. 5.22	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности		1511 1512 1513 1514	Массовая доля линолевой кислоты в маргарине	от 0,1 %
473.	ГОСТ 32189 п.5.10	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Кислотность маргарина	(от 0,5 до 3,5) °К
474.	ГОСТ 32189 п.5.16	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Температура застывания жира	(от 0 до 50,0) °С
475.	ГОСТ 32189 п.5.2	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Органолептические показатели: - цвет; - запах, вкус; - консистенция;	Белый/ярко - желтый Свойственный/не свойственный Плотная/легкоплавкая
476.	ГОСТ 32189 п.5.3	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Прозрачность твердого жира	прозрачный/ мутный
477.	ГОСТ 32189 п.5.30	Маргарины, жиры для кулинарии, хлебопекарной и молочной промышленности			Показатель pH	(от -1 до +14) ед. pH
478.	ГОСТ Р 52100 п.7.4.	Спреды и смеси топленые			Массовая доля молочного жира	-
479.	ГОСТ Р 52100 п.7.5.2 (дополнение)	Спреды и смеси топленые			Перекисное число	менее 3,0 ммоль $\frac{1}{2}O_2/kg$; 3,0 ммоль и более $\frac{1}{2}O_2/kg$

1	2	3	4	5	6	7
480.	ГОСТ 31762 п.4.11	Майонезы и соусы майонезные.	-	1513 1507 1508 1509 1511 1512 1513	Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	(от 0,5 до 5,0) %.
481.	ГОСТ 31762 п.4.13	Майонезы и соусы майонезные.			Кислотность	(от 0,05 до 10,0) %.
482.	ГОСТ 31762 п.4.15	Майонезы и соусы майонезные.			Стойкость эмульсии	(от 0 до 10,0) %
483.	ГОСТ 31762 п.4.16	Майонезы и соусы майонезные.			Перекисное число	(от 0 до 45) ммоль $\frac{1}{2}O_2/kg$
484.	ГОСТ 31762 п.4.18	Майонезы и соусы майонезные.			Массовая доля белковых веществ	(от 0,1 до 10,0) %
485.	ГОСТ 31762 п.4.2	Майонезы и соусы майонезные.			Органолептические показатели качества	—
486.	ГОСТ 31762 п.4.21	Майонезы и соусы майонезные.			Показатель pH	(от -1 до +14) ед. pH
487.	ГОСТ 31762 п.4.3	Майонезы и соусы майонезные.			Массовая доля влаги	(от 1,0 до 95,0) %.
488.	ГОСТ 31762 п.4.4	Майонезы и соусы майонезные.			Массовая доля влаги	(от 5,0 до 95,0) %
489.	ГОСТ 31762 п.4.7	Майонезы и соусы майонезные.			Массовая доля жира	(от 5,0 до 95,0) %.
490.	ГОСТ 31762 п.4.8	Майонезы и соусы майонезные.		Массовая доля жира	(от 5,0 до 80,0) %	
491.	ГОСТ 6687.3	Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья	-	1507 1508 1509 1511	Массовая доля двуокиси углерода	(от 0,138 до 0,600) кгс/см ²
492.	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы			Массовая доля спирта	(0,00 -7,01) %

1	2	3	4	5	6	7
493.	ГОСТ 32037	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы		1512	Массовая доля двуокиси углерода	(от 0,25 до 0,88) кг/см ²
494.	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы		1513 1507 1508	Кислотность	(1,0-5,0) см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ и (10,0-20,0) см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³
495.	ГОСТ 6687.6	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья			Стойкость	—
496.	ГОСТ 6687.2 п.4	Продукция безалкогольной промышленности			Массовая доля сухих веществ	—
497.	ГОСТ 6687.5 п.2	Продукция безалкогольной промышленности			Органолептические показатели: - внешний вид - цвет (интенсивность окраски, оттенок); - вкус; - аромат;	Прозрачная жидкость/ непрозрачная жидкость Интенсивный/неинтенсивный Свойственный/несвойственный Свойственный/несвойственный
498.	ГОСТ 6687.5 п.4	Продукция безалкогольной промышленности			Растворимость в воде	растворилось/не растворилось

1	2	3	4	5	6	7
499.	ГОСТ 6687.5 п.5	Продукция безалкогольной промышленности			Наличие посторонних примесей	(от 0,01 до 220,0) г
500.	ГОСТ 31494	Квасы			Объемная доля спирта	—
501.	ГОСТ Р 55292 п.7.3	Напитки пивные	-	1509	Объемная доля этилового спирта	-
502.	ГОСТ 12787 п.1	Пиво		1511	Массовая доля спирта действительного экстракта	(от 0 до 7,71)%
503.	ГОСТ 12787 п.3	Пиво		1512		
504.	ГОСТ 12787 п.1	Пиво		1513	Массовая доля сухих веществ начальном сусле	расчетная формула
505.	ГОСТ 12789 п.1	Пиво		1507		
506.	ГОСТ 30060 п.3	Пиво		1508	Кислотность	(от 1.3 до 6.0) см ³
507.	ГОСТ 31711 п.7.2	Пиво		1509		
508.	ГОСТ 31764	Пиво			Цвет	(0,1-4,0) см ³
509.	ГОСТ 32038	Пиво			Органолептические показатели: - прозрачность; - аромат и вкус; - высота пены; - пеностойкость	Прозрачный/мутный характерный/посторонний 0-100 мм 0-60 сек.
510.	ГОСТ 15113.0 п.3	Концентраты пищевые	-		Объемная доля спирта	-
511.	ГОСТ 15113.1 п.4	Концентраты пищевые		1511	Показатель pH	(от 3,8 до 4,8) ед. pH
					Массовая доля двуокиси углерода	(от 0,25 до 0,88) кг/см ²
					Подготовка проб к испытанию	—
					Объемная масса	(от 0,5 до 510,0) г

1	2	3	4	5	6	7
512.	ГОСТ 15113.1 п.5	Концентраты пищевые		1511	Массовая доля отдельных компонентов	(от 0,5 до 510,0) г
513.	ГОСТ 15113.1 п.7	Концентраты пищевые		1512 1513 1507	Крупность помола	—
514.	ГОСТ 15113.1 п.3	Концентраты пищевые		1508 1509	Масса нетто	(от 0,5 до 1500,0) г
515.	ГОСТ 15113.1 п.6	Концентраты пищевые		1511 1512 1513	Размеры отдельных видов продукта и мелочь	(от 0,5 до 510,0) г
516.	ГОСТ 15113.2 п.2	Концентраты пищевые		1507 1508 1509	Массовая доля минеральных примесей	(от 0,01 до 220,00) г
517.	ГОСТ 15113.2 п.3	Концентраты пищевые		1511 1512 1513	Посторонние примеси и стекловидные хлопья	(от 0,01 до 220,00) г
518.	ГОСТ 15113.2 п.4	Концентраты пищевые		1507	Массовая доля металлических примесей	(от 0,01 до 220,00) г
519.	ГОСТ 15113.2 п.5	Концентраты пищевые			Зараженность вредителями хлебных запасов	(от 0,01 до 220,00) г
520.	ГОСТ 15113.3 п.4	Концентраты пищевые			Дисперсность суспензии в концентратах	—
521.	ГОСТ 15113.4 п.2	Концентраты пищевые			Массовая доля влаги	—
522.	ГОСТ 15113.4 п.3	Концентраты пищевые			Массовая доля влаги	—
523.	ГОСТ 15113.5 п.2	Концентраты пищевые			Кислотность	(от 0,07 до 40,0) %
524.	ГОСТ 15113.5 п.3	Концентраты пищевые			Кислотность	(от 0,07 до 40,0) %
525.	ГОСТ 15113.6 п.3	Концентраты пищевые			Массовая доля сахарозы	(от 1,0 до 90,0) %
526.	ГОСТ 15113.7 п.2	Концентраты пищевые			Массовая доля поваренной соли	(от 0,3 до 36,0) %

1	2	3	4	5	6	7
527.	ГОСТ 15113.8 п.2	Концентраты пищевые	-	1511	Массовая доля золы	(от 0,05 до 20,0) %
528.	ГОСТ 15113.8 п.3	Концентраты пищевые		1512 1513 1507 1508 1509	Массовая доля общей золы нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте	(от 0,05 до 20,0) %
529.	ГОСТ 15113.9 п.3а	Концентраты пищевые		1511 1512 1513	Массовая доля жира	(от 0,5 до 50,0) %
530.	ГОСТ Р 52416	Концентраты пищевые		1507 1508	Массовая доля золы	(от 0,5 до 16,0) %
531.	ГОСТ Р 52610	Концентраты пищевые		1509 1511 1512 1513 1507	Массовая доля влаги	(от 3,0 до 15) %
532.	ГОСТ Р 55982 п.6.2 - п.6.3	Кислота уксусная для пищевой промышленности	-	1508 1509 1511 1512	Органолептические показатели: - внешний вид, цвет; - вкус, запах	— Прозрачная/мутная Без постороннего привкуса и запаха
533.	ГОСТ Р 55982 п.6.6	Кислота уксусная для пищевой промышленности			Массовая доля органических кислот	от 0,1 см ³
534.	ГОСТ 32097 п.7.1 - п.7.2	Уксусы из пищевого сырья			Органолептические показатели: - внешний вид; - цвет; - вкус; - запах - герметичность укупоривания	Прозрачный/мутный Бесцветный/оранжевый Кислый/кисло-сладкий Характерный/запах пряностей и добавок Герметично/наличие воздушных пузырьков

1	2	3	4	5	6	7
535.	ГОСТ 32097 п.7.5	Уксусы из пищевого сырья			Массовая концентрация органических кислот	—
536.	ГОСТ 32258 (метод ВЭЖХ)	Молоко и молочная продукция	-	1513	Массовая доля бенз(а)пирена	(от 0,0001 до 0,005) млн ⁻¹ (0,0001-0,005) мг/кг.
537.	ГОСТ 23452 п.8 (метод тонкослойной хроматографии)	Молоко и молочные продукты			Хлорорганические пестициды: (альфа-, бета- и гамма-изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ); гептахлор; 4,4'-дихлордифенилтрихлорэтана (ДДТ), 4,4'-дихлордифенилдихлорэтилена (ДДЭ), 4,4'-дихлордифенилдихлорэтана (ДДД):	(от 0,05 до 5,0) мг,кг
538.	ГОСТ 31709 (метод тонкослойной хроматографии)	Молоко и сухое молоко			Афлатоксин М ₁	2 нг, что соответствует приблизительно 0,10 мкг/дм ³ для молока или разбавленного сухого молока.
539.	ГОСТ 30349 п.4 (метод тонкослойной хроматографии)	Плоды, овощи и продукты их переработки	-	1507 1508	Хлорорганические пестициды: (альфа-, бета- и гамма-изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ); гептахлор; 4,4'-дихлордифенилтрихлорэтана (ДДТ), 4,4'-дихлордифенилдихлорэтилена (ДДЭ), 4,4'-дихлордифенилдихлорэтана (ДДД)	(от 0,1 до 1,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
540.	ГОСТ 28038 п.5 (метод тонкослойной хроматографии)	Продукты переработки плодов и овощей			Патулин	от 10,0 мкг/дм ³ (10.10 ⁻⁷ %)
541.	МУ 5177 п.2.2; (метод тонкослойной хроматографии)	Зерно, зернопродукты	-	1509 1511	Зеараленон	(от 0,1 до 3,0) мг/кг
542.	МУ 5177 п.2.3 (метод тонкослойной хроматографии)	Зерно, зернопродукты			Дезоксиниваленол	(от 0,2 до 3,0) мг/кг
543.	ГОСТ Р 51650 п.5 (метод ВЭЖХ)	Пищевая продукция	-	1512 1513 1507	Бенз(а)пирен	(от 0,0001 до 0,002) мг/кг
544.	МУК 4.1.2204 (метод ВЭЖХ)	Продовольственное сырье и пищевая продукция		1508 1509 1511	Охратоксин А	(от 0,0001 до 0,016) мг/кг
545.	ГОСТ Р 51766 (атомно-абсорбционный метод)	Пищевая продукция		1512 1513 1507 1508	Мышьяк	(от 0,00005 до 40,0) мг/ дм ³
546.	МУ 2098 (метод тонкослойной хроматографии)	Пищевая продукция		1509 1511 1512 1513 1507	Общая ртуть	от 0,02 мг/кг
547.	МУ 1218 (метод тонкослойной хроматографии)	Пищевая продукция		1508	Ртутьорганические пестициды	от 0,01 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
548.	МУ 2142 (метод тонкослойной хроматографии)	Пищевая продукция	-	1512 1513 1507 1508 1509 1511 1512 1513 1507 1508 1509 1511	Хлорорганические пестициды: (альфа-, бета- и гамма-изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ); 4,4'-дихлордифенилтрихлорэтана (ДДТ), 4,4'-дихлордифенилдихлорэтилена (ДДЭ), 4,4'-дихлордифенилдихлорэтана (ДДД):	(от 0,005 до 2,0)мг/кг
549.	МУК 4.4.1.011 (хроматографический метод)	Пищевые продукты		1512 1513 1507 1508	Нитрозамины	(от 0,001 до 0.02) мг/кг
550.	МУ 3184 (метод тонкослойной хроматографии)	Пищевые продукты и продовольственное сырье			Т-2 токсин	(от 0,05 до 0,3) мг/кг
551.	МУ 1541 «Методы определения микроколичеств пестицидов том 1-2.» (метод тонкослойной хроматографии)	Продукты питания			2.4 Д кислота, ее соли и эфиры	от 0,001 мг/кг
552.	ГОСТ 30711 п.3 (метод тонкослойной хроматографии)	Продукты пищевые			Афлатоксин В ₁	В ₁ .от 0,003-0,02) мг/кг; в молочных продуктах: (0,0005-0,003) мг/кг;

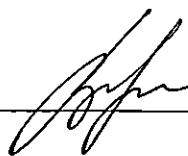
1	2	3	4	5	6	7
553.	ГОСТ 30711 п.3 (метод тонкослойной хроматографии)	Продукты пищевые			Афлатоксин М ₁	(М ₁ от 0,0005 до 0,005) мг/кг.
554.	ГОСТ 32161 (сцинтилляционная гамма-спектрометрия)	Продукты пищевые	-	1512 1513 1507 1508 1509	Цезий Cs-137	(от 3,0 до 5000) Бк/кг
555.	ГОСТ 32163 (сцинтилляционная гамма-спектрометрия)	Продукты пищевые		1511 1512 1513 1507	Стронций Sr-90	(от 1,4 до 5000) Бк/кг
556.	ГОСТ 26935	Продукты пищевые консервированные		1508 1509 1511	Олово	(от 5,0 до 250,0) мг/кг
557.	ГОСТ 26927 п.2.3.5	Сырье и продукты пищевые		1512 1513 1507 1508	Ртуть	(от 0,00006 до 200,0) мг/дм ³
558.	МУ 5178 (атомно-абсорбционный метод) п.3	Сырье и продукты пищевые			Ртуть	(от 0,00006 до 200,0) мг/дм ³
559.	ГОСТ 26929	Сырье и продукты пищевые			Подготовка проб	—
560.	ГОСТ 30178 (спектрометрический метод)	Сырье и продукты пищевые			Свинец	(от 0,002 до 10,0) мг/дм ³
561.	ГОСТ 30178	Сырье и продукты пищевые			Кадмий	(от 0,0002 до 1,0) мг/дм ³
562.	ГОСТ 30178	Сырье и продукты пищевые			Медь	(от 0,0004 до 4,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
563.	ГОСТ 30178	Сырье и продукты пищевые			Железо	(от 0,003 до 4,0) мг/дм ³
564.	ГОСТ 30178	Сырье и продукты пищевые			Никель	(от 0,003 до 4,0) мг/дм ³
565.	ГОСТ 30615	Сырье и продукты пищевые			Массовая доля общего фосфора	(от 10,0) мг/100 г
566.	ГОСТ 8756.9	Продукты переработки плодов и овощей	-	1509 1511 1512	Массовая доля осадка	(от 0,2 до 10,0) %
567.	ГОСТ 8756.10 п.5	Продукты переработки фруктов и овощей			Объемная доля мякоти	(от 5,0 до 20,0) %
568.	ГОСТ 8756.10 п.6	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля мякоти	(от 1,0 до 30,0) %
569.	ГОСТ 32951 п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	-	1513	Массовая доля составных частей (начинки или покрытия) фаршированного полуфабриката.	—
570.	ГОСТ 32951 п.7.16	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	-	1514	Массовая доля мышечной ткани	—
571.	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты	-		Массовая доля влаги	(от 1,0 до 85,0) %
572.	ГОСТ 33394 п.6.17	Пельмени замороженные	-	1507	Толщина тестовой оболочки	—
573.	ГОСТ 33628 п. 6.1	Сливки-сырье	-	1508	Метод определения фальсификации	-
574.	ГОСТ 33628 п.6.5	Сливки-сырье	-	1509	Метод определения фальсификации перекисью	Предел обнаружения

1	2	3	4	5	6	7
					водорода	массовой доли перекиси водорода в сырых сливках при ее наличии составляет: 0,005% по истечении 1 ч; 0,02% по истечении 2 ч; 0,03% по истечении 4 ч
575.	ГОСТ 33629 п.7.5	Консервы молочные Молоко сухое	-	1511	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО)	-
576.	ГОСТ 33673 п.7.16	Изделия колбасные вареные	-	1512	Массовая доля мышечной ткани	—
577.	ГОСТ 33741 п.8;	Консервы мясные и мясосодержащие	-	1513	Масса нетто	—
578.	ГОСТ 33741 п.9	Консервы мясные и мясосодержащие	-	1514	Массовая доля составных частей	—
579.	ГОСТ 33921 п.7.5	Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром варе	-		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	-
580.	ГОСТ 33921 п.7.8	Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное	-	1507	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
581.	ГОСТ 33922 п.6.5	Консервы молочные. Сливки сухие	-	1508	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-
582.	ГОСТ 33923 п.7.7	Консервы молочные составные сгущенные с сахаром	-	1509	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	-

1	2	3	4	5	6	7
583.	ГОСТ 33957 п.6.6	Сыворотка молочная и напитки на ее основе		1511	Массовая доля сухих веществ	(от 5,0 до 15,0) %
584.	ГОСТ Р 56833 п. 8.4.1	Сыворотка молочная деминерализованная	-	1512	Массовая доля лактозы	(от 0,5 до 80,0) %
585.	ГОСТ Р 56833 п. 8.22	Сыворотка молочная деминерализованная		1513	Массовая доля золы	(от 0 до 20,00) %
586.	ГОСТ ISO 928	Пряности и приправы	-	1514	Массовая доля общей золы	—
587.	ГОСТ ISO 930	Пряности и приправы	-		Массовая доля золы не растворимой в кислоте	—
588.	ГОСТ ISO 2825	Пряности и приправы	-	1507	Пробоподготовка	—
589.	ГОСТ ISO 3890-1 (Приложение А п.А.6.3)	Молоко и молочные продукты	-	1508	Экстракция хлорорганических пестицидов	—

Директор ООО «Смоленск Тест» _____




_____ В.Н. Веселов

