

3 КОМПЛЮАР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Приложение
к аттестату аккредитации
№ РОСС RU.0001.21ПШ39

08 НОЯ 2019 от " " 20 г.

на 86 листе, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательной лаборатории «Центр качества пищевых продуктов»

Научно-исследовательского института Биотехнологии и сертификации пищевой продукции
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина»

350044, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, дом № 13, Литер Н

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений<*>	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ Р 54645 п.8.6 п.8.7 п.8.8 п.8.9 п.8.10 п.8.11	Хлеб и хлебобулочные изделия. Изделия хлебобулочные сушарные	10.71.1 10.71.11 10.72.1	1901 1902 1905	Масса нетто Определение количества сушарных хлебобулочных изделий в 1 кг Внешний вид, форма, поверхность, цвет, вкус, запах Количество лома, горбушек и сушарей уменьшенного размера Набухасемость Влажность	0-1000 г 1-100 шт. соответствует/не соответствует 0-100 % Набухшие/не набухшие 0,1-12%

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ 686 п.3.8 п.3.7				Намокаемость	4-8 мин.
	п.3.5				Кислотность в пересчете на сухое вещество	7,5-21 град.
3.	ГОСТ 27558				Определение количества лома и горбушек	0,1-12%
4.	ГОСТ 32124 п.8.6 п.8.7.2				Посторонние включения, хруст от минеральной примеси (для паннрочных сухарей)	обнаружено/не обнаружено
	ГОСТ 8494 п.3.7				Внешний вид, внутреннее состояние, вкус запах, хрупкость	соответствует/не соответствует
5.	п.3.11				Влажность	0,1-12%
	ГОСТ 5667 п. 5а				Набухаемость	0,1-12%
	п.6				Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет	Набухшие/не набухшие
6.	ГОСТ 21094				Масса изделия	соответствует/не соответствует
7.	ГОСТ 5669				Влажность/ влажность мякиша	0,1-12%
8.	ГОСТ 5698 п.И				Пористость/пористость мякиша	30-90%
9.	ГОСТ 5670				Массовая доля поваренной соли	0,1-3,0%
	ГОСТ 5672 п.4				Кислотность/кислотность мякиша	2-20%
10.	ГОСТ 5668 п.2				Массовая доля сахара/массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество	1-40%
	п.5				Массовая доля жира/ массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	1-40%
11.	ГОСТ 24557				Массовая доля начинки	0,1-30%
12.	ГОСТ 25832 п.3.4				Массовая доля йода	2-20%
13.	ГОСТ Р 52377 п.7.1	Изделия макаронные	10.73.11 10.85.14 10.73.12	1902	Цвет, состояние поверхности, излом и форма	соответствует/не соответствует
14.	п.7.2				Запах, вкус	соответствует/не соответствует
15.	п.7.4				Влажность	соответствует/не соответствует
16.	п.7.5				Кислотность	0,1-30%
	п.7.6				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% - ном растворе соляной кислоты	1-30 град
	п.7.7				Сохранность формы сваренных макаронных изделий	0,1-1,5%
	п.7.8				Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду	соответствует/не соответствует
	п.7.9				Масса металломагнитной примеси	2-20 %
	п.7.10				Зараженности вредителями	0,2-10,0 м/кг

1	2	3	4	5	6	7	
21.	ГОСТ 12576 п. 8.1 п. 8.2 п. 8.3 п. 8.4	Продукция сахарной промышленности	10.81.12. 10.81.12.120 10.81.13.110 10.81.13.120 10.81.19 10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15.	1701	Органолептические показатели: - внешний вид - запах - чистота раствора - вкус	соответствует/не соответствует	
22.	ГОСТ 31896 п. 7.2 п. 7.3 п. 7.4 п. 7.5 п. 7.7 п. 7.8					Органолептические показатели: Внешний вид, запах, вкус Массовая доля сухих веществ Массовая доля сахарозы Массовая доля редуцирующих веществ Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество) Величина pH	соответствует/не соответствует 50-100% 99,50-99,9% 0,01-1,0% 0-1,0% 6,0-8,0 pH
23.	ГОСТ 12571					Массовая доля сахарозы	0,50-99,99%
24.	ГОСТ Р 54642					Массовая доля влаги	0,10 - 1,00%
25.	ГОСТ Р 52305 п.6.3.1					Массовая доля сухих веществ	0,00-99,90%
26.	ГОСТ 12574 п.7					Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	соответствует/не соответствует
27.	ГОСТ 12575 п.4					Массовая доля золы	0,001-0,100%
28.	ГОСТ Р 54641					Массовая доля редуцирующих веществ	0,01-1,0%
29.	ГОСТ 5897 п.3 п.2 п.5 п.4	Изделия кондитерские: сахаристые, мучные; какао-продукты	1801 1803 1804 1805 1806 1901 1905 1704	10.71.1 10.72.11 10.72.12 10.72.19 10.82.11 10.82.12 10.82.13 01.27.14 10.82.22 10.82.21 10.82.23 10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15.	Размер изделий Внешний вид, вкус, запах. - массовая доля составных частей - массы Кислотность Кислотность мучных кондитерских изделий, изготавливаемых на дрожжах Щелочность Подготовка проб к испытаниям Массовая доля влаги Массовая доля сахара	соответствует/не соответствует соответствует соответствует/не соответствует 0-100% 0-2000 г 0,1-10град 0,1-15град 0,1-15 град - 0,5-50% 2-70% 5-60%	
30.	ГОСТ 5898 п. 2 п.3 п.4						
31.	ГОСТ 5904 п.3						
32.	ГОСТ 5900 п.7						
33.	ГОСТ 5903 п.5 п.7						

1	2	3	4	5	6	7
34.	ГОСТ 31902 п.4.7.2 п.8				Массовая доля жира	2-60% 0-60%
35.	ГОСТ 5901 п.8 п.9 п.10				Массовая доля общей золы Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты Металломагнитная примесь	2,020-0,200% 0,020-0,100% 0,00003-0,00010%
36.	ГОСТ 31681 п.9				Массовая доля содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях	0-30%
37.	ГОСТ 6502 п.7.3				Массовая доля лузги в подсолнечной халве	0-0,05%
38.	ГОСТ 26811				Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100%
39.	ГОСТ 15113.9 п. 3	Концентраты пищевые	10.89 10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15.	1901 1903 1904 2104 2106	Массовая доля жира по обезжиренному остатку	0,1-40%
40.	ГОСТ 15113.3 п.3 п.4				Готовность концентрата к употреблению	разварен/не разварен
41.	ГОСТ 15113.4 п.2 п.3 п.4				Дисперсность суспензии Массовая доля влаги методом высушивания до постоянной массы	0-5 см 0,5-10%
42.	ГОСТ Р 52610 гравиметрический метод				Массовая доля влаги Массовая доля влаги Массовая доля влаги	0,5-10% 0,5-10% обеденных и сладких блюдах от 5,0% до 15,0%, сухих завтраках от 3,0% до 11,0%
43.	ГОСТ 26186 п.2 п.3				Массовая доля хлоридов	0,5-10% 0,5-10%
44.	ГОСТ 15113.7 п.2				Массовая доля поваренной соли	0,5-10%
45.	ГОСТ 15113.8 п.2 п.3				Массовая доля золы Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	0,5-10% 0,01-0,05%
46.	ГОСТ Р 52416 Гравиметрический метод				Определения массовой доли золы	- в обеденных блюдах - 3,0% - 16,0%, сухих завтраках - 0,5% - 3,0%, кофепродуктах - 4,0% - 10,0%.

1	2	3	4	5	6	7
47.	ГОСТ 15113.9 п.3 п.6				Массовая доля жира	0-40%
48.	ГОСТ 30648.2				Массовая доля общего белка	0-40%
49.	ГОСТ 15113.6 п.3				Массовая доля сахарозы	1-20%
50.	ГОСТ 15113.5 п. 2 п.3 п.4				Кислотность	1-15%
51.	ГОСТ 30648.4 п.4 п.5				Общая кислотность	1-15град
52.	ГОСТ 24556 п.2 п.3				Общая кислотность	1-15град
53.	ГОСТ 30648.6				Кислотность	1-15град
54.	ГОСТ 15113.2 п.2 п.3 п.4 п.5				Массовая доля аскорбиновой кислоты	1-15град
55.	ГОСТ 25553.3 п.4				Массовая доля аскорбиновой кислоты	>50 мг, %
56.	ГОСТ 5472				Индекс растворимости	>50 мг, %
57.	ГОСТ 8285 п. 2.2 П.2.3 П.2.4 П.2.5 п.2.6 П.2.9	Масла и жиры животные и растительные	10.41.1 10.41.2 10.41.5 10.41.6 10.42.1 10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15.	1501 1502 1504 1506-1518 1500 1804	Массовая доля посторонних минеральных примесей	0,1-10 см ³
58.	ГОСТ Р 50457 п.4				Массовая доля посторонних примесей и стекловидных хлопьев	0-0,02%
59.	ГОСТ 31933 п.7				Металлические примеси	0-0,02%
60.	ГОСТ 5479				Массовая доля зараженности вредителями хлебных запасов	0-100экз
61.	ГОСТ 5475 п.3 п.4				Массовая доля минеральных примесей, не растворимых в соляной кислоте	0,1-0,04%
62.	ГОСТ Р 52179 п.5.2				Цвет, запах, прозрачность	соответствует/ не соответствует
					Вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность	соответствует/не соответствует
					Массовая доля влаги и летучих веществ	0,01-0,5%
					Перекисное число	0,1-40 ммоль/кг
					Кислотное число	0,5-6 мг КОН/г
					Массовая доля свободных жирных кислот	0-4 %
					Массовая доля веществ нерастворимых в эфире	0-1%
					Массовая доля неомыляемых веществ	0,01-2%
					Кислотное число	0,5-6 мг КОН/г
					Кислотное число	0,5-6 мг КОН/г
					Массовая доля неомыляемых веществ	0-2%
					Йодное число	5 - 200 г ₂ /100 г
					Йодное число	5 - 200 г ₂ /100 г
					Цвет, запах, вкус, консистенция	Соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
63.	п.5.4				Определение массовой доли влаги и летучих веществ	0,5-20%
	п.5.5					0,5-20%
	п.5.6					0,5-20%
	п.5.7					0,5-20%
	п.5.8					0,5-20%
	п.5.10					(0,5 - 3,0 °С)
	п.5.20					(0-1,5%)
	ГОСТ 32189					Соответствует/не соответствует
	п.5.2.1					
	п.5.2.2					
64.	п.5.2.3				Определение массовой доли влаги и летучих кислот	0,5-20%
	п.5.4					0,5-20%
	п.5.5					0,5-20%
	п.5.6					0,5-20%
	п.5.7					0,5-20%
	п.5.8					0,5-20%
	п.5.10					0,5-20%
	п.5.20					(0,5 - 3,0 °С)
	ГОСТ Р 52100 п.7.5					0,5-20 ммоль/кг
	ГОСТ 31762					соответствует/не соответствует
65.	п.4.2.1				Органолептические показатели: - консистенция - внешний вид и цвет - запах, вкус	
	п.4.2.2					
	п.4.2.3					
	п.4.3					1,0-95%
	п.4.4					5,0-95,0%
	п.4.6					5-95%
	п.4.13					0,05-10,0%
	ГОСТ 5477 п.5					1-100 мг/иода
	ГОСТ 5474					0,1-8%
	ГОСТ 5481 п.5					0,04 % - 0,1%
66.	п.6				Массовая доля отстоя	0-20 %
	ГОСТ 31753 п.4					
67.	п.6				Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на стеароолеолецитин	0,005-6,0%
	ГОСТ 5477 п.5					
68.	п.6				Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на оксид фосфор (P ₂ O ₅)	0,0005-0,53%
	ГОСТ 5481 п.5					
69.	п.6				Массовая доля влаги и летучих веществ	0,01-0,55%
	ГОСТ 31753 п.4					
70.	п.6				Перекисное число	1-15 ммоль (1/2 O) / кг
	ГОСТ Р 50456 (ИСО 662-80)					
71.	п.6				Перекисное число	
	ГОСТ Р 51487					

1	2	3	4	5	6	7
72.	ГОСТ 34118					1-15ммоль (1/2 O)/ кг присутствует/отсутствует
73.	ГОСТ 5480 п.1					0,001-10%
	п.3					0,001-10%
	п.4					1-40ммоль/кг
74.	ГОСТ 26593					соответствует/не соответствует
75.	ГОСТ 31759 п.8.3					0,1-10 мг КОН
	п.8.4					0-20%
	п.8.5					2,0 - 2300 мг/кг
	п.8.6					0,01-0,3 %
	п.8.7					присутствует/отсутствует
	п.8.8					1-40ммоль активного кислорода/кг
	п.8.10					0,1-100%
76.	ГОСТ 30418					соответствует/не соответствует
77.	ГОСТ 1723	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи (кроме семенного и посадочного материала)	01.13.1 01.13.2 01.13.3 01.13.4 01.13.5 01.13.7 01.13.8 01.13.9 01.21 - 01.27	0701 0702 0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0713 0714 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0807 0808 0809 0810 0811 0812 0813 1202	Жирнокислотный состав Внешний вид, запах и вкус, наличие механических повреждений,	соответствует/не соответствует
78.	ГОСТ 1721					соответствует/не соответствует
79.	ГОСТ 1722					соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
					поврежденных корнеплодов.	соответствует
80.	ГОСТ 1724				Внешний вид, запах, вкус, наличие больших, поврежденных и загрязненных кочанов	соответствует/не соответствует
81.	ГОСТ 1725				Внешний вид, запах и вкус.	соответствует/не соответствует
82.	ГОСТ 1726				Внешний вид, запах, вкус	соответствует/не соответствует
83.	ГОСТ 4427				Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больших и поврежденных плодов	соответствует/не соответствует
84.	ГОСТ 4428				Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больших и поврежденных плодов	соответствует/не соответствует
85.	ГОСТ 4429				Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больших и поврежденных плодов	соответствует/не соответствует
86.	ГОСТ 5312				Внешний вид, цвет, вкус, запах	соответствует/не соответствует
87.	ГОСТ 5531				Внешний вид, форма ореха, цвет скорлупы	соответствует/не соответствует
88.	ГОСТ 6828				Внешний вид, степень зрелости, вкус и запах, наличие больших и поврежденных ягод	соответствует/не соответствует
89.	ГОСТ 6829				Внешний вид, степень зрелости, повреждения, запах и вкус	соответствует/не соответствует
90.	ГОСТ 6830				Внешний вид, степень зрелости, вкус и запах, наличие больших и поврежденных ягод	соответствует/не соответствует
91.	ГОСТ 7177				Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей,	соответствует/не соответствует
92.	ГОСТ 7178				Внешний вид, состояние плодов, запах и вкус	соответствует/не соответствует
93.	ГОСТ 7967				Внешний вид, запах и вкус, плотность кочана,	соответствует/не соответствует
94.	ГОСТ 7968				Внешний вид, вкус, запах	соответствует/не соответствует
95.	ГОСТ 7975				Внешний вид, степень зрелости	соответствует/не соответствует
96.	ГОСТ 7977				Внешний вид, наличие поврежденных болезнями и вредителями и загрязненных лукович, примеси, запах и вкус	соответствует/не соответствует
97.	ГОСТ 13907				Внешний вид, наличие больших и поврежденных плодов	соответствует/не соответствует
98.	ГОСТ 13908				Внешний вид, вкус, наличие больших и поврежденных плодов	соответствует/не соответствует
99.	ГОСТ 16270				Внешний вид, запах, вкус, наличие больших и поврежденных плодов	соответствует/не соответствует
100.	ГОСТ 16524				Внешний вид, запах и вкус, состояние плодов, степень зрелости,	соответствует/не соответствует
101.	ГОСТ 16525				Внешний вид	соответствует/не соответствует
102.	ГОСТ 16830				Внешний вид, зараженность, посторонние примеси	соответствует/не соответствует
103.	ГОСТ 16831				Внешний вид, вкус, запах, зараженность сельскохозяйственными вредителями, наличие ядер с дефектами	соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
104.	ГОСТ 16832				Внешний вид, окраска скорлупы, качество скорлупы, поверхность ореха	соответствует/не соответствует
105.	ГОСТ 16833				Внешний вид, вкус, запах, зараженность сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонних примесей	соответствует/не соответствует
106.	ГОСТ 16834				Внешний вид, плотность, цвет, запах и вкус, повреждения, засоренность, наличие живых вредителей	соответствует/не соответствует
107.	ГОСТ 16835				Внешний вид, вкус и запах, плотность, болезнями, засоренность, наличие живых вредителей	соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
108.	ГОСТ 19215				Внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод), минеральные примеси	соответствует/не соответствует
109.	ГОСТ 20450				Внешний вид ягод (цвет, запах, наличие плесени)	соответствует/не соответствует
110.	ГОСТ 33499				Внешний вид, степень зрелости/запах вкус	соответствует/не соответствует
111.	ГОСТ 21715				Наличие больших, поврежденных плодов, плодов с дефектами формы, окраски, кожур, зрелость плодов, внешний вид, запах и вкус	соответствует/не соответствует
112.	ГОСТ 34340				Внешний вид, степень зрелости, запах вкус	соответствует/не соответствует
113.	ГОСТ 21920				Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус,	соответствует/не соответствует
114.	ГОСТ 27572				Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости	соответствует/не соответствует
115.	ГОСТ 27573				Внешний вид, запах, вкус	соответствует/не соответствует
116.	ГОСТ 33931				Внешний вид, степень развития, запах, вкус,	соответствует/не соответствует
117.	ГОСТ Р 51603				Внешний вид, вкус, запах, зрелость	соответствует/не соответствует
118.	ГОСТ 34306				Внешний вид, степень зрелости и состояние луковиц, наличие луковиц проросших, гнилых, испорченных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, запах и вкус	соответствует/не соответствует
119.	ГОСТ 7176				Внешний вид, запах и вкус, вид внутренней части клубня,	соответствует/не соответствует
120.	ГОСТ Р 51809				Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана,	соответствует/не соответствует
121.	ГОСТ 34298				Внешний вид, запах и вкус, состояние плодов, наличие плодов, отпавших от стебля (для кистей томатов), зеленых, загнивших,	соответствует/не соответствует
122.	ГОСТ 33801				Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости плодов	соответствует/не соответствует
123.	ГОСТ 34314				Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости, состояние плодов	соответствует/не соответствует
124.	ГОСТ 34307				Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус.	соответствует/не соответствует
125.	ГОСТ 33884				Внешний вид, запах	соответствует/не соответствует
126.	ГОСТ 33953				Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус, посторонние примеси	соответствует/не соответствует
127.	ГОСТ 33915				Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости, наличие посторонних примесей,	соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
128.	ГОСТ 32285				Внешний вид, запах, вкус, дефекты формы и окраски, уродливые; загнившие, увядшие, запаренные, подмороженные	соответствует/не соответствует
129.	ГОСТ 32286				Внешний вид, запах и вкус, форму и цвет,	соответствует/не соответствует
130.	ГОСТ 32288				Внешний вид, запах, вкус, состояние орехов	соответствует/не соответствует
131.	ГОСТ 32786				Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости	соответствует/не соответствует
132.	ГОСТ 32787				Внешний вид, запах, вкус, степень зрелости.	соответствует/не соответствует
133.	ГОСТ Р 54643				Внешний вид, окраска, плотность мякоти, степень зрелости	соответствует/не соответствует
134.	ГОСТ 33851				Внешний вид, запах, вкус	соответствует/не соответствует
135.	ГОСТ 33882				Внешний вид, запах, вкус	соответствует/не соответствует
136.	ГОСТ 33952				Внешний вид, запах, вкус, состояние головок капусты	соответствует/не соответствует
137.	ГОСТ 33954				Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние ягод	соответствует/не соответствует
138.	ГОСТ 34219				Внешний вид, степень зрелости и состояние ягод, запах, вкус	соответствует/не соответствует
139.	ГОСТ 34270				Внешний вид, запах, вкус	соответствует/не соответствует
140.	ГОСТ 34340				Внешний вид, запах, вкус, степень зрелости	соответствует/не соответствует
141.	ГОСТ Р 55909				Внешний вид, запах, вкус, состояние луковок	соответствует/не соответствует
142.	ГОСТ 34325				Внешний вид, запах, вкус, состояние плодов	соответствует/не соответствует
143.	ГОСТ 31821				Внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение	соответствует/не соответствует
144.	ГОСТ 31822				Внешний вид, допустимые дефекты, запах, вкус	соответствует/не соответствует
145.	ГОСТ 31852				Запах, вкус, цвет	соответствует/не соответствует
146.	ГОСТ 31853				Внешний вид, запах, вкус, степень зрелости, состояние головок	соответствует/не соответствует
147.	ГОСТ 31854				Запах, вкус, степень развития растений	соответствует/не соответствует
148.	ГОСТ 31855				Внешний вид, формы отдельных категорий	соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
149.	ГОСТ 31788				Запах, вкус	соответствует/не соответствует
150.	ГОСТ 31823				Внешний вид, запах, вкус плодов	соответствует
151.	ГОСТ 31782				Внешний вид, вкус, запах	соответствует/не соответствует
152.	ГОСТ 32287				Внешний вид, вкус, запах, дефекты.	соответствует/не соответствует
153.	ГОСТ 27198 п.1 рефрактометрический метод				Массовая концентрация сахаров	8,2-30г/100 см
154.	ГОСТ 34130 п.10	Продукты переработки, плодов, овощей, грибов, в т.ч. соковая продукция из фруктов и овощей	10.31	0710	Органолептические показатели:	соответствует/не соответствует
	п.6		10.32	0711	внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	соответствует
	п.7		10.31.1	0712	Массовая доля компонентов в смесях	соответствует/не соответствует
	п.9		10.39.2	0713		соответствует
	п.11		10.89.19.210	0714	Форма и размер	соответствует/не соответствует
	п.12		10.89.19.150	0801-0814	Массовая доля дефектов внешнего вида и массовая доля посторонних примесей	соответствует/не соответствует
	п.13		10.89.15.	1105	Массовая доля развариваемости сушеных овощей	соответствует
	п.14			1202	Массовая доля металлических примесей и размера частиц	соответствует
	п.14			2001-2009	Массовая доля металлических примесей (песка)	0-50,0 мг/кг
	п.14			2103	Зараженность вредителями хлебных запасов и наличия загнивших и заплесневевших продуктов	обнаружено/не обнаружено
155.	ГОСТ 13340.1				Массовая доля минеральных примесей (песка)	0-5%
156.	ГОСТ 26323 п.4				Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	соответствует/не соответствует
157.	ГОСТ 8756.1 п.2.4.8				Массовая доля примесей растительного происхождения	обнаружено/не обнаружено
	п.4				Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус.	соответствует/не соответствует
	п.3				Массовая доля составных частей	1-50%
	п.5				Масса нетто или объема.	0-5 кг 0-2 л
	п.6				Форма, характер поверхности, однородность размеров плодов, ягод, овощей, равномерность резки, качество укладывания, строение разреза, разлома, состояние заливки, маринада, сиропа, масла, посторонние примеси	соответствует/не соответствует
	п.7				Масса нетто или объем.	0-5 кг 0-2 л
	п.7				Массовая доля составных частей	0-50%

1	2	3	4	5	6	7		
158.	ГОСТ 1750				Массовая доля компонентов в смесях сушеных фруктов	0-50%		
	п.2.4							
	п.2.5						Зараженность вредителями хлебных запасов и массовая доля металлопримесей	обнаружено/не обнаружено
	п. 2.7						Внешний вид (цвет, форма), запах, вкус, консистенция.	соответствует/не соответствует
	п.2.8						Массовая доля минеральной примеси (песка)	0-20%
	п. 2.9						Массовая доля влаги	0-70%
	ГОСТ 8756.11						Прозрачность осветленных продуктов и экстрактов, растворимости экстрактов	соответствует/не соответствует
	п.6						Массовая доля осадка	0,2-10,0%
	ГОСТ 8756.9						Осадок	0,2-10,0%
159.	ГОСТ 8756.10 п.5				Массовая доля растворимых сухих веществ	2-80%		
	ГОСТ Р 51431				Массовая доля мякоти	1,0-30%		
160.	ГОСТ 8756.10 п.5				Объемная доля мякоти	5,0-20%		
	п.6				Массовая концентрация сахарозы, фруктозы, глюкозы	2-800 г/дм ³ / 0,2-80%		
164.	М 04-69-2011				Массовая доля жира	0,5-30%		
165.	ГОСТ 26183				Массовая доля хлорида	1,2-2,0град		
166.	ГОСТ 26186 п 3				Азота по Кьельдалю	Массовая концентрация 300-2000 мг/дм ³ Массовая доля 300-2000мг/кг		
167.	ГОСТ Р 51438				Титруемая кислотность	0,2% -2,1%		
168.	ГОСТ ISO 750 п.7.2					0,2% - 2,1%		
	ГОСТ Р 51434				Массовая доля золы	1-10%		
169.	ГОСТ 25555.4 п.2				Щелочность общей золы	0,5-10%		
	п.3				Щелочности водорастворимой золы	10-30мл.экв/100г		
170.	ГОСТ 26188				рН	2 - 12 ед. рН		
	ГОСТ 29030				Относительная плотность	1,0157-1,1056 d ₂₀ ²⁰		
171.					Массовая доля растворимых сухих веществ	4,0-25,0% (40,6-275,9г/дм ³)		
172.	ГОСТ 29031				Массовая доля сухих веществ, не растворимых в воде	0-10%		

1	2	3	4	5	6	7
190.	ГОСТ 33741 п.7 п.8 п.9	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки	10.11.1	0201- 0210 0407 0408 1501 160100 1602-1605 3503	Внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	соответствует/не соответствует
191.	ГОСТ 31720 п.5.3 п.5.4		10.11.3 10.11.5 10.12.1		Масса нетто Массовая доля составных частей Внешний вид, цвет, текстура, консистенция Запах, вкус	0-1000 г 0-100% соответствует/не соответствует соответствует/не соответствует
192.	ГОСТ Р 50456		10.12.4		Массовая доля влаги и летучих веществ	0,1-10%
193.	ГОСТ 25011 п.6		10.13.1		Массовая доля белка по методу Кьельдаля	от 1% до 55%
194.	ГОСТ 16147 п.3.2 п.3.3 п.3.4 п.3.5		10.14.21 10.14.22 10.85 10.89		Внешний вид и цвет кости Запах Масса порций фасованной суповой кости Посторонние примеси	соответствует/не соответствует соответствует/не соответствует 0-10кг
195.	ГОСТ 28189 п.3.2 п.3.3 п.3.4 п.3.5 п.3.6 п.3.7 п.3.8 п.3.9		10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15.		Внешний вид, цвет и посторонние примеси Запах Крупность помола Массовая доля металломагнитных примесей	соответствует/не соответствует соответствует/не соответствует 0-200 мг/кг 0,01-1%
196.	ГОСТ Р 55480				Массовая доля влаги Массовая доля жира Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте Массовая доля протейна	0,5-10% 1-4% 0,5-5% 4-14%
197.	ГОСТ 4288 п.2.2 П.2.3 П.2.5 П.2.6 П.2.7 п.2.8 п.2.10				Кислотное число Массы Определение органолептических показателей (внешний вид, качество фарша, запах, вкус) Массовая доля влаги Кислотность Наличие хлеба Массовая доля хлеба	0,1 - 40,0 мг 0-500 г соответствует/не соответствует 1-20% 0,5-4град обнаружено/не обнаружено 0,1-25% 0,1-25%
198.	ГОСТ Р 51944 п.6.1				Запах	соответствует/не соответствует
199.	п.6.3				Консистенция и состояние мышц на разрезе мяса птицы	соответствует/не соответствует
200.	п.6.5			Внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки, грудобрюшной полости,	соответствует/не соответствует	

1	2	3	4	5	6	7
201.	ГОСТ 31470 П.4.2 П.4.3 П.4.4 П.5 П.8 П.9 п.11				консистенция, аромат бульона, вид кожи	соответствует/не соответствует
					Определение внешнего вида и цвета	соответствует/не соответствует
					Определение консистенции	соответствует/не соответствует
					Определение запаха	соответствует/не соответствует
					Общая кислотность	0,3 °Т до 10 °Т
					Кислотное число	0,5-30,0 мгКОН/г
					Перекисное число	0,2-40 моль активного О ₂ /кг
					Качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы	Положительный/отрицательный
202.	ГОСТ 7269				Внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий	соответствует/не соответствует
203.	ГОСТ 31936 п.7.15				Массовая доля панировки, или начинки, или мясного покрытия полуфабрикатов	0,01 -3000 г
204.	ГОСТ 32008				Массовая доля азота	2,0 -25%
205.	ГОСТ Р 55573 п.4				Определение массовой доли кальция	10-8000 мг/кг
206.	ГОСТ Р 52417 п.5				Массовая доля кислотных включений	0,1 -1,5%
207.	ГОСТ 9793				Влага	1,0-85,0 %
208.	ГОСТ 31930 п.4				Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании	0,1 -25%
209.	ГОСТ 23042 п.7				Массовая доля жира	2% - 50%
210.	ГОСТ 26183					2-50%
211.	ГОСТ 10574 п.6 п.7				Крахмал	присутствует/отсутствует
					Массовая доля крахмала	0,03 - 15,4 %
212.	ГОСТ 9957 п.7				Массовая доля хлористого натрия	0,1-3,5 %
213.	ГОСТ 26186 п.3					0,1-2%
214.	ГОСТ 8558.2				Массовая доля нитратов	0,00075-0,02%
215.	ГОСТ 8558.1				Массовая доля нитрита	0,0002-0,005%
216.	ГОСТ 29299				Массовая доля нитрита	0,001-1,0 мг/кг
217.	ГОСТ 31727				Массовая доля общей золы	0-20%
218.	ГОСТ 32009				Массовая доля общего фосфора	0,01-1,5% для колбасных изделий
					Массовая доля жира	5,0-30,0%
					Массовая доля сухого вещества	25,0-99,5 %
					Массовая доля белковых веществ	4,0-98,0 %
219.	ГОСТ 31469 п.5 п.6 п.8 п.9 п.10				Массовая доля свободных жирных кислот	2,0-14,0%
					Массовая доля посторонних примесей	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.12				Массовая доля хлоридов натрия	1,0-25,0%
	п.13				Массовая доля сахара и массовой доли общих углеводов	2% - 20%
	п.14				Концентрация водородных ионов/ (рН)	4,5-9,5 ед. рН
	п.15				Массовая доля растворимости сухих яичных продуктов гравиметрическим методом	15-100 %
220.	ГОСТ Р 51478				Концентрация водородных ионов/ (рН)	4,5-9,5 ед. рН
221.	ГОСТ Р 55063 п.7.6	Продукция молочной и маслосырдельной промышленности Молоко натуральное - сырое.	01.41.20	0401	Массовая доля влаги	3,0-70,0%
			10.51.1	0402		
			10.51.2	0403		
			10.51.3	0404		
	П.7.8		10.51.4	0405		
	П.7.9		10.51.51	0406		
			10.51.52	0410		
	п.7.11		10.51.55	2105		
			10.51.56	2106		
	п.7.12		10.52			
	п.7.13	10.89.19.210				
	п.7.15	10.89.19.150				
	п.7.5	10.89.15.				
222.	ГОСТ 32892				Массовая доля сахара	5-32%
223.	ГОСТ 3625 п.2				Массовая доля белка	0,1-100%
224.	ГОСТ 29245 п.3				рН	2,5-10,5 ед. рН
225.	ГОСТ 34454				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	10-50%
226.	ГОСТ 22760				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	3-8 ед. рН
227.	ГОСТ Р 54758 п.6				Плотность	1023,4-1037,6 кг/м³
					Вкус, запах, консистенция, цвет	соответствует/не соответствует
					Массовая доля белка	0,10-100,00%
					Массовая доля жира	0,5-30 %
					Плотность	1015-1040 кг/м³

1	2	3	4	5	6	7
228.	ГОСТ 8764 п.7				Массовая доля влаги	0-100%
229.	п.8.				Массовая доля жира	1-40%
230.	п.9				Массовая доля сахара	1-50,0%
231.	п.10				Кислотность	0-12 ед. рН
232.	п.11				Индекс растворимости	0-0,2 см ²
233.	ГОСТ Р 52253 п.7.4				Термоустойчивость	0,5 -1,0
	п.7.5				Массовая доля жира	1-40%
	п.7.6				Титруемая кислотность	20-120°Т
	п.7.7				Поваренная соль	0,1-3,0%
234.	ГОСТ Р 54668 п.7				Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0%
235.	ГОСТ 31976				Массовая доля титруемых кислот	50-180°Т
236.	ГОСТ 33613				Активная кислотность плазмы	3-9ед.рН
237.	ГОСТ 32892				Активная кислотность	3-8 ед.рН
238.	ГОСТ 23327				Массовая доля общего азота	0,1-0,50%
239.	ГОСТ Р 53951				Массовая доля белка	0,1-100%
240.	ГОСТ Р 54662				Массовая доля белка	5-55 %
241.	ГОСТ 3627 п.3, п.4, п.5				Массовая доля хлористого натрия	0,1-3,0%
242.	ГОСТ Р 54045				Массовая доля хлоридов	0,2-10,0 %
243.	ГОСТ Р 54759				Массовая доля крахмала	1,0-10,0 %
244.	ГОСТ Р 54667					1,0-50,0%
	п.6				Массовая доля сахаров	2,0-50,0%
	п.7					2,0-50,0%
	п.8					0,5-50,0%
	п. 10				Массовая доля лактозы	1,40%
245.	МВИ с использованием приборов «Лактан 1-4» Св. об аттестации МВИ № 2420/230-00 от 21.08.2000 г.				Массовая доля жира	3-55%
					Массовая доля белка	1-10%
					Массовая доля СОМО	1015-1040 кг/м ³
					Плотность	0-100%
					Массовая доля сухого вещества и влаги	0-100%
246.	ГОСТ 3626 п. 2				Влага	0-100%
	п.6					0-100%
	п.7					0-100%
	п.8					0-100%
	п.9					0,40-2,00 %
247.	ГОСТ Р 54756				Массовая доля сычужных белков	0,005-0,080%
248.	ГОСТ Р 55246				Массовая доля небелкового азота	

1	2	3	4	5	6	7
249.	ГОСТ Р 54761				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	0,5-99,0 %
250.	ГОСТ Р 53436 п.7.5					0,5-99,0 %
251.	ГОСТ 31688 п.7.5				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	0,5-99,0 %
	п.7.10				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0-90%
	п.7.3				Массовая доля жира	0-50%
	п.7.4				Массовая доля влаги	1-40%
	п.7.6				Массовая доля сахарозы	0-100%
252.	п.7.9				Массовая доля сахарозы	1-40%
	ГОСТ 29247				Кислотность	0-12 ед. рН
	ГОСТ 30305.1 п.4				Массовая доля жира	1-40%
	ГОСТ 30305.2				Массовая доля влаги	0-100%
253.	ГОСТ 30305.3 п.4				Массовая доля сахарозы	1-40%
	п. 5				Кислотность	0-12 ед. рН
	ГОСТ 29246 п.2				Массовая доля влаги	0-12 ед рН
254.	п. 3.1				0-100%	
255.	ГОСТ Р 52791 п.7.5				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	0-90%
					Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0-50%
	п.7.8				Кислотность(% молочной кислоты)	1-25 (0,016 - 0,200)
	п.7.3				Влага	0-100%
	п.7.4				Массовая доля жира	0-40%
	п.7.6				Индекс растворимости	0,1-10 см ³
	ГОСТ 30648.2 п.4				Массовая доля общего белка	1-70%
ГОСТ 33630 п.9				Определение органолептических показателей: внешний вид, цвет, рисунок, запах, консистенция, вкус, упругость, твердость, однородность, вязкость	соответствует/не соответствует	

1	2	3	4	5	6	7
258.	РСТ РСФСР 107-80 п.4.1				Внешний вид	соответствует/не соответствует
	п.4.2				Определение толщины теста	0,1-0,5 см
	п.4.3				Массовая доля фарша	1-50%
	п.4.4				Масса одного вареника	1-10г
	п.4.5				Определение органолептических показателей: вкус, запах.	соответствует/не соответствует
259.	ГОСТ Р 55361 п.7.4				Массовая доля жира	40-90%
	п.7.2				Масса нетто	1-1000г
	п.7.6				Массовая доля влаги	0,5-60%
	п.7.8					10-60%
	п.7.9					1-25%
	п.7.11				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	0,5-20%
	п.7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0%
	п.7.13				Массовая доля сахарозы	3,0-20%
	п.7.14				Титруемая кислотность	1,0 - 6,0 °К.
	п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1-6°К
260.	ГОСТ 33632 п.9				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0 - 70,0 °Т.
	ГОСТ 5867 п.2				Массовая доля влаги в молочном жире	0-100%
261.	ГОСТ 31981 п. 7.2				Перекисное число	0-10мгэкв/кг
					Кислотное число	0,6-0,75мг КОН/г
262.					Энергетическая ценность	-
					Определение органолептических показателей: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.	соответствует/не соответствует
					Массовая доля жира	0-90%
					Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	соответствует/не соответствует
					Массовая доля белка	0-55%
					Массовая доля жира	0,5-45%
					Кислотность	0-12 ед. рН
					СОМО	0-50%
					Энергетическая ценность	-

1	2	3	4	5	6	7
263.	Руководство по эксплуатации анализатора молока и молочных продуктов «Милкоскан ФТ-2» Фирмы ФООС				Массовая доля лактозы	0-25%
264.	ГОСТ 31457 п.7.2				Массовая доля жира	0-60%
	п.7.3				Массовая доля белка	0-15 %
	п.7.4				СОМО	0-70%
	п.7.5				Вкус, запах, консистенция, структура, внешний вид, цвет	соответствует/не соответствует
265.	п.7.6				Массовая доля жира	40-90%
	ГОСТ 3628 п.2				Массовая доля сахарозы	1-40%
	п.3				Массовая доля сухих веществ	30-97%
266.	ГОСТ 29248				Кислотность	0-12 ед. pH
					Массовая доля сахара	1,0-50,0%
267.	ГОСТ Р 54667 п.6				Массовая доля сахарозы	2,0-50,0%
	п.7				Массовая доля сахарозы	1,0-50,0%
268.	ГОСТ 3624 п.3				Кислотность	5-300°Т
	п.2				Кислотность	5-300°Т
269.	ГОСТ Р 54669				Растительные жиры в жировой фазе	Обнаружено/ не обнаружено
271.	ГОСТ 31979				Внешний вид, цвет, консистенция, запах вкуса,	соответствует/не соответствует
	ГОСТ 7631 п. 6		03.11	0301-0307	Определение длины (высоты) и массы	соответствует/не соответствует
	п.7.2		03.21	1212	Определение срывов, порезов и трещин кожи	соответствует/не соответствует
	п.7.4		10.20.1	1504	Определение соотношения отдельных частей продукта (массовой доли составных частей)	соответствует/не соответствует
	п.7.7		10.20.2	1603	Определение органолептических показателей: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус, наличие посторонних примесей	соответствует/не соответствует
			10.20.3	1604	Определение размеров	соответствует/не соответствует
			10.20.4	1605	Общая кислотность	0,3-1,2%
272.	ГОСТ 31412 п.6		10.89.1	0410		
273.	П.7.2		10.89.19.210	0511		
	ГОСТ 27082 п.4		10.89.19.150			
274.	ГОСТ 27082 п.4		10.89.15.			
275.	п.5					

1	2	3	4	5	6	7
276.	ГОСТ 31339 п.4.3.1.2а				Массовая доля глазури	1-10%
	п.4.3.1.2				Массовая доля снега	1-10%
277.	ГОСТ 26664 п.2				Определение органолептических показателей: внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	соответствует/не соответствует
	п.3				Масса нетто	1-5000г
	п.4				Массовая доля составных частей	1-100%
	ГОСТ 26829 п.2				Массовая доля жира	1-80%
278.	ГОСТ 28972				Активная кислотность (рН)	0-12 ед рН
279.	ГОСТ 33331 п. 7.1				Массовая доля воды	5-96%
	п.7.2				Массовая доля золы	5-35%
280.	п.7.3				Массовая доля посторонних примесей, песка и металлопримесей	0-50%
	ГОСТ 26185 п.3.4				Массовая доля общего азота	0,1-0,50%
281.	п.3.2				Массовая доля воды	5-96%
	п.3.3				Массовая доля золы	5-35%
	п.3.6				Посторонние примеси	0-50%
	п.3.7				Массовая доля песка	0-50%
	п.3.14				Массовая доля йода	0-5%
	п. 4.3.1				Массовая доля воды	5-96%
	п.4.3.2				Массовая доля золы	5-35%
п.4.3.3				Запах	соответствует/не соответствует	
282.	ГОСТ 7636 п. 3.2.1				Массовая доля азота летучих оснований титриметрическим методом	1-50%
	п.2				Подготовка к анализу средней пробы	соответствует/не соответствует
	п.3.2.3				Аммиак (качественная реакция)	Обнаружено/не обнаружено
	п.3.2.4				Сероводород (качественная реакция)	Обнаружено/не обнаружено
	п.3.3.1				Массовая доля воды	0-100%
	высушивание при 100-105 °С				Массовая доля воды (рыба соленая, вяленая, сушеная, холодного копчения, мука)	0-100%
	п.3.3.2				Массовая доля хлористого натрия	0,5-3,0%
	высушиванием при 130 °С					0,5-3,0%
	п.3.5.1 аргентометрическим методом				Общая кислотность	0,3-1,2%
	п.3.5.2 упрощенный аргентометрический метод				Активная кислотность	0-12 ед рН
	п.3.6.1 титриметрический метод				Кислотность	0,3-1,2%
	п.3.6.3 потенциометрический метод					
	п.3.6.4 титриметрический метод					

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.2				Массовая доля воды	5-96%
	п.4.3				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) -	0,5-3,0%
	п.4.4				Массовая доля жира	1-40%
	п.4.5				Массовая доля отдельных частей продукта	1-100%
	п.4.6				Общая кислотность	0,3-1,2%
	п.4.7				Массовая доля крахмала	20,0-500,0 мг/кг
	п.5.3				Массовая доля воды	5-96%
	п.5.4				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0%
	п.5.5				Массовая доля азота летучих оснований титриметрическим методом	1-50%
	п.7.9				Кислотное число	0,6-0,75 мг КОН/г
	п.7.10				Число омыления	100-400 мКОН/г
	п.7.11.2				Йодное число	0,1-186%
	п.7.12				Перекисное число	0,06-302,5 мэкв. активного кислорода/кг
	п.7.13				Неомыляемые вещества	2,0-7,0%
	п.8.2				Внешний вид муки	соответствует/не соответствует
	п.8.3				Крупность помола	0,6-2,0%
	п.8.4				Массовая доля металлопримесей в кормовой рыбной муке	1-3 мг/кг
	п.8.5				Размер металлопримесей	0,0-0,3 мм
	п.8.6				Массовая доля воды	5-96%
	п.8.7				Массовая доля хлористого натрия	0,5-3,0%
	п.8.8				Массовая доля жира	1-40%
	п.8.9.2				Массовая доля белковых веществ	3-50%
	п.8.9.3					3-50%
	п.8.9.4					3-50%
	п.8.9.5				Массовая доля белковых веществ (сырого протеина)	3-50%
	п.8.12.2				Массовая доля фосфора	2,0-20%
	п.8.13				Массовая доля песка	0-10%
	п.8.14				Массовая доля посторонних примесей (стекла)	0-10%
	п.8.15				Массовая доля углекислого кальция	1,0-25%
	п.11.2				Массовая доля воды	5-96%
	п.11.3				Массовая доля хлористого натрия	0,5-3,0%
	п.11.4				Массовая доля белковых веществ	1-50%

1	2	3	4	5	6	7
	п.11.5				Массовая доля жира	1-40%
	п.11.6				Массовая доля зола	0,5-35,0%
	п.11.7				Массовая доля песка	0-10%
	п.11.8				Минеральная примесь	0-10%
283.	ГОСТ 26829 п.2				Массовая доля жира	1-40%
284.	ГОСТ 27207				Массовая доля поваренной соли	0,5-3,0%
285.	ГОСТ 26808 п.2				Массовая доля сухих веществ	10,0-50,0%
286.	ГОСТ 20221				Массовая доля тостов в масле	0,1-30%
287.	ГОСТ 32157				Массовая доля тостов в масле	0,1-30%
288.	ГОСТ 33331 п. 7.1				Массовая доля воды	5,0% - 96,0%.
289.	п.7.2				Массовая доля зола	0,5% - 35,0%.
290.	п.7.3				Массовая доля посторонних примесей, песка и металлопримесей	1-10%
291.	ГОСТ 28875 п. 3.2	Пряности пищевкусовые, приправы и добавки, кислоты пищевые, красители натуральные пищевые	10.84.1	0904	Масса нетто	0,5-5000г
	п.3.3		10.84.2	0905	Внешний вид (форма, цвет), запах, вкус	соответствует/не соответствует
	п.3.4		10.89.19.210	0906	Определение зараженности вредителями, металлических примесей и примесей растительного происхождения, дефектов внешнего вида и пораженных плесенью пряностей	Обнаружено/не обнаружено
			10.89.19.150	0907		
			10.89.15.	0908		
				0909		
				0910		
				2209		
	п.3.5				Массовая доля посторонних минеральных примесей	0-50%
	п.3.6				Крупность помола	0-10,0%
	п.3.7				Массовая доля легковесных зерен белого и черного перца горошком	0-50%
	п.3.8				Массовая доля влаги	0-100%
	п.3.9				Массовая доля зола	0,1-40%
292.	ГОСТ 15113.4 п.2				Массовая доля влаги	1-100%
	п.3					1-100%
293.	ГОСТ 908 п.7.4				Внешний вид, цвет, вкус, запах, структура	соответствует/не соответствует
	п.7.6				Массовая доля лимонной кислоты моногидрата	50,0-101,0%
	п.7.7				Массовая доля воды	5-10%
	п.7.8				Массовая доля сульфатной зола	0-0,05%
294.	ГОСТ 28880				Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
295.	ГОСТ 28877 (ИСО 927-80)				Массовая доля примесей	0-20%

1	2	3	4	5	6	7					
296.	ГОСТ ИСО 927	Кофе, напитки кофейные, цикорий сушеный.	10.83.1	0901 2101	Прозрачность	0-20%					
	ГОСТ 8756.11 п.6					соответствует/не соответствует					
	297.					ГОСТ 16599 п.2.2	Растворимость ванилина в воде	соответствует/не соответствует			
						п.2.3	Растворимость ванилина в спирте	соответствует/не соответствует			
						п.2.4	Растворимость ванилина в серной кислоте	соответствует/не соответствует			
						п.2.5	Массовая доля золы	0,5-35%			
298.	ГОСТ 32097 п.7.1	Кофе, напитки кофейные, цикорий сушеный.	10.83.1	0901 2101	Внешний вид, цвет	соответствует/не соответствует					
	п.7.2					Вкус, запах	соответствует/не соответствует				
	п.7.5					Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную	100-300мг/л				
	п.7.6					Объемная доля остаточного (неокисленного) спирта	3,5-5%				
299.	ГОСТ Р 50364 п. 3.5	Кофе, напитки кофейные, цикорий сушеный.	10.83.1	0901 2101	Внешний вид, цвет, аромат, вкус	соответствует/не соответствует					
300.	ГОСТ ISO 4149 п.5					Определение запаха	соответствует/не соответствует				
	п.6					Определение цвета	соответствует/не соответствует				
	п.7					Массовая доля примесей и дефектов	0-100%				
301.	ГОСТ ISO 11294					Кофе, напитки кофейные, цикорий сушеный.	10.83.1	0901 2101	Потери массы при температуре 103°C	0-100%	
302.	ГОСТ 15113.4 п.2 метод высушивания до постоянной массы									Массовая доля влаги	0-100%
	ГОСТ Р 51450									Дефекты	Обнаружены/не обнаружены
303.	ГОСТ Р 52088 п.6.2	Кофе, напитки кофейные, цикорий сушеный.	10.83.1	0901 2101	Внешний вид и цвет, аромат и вкус,					соответствует/не соответствует	
	п.6.3.1									Массовая доля влаги	0-100%
	п.6.3.3									Массовая доля общей золы и золы, нерастворимой в соляной кислоте	0,5-3,5%
	п.6.3.4									Массовая доля экстрактивных веществ	5-70%
	п.6.3.6					Массовая доля металлических примесей	0-10%				
304.	ГОСТ Р 51881 п.5.3	Кофе, напитки кофейные, цикорий сушеный.	10.83.1	0901 2101	Внешний вид, цвет, вкус, аромат	соответствует/не соответствует					
	п.5.4					Массовая доля влаги	0-100%				
	п.5.6					pH	0-12 ед. pH				
	п.5.7					Полная растворимость	Растворился/не растворился				
305.	ГОСТ Р 51881 п.5.3	Кофе, напитки кофейные, цикорий сушеный.	10.83.1	0901 2101	Внешний вид, цвет, вкус, аромат	соответствует/не соответствует					
	п.5.4					Массовая доля влаги	0-100%				
	п.5.6					pH	0-12 ед. pH				
	п.5.7					Полная растворимость	Растворился/не растворился				
	п.5.8					Массовая доля общей золы и золы, нерастворимой в соляной кислоте	0,5-3,5%				
	п.5.9					Массовая доля экстрактивных веществ	5-70%				
	п.5.10					Массовая доля металлических примесей	0-10%				

1	2	3	4	5	6	7
306.	ГОСТ 32775 п.7.2				Внешний вид, цвет, вкус, аромат	соответствует/не соответствует
	п.7.3					0-100%
	п.7.5					0,5-35,0%
	п.7.6					0,1-1,0%
	п.7.7					5-70%
	п.7.9					0-0,1%(масс)
307.	ГОСТ 1936 п.2.4	Чай	10.83.1	0902 0903 2101	Внешний вид, интенсивность цвета, оттенок, прозрачность	соответствует/не соответствует
	п.2.5					0-100%
308.	п.2.6.1ручной способ				Массовая доля мелочи	0-50%
	п.2.7.1ручной способ					0-20%
	ГОСТ 32572 п.10.1					соответствует/не соответствует
	п.10.3					соответствует
	п.10.4					соответствует/не соответствует
	п.10.5					соответствует/не соответствует
309.	ГОСТ Р ИСО 9768				Внешний вид разваренного чайного листа	соответствует/не соответствует
	ГОСТ 28551					соответствует
310.	ISO 1572:1980				Аромат настоя	соответствует/не соответствует
311.	ГОСТ 19885 п.2				Вкус настоя	соответствует/не соответствует
	п.3					соответствует
312.	ГОСТ 28553				Внешний вид разваренного чайного листа	соответствует/не соответствует
	ГОСТ ISO 15598					соответствует
313.	ГОСТ 28552				Содержание водорастворимых экстрактивных веществ	соответствует/не соответствует
	ГОСТ ISO 1575					5-70%
314.	ГОСТ ISO 1576				Потеря массы при температуре 103 град.С	5-70%
	ГОСТ ISO 1572					5-70%
315.					Содержаниеанистанина	0-100%
						0-9%
316.					Содержаниекофеина	0-9%
						1-3%
317.					Массовая доля сырой клетчатки	9-30%
						9-30%
318.					Содержаниегрубых волокон	9-30%
						9-30%
319.					Массовая доля общей, водонерастворимой и водорастворимой золы	0,5-80,0%
						0,5-80,0%
320.					Массовая доля золы	0,5-80,0%
						0,5-80,0%
320.					Массовая доля водорастворимой и водонерастворимой золы	0-100%
						0-100%
320.					Измерение массовой доли консервантов (сорбиновой, бензойной кислот и их солей) и подсластителей (ацесульфам калия, сахарина и его солей)	20-10000 мг/кг
						20-10000 мг/кг
320.		Продовольственное сырье и пищевые продукты, БАД			Измерение массовой концентрации катионов калия, натрия, магния и кальция	Калий 1-4000 мг/дм ³ Кальций, натрий 1-500 мг/дм ³
						Калий 1-4000 мг/дм ³ Кальций, натрий 1-500 мг/дм ³
320.		Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и			Измерение массовой концентрации катионов калия, натрия, магния и кальция	Калий 1-4000 мг/дм ³ Кальций, натрий 1-500 мг/дм ³
						Калий 1-4000 мг/дм ³ Кальций, натрий 1-500 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		пивоваренная продукция.				Магний 0,5-500 мг/дм ³
321.	М 04-38-2009	Корма, комбикорма и сырье для их производства			Определение массовой доли аминокислот	0,5-10 % 0,25-20 % 0,25-10 % 0,1-10 %
322.	М 04-65-2010 ФР.1.31.2010.07914	Корма, комбикорма и сырье для их производства			Измерение массовой доли катионов аммония, калия, натрия, магния и кальция	0,01%-40%
323.	М 04-07-2005	Продукты пищевых и сырье продовольственное БАД			Измерение массовой доли витамина С	10-5000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
324.	М 04-69-2011 ФР.1.31.2013.15579	Напитки. Плодовощная продукция. БАД. Мед.			Определение фруктозы, глюкозы и сахарозы	2-800 г/дм ³ 0,2-80 %
325.	М 04-60-2009 ФР.1.31.2010.07016	Чай и чайная продукция, кофе и кофепродукты, какао-бобы и какао-продукты, БАД.			Измерение массовой доли кофеина и теобромина	0,01-10 %
326.	М 04-38-2009 ФР.1.31.2015.1976	Корма, комбикорма и сырье для их производства			Измерение массовой доли аминокислот	Аргинин, гистидин, валин, трионин, аспаргиновая кислота, аспарагин, глутаминовая кислота, глутамин: 0,5-10 % Лизин: 0,25-20 % Тирозин, фенилаланин, лейцин, изолейцин, метионин, пролин, серин, аланин, глицин: 0,25-10 % Цистин, триптофан: 0,1-10 %
327.	М 04-47-2012 ФР.1.31.2012.12703	Продукция винодельческая, соковая, безалкогольная, слабоалкогольная и алкогольная, продукты пивоварения			Измерение массовой концентрации органических кислот	1-250000 мг/дм ³
328.	М 04-48-2012 ФР.1.31.2012.12704	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция, БАД			Измерение массовой концентрации синтетических пищевых красителей	1-250 мг/дм ³
329.	М 04-51-2008 ФР.1.31.2013.15581	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция			Измерение массовой концентрации кофеина, аскорбиновой, сорбиновой, бензойной кислот и их солей, сахарина и ацесульфам К	10-1000 мг/дм ³
330.	М 04-52-2008 ФР.1.31.2013.15578	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция			Измерение массовой концентрации катионов калия, натрия, магния и кальция	Калий 1-4000 мг/дм ³ Кальций, натрий 1-500 мг/дм ³ Магний 0,5-500 мг/дм ³
331.	М 04-72-2011 ФР.1.31.2011.11207	Премиксы, витаминные концентраты, смеси и добавки, в том числе жидкие.			Измерений содержания свободных форм водорастворимых витаминов	0,05-100 г/кг
332.	М 04-79-2013 ФР.1.31.2013.14659	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция.			Измерение массовой концентрации хлорид-, сульфат- и нитрат- ионов методом	0,5-20000 мг/дм ³
333.	М 04-07-2010 ФР.1.31.2011.09380	Продукты пищевых и сырье продовольственное			Измерение массовой доли витамина С	10-5000 мг/кг
334.	М 04-56-2009	Продукты пищевых и сырье			Измерение массовой доли витаминов В1 и В2	0,01-50 мг/100г

1	2	3	4	5	6	7
		продовольствен, БАД				
335.	ФР.1.31.2014.18122 М 04-20-2009 ФР.1.31.2014.17188	Ячмень			Определение белка и влажности	27-17 %
336.	М 04-37-2009 ФР.1.31.2014.17191	Пшеница			Определение белка, влажности, стекловидности, количества и качества сырой клейковины	9-60 % 45-115 ед. ИДК
337.	М 04-43-2006 ФР.1.31.2015.19418	Мука пшеничная			Определение белка, влажности, зольности, белизны, количества и качества сырой клейковины.	Белок 10,5-17 % Влага 10-16 % Клейковина 18-36 % ИДК 40-95 ед Зольность 0,35-2,1 % Белизна 10-65 ед.
338.	ГОСТ 30627.1	Продукты молочные			Измерения массовой доли витамина А (ретинола)	5-20 МЕ/см ³
339.	ГОСТ 24556 п.2 титриметрический метод	Продукты переработки плодов и овощей			Определение витамина С	не менее 1×10 ⁻³ %
340.	ГОСТ Р 50479				Ниацин (РР)	0, 5 -70000 мкг/см ³
341.	ГОСТ 30627.5	Продукты молочные			Тиамин (В1)	от 0,1 до 2000мкг/см ³
342.	ГОСТ 30627.6				Рибофлавин (В ₂)	от 0,5 до 2500 мкг/см ³
343.	ГОСТ 8756.22	Продукты переработки плодов и овощей,			Определение каротина	0,1-8500 мкг/см ³
344.	ГОСТ Р 54058	Продукты пищевые, функциональные продукты			Определение каротиноидов	1 до 10 мг/дм ³ (кг)
345.	ГОСТ 30417	Масла растительные			Определение массовых долей витаминов А и Е	Вит. Е от 10 до 200 мг/% Вит. А от 10 до 70 м.е.
346.	ГОСТ Р 52147	Белково-витаминно-минеральные и амидо-витаминно-минеральные добавки			Определение содержания ретинол-ацетата (витамин А), эргокальциферола (витамин D), токоферола-ацетата (витамин Е)	Вит. Е 10-10000 МЕ/г Вит.А 5-300 тыс. МЕ/кг Вит. D 10-1000 тыс. МЕ/кг
347.	«Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов» //Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. (М., 1998) СанПиН 2.3.2.1078-01	Продукты пищевых			Расчет пищевой ценности продуктов	соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7	
348.	ГОСТ 13496.4 п.2 титриметрический метод	Зерно злаковых, бобовых и технических культур на кормовые цели, зерноотходы.	01.11.1- 01.11.9 10.9	1001 --1008 1201 0713	Массовая доля азота и сырого протеина	0-95%	
349.	ГОСТ 32044.1					Массовая доля азота и вычисление массовой доли сырого протеина.	0-95%
350.	ГОСТ 13496.18 п.2					Кислотное число жира	0-50 мг КОН на 1 г жира
351.	ГОСТ 13496.4 п.2					Массовая доля азота и сырого протеина	0-95%
352.	ГОСТ 26226					Массовая доля сырой золы	0-20%
353.	ГОСТ 31675 п.6 Экспресс-метод п.7					Массовая доля с сырой клетчатки	2% -50%
354.	ГОСТ 26657 п.4 Фотометрический метод					Массовая доля фосфора (основной метод)	0-10%
355.	ГОСТ 13496.19 п.7 ионометрический метод п.9 фотометрический метод					Массовая доля нитратов	9,1-30900 мг/кг
356.	ГОСТ 13979.4 п.2					Массовая доля нитритов	0-75 мг/кг
	п.3					Цвет	Соответствует/не соответствует
	п.5					Запах	Соответствует/не соответствует
357.	ГОСТ 13496.13 п.7					Массовая доля мелочи в жмыхах	0-20%
	п.2					Запах	Обнаружено/не обнаружено
	п.3					Зараженность вредителями	
358.	ГОСТ 13456					Массовая доля влаги	0-100%
	п.3.3						
	п.3.5	Массовая доля сырого протеина	0-95%				
	п.3.6	Массовая доля механических примесей	0-20%				
	п.3.7	Массовая доля металломагнитных примесей	0-20%				
359.	ГОСТ 13496.8	Крупность размола и содержание неразмолотых семян культурных и дикорастущих растений	0-20%				
360.	ГОСТ Р 54951 п.8.1, 8.2	Массовая доля влаги	0-100%				
361.	ГОСТ Р 54705 п.4 п.5	Массовая доля влаги и летучих веществ	0-45%				

1	2	3	4	5	6	7
362.	ГОСТ 31640 п.5				Массовая доля сухого вещества	5,0 - 95,0%.
	п.6 п.7					
363.	ГОСТ 13979.3				Массовая доля растворимых протеинов	0-95%
364.	ГОСТ 13496.15 п. 4				Массовая доля сырого жира	0-95%
365.	ГОСТ 13979.2				Массовая доля жира и экстрактивных веществ	0-95%
366.	ГОСТ 32045 (ИСО 5985:2002)				Содержание золы, не растворимой в соляной кислоте	0-5%
367.	ГОСТ 11048 п.5.3				Массовая доля металлопримесей	0-20%
	п.5.5				Посторонние примеси (камешки, стекло, земля)	0-20%
368.	ГОСТ 30257 п.5.3				Массовая доля металлопримесей	0-20%
	п.5.5				Посторонние примеси (камешки, стекло, земля)	0-20%
369.	ГОСТ 13979.6 п.2				Массовая доля общей золы	0-20%
370.	п.3				Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%	0-5%
	ГОСТ 12220 п.4.4				Посторонние примеси	0-30%
371.	п.5.5				Массовая доля металлопримесей	0-20%
	п.5.6				Общая энергетическая питательность расчетный метод	-
	ГОСТ Р 53799 п.7.3				Зараженность вредителями	Обнаружено/не обнаружено
	п.7.4				Массовая доля металлопримесей	0-30%
	п.7.6				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	0-5%
	п.7.8				Активности уреазы	0,02-5,0 рН
	п.7.9				Содержание нитратов и нитритов	9,1-30900 мг/кг 0-75 мг/кг
	п.7.16				Массовая доля влаги и летучих веществ	0-100%
	п.7.17				Массовая доля сырого протеина	0-95%
	п.7.18				Массовая доля сырой клетчатки	2-50%
п.7.19				Массовая доля сырого жира	0-95%	
п.7.20				Массовая доля общей золы	0-20%	
п.7.23				Общая энергетическая питательность расчетный метод	соответствует/не соответствует	

1	2	3	4	5	6	7
372.	ГОСТ 13979.4 п.2 п.3 п.5				Цвет	соответствует/не соответствует
					Запах	соответствует/не соответствует
					Содержания мелочи	0-30%
373.	ГОСТ 13979.5				Массовая концентрация металломангнитной примеси	0-10 мг/кг
374.	ГОСТ 13496.9 п.4					0-10 мг/кг
375.	ГОСТ 31484 п.6.1					0-10 мг/кг
376.	ГОСТ 13979.9				Измерение активности уреазы	0,05-2,0 рН
377.	ГОСТ 26573.3				Определение крупности	Не определен
378.	ГОСТ Р 51899 п.5.2				Внешний вид, цвет	соответствует/не соответствует
	п.5.4				Массовая доля влаги	0-100%
	п.5.5				Размер гранул (длина и диаметр)	2,5-15 мм
	п.5.7				Прохода через сито с отверстиями диаметром 2 мм	5-10%
	п.5.9				Разбухаемость гранул	15-25 мин
	п.5.11				Массовая доля нитратов и нитритов	9,1-30900 мг/кг
379.	ГОСТ 13496.15 п.10				Массовая доля жира	0-95%
380.	ГОСТ 13496.1 п.4.3				Массовая доля натрия и массовая доля хлорида натрия (арбитражный)	0,06-5,8%
	ГОСТ 29113 п.3				Массовая доля карбамида	0,060-10%
382.	ГОСТ 26176 п.3				Массовая доля углеводов	0-50
383.	ГОСТ 13496.12				Кислотность	0-40°
384.	ГОСТ 13496.18 п.2				Кислотное число жира	0-50 мг КОН на 1 г жира
385.	ГОСТ 31485				Перекисное число	0,5-300 ммоль активного О ₂ на 1 кг липидов
386.	ГОСТ 13496.5				Споровья	0,05-0,25%
387.	ГОСТ 24596.6 п.8				Массовая доля доли влаги	0,05-5,0%
388.	ГОСТ 21138.6				Массовая доля нерастворимого в соляной кислоте остатка	0-25%
	ГОСТ 24596.2 п.3				Массовая доля фосфора	От 25 до 60%
390.	ГОСТ 24596.5				рН	0-14 ед рН
391.	ГОСТ 24596.12				Массовая доля золы (остатка), нерастворимой в соляной кислоте	0,1-15,0 %
392.	ГОСТ 20264.1 п.2				Определение органолептических показателей	соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
393.	п.3.4				(внешний вид, цвет)	
	п.3.5				Остаток после просеивания	0-20%
	ГОСТ Р 57221				Массовая доля влаги	0-100%
	п.5				Внешнего вида, цвета и запаха	соответствует/не соответствует
	п.6				Массовая доля влаги	0-100%
	п.7				Массовая доля золы	0-20%
	п.8				Массовая доля сырого протеина по Кьельдалю	0-95%
	п.9				Массовая доля белка по Барнштейну	0-95%
	п.11				Массовая доля липидов	0-95%
	п.18				Крупность гранул	0,15-30 мм
	п.24				Содержание нитратов	0-40 мг/кг
394.	ГОСТ 20083 п.3.2				Подготовка проб к испытанию	-
	п.3.3				Внешний вида и цвета	соответствует/не соответствует
	п.3.4				Запах	соответствует/не соответствует
	п.3.5				Массовая доля влаги	0-100;
	п.3.6				Массовая доля сырого протеина	0-95%
	п.3.7				Массовая доля золы	0-20%
	п.3.8				Крупности гранулированных дрожжей	0-50мм

1	2	3	4	5	6	7
395.	п.3.8.2				Остаток на сите	0-20%
	п.3.9				Массовая доля металломагнитных примесей	0-5%
	п.3.10				Массовая доля белка по Барштейну	0-95%
396.	ГОСТ 23423 п.3.3				Массовая доля метионина	0-100%
397.	ГОСТ 13496.3 п.2				Массовая доля влаги	0-45%
398.	ГОСТ 21119.10				Массовая доля золы	0-2,0%
399.	ГОСТ 18663 п.3.4				Массовая доля влаги	0-100%
400.	ГОСТ 13496.14				Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	0-5%
401.	ГОСТ Р 54630 п.6.3				Массовая доля сухого вещества	0-100%
	п.6.4				Массовая доля сырого протеина	0-95%
	п.6.5				Массовая доля сырой золы	0-20%
	п.6.6				Массовая доля сырого жира	0-95%
	п.6.7				Массовая доля сырой клетчатки	2-50%
	п.6.8				Зараженность и поврежденность вредителями	Обнаружено/не обнаружено
	п.6.9				Сорная и зерновая примесь	0-50
	п.6.16				Обменная энергия	-
402.	ГОСТ 31809 п.6.4				Массовая доля влаги	0-100%
	п.6.5				Массовая доля сырого протеина	0-95%
	п.6.6				Массовая доля сырой клетчатки	0-50%
	п.6.7				Массовая доля сырой золы	0-20%
	п.6.8				Крупность	0-45%
	п.6.9				Размер гранул	0-50 мм
	п.6.10				Проход через сито	0-20%
	п.6.11				Массовая доля металломагнитной примеси	0-5%
	п.6.19				Массовая доля нитратов и нитритов	9,1-30900 мг/кг 0-75 мг/кг
403.	ГОСТ 26180 п.2.1				Массовая доля аммиачного азота	0-20%
	п.3				Активная кислотность (рН)	0-14 рН

1	2	3	4	5	6	7
404.	ГОСТ 31483				Определение содержания витаминов	В1 (тиаминхлорид) 0,1-5,0 В2 (рибофлавин) 0,1 - 5,0 В3 (пантотеновая кислота) 1,0 - 25,0 В5 (никотиновая кислота) 2,0 - 100,0 В6 (никотинамид) 0,1 -- 5,0 В6 (пиридоксин) 0,2- 10,0 Вс (фолиевая кислота) 0,1 -5,0 С (аскорбиновая кислота) 2,0 - 50,0. С (аскорбиновая кислота) 2,0 -50,0
405.	ГОСТ Р 54902-2012 п.9.2				Внешний вид и цвет	соответствует/не соответствует
	п.9.3				Запах	соответствует/не соответствует
	п.9.4				Массовая доля сухих веществ	0- 95%
406.	ГОСТ 32905				Массовая доля сырого жира	0-95%
407.	ГОСТ 32933				Массовая доля сырой золы	0-20%
408.	ГОСТ 10967 п.4.1.1	Зерновые и зернобобовые культуры. Технические культуры	01.11.11	1001	Запах	соответствует/не соответствует
	п.4.2.1		01.11.12	1002	Цвет	соответствует
			01.11.2	1003		соответствует/не соответствует
			01.11.3	1004		соответствует
			01.11.4	1005		
			01.11.7	1006		
			01.11.8	1007		
			01.11.9	1008		
			01.12	0713		
				1201-1207		
409.	ГОСТ 27988 п.3.2			1212	Цвет	соответствует/не соответствует
	п.3.3			1200	Запах	соответствует
				0909	Запах	соответствует/не соответствует
410.	ГОСТ 10856				Влажность	0-100%
411.	ГОСТ 13586.5				Влажность	5,0 - 45,0%,
412.	ГОСТ 10847 п.4.2				Зольность	0-20%
413.	п.4.3					0-20%
414.	ГОСТ Р 51411				Содержание золы (общей золы)	0-20%
415.	ГОСТ 31700				Кислотное число жира	2 - 200 мг КОН на 1 г жира.

1	2	3	4	5	6	7
416.	ГОСТ 10858 п.3				Кислотное число масла	0,8 - 25 мг КОН
	п.4					
	п.5				Содержание крахмала	0-90%
417.	ГОСТ 10845					
418.	ГОСТ 10844				Кислотность по болтушке	0-30 град.
419.	ГОСТ 30483 п.3.1				Содержание сорной и зерновой примесей	0-100%
	п.3.2				Содержание сорной и зерновой примесей в рисе, а также красных, пожелтевших, зеленых стекловидных и глютенозных зерен риса	0-100%
	п.3.3				Содержание зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой	0-100%
	п.3.4				Содержания мелких зерен (семян) и крупности	0-100%
	п.3.5				Содержания металломагнитной примеси в зерне	0-20%
420.	ГОСТ 29033				Массовая доля жира	0-95%
421.	ГОСТ 10853				Зараженность вредителями	Обнаружено/не обнаружено
422.	ГОСТ 13586.4					Обнаружено/не обнаружено
423.	ГОСТ 13586.6					Обнаружено/не обнаружено
424.	ГОСТ 31646				Фузариозные зерна	0-100%
425.	Методические указания по учету фузариозного колоса и визуальному определению содержания фузариозных зерен в пшенице и ячмене (Утверждено первым заместителем Министра сельского хозяйства Российской Федерации Г.А. Романенко 20.11.1996 г.)					0-100%
426.	ГОСТ 10840				Натура	300-900 г/л
427.	ГОСТ 10987				Стекловидность	0-100%
428.	ГОСТ 31699				Количество сырой клейковины	1-70%
429.	ГОСТ 13586.1					10-45%

1	2	3	4	5	6	7
430.	ГОСТ 29305				Влажность	0-100%
431.	ГОСТ 17082.2				Влажность	0-100%
432.	ГОСТ 27676				Число падения	60-800 с
433.	ГОСТ 10857				Масличность	0-95%
	Экстракционный метод					
	Рефрактометрический метод					
	ГОСТ 10847					
	п.4.2.					
434.	п.4.3.				Зольность	0-20%
	п.4.3.1.					
	п.4.3.2.					
	п.4.4.					
435.	ГОСТ Р 51410			Определение кислотности масел	Не определен	
436.	ГОСТ 29033			Определения массовой доли жира	Не определен	
437.	ГОСТ Р 56105 п.6.3				Массовая доля влаги	0-100%
	п.6.4					
	п.6.5					
	п.6.6					
	п.6.7					
	п.6.8					
	ГОСТ 22983 п.8.3					
	п.8.4					
438.	п.8.8				Определение зараженности вредителями	Обнаружено/не обнаружено 0-80%
	п.8.8					
	п.8.9					
	ГОСТ 28673 п.4.4					
	п.4.5					
439.	п.4.6				Сорная, зерновая, особо учитываемая примесь и крупность	0-100%
	п.4.7					
	п.4.8					
	ГОСТ 10842					
440.	ГОСТ 10842				Массы 1000 зерен или 1000 семян	3-300 г
	п.4.5					
	п.4.6					
	п.4.7					
	п.4.8					
	ГОСТ 28673 п.4.4					
	п.4.5					
	п.4.6					
	п.4.7					
	п.4.8					

1	2	3	4	5	6	7
441.	ГОСТ 9158 п.3.3				Зараженность вредителями	Обнаружено/не обнаружено
	п.3.4					
	п.3.5					
	п.3.6					
	ГОСТ 11549 п.2а.2					
	п.2а.4					
442.	п.2а.5				Зараженность сорной и масляной примесей	0-50%
	п.2в.7					
	ГОСТ 10854 п.3.1					
	п.3.2					
443.	п.3.3				Содержание не явно выраженной сорной и масляной примесей	0-50%
	п.3.4					
	ГОСТ 17082.3					
	ГОСТ Р 55289 п.8.3					
444.	п.8.4				Содержание расколотых плодов, эфиромасличных примесей и другой засоренности	0-50%
	п.8.5					
445.	п.8.7				Содержание сорной и зерновой примесей, красных, пожелтевших, меловых и глютинозных зерен риса	0-50%
	п.8.8					
	ГОСТ Р 54478					
	ГОСТ 29143					
446.	ГОСТ 29144				Зараженность вредителями	Обнаружено/не обнаружено
	ГОСТ 29144					
447.					Кислотность	0-30°
448.					Количество Качество клейковины	1- 70% 0-120
					Влажность	0-100%
						0-100%

1	2	3	4	5	6	7
449.	ГОСТ 27560	Мукомольно-крупяные изделия	10.61.33	1904 1101-1108	Крупность	0-100%
450.	ГОСТ 27494				Зольности	Мука-0,38-1,94% Отруби-4,45-6,05%
451.	ГОСТ 27493				Кислотность по болтушке	0-30°
452.	ГОСТ 20239 п.3.1.2 п.3.2.2				Металломагнитная примесь	0-100мг/кг 0-100мг/кг
453.	ГОСТ 27559				Зараженность и загрязненности вредителями хлебных запасов	Обнаружено/не обнаружено
454.	ГОСТ 26312.2 п.3.1 п.3.2 п.3.3 п.3.5				Цвет	соответствует/не соответствует
					Запах	соответствует/не соответствует
					Вкус	соответствует/не соответствует
					Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	0-30 мин
					Цвет	соответствует/не соответствует
455.	ГОСТ 27558 п.3.1 п.3.2	Запах, вкус и хруст	соответствует/не соответствует			
456.	ГОСТ 9404	Влажность	0-100%			
457.	ГОСТ 26312.7	Влажность	0-100%			
458.	ГОСТ 27839	Количество клейковины	1-70%			
459.	ГОСТ 28796 (ИСО 5531-78)	Качество клейковины	35-110 ед. ИДК			
460.	ГОСТ 28797 (ИСО 6645-81)	Содержание сырой клейковины	1-70%			
		Содержание сухой клейковины	1-60%			
461.	ГОСТ 31749 п.8.1 п.8.2 п.8.3 п.8.4 п.8.5 п.8.6 п.8.7 п.8.8	Определение запаха и вкуса	соответствует/не соответствует			
		Временя приготовления и оценка состояния макаронных изделий быстрого приготовления после приготовления	0-15мин			
		Влажность	0-100%			
		Кислотность	0-30°			
		Массовая доля золь, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	0-5%			
		Массовая доля металломагнитной примеси	0-20%			
		Зараженность вредителями	Обнаружено/не обнаружено			
		Массовая доля жира	0-95%			
		Массовая доля влаги	0-100%			
		Массовая доля золь	0-20%			
462.	ГОСТ 31491 п.7.3 п.7.4 п.7.5	Крупность помола	0-100%			

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.6				Массовая доля сырой клейковины	15-40%
	п. 7.7				Качество сырой клейковины	1-70% 35-110 ед. ИДК 60-500 с
	п. 7.8				Число падения	0-100 мг/кг
	п. 7.9				Металломангнитная примесь	Обнаружено/не обнаружено
	п. 7.10				Зараженность, зараженность вредителями хлебных запасов	0-50%
	п. 7.11				Определение содержания сорной примеси	
463.	ГОСТ 27676				Определение содержания фузариозных зерен	
464.	ГОСТ 26312.5 п.3.3				Число падения	60-500 с
	п.3.4				Зольность	0-20% 0-20%
465.	ГОСТ 27494 п.6.4				Зольность	Мука-0,38-1,94% Отруби-4,45-6,05%
	п.6.5.2				Влажность	Мука-0,47-1,346% Отруби-4,61-6,29%- 0-100%
466.	ГОСТ 26312.7				Содержание золы (общей золы)	0-20%
467.	ГОСТ Р 51411				Кислотность	0-30°
468.	ГОСТ 26312.6				Кислотность	0-30%
469.	ГОСТ 26971				Белизна	10-65 усл. ед.
470.	ГОСТ 26361					
471.	М 04-43-2006.	Мука пшеничная	10.61.21	1101		белок 10,5-17% влажность 10-16% зольность 0,35-2,1% белизна 10.-65 ед. ИДК 30-110 ед. клейковина 19-35%
472.	ГОСТ 27560				Крупность	0-100%
473.	ГОСТ 26312.4				Крупность или номер, примесей и доброкачественного ядра	0-100%
474.	ГОСТ Р 51413				Кислотное число жира	2 - 100 мг КОН
475.	ГОСТ 31700				Кислотного числа жира	2 - 200 мг КОН на 1 г жира
476.	ГОСТ 26312.3				Зараженность вредителями хлебных запасов	0-100 экз/кг
477.	ГОСТ 27559					Обнаружена/не обнаружена

1	2	3	4	5	6	7
478.	ГОСТ Р 55323	Продукция общественного питания	-	-	Внешний вид	соответствует/не соответствует
479.	ГОСТ 31986					соответствует/не соответствует
480.	ГОСТ 30390 п.10.3					0-99% 0-90% 0,5-3,0% 0,3-1,2% 5-300°Т 2-70% соответствует/не соответствует
481.	ГОСТ 9793					0-100%
482.	ГОСТ 23392 п.2.1 п.2.2	Биологически активные добавки (БАД) к пище	10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15	-	Количество летучих жирных кислот	0,3-18,0 мг КОН
483.	МУ 1-40/3805				Продукты первичного распада белков	прозрачный/мутный
484.	Р 4.1.1672				Определение физико-химических показателей	Не определен
					Активная кислотность, рН	2,5-5 ед. рН
					Массовая доля альгиновых кислот	5-50%
					Массовая доля воды	0-100%
					Массовая доля белка	0,5-75%
					Аминокислотный состав	0,1-10%
					Липиды	0,5-60%
					Жирнокислотный состав	0,1-15%
					Стерины	0,1-10%
					Фосфолипиды	0,1-10%
					Крахмал	0,03 - 15,4 %
					Состав углеводов	0,2-80%
					Пектин	0,05-50,0%
					Редуцирующие веществ	0,2-80%
					Общий сахар	0,2-80%
					Сахароза	0,2-80%

1	2	3	4	5	6	7
485.					<p>Нерастворимые и растворимые пищевые волокна</p> <p>Массовая доля железа, марганца, кобальта, хрома, никеля</p> <p>Массовая доля селена</p> <p>Массовая доля витаминов: С, В₁, В₂, В₆</p> <p>Массовая доля витаминов: А, Е и каротиноидов</p> <p>Подлинность- минорные биологически активные компоненты:</p> <p>-антоцианы (качественный и количественный состав)</p> <p>- органические кислоты</p> <p>- 5-оксиметилфурфурол (в БАД на основе меда и углеводных сиропов)</p> <p>- моно-, дисахариды</p> <p>- массовая концентрация кофеина, теобромина, теофиллина</p> <p>- массовая концентрация хинина</p> <p>-коэнзим Q10</p> <p>- L- карнитин</p> <p>- полифенольные-соединения</p> <p>- флавоноиды</p> <p>- кверцетин</p> <p>Индикаторные показатели (в БАД на растительной основе):</p> <p>- флавоноиды (БАД на фруктовой основе)</p> <p>катехины, галловая кислота (в БАД на основе зеленого чая и в травяных чаях)</p> <p>- изофлавоны</p> <p>- гиперозид, рутин (в БАД, содержащих боярышник)</p> <p>- флавоноиды (в БАД, содержащих солодку)</p> <p>- флавоновые гликозиды (в БАД, содержащих страстоцвет)</p> <p>- гинзенозиды (в БАД, содержащих жень-шень)</p> <p>- схизандрин (в БАД, содержащих лимонник китайский)</p>	<p>0,1-30%</p> <p>0,05-10 %</p> <p>0,001-0,01%</p> <p>10-5000 мкг</p> <p>10-500 ME</p> <p>0-10%</p> <p>1-25000 мг/дм³</p> <p>0,5-50%</p> <p>0,2-80%</p> <p>0,1-10%</p> <p>0,001-0,01%</p> <p>0,001-0,01%</p> <p>0,001-0,01%</p> <p>0,001-0,01%</p> <p>0,001-0,01%</p> <p>0,001-0,01%</p> <p>0,1-10%</p> <p>0,1-5%</p> <p>0,1-0,5%</p> <p>0,1-0,5%</p> <p>0,1-10%</p> <p>0,1-0,5%</p> <p>0,001-0,005%</p> <p>0,1-0,5%</p>

1	2	3	4	5	6	7
486.					- элеутерозид В (сирингин) (в БАД, содержащих элеутерококк колочий) - производная кофейной (3,4-дигидрокси-коричной) кислоты (в БАД на основе эхинацеи пурпурной) - стевियोзиды (в БАД, содержащих стевию) - салидрозиды (в БАД, содержащих родиолу розовую) - дубильные вещества (в БАД, содержащих черемуху) Производные антрахинона (в БАД, содержащих марену красильную, маренугрузинскую, ревень тангутский, крушину ольховидную, сену) Гидрохинон и его производные (в БАД, содержащих толокнянку) Производные кумарина (в БАД, содержащих крапиву, вздутоплодник сибирский) Эфирные масла и состав компонентов Инулин Эфирные масла и состав компонентов Инулин	0-0,02% 0-0,02% 0,1-20% 0,1-0,25% 0,1-20% 0-0,01% 0-0,01% 0,01-0,05% 0,1-40% 0,01-0,05% 0,1-40%
487.	«Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов» //Под ред. Скурихина И.М., Тутьяна В.А. (М., 1998) СанПиН 2.3.2.1078-01				Пищевая ценность продуктов	
488.	ГОСТ 6709 п.3.17	Вода дистиллированная	-	-	Удельная электропроводность	00,1-19,99мкСм/см
489.	п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих марганцовокислый калий	0-0,1 мг/дм ³
	п.3.5				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	0-0,025 мг/дм ³
	п.3.6				Массовая концентрация нитратов	0-0,3 мг/дм ³
	п.3.7				Массовая концентрация сульфатов	0-0,6 мг/дм ³
	п.3.8				Массовая концентрация хлоридов	0-0,03 мг/дм ³
	п.3.11				Массовая концентрация кальция	0-1,0 мг/дм ³
	п.3.12				Массовая концентрация меди	0-0,03 мг/дм ³
490.	РД 52.24.495-2005				pH	4 - 10 единиц pH
491.	ГОСТ 31954 4. Комплексонометрический метод	Вода питьевая	11.07.11	2201 020004	Удельная электропроводность Жесткость	00,1-19,99мкСм/см 0,1-1,0°Ж

1	2	3	4	5	6	7	
492.	ПНД Ф 14.1.2:4.167 (издание 2011 года) ФР.1.31.2013.14076					Аммоний Барий Калий Кальций Литий Магний Натрий Стронций	0,5 - 5000 мг/дм ³ 0,05 - 5 мг/дм ³ 0,5 - 5000 мг/дм ³ 0,5 - 5000 мг/дм ³ 0,015 - 2 мг/дм ³ 0,25 - 2500 мг/дм ³ 0,5 - 5000 мг/дм ³ 0,5 - 50 мг/дм ³
493.	ГОСТ 32036 п.6.2 п.6.3 п.6.4 п.6.5 п.6.6 п.6.7 п.6.8 п.6.9 п.6.10 п.6.11	Продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности, производства безалкогольных напитков.	11.01.10 11.07.1 11.05 11.06	2201 2202 2203 2207 2208 2209 2102	Внешний вид, цвет, вкус, запах Объемная доля этилового спирта Чистота (кроме спирта этилового-сырца) Фурфурол Окисляемость Массовая концентрация альдегидов Массовая концентрация сивушного масла Массовая концентрация свободных кислот Массовая концентрация сложных эфиров Объемная доля метилового спирта	соответствует/не соответствует 0-100% соответствует/не соответствует 2,5-3,5 0 мг/дм ³ соответствует/не соответствует 2-15 мг/дм ³ 2-30 мг/дм ³ 7-22 мг/дм ³ 4-30 мг/дм ³ 0,0-0,1% Соответствует/не соответствует 0% - 100%.	
494.	ГОСТ 32035 п.5.2 п.5.3.1 п.5.4 п.5.5 п.5.6 п.5.7 п.5.8				Внешний вид, цвет, вкус, аромат Крепость Щелочность Массовая концентрация альдегидов Массовая концентрация сивушного масла Массовая концентрация сложных эфиров Объемная доля метилового спирта	Соответствует/не соответствует 0% - 100%. 0,5-3,5 см /100 см 2-8 мг/дм 2-9 мг/дм безводного спирта. 3-20 мг/дм безводного спирта. 0,01% - 0,05% в пересчете на безводный спирт. соответствует/не соответствует 0% - 100%.	
495.	ГОСТ 32080 п.5.2 п.5.3.1 п.5.4.1 п.5.4.2				Внешний вид, цвет, вкус, аромат Крепость Массовая концентрация общего экстракта	соответствует/не соответствует 0% - 100%. 0,1 - 47,0 г/100 см 25-50 г/100 см	

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.5.1				Массовая концентрация сахара	0,1 г/100 см ³ - 1,5 г/100 см ³
	п.5.6				Массовая концентрация кислоты	0,1 - 1,3 г/100 см ³
	п.5.7				Массовая доля двуокиси углерода	0,3-0,9 кг/см ³
496.	ГОСТ 30060 п.3.4.1				Внешний вид	Соответствует/не соответствует
	п. 3.4.3				Прозрачность	Прозрачное/мутное
	п.3.4.4				Аромат, вкус	Соответствует/не соответствует
497.	ГОСТ 33817 п.5.1				Внешний вид	Соответствует/не соответствует
	п.5.2				Цвет	Соответствует
	п.5.3				Запах и аромат	Соответствует
	п.5.4				Вкус	Соответствует
498.	ГОСТ 12787 п.1				Массовая доля спирта	спирт 0-8% экстракт 1-12,5% 8-20%
	п.3				Массовая доля действующего экстракта	
499.	ГОСТ 3639 п.2				Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	
500.	ГОСТ 32095				Концентрация спирта	0-100%
501.	ГОСТ 32114 п. 4				Объемная доля этилового спирта	0-100%
502.	ГОСТ 12788 п.1				Массовая концентрация титруемых кислот	1-15г/дм ³
503.	ГОСТ 12280				Кислотность	1,3-6,0 см ³
504.	ГОСТ 31811				Массовая концентрация альдегидов	0-600мг/100см ³
505.	ГОСТ 30536				Кротоновый альдегид	0,10% - 0,40%
506.	ГОСТ 14139				Токсичные микропримеси	0,5-1000 мг/дм ³
507.	ГОСТ 31685				Средние эфиры	2,5-370 мг/100см ³
					Массовая концентрация сухого остатка	1 - 20 мг/дм ³
508.	ГОСТ 8756.9				Осадок	0,2-10%
509.	ГОСТ 31764				pH	3,8-4,8 ед. pH
510.	ГОСТ 31684				Легучие органические примеси:	метилловый спирт 0,00010% - 0,20% массовой концентрации уксусного альдегида, кротонового альдегида - от 0,50 -600 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
						<p>тиллакта, этилоктаноата, этилдектаноата, этиллаураата - от 0,50 до 800 мг/дм³</p> <p>-пропанола, 2-бутанола, 1-пропанола, изобутанола, 1-бутанола, изоамилола, 2-фенилэтанола - от 0,50 до 5000 мг/дм³</p> <p>ацетона - от 0,50 - 20 мг/дм³</p>
511.	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих кислот	0-10 г/дм ³
512.	ГОСТ 32070				Массовая концентрация летучих кислот и фурфуурола	0,9 - 15 мг/дм ³
513.	ФР.1.31.2013.15579 (М 04-69-2011)				Массовая концентрация глицерина и углеводов (глюкоза, фруктоза, сахароза)	0,5 - 5 г/дм ³
514.	ФР.1.31.2011.10082 (М 04-69-2011)					5,0 - 80г/дм ³ .
						2 - 800 г/дм ³ ,
515.	ГОСТ 13192				Массовая концентрация сахаров	0,2 - 80%
516.	ГОСТ 32037				Массовая доля двуокиси углерода	1-100г/дм ³
517.	ГОСТ 32038					0-600 кПа не > 0,6 Мпа

1	2	3	4	5	6	7
518.	ГОСТ 31724 метод капиллярного электрофореза				Массовая концентрация катионов, анионов, органических кислот	катионов, анионов, органических кислот 0,5-20 мг/дм ³ марганец – 0,1-20 мг/дм ³ фториды- 0,5-10 мг/дм ³
519.	ФР.1.31.2013.15578 (М 04-52-2008)				Массовая концентрация катионов: натрия кальция калия магния	1,0-500 мг/дм ³ 1,0-500 мг/дм ³ 1,0-4000 мг/дм ³ 0,5-500 мг/дм ³
520.	ФР.1.31.2013.14659 (М 04-79-2013)				Массовая концентрация: хлорид-ионы сульфат-ионы нитрат-ионы	0,5-20000 мг/дм ³ 0,5-5000 мг/дм ³ 0,4-500 мг/дм ³ вкл.
521.	ГОСТ 32039				Подлинность	метилового спирта – 0,0001 - 0,05% токсичные микропримеси –
522.	ФР.1.31.2013.15581 (М 04-51-2008)				Сорбиновая, аскорбиновая, бензойная кислоты, кофеин Ацесульфам К, сахаринат натрия, бензойная кислота, кофеин	0,5 - 12 мг/дм 1,0-200 мг/дм ³ 10 - 1000мг/дм ³
523.	ГОСТ 30059 п.3				Аскорбиновая и сорбиновая кислота	10 – 1000 мг/дм ³
524.	ГОСТ 13195				Массовая концентрация аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия Массовая концентрация железа	10 – 1000 мг/дм ³ 0,5-20 мг/кг
525.	ГОСТ 32081				Относительная плотность	-

1	2	3	4	5	6	7
526.	ГОСТ 32051 п.6.1 п. 6.1.1 п.6.1.2 п.6.2 п.6.3 п.6.4	Продукция винодельческой промышленности	11.02.1 11.03.1 11.04.1	2204 2205 2206 2208	Внешний вид Прозрачность Наличие осадка Цвет Аромат (букет) Вкус Массовая концентрация приведенного экстракта Массовая концентрация общего и приведенного экстракта Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы Идентификация винной кислоты Массовая доля винной кислоты Массовая доля золы Folin-Ciocalteu Index (Rescufil OIV ed. 1990 revised by 377/2009) (показатель общих фенолов)	Соответствует/не соответствует Прозрачное/мутное Присутствует/отсутствует Соответствует/не соответствует Соответствует/не соответствует Соответствует/не соответствует Соответствует 1-40 г/дм ³ 0,1-25 г/дм ³ 5-500 мг/дм ³ 0-100 % 0-99% 0-1% 300-3000мг/дм ³
527.	ГОСТ 32000					
528.	ГОСТ 33815					
529.	ГОСТ 32115					
530.	ГОСТ 21205 п.3.2 п.3.3 п.3.4					
531.	OIV-MA-AS2-10					
532.	ГОСТ 13194					
533.	ГОСТ 12280					
534.	ГОСТ 14138					
535.	ГОСТ 14139					
536.	ГОСТ 14352					
537.	ФР.1.31.2011.11239 СТО 00668034-027-2011					Альдегиды: синяповый, конефиряловый, сиреневый, ванилин (0,1-200 г/дм ³) Кислоты: сиреневая, ванилиновая, галловая 1-200 мг/дм ³
538.	ФР.1.31.2011.11240 СТО 00668034-028-2011					2,0 - 250 мг/дм ³
539.	ГОСТ Р 52841					0,001 - 0,050 г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
540.	ФР.1.31.2009.06524				Массовая концентрация органических кислот	Винная, яблочная – 0,02-10 г/дм ³ Молочная, лимонная - 0,1-10 г/дм ³ Янтарная 0,2-100 г/дм ³
541.	ГОСТ 12258				Давление двуокси углерода в бутылках	0 - 600 кПа
542.	ГОСТ Р 53193				Массовая концентрация кофеина, аскорбиновой кислоты, консервантов (бензойной, сорбиновой кислот и их солей) и подсластителей (ацесульфам К, сахарина)	10-1000 мг/дм ³
543.	ФР.1.31.2013.16368 МВИ 04-53-2008				Массовая концентрация синапового, кониферилового, сиреневого альдегидов, ванилина	0,2 – 50 мг/дм ³ 0,2 – 50 мг/дм ³
544.	ФР.1.31.2010.07284				<i>Массовая концентрация компонентов ароматизаторов</i>	
545.	ФР.1.31.2009.05408				1,2-пропиленгликоль	1,0-3000 мг/дм ³
546.	ГОСТ Р 53954				бензиловый спирт, триацетин, диметилантранилат, метилантранилат	0,5-1500 мг/дм ³
547.	ФР.1.31.2009.06523				<i>Массовая концентрация углеводов:</i>	
548.	ГОСТ 31765				глюкоза, фруктоза и сахараза	1,00- 200 мг/дм ³
549.	ГОСТ Р 53954				глицерин	1,00 - 25,0 мг/дм ³
550.	ФР.1.31.2009.06523				Массовая концентрация золы	зола: 11,00-3,50 г/дм ³ , 00 щелочность: 20,00-50,00 мг-экв. NaOH/дм ³
551.	ГОСТ Р 53954				Щелочность золы	0,25 - 250 мг/дм ³
552.	ФР.1.31.2012.13217				Массовая доля синтетических красителей: Тартразин Е-102 Понсо 4R, Кармуазин Е-122 Сансет желтый Е110	0,002 -0,200 г/ дм ³
553.	ИК 9170-1128-00334600-07				Определение синтетических красителей: Тартразин Е-102, Понсо Е-124, Солнечный закат Е-110, Кармуазин Е-122, Амарант Е123, Красный очаровательный АСЕ 129	стойкое/не стойкое
549.	Стабилизация виноградных вин, по ред. доктора технических наук Г.Г. Валушко и др. изд.2, 1999г.				Микробиологические и физико-химические помутнения	
550.	ПУ 42-2013				Мальвидин-ди-гликозид	0-35 мг/дм ³
551.	OIV-MA-AS315-03: R2009					0-35 мг/дм ³
552.	ФР.1.31.2012.13217					0-35 мг/дм ³
553.	ИК 9170-1128-00334600-07				Микробиологические показатели:	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
554.	OIV-MA-AS4-01				Молочнокислые бактерии Уксуснокислые бактерии Плесневые грибы Дрожжи	обнаружено/ не обнаружено
555.	ГОСТ 30692	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.1 10.91.2 10.20.4 10.13.16 10.41.4		Медь, свинец, цинк и кадмий	медь 1,0 - 200,0 мг/кг цинк 1,0 - 200,0 мг/кг свинец 0,1 - 10,0 мг/кг кадмий 0,1 - 10,0 мг/кг
556.	ГОСТ 30178 Атомно-абсорбционный метод	Сырье и продукты пищевые	10.1-10.8 01.1-01.2	1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605 1701-1704 1806 1902 1904-1905 2001- 200600 2007-2009 210500 2203-2209 2301-2309 0490 040721	Свинец, кадмий, медь, цинк	свинец 0,1-2,0 мкг/см ³ кадмий 0,02-1,0 мкг/см ³ медь 0,05-5,0 мкг/см цинк и железо 0,1-10,0 мкг/см ³

1	2	3	4	5	6	7
557.	ГОСТ Р 51301 Инверсионно-вольтамперометрический метод	Продукты пищевые и продовольственное сырье	10.11 10.12 10.20 10.31 10.32 10.39 01.13-01.	1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605 1701-1704 1806 1902 1904-1905 200600 2007-2009 210500 2203-2209 2301-2309 0490 040721	Кадмий, свинец, медь и цинк	кадмий 0,002-50,0 мг/кг (мг/дм ³) свинец 0,02-50,0 мг/кг (мг/дм ³) медь 0,05-200,0 мг/кг(мг/дм ³) цинк 0,01-400,0 мг/кг(мг/дм ³)
558.	ГОСТ 33824	Продукты пищевые и продовольственное сырье	10.1-10.8 01.1-01.2	1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605 1701-1704 1806 1902 1904-1905 200600 2007-2009 210500 2203-2209 2301-2309 0490 040721		кадмий 0,003-50,0 мг/кг (мг/дм ³) свинец 0,004-10,0 мг/кг (мг/дм ³) медь 0,002-200,0 мг/кг(мг/дм ³) цинк 0,01-400,0 мг/кг(мг/дм ³)

1	2	3	4	5	6	7
559.	МУК 4.1.986-00	Продукты пищевые и продовольственное сырье	10.1-10.8 01.1-01.2 10.11	1501-1502 1507-1509 1511-1513	Свинец, кадмий	кадмий 0,01-2,0 мг/кг свинец 0,02-10,0 мг/кг
560.	ГОСТ 26930	Сырье и продукты пищевые	10.12	1516-1517	Мышьяк	0,025 мг/кг - 5,0 мг/кг
561.	ГОСТ Р 51766		10.13	160100		0,01 -20 мг/кг
562.	ГОСТ 31628 Инверсионно-вольтамперометрический метод		10.20.	1602-1605		0,001 -3,0 мг/кг (дм ³)
563.	ГОСТ Р 53182 п.3.2 п.6.2		10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 01.1-01.2	1701-1704 1806 1902 1904-1905 2001- 200600 2007-2009 210500 2203-2209 2301-2309 0490 040721		Мышьяк Селен
564.	ГОСТ Р 53101	Корма, кормовые добавки	10.9 10.91.1 10.91.2 10.20.4 10.13.16 10.41.4		Мышьяк	0,1 - 20,0 мг/кг
565.	ГОСТ 26927 п.2	Сырье и продукты пищевые	10.1-10.8 01.1-01.2			0,015 -0,2 мг/кг
566.	ГОСТ Р 54639	Продукты пищевые и корма для животных	10.1-10.8 01.1-01.2 10.9 10.91.1 10.91.2 10.20.4 10.13.16 10.41.4		Ртуть	0,0025-5,0 мг/кг
567.	ГОСТ Р 53183 Метод атомно-абсорбционной спектроскопии	Продукты пищевые	10.1-10.8 01.1-01.2			0,001-0,2 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
568.	ГОСТ 26935	Продукты пищевые консервированные	10.1-10.8 01.1-01.2	-	Олово	0,01-250 мг/кг
569.	ГОСТ 26928	Продукты пищевые	10.1-10.8 01.1-01.2	1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605 1701-1704 1806 1902 1904-1905 2001- 200600 2007-2009 210500 2203-2209 2301-2309 0490 040721	Железо	10-200 мг/кг
570.	М 04-33-2004	Продукты пищевые, продовольственное сырье, комбикорма и сырье для их производства	10.11 10.12 10.13 10.20. 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.8 10.9 10.91.1 10.91.2 10.20.4 10.13.16 10.41.4 10.1-10.8 01.1-01.2	1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605 1701-1704 1806 1902 1904-1905 2001- 200600 2007-2009 210500 2203-2209 2301-2309 0490 040721	Селен	0,1-100 мг/кг
571.	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сб. части 5-25 1976-1997 гг. Утв. МЗ СССР Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Подред М.А. Клисенко, г.1.2 1992 г.				ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Гексахлорбензол Ртутьорганические пестициды (этилмеркурхлорид, метилмеркурхлорид)	0,005-0,5мг/кг 0,001-2,0мг/кг 0,005-0,05мг/кг 0,001-2,0мг/кг 0,00025-0,002 мг/кг
572.	МУ 1218-75			0490 040721	Ртутьорганические пестициды (этилмеркурхлорид, метилмеркурхлорид)	0,00025-0,002 мг/кг
573.	ГОСТ 30349 п.4	Плоды, овощи и продукты их	01.13.1 01.13.2	0701 0702	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,001 - 0,01 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		переработки	01.13.3 01.13.4 01.13.5 01.13.7 01.13.8 01.13.9 01.21 - 01.27	0703 0704 0705 0706 0707 0708 0709 0713 0714 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0807 0808 0809 0810 0811 0812 0813 1202	ДДТ и его метаболиты Альдрин Гептахлор	0,001 - 0,01 мг/кг 0,005 - 0,01 мг/кг 0,001 - 0,01 мг/кг
574.	МУ 2142-80	Продукты питания, корма	10.9 10.91.1 10.91.2 10.20.4 10.13.16 10.41.4 10.1-10.8 01.1-01.2	1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605 1701-1704 1806 1902 1904-1905 2001- 200600 2007-2009 210500 2203-2209 2301-2309 0490 040721	ГХЦГ (сфу-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гексахлорбензол	0,005-2,0 мг/кг(л) 0,005-2,0мг/кг(л) 0,005-2,0мг/кг(л)

1	2	3	4	5	6	7	
575.	ГОСТ 23452 п.8	Молоко и молочные продукты	01.41.20	0401 0402 0403 0404 0405 0406 0410 2105 2106	ГХЦГ (сфу-изомеры)	0,005-0,5 мг/кг	
			10.5 10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.51 10.51.52 10.51.55 10.51.56			ДДЦ и его метаболиты	0,005-0,5 мг/кг
576.	ГОСТ 13496.20	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.52	2300 1214 0713	ГХЦГ (сфу-изомеры)	0,02-0,05 мг/кг	
			10.9 10.91.1 10.91.2 10.20.4 10.13.16 10.41.4			ДДЦ и его метаболиты	0,01 -1,0 мг/кг
577.	МУК 1541-76	Вода питьевая, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения	10.9	2300 1214 0713	2,4-дихлорфеноксокусная кислота (2,4-Д)	0,3-0,6 мг/кг (мг/л)	
			10.91.1 10.91.2 10.20.4 10.13.16 10.41.4 10.1-10.8 01.1-01.2				
578.	ГОСТ 32194	Корма, комбикорма	10.91	2300 1214 0713	ГХЦГ (сфу-изомеры)	0,005 - 0,05 мг/кг	
			10.92				
			10.91.1 10.91.2			ДДЦ и его метаболиты	0,01-0,1 мг/г
			10.20.4 10.13.16 10.41.4			Альдрин	0,005 - 0,05 мг/кг
					Гептахлор	0,005 - 0,05 мг/кг	

1	2	3	4	5	6	7	
579.	МУК 4.1.1023 (ПХБ)	Продукты пищевые	10.11	2300	Полихлорированные бифенилы (ПХБ)	0,001-100,0 мг/кг	
580.	ГОСТ 31983		10.12	1214	Полихлорированные бифенилы (ПХБ)	2,0 - 2500,0 мг/кг 1,0 - 1500,0 мкг/кг	
581.	ГОСТ 30711 п.3		10.13	0713	Афлатоксины В1	0,003-0,02 мг/кг, в молочных продуктах - 0,0005-0,003 мг/кг	
			10.20.			Афлатоксины М1	0,0005-0,005 мг/кг.
			10.31			Афлатоксины В1	0,003-0,02 мг/кг, в молочных продуктах - 0,0005-0,003 мг/кг
			10.32			Афлатоксины М1	0,0005-0,005 мг/кг.
			10.39			Афлатоксины В1	0,003-0,02 мг/кг, в молочных продуктах - 0,0005-0,003 мг/кг
582.	ГОСТ Р 52831	Молоко и сухое молоко	10.42	0401	Афлатоксин М1	0,0005-0,005 мг/кг.	
			10.51.			0,003-0,02 мг/кг, в молочных продуктах - 0,0005-0,003 мг/кг	
			10.52			0,0005-0,005 мг/кг.	
			10.61				
			10.62				
			10.71				
			10.72				
10.73							
583.	ГОСТ 31709	Молоко	10.85	0402	Афлатоксин М1	0,0001-0,0005 мг/кг	
			01.41.20			0,00002-0,00001 мг/дм ³	
			10.5				
			10.51.1				
			10.51.2				
			10.51.3				
584.	М 04-14-2005	Молоко и кисломолочные продукты	10.51.4	0403	Афлатоксин М1	0,0002-0,005 мг/кг	
			10.51.51				
			10.51.51				
			10.51.52				
			10.51.55				
			10.51.56				
585.	МУ 4082-86	Продукты пищевые	10.52	-	Афлатоксины В1, В2, G1, G2	0,005 -0,01 мг/кг	
			10.1-10.8				
586.	М 04-32-2004 (ФР.1.312005.01421) приложение Г	Пищевых продуктов, продовольственного сырья, комбикормах и сырье для их производства	01.1-01.2	-	Афлатоксин В1	0,0002-0,0005 мг/кг(навеска 5г)	
			10.1-10.8				
			01.1-01.2				
			01.11				
			01.12				
10.9							
10.91.1							
10.91.2							
10.20.4							
10.13.16							
10.41.4							
					Афлатоксины В1, В2, G1, G2	0,00007-0,05мг/кг (навеска 25 г)	

1	2	3	4	5	6	7
587.	ГОСТ Р 53162	Зерновые культуры, орехи и продукты их переработки	01.11.1-1.11.9 01.12 10.91 10.92	2308 2309 0702	Афлатоксин В и общесодержанеафлатоксинов В, В, G и G	0,008-0,0245 мг/кг
588.	ГОСТ 31748	Зерновые культуры, орехи и продукты их переработки	10.41.4 10.3 01.13 01.24 01.25.9		Афлатоксин В и общесодержанеафлатоксинов В, В, G и G	0,008-0,0245 мг/кг
589.	ГОСТ 28038 п.5	Продукты переработки плодов и овощей			Патулин	0,01-0,08 мг/кг
590.	ГОСТ Р 51440	Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок			Патулин	0,025-5,0 мг/дм ³
591.	ГОСТ EN 13585	Кукуруза и продукты ее переработки	01.11.2		Фумонизины В1, В2	0,4-6,7 мг/кг 0,15-2,6 мг/кг
	М 04-42-2009 ФР.1.31.2014.18537	Продукты пищевые и продовольственное сырье, БАД, комбикорма и сырье для их производства.	10.1-10.8 01.1-01.2 01.11.1-1.11.9 01.12 10.91 10.92 10.9 10.41.4	1001-1008 1901 1902	Охрагоксин А	0,0025-1 мг/кг
592.	МУК 4.1.2204-07	Продовольственное сырье и пищевые продуктах	10.1-10.8 01.1-01.2	1001-1008 1901 1902	Охрагоксин А	0,0001-0,016мг/кг
593.	ГОСТ 32587	Зерно и продукты его переработки, комбикорма	01.11.1-1.11.9 01.12 10.91 10.92 10.41.4	2308 2309	Охрагоксин А	0,0025-1,0 мг/кг
594.	ГОСТ Р 55448	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье				0,0025-1,0 мг/кг
595.	ГОСТ Р 52828	Вина и виноматериалы	11.02.1 11.03.1 11.04.1	2204 2205 2206 2208	Охрагоксин А	0,1 - 1,0 мкг/см ³

1	2	3	4	5	6	7
596.	ГОСТ 28001	Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма	01.11.1-1.11.9 01.12 10.91 10.92 10.41.4	2308 2309	Т-2 токсин Зеараленон (Ф-2) Охратоксин А	0,0001-0,600 мг/кг 0,01-0,05 мг/кг 0,002-0,01 мг/кг
597.	ГОСТ 31691	Зерно и продукты его переработки, комбикорма	01.11.1-1.11.9 01.12 10.91 10.92 10.41.4	2308 2309	Зеараленон (Ф-2)	0,1-10 мг/кг
598.	МУ 5177-90 п.2.2, п.3.3	Зерно и зернопродукты	01.11.1-1.11.9 01.12 10.91 10.92 10.41.4	1001-1008 1101-1108 1902 1904 1905 2302 2304-2309	Дезоксиниваленон (вомитоксин) Зеараленон (Ф-2)	0,05-0,2 мг/кг 0,0005-0,1 мг/кг
599.	М 04-40-2005 (ФР.1.31.2006.02397)	Продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделия, комбикорма и сырье для их производства на зерновой основе	01.11.1-1.11.9 01.12 10.91 10.92 10.9 10.41.4 10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15	1001-1008 1101-1108 1902 1904 1905 2302 2304-2309	Зеараленон	0,1-10 мг/кг
600.	МУ 3184-84	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.01-10.08 01.11.1-1.11.9 01.12 10.91 10.92 10.9 10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15	1001-1008 1101-1108 1902 1904 1905 2302 2304-2309	Т-2 токсин	0,0001-0,05 мг/кг
601.	ГОСТ 32123	Масла растительные	10.41.1 10.41.2 10.41.5 10.41.6 10.42.1	1506-1516	Бенз(а)пирен	0,1 мкг/кг-50 мкг/кг.

1	2	3	4	5	6	7
602.	М 04-15-2009 (ФР.1.31.2004.086)	Продукты пищевые и продовольственное сырье, биологически активные добавки	10.11 10.12 10.13 10.20. 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.85 01.1-01.2 10.89.19.210 10.89.19.150 10.89.15	1601 1602 1604 1605 0406 0305 0210	Бенз(а)пирен	0,0001-0,1 мг/кг
603.	МУК 4.4.1.011-93	Рыбопродукты Консервы мясные, из мяса птицы, из субпродуктов Пиво	10.20.24 10.11 10.12	0210 0302-0305	N-нитрозамин	0,001-0,1 мг/кг
604.	СанПиН 42-123-4083-86 и доп. № 4274-87	Рыбопродукты	10.2	0301-0308	Гистамин	10 - 175 мг/кг
605.	МУК 2.6.1.1194-03	Пищевые продукты и продовольственное сырье, корма, БАД	10.11 10.12 10.13 10.20. 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.8 10.85 10.5 10.51.5 10.11 10.11.39	0901-0910 1001-1008 1101-1108 1201-1202 120400 120600 1207 1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605 1701-1704 1806 1902 1904-1905 2001- 200600 2007-2009 210500 2202-2209	Cs 137	137 3-10000Бк/кг 0,1-3000 Бк/кг
606.	«Методика выполнения измерений удельной активности радионуклидов радия-226, тория-232, калия-40, цезия-137, стронция-90 в пробах продукции промышленных предприятий, предприятий сельского хозяйства и объектов окружающей среды с использованием аналитического комплекса «РадЭК» Свидетельство об аттестации № 805/05 от 01.12.2005 ГП «ВНИИМ им. Менделеева»				Sr 90	0,1-3000 Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
609.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАД, пищевые продукты функциональные			КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	$1 \times 10^4 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
610.	ГОСТ Р 54354	Мясо, мясная продукция		0201-0210	КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	$1 \times 10^4 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
	п. 1-8; 8.3.1; 8.2; 8.10; 8.11; 8.14; 9				E.coli;	Обнаружены/ Не обнаружены (0-1100) КОЕ/г(см ²)
611.	П. 1-8, 8.2, 9				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружены/ Не обнаружены ($1 \times 10^4 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²))
	п. 1-8, 8.5.1, 9				Enterococcus	Обнаружены/ Не обнаружены ($1 \times 10^4 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²))
	П. 1-8, 8.2, 9				Дрожжи и плесени	менее $1 \times 10^4 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
612.	П. 1-8; 8.9; 9				Vacillus cereus	Обнаружены/ Не обнаружены
	ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания		-	Отбор проб	-
613.	МУ 2657-82				КМАФАнМ	$1 \times 10^4 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
614.	ГОСТ Р 50454				Колиформные бактерии и Escherichiacoli	Обнаружены/ Не обнаружены
615.	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	$1 \times 10^4 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
	ГОСТ 9958				Общее количество микробов;	$1 \times 10^4 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
616.					Бактерии группы кишечной палочки;	
					Бактерии рода Salmonella;	Обнаружены/ Не обнаружены
					Proteus;	
					Коагулазоположительные стафилококки;	
					Сульфитвосстанавливающие клостридии	
617.	ГОСТ Р 54354 П. 1-8, 8.2, 9				- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ);	$1 \times 10^4 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
					- бактерии группы кишечных палочек	Обнаружены/ Не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
					(колиформных бактерий - БГКП); - бактерии рода Proteus; - бактерии рода Pseudomonas; - дрожжи и плесневые грибы; - молочнокислые микроорганизмы; - сульфитредуцирующие клостридии; - энтерококки; - бактерии рода Salmonella; - <i>Listeria monocytogenes</i> ; - <i>Escherichia coli</i> ; - <i>Staphylococcus aureus</i> ; - коагулазоположительные стафилококки; - <i>Bacillus cereus</i> .	обнаружены
618.	ГОСТ 10444.12				Дрожжи и плесневые грибы	$1 \times 10^4 - 1 \times 10^6$ КОЕ/г (см ³)
619.	ГОСТ 7702.2.2				Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружены/Не обнаружены
620.	ГОСТ 7702.2.3				Бактерии рода Salmonella;	Обнаружены/Не обнаружены
621.	ГОСТ 7702.2.6				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/Не обнаружены
622.	ГОСТ 7702.2.7				Бактерии рода Proteus	Обнаружены/Не обнаружены
623.	ГОСТ Р 54004				Отбора проб	-
624.	ГОСТ 31904				Отбора проб	-
625.	ГОСТ 26668				Отбора проб	-
626.	ГОСТ 26669				Пробоподготовка	-
627.	ГОСТ 26670				Методы культивирования	-
628.	ГОСТ 31708				Количество презумптивных бактерий <i>Escherichia coli</i> Метод наиболее вероятного числа	Обнаружены/Не обнаружены (0-620) КОЕ/г(см ³)
629.	ГОСТ Р 53430 п 8.4, п.8.5, п.8.6, п.8.7				Количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ	$1 \times 10^4 - 1 \times 10^6$ КОЕ/г (см ³)
630.	ГОСТ Р 53665				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) определение дрожжей и плесневых грибов	Обнаружены/Не обнаружены
631.	ГОСТ 31468				Бактерии рода Salmonella;	Обнаружены/Не обнаружены
632.	ГОСТ Р 50396.1				Бактерии рода Salmonella; КМАФАнМ	Обнаружены/Не обнаружены $1 \times 10^4 - 1 \times 10^7$ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
633.	ГОСТ ISO 7218				Методы микробиологических исследований	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
634.	ГОСТ 54674				Дрожжи и плесени	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
635.	ГОСТ Р 54374				Staphylococcus aureus	Обнаружены/Не обнаружены $1 \times 10^1 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
636.	ГОСТ Р 54609				БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружены/Не обнаружены
					КМАФАнМ	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
					БГКП (колиформы)	Обнаружены/Не обнаружены
					S. aureus	Обнаружены/Не обнаружены
					Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/Не обнаружены
					L. monocytogenes	Обнаружены/Не обнаружены
					Дрожжи	Обнаружены/Не обнаружены
					Плесени	Обнаружены/Не обнаружены
					E. coli	Обнаружены/Не обнаружены
					Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/Не обнаружены
637.	ГОСТ 30347				Staphylococcus aureus (S. aureus)	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
						Обнаружены/Не обнаружены
638.	ГОСТ 30726				Бактерии вида Escherichia coli	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
						Обнаружены/Не обнаружены
639.	ГОСТ Р 51921				Listeria monocytogenes.	Обнаружены/Не обнаружены
640.	ГОСТ 32031				Listeria monocytogenes	Обнаружены/Не обнаружены
641.	ГОСТ Р 52814				Salmonella	Обнаружены/Не обнаружены
642.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных Дата введения 1991-10-01 Утверждена заместителем главного Государственного				Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробных микроорганизмы (КМАФАнМ)	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ²)
					Плесневые грибы и дрожжи	Обнаружены/Не обнаружены
					Бактерии рода Proteus	Обнаружены/Не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
		фруктовые и овощные концентрированные соки, сырье)				
654.	ГОСТ Р 55291, п. 1-9, 10.7, 11	Средства лекарственные для ветеринарного применения	-	-	Определение пробиотических микроорганизмов (КМФАФАНМ)	1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
655.	ГОСТ 33536	Кондитерские изделия, кондитерские полуфабрикаты	10.7 10.71 10.72	1704 1905	КМФАФАНМ	1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
656.	ГОСТ ISO 7218, п. 9, 10	Пищевые продукты, продовольственное сырье корма для животных, окружающая среда	10 10.1 10.11 10.13.14 10.9	0201-0210 1601 0301-0308 2308 2309	КМФАФАНМ	1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
657.	ГОСТ Р 50396.1	Продукция общественного питания	10 10.7 10.8 10.85	0201-0210 1601 0301-0308	КМФАФАНМ	1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
658.	ГОСТ ISO 17410	Пищевые продукты, корма для животных	10 10.8 10.9	0201-0204 0206 0401-0408 2309	Психотрофные микроорганизмы (размн. при t ^o +5)	1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
659.	ГОСТ 25311, п. 1-3, 4.1	Кормовая мука животного происхождения	10.20.41 10.13.16	2309	Общее количество микробов/ОМЧ	1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
660.	Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР, изд. «Колос» 1975 г. с изменениями и дополнениями, п. 1, 2.1, 3	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма, рыбная мука	10.9 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290 10.20.41.110	2308 2309	Общее количество микробных клеток/ ОМЧ	1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
661.	ГОСТ 26670	Пищевые продукты	10.1 10.2 10.6 10.7	0301-0308 0401-0406 0701-0713 0801-0813 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1201-1202 120400 120600 1207 1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605	Микроорганизмы для всех групп, семейств, родов или видов микроорганизмов	Обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
663	Инструкция № 01-19/9-11-92 ГКСЭН	Консервы полные группы «А» и «Б»: всех наименований общего назначения и для детского и диетического питания; консервы полные группы «В» и «Г»; соковая продукция из фруктов и овощей	10.3 10.20.25.110 10.13.15 10.13.15.110 10.5Г.51.110 10.39.17.119	1602 1604 1605 2001 - 2006 2008 2009	Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. Polytuxa</i> ; Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B. subtilis</i> Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены
664	ГОСТ ISO 21871	Пищевые продукты и корма для животных	10 10.8 10.9	0201-0204 0206 0401-0408 2309	<i>Bacillus cereus</i>	Обнаружены / не обнаружены, 1·10 ⁻¹ ·10 ⁷ КОЕ/г (см ²)
665	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и корма для животных, пробы окружающей среды	10 10.8 10.9	0201-0204 0206 0401-0408 2309	<i>Bacillus cereus</i>	0 - 1100)КОЕ/г (см ²)
667	ГОСТ Р 54354 п. 1-8, 8.9, 9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	<i>Bacillus cereus</i>	0 - 1100)КОЕ/г (см ²)

1	2	3	4	5	6	7
668	МУК 4.2.577-96, п. 1-6, 6.1-6.1.12, 6.2.5, 7, 7.7, 7.11, 7.12, таблицы 1-9	Продукты детского, лечебного питания и их компоненты	10.86	-	Vacillus cereus	Обнаружены/ не обнаружены, 0-1100)КОЕ/г (см ²)
669	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998, MOD)	Продукция молочной и маслопродуктовой промышленности	01.41.2, 01.45.2 01.49.22, 10.51 10.52, 10.51.52.111 10.86.10.100	0401 0402 0403 0404 0406	Молочнокислые бактерии	Обнаружены / не обнаружены, 0-1100) КОЕ/г (см ²)
670	ГОСТ Р 54354 п. 1-8, 8.14, 9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия, продукты из мяса	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружены / не обнаружены, 1-10-1-10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
671	ГОСТ Р 52711, п. 1-4.1, 4.6, 4.6.2, 4.7	Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокодержавные напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки, сырье, питьевая исходная, технологическая, промывная вода, оборудование и воздух производственных помещений	10.3 10.32	2009 2201	Молочнокислые бактерии	1-10-1-10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
672	ГОСТ 23454	Молоко сырое цельное и обезжиренное, термически обработанное, предварительно восстановленное из сгущенного, концентрированного или сухого молока	01.41.2 01.45.2 01.49.22	0401	Ингибирующие вещества	Обнаружены/ не обнаружены
673	МУК 4.2.577-96, п. 1-6, 6.1-6.1.12, 6.2.7, 7, 7.10, 7.11, 7.12, таблицы 1-9	Продукты детского, лечебного питания и их компоненты	10.86 10.86.10.100	0403	Бифидобактерии	1-10-1-10 ⁸ КОЕ/г (см ²)
674	МУК 4.2.999-00	Продукты для детского, лечебного питания и их компоненты	10.5 10.51 10.51.5	0403	Бифидобактерии	(менее 1-10-1-10 ⁹) КОЕ/г (см ²)

1	2	3	4	5	6	7
675	ГОСТ 33163	Фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержавные напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, в том числе предназначенную для детского питания	10.32	2009	бактерий рода <i>Alicyclobacillus</i>	Обнаружены / не обнаружены, (менее $1 \cdot 10^{-1} \cdot 10^9$) КОЕ/г (см ³)
676	ГОСТ 32149 п. 1-6, 11	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной	10.89.12 10.89.12.111 10.89.12.130 10.89.12.140	0407 0408	Стафилококк/ <i>S. aureus</i>	Обнаружен / не обнаружен, $1 \cdot 10^{-1} \cdot 10^9$ КОЕ/г (см ³)
677	ГОСТ 31746	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10 10.8	0201-0204 0206	Стафилококк/ <i>S. aureus</i>	Обнаружен / не обнаружен, $0 \leq 1100$ КОЕ/г (см ³)
678	ГОСТ Р 54354 п. 1-8, 8.8.1, 9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	Стафилококк/ <i>S. aureus</i>	Обнаружен / не обнаружен, $\cdot 10^{-1} \cdot 10^9$ КОЕ/г (см ³)
679	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1 10.13.13	0207	Стафилококк/ <i>S. aureus</i>	Обнаружен / не обнаружен, $0 \leq 1100$ КОЕ/г (см ³)
680	МУК 4.2.577-96 п. 1-6, 6.1-6.1.12, 6.2.1, 6.2.10, 7, 7.1, 7.11, 7.12, таблицы 1-9	Продукты детского, лечебного питания и их компоненты	10.86	-	Стафилококк/ <i>S. aureus</i>	Обнаружен / не обнаружен, $0 \leq 1100$ КОЕ/г (см ³)
681	МУК 4.2.762-99, п. 1-4, 4.4, 5, 6, таблицы 2-4	Готовые изделия с кремом	10.7 10.71 10.72	1905	Стафилококк/ <i>S. aureus</i>	Обнаружен / не обнаружен
682	ГОСТ 30347	Молоко, молочная продукция	01.41.20 01.45.2 01.49.22 10.51 10.52 10.51.40	0401	Стафилококк/ <i>S. aureus</i>	Обнаружен / не обнаружен, ($0 \leq 1100$) КОЕ/г (см ³)
683	ГОСТ 28560	Пищевые продукты	10 10.8	0201-0204 0206 0401-0408	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены / не обнаружены
		Пищевые продукты	10 10.8	0201-0204 0206 0401-0408	Бактерии рода <i>Morganella</i>	Обнаружены / не обнаружены
		Пищевые продукты	10 10.8	0201-0204 0206 0401-0408	Бактерии рода <i>Providencia</i>	Обнаружены / не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
684	ГОСТ Р 54354 п. 1-8, 8.11, 9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены / не обнаружены
685	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, пищевой жир-сырец птицы	10.1	0207	Бактерии рода <i>Proteus, Morganella, Providencia</i>	Обнаружены / не обнаружены
686	ГОСТ 32149 п. 1-6, 10	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12 10.89.12.111 10.89.12.130 10.89.12.140	0408	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены / не обнаружены
687	МУ Индикация бактерий рода « <i>Proteus</i> » в кормах животного происхождения утв. Нач.Гл.управл.вет. МСХ СССР от 21.05.1981	Корма животного происхождения	10.9 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290 10.20.41.110	2308 2309	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены / не обнаружены
688	ГОСТ 28566	Пищевые продукты	10 10.8	0201-0204 0206 0401-0408	Энтерококки (<i>Streptococcus faecalis, Streptococcus faecium, Streptococcus avium, Streptococcus gallinarum</i>)	Обнаружены / необнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
689	ГОСТ Р 54354 п. 1-8, 8.5.1, 9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	<i>Enterococcus</i>	Обнаружены / необнаружены, 1-10 ¹⁻¹⁰ КОЕ/г (см ²)
690	МУК 4.2.577-96, п. 1-6, 6.1-6.1.12, 6.29, 6.2.10, 7, 7.6, 7.11, 7.12, таблицы 1-9	Продукты для детского, лечебного питания и их компоненты	10.86	-	<i>Enterococcus</i>	Обнаружены / необнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
691	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты	10 10.8	0201-0204 0206 0401-0408	<i>Cl. perfringens</i>	Обнаружены / необнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
692	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	10 10.8	0201-0204 0206 0401-0408	<i>E. coli</i>	Обнаружены / не обнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
693	ГОСТ Р 54354 п. 1-8, 8.7.1, 9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	<i>E. coli</i>	Обнаружены / необнаружены, 1-10 ¹⁻¹⁰ КОЕ/г (см ²)
694	ГОСТ Р 50454, п. 1-7, 8.1-8.3, 8.5	Мясо и мясные продукты	10.1 10.11	0201-0204 0207 1602	<i>E. coli</i>	Обнаружены / необнаружены, 1-10 ¹⁻¹⁰ КОЕ/г (см ²)
695	ГОСТ Р 50454, п. 1-7, 8.1-8.4	Мясо и мясные продукты	10.1 10.11	0201-0204 0207 1602	Колиформные бактерии	Обнаружены / необнаружены, 1-10 ¹⁻¹⁰ КОЕ/г (см ²)

1	2	3	4	5	6	7
696	МУК 4.2.577-96, п. 1-6, 6.1-6.1.12, 6.2.2, 6.2.10, 7, 7.3, 7.11, 7.12, таблицы 1-9 ГОСТ 31955.1	Продукты детского, лечебного питания и их компоненты Вода питьевая	10.86 36.00.11	- 2201	E. coli	Обнаружена / не обнаружена, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
697	ГОСТ 31747	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов Продукция винодельческой промышленности	10 10.8 11.02.1 11.03.1 11.04.1	0201-0204 0206 2204 2205 2206 2208	E. coli / колиформные бактерии Колиформные бактерии БГКП/колиформные бактерии	Обнаружены / не обнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²) Обнаружены / не обнаружены
699	ГОСТ Р 54354 п. 1-8, 8.6.1, 9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	БГКП, колиформные бактерии	Обнаружены / не обнаружены, 1·10 ⁻¹ :10 ⁰ КОЕ/г (см ²)
700	ГОСТ Р 50454, п. 1-7, 8.1-8.4, 9.1, приложение	Мясо и мясные продукты	10.1 10.11	0201-0204 0206 1602	Колиформные бактерии	Обнаружены / не обнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
701	ГОСТ Р 50454, п. 1-7, 8.1-8.3, 8.5, 9.2, приложение	Мясо и мясные продукты	10.1 10.11	0201-0204 0206 1602	Кишечная палочка / E. coli	Обнаружены / не обнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
702	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	БГКП/колиформные бактерии	Обнаружены / не обнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
703	ГОСТ 32149 п. 1-6, 8	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12 10.89.12.111 10.89.12.130 10.89.12.140	0408	БГКП/колиформные бактерии	Обнаружены / не обнаружены, (1·10 ⁻¹ :10 ⁰) КОЕ/г (см ²)
704	МУК 4.2.577-96 п. 1-6, 6.1-6.1.12, 6.2.2, 6.2.10, 7, 7.2, 7.11, 7.12, таблицы 1-9	Продукты для детского, лечебного питания и их компоненты	10.86	-	БГКП/колиформные бактерии	Обнаружены / не обнаружены, (1·10 ⁻¹ :10 ⁰) КОЕ/г (см ²)
705	МУК 4.2.762-99, п. 1-4, 4.2, 5, 6, таблицы 2-4	Готовые изделия с кремом	10.7 10.71 10.72	1905	БГКП/колиформные бактерии	Обнаружены / не обнаружены
706	ГОСТ 32064	Пищевые продукты	10 10.8 10.9	0201-0204 0206 0401-0408 2309	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружены / не обнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
707	ГОСТ 30712	Продукты безалкогольной промышленности	11.07 11.07.1	2201 2202	БГКП/колиформные бактерии	Обнаружены / не обнаружены, (0-1100)КОЕ/г (см ²)
708	ГОСТ 18963, п. 1-3, 4.2, приложение, таблица 1, 2, 3	Вода питьевая	36.00.11	2201	БГКП	Обнаружены / не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
709	ГОСТ Р 52711, п. 1-4.1, 4.8	Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокодержателе напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки, сырье, питьевая исходная, технологическая, промывная вода, оборудование и воздух производственных помещений	10.3 10.32	2009	БГКП/ колиформные бактерии	Обнаружены / не обнаружены
710	Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР, изд. «Колос» 1975 г. с изменениями и дополнениями, п. 1, 2.5, 3	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма, рыбная мука	10.9 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290 10.20.41.110	2308 2309	Энтеропатогенные типы кишечной палочки	Обнаружены / не обнаружены
711	ГОСТ 31878	Корма	10.9 01.19.1 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290	2308 2309	БГКП/ колиформные бактерии	Обнаружены / необнаружены, (1·10 ⁻¹ ·10 ⁶) КОЕ/г (см ²)
712	ГОСТ 25311, п. 1-3, 4.2	Мука кормовая животного происхождения	10.20.41 10.13.16	2309	БГКП	Обнаружены / необнаружены, (1·10 ⁻¹ ·10 ⁶) КОЕ/г (см ²)
713	ГОСТ 31708	Пищевая продукция, корма для животных, пробы окружающей среды	10 10.8 10.9	0201-0204 0206 0401-0408 2309	Кишечная палочка/ E. coli	Обнаружены / необнаружены, 1·10 ⁻¹ ·10 ⁶) КОЕ/г (см ²)
714	ГОСТ Р 54354 п. 1-8, 8.3.1, 9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
715	ГОСТ 31659	Пищевые продукты	10 10.8	0201-0204 0206 0401-0408	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
716	МУК 4.2.2578-10	Продовольственное сырье, пищевые продукты, объекты внешней среды	10 10.8	0201-0204 0206 0401-0408	Бактерии рода Salmonella Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружена / не обнаружена Обнаружены/Не обнаружены (0≤ 1100) КОЕ/г(см ²)
					Escherichia coli	Обнаружены/ Не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
717	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	0207	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
718	ГОСТ 32149 п. 1-6, 9	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12 10.89.12.111 10.89.12.130 10.89.12.140	0408	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
719	МУК 4.2.577-96 п. 1-6, 6.1-6.1.12, 6.2.3, 6.2.10, 7, 7.4, 7.1.1, 7.1.2, таблицы 1-9	Продукты для детского, лечебного питания и их компоненты	10.86	-	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
720	МУК 4.2.762-99, п. 1-4, 4.3, 5, 6, таблица 1	Готовые изделия с кремом	10.7 10.71 10.72	1905	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
721	ГОСТ Р 50455	Мясо и мясные продукты	10.11	0201-0204 0206	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
722	ГОСТ 25311, п. 1-3, 4.3	Кормовая мука животного происхождения	10.20.41 10.13.16	2309	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
723	ГОСТ 30134	Дрожжи кормовые	10.91.10.151	2309	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
724	Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР, изд. «Колос» 1975 г. с изменениями и дополнениями, п. 1, 2.2, 2.3, 3	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма, рыбная мука.	10.9 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290 10.20.41.110	2308 2309	Бактерии рода Salmonella	Обнаружена / не обнаружена
725	ГОСТ 32031	Пищевые продукты	10, 10.1, 10.2 10.6 10.7	0201-0210 0301-0308 0401-0406 0701-0713 0801-0813 1701-0704 1501-0502 1507-1509 1511-1513 1601-1605	Listeria monocytogenes	Обнаружены / не обнаружены
726	МУК 4.2.1122-02	Мясо. Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности	10.1 10.13 10.11.39 10.13.14	0201 - 0210 1601 1602	Listeria monocytogenes	Обнаружены / не обнаружены
727	МУК 4.2.2046-06	Продукция рыбная пищевая товарная	03.11 36.00.1	0301-0308 2201	Парагемолитический вибрион	Обнаружен / не обнаружен (1·10 ⁻¹ ·10 ⁶) КОЕ/г (см ²)

1	2	3	4	5	6	7
728	ГОСТ 29185	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАД, пищевые продукты функциональные, продукция общественного питания	10 10.8 10.9	0201-0204 0206 0401-0408 2309	Сульфитредуцирующие клостридии/СРК	Обнаружены/не обнаружены, (1·10 ⁻¹ ·10 ⁹) КОЕ/г (см ²)
729	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы в виде потрошенных, полупотрошенных и потрошенных с комплектом потрохов и шей тушек, частей, обваленное и измельченное; субпродукты и полуфабрикаты птицы	10.1	0207	Сульфитредуцирующие клостридии /СРК	Обнаружены / не обнаружены (1·10 ⁻¹ ·10 ⁹) КОЕ/г (см ²)
730	ГОСТ 25311, п. 1-3, 4.4	Кормовая мука животного происхождения	10.20.41 10.13.16	2309	Clostridiumperfringens	Обнаружены / не обнаружены
731	Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР, изд. «Колос» 1975 г. с изменениями и дополнениями, п. 1, 2.6, 3	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма, рыбная мука.	10.9 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290 10.20.41.110	2308 2309	Анаэробы	Обнаружены / не обнаружены
732	ГОСТ Р 54354 п. 1-8, 8.16, 9 п. 1-8, 8.2, 9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	Бактерии рода Pseudomonas Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружены / не обнаружены Обнаружены/ Не обнаружены (1×10 ⁻¹ ·1×10 ⁹ КОЕ/г (см ³))
733	ГОСТ Р 54755	Пищевые продукты	10 10.8 10.9	0201-0204 0206 0401-0408	Бактерии рода Pseudomonas	Обнаружена / не обнаружена (0-1100)КОЕ/г (см ²)
734	О ветеринарно-санитарной оценке кормов, обсемененных Pseudomonasaeruginosa, патогенных штаммов бактерий родов Citrobacter, Klebsiella Департамент ветеринарии РФ № 13-7-11/115 12.02.1998 г	Корма, объекты внешней среды	10.9 01.19.1 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290	2308 2309	Ps. aeruginosa	Обнаружена / не обнаружена
735	ГОСТ 23453	Сырое молоко	01.41.20.110 01.49.22.190 01.45.2	0401	Соматические клетки	(1·10 ⁻¹ ·10 ⁶) соматических клеток/ (см ³)
736	О ветеринарно-санитарной оценке кормов, обсемененных Pseudomonasaeruginosa, патогенных штаммов бактерий родов Citrobacter, Klebsiella	Корма, объекты внешней среды	10.9 01.19.1 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120	2308 2309	Citrobacter	Обнаружен / не обнаружен

1	2	3	4	5	6	7
	Департамент ветеринарии РФ № 13-7-11/115 12.02.1998 г		10.91.10.290			
737	О ветеринарно-санитарной оценке кормов, обсемененных <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , патогенных штаммов бактерий родов <i>Stigobacter</i> , <i>Klebsiella</i> Департамент ветеринарии РФ № 13-7-11/115 12.02.1998 г	Корма, объекты внешней среды	10.9 01.19.1 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290	2308 2309	<i>Klebsiella</i>	Обнаружена / не обнаружена
738	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы. утв. Зам.нач.Г.л.управл.вет.Госагроп рома СССР от 16.07.1987	Корма	10.9 01.19.1 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290	2308 2309	Пастерелла	Обнаружена / не обнаружена
739	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки. утв. Зам.нач.Г.л.управл.ветеринарии 21.03.1986	Корма	10.9 01.19.1 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290	2308 2309	Энтерококк	Обнаружено / не обнаружено
740	МУК 4.2.1018-01, п 8.1, МУК 4.2.1018-01, п 8.2, Изменениями 1 МУК 4.2.2794 МУК 4.2.1018-01, п.8.3, МУК 4.2.1018-01,8.4, Изменениями 1 МУК 4.2.2794	Питьевая вода	36.00.11	-	ОМЧ	(1·10 ⁻¹ ·10 ⁶) КОЕ/г (см ³) Обнаружены / не обнаружены
741	Рекомендации по санитарно- бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору. утв.19.07.1988 г. № 432-3	Питьевая вода Питьевая вода Питьевая вода Питьевая вода Смывы с молочного оборудования, инвентаря инкубационно- птицеводческих станций, производственных цехов мясокомбинатов, военных предприятий, инвентаря кормоухожь	36.00.11 36.00.11 36.00.11 36.00.11 -	- - - - -	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Споры сульфитредуцирующих клостридий. ОМЧ Коли-титр Кишечная палочка/ <i>Escherichiacoli</i>	Обнаружены / не обнаружены Обнаружены / не обнаружены (1·10 до 9·10 ⁶) (кМТ КОЕ /м(о)/ (см ³) - Обнаружены / не обнаружены
742	Методические указания по контролю качества дезинфекции объектов, подлежащих ветеринарному надзору от 16.05.1988	Смывы с оборудования и инструментов	-	-	Качество дезинфекции/ <i>Escherichiacoli</i>	Обнаружена/ не обнаружена
743	ГОСТ Р 51426	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	10.91.10.180 10.91.10.181 10.91.10.182	2301-2304, 2308, 2309 0201-0204	Пробоподготовка (приготовление разведений) Бацитрацин	- Обнаружен/ не обнаружен
744	МУК 4.2.026-95.	Пищевые продукты,				

1	2	3	4	5	6	7
		продовольственное сырье, БАДы, пищевые продукты функциональные, продукция общественного питания, корма (все виды)	10.91.10.183 10.91.10.184 10.91.10.185 10.91.10.186 10.91.10.187 10.91.10.188 10.91.10.189 10.9 10 10.8 10.85 10.5 10.51.5 10.11 10.11.39 10.13 10.9 10.91.10.180	0206 0207 0401-0408 2308 2009		
745	МУК 3.2.988-00	Продукция рыбная пищевая товарная. Ракообразные, моллюски. Икра. Молоки. Изделия кулинарные	03.1 03.11.3 03.11.4 03.21.50.110 03.22.40.110	0301 - 0308 1604	Гельминты (в живом виде), паразитические рачки, паразитические простейшие	обнаружены/ не обнаружены
746	ГОСТ 30364.2	Продукты яичные	10.74.21 10.47.22	0407-0408	КМАФАнМ БГКП (колиформных бактерий) Бактерии рода Proteus; Бактерии рода Salmonella; Staphylococcus aureus;	1×10 ⁴ - 1×10 ⁹ КОЕ/г (см ³) обнаружены/ не обнаружены обнаружены/ не обнаружены не обнаружены
747	ГОСТ Р 51448	Мясо и мясные продукты	10.11 10.11.2 10.11.39 10.13.14	0201-0204 0206 1602	Пробоподготовка	-
	ГОСТ 9225 п. 4.1	Молоко и молочные продукты	01.41.20 01.45.2 01.49.22	0401-0406	Редуктазная проба с метиленовым голубым	3×10 ⁵ - 2×10 ⁷ КОЕ/г (см ³)
	п. 4.5 п. 4.2		10.51 10.52		Редуктазная проба с резазурином	3×10 ⁵ - 2×10 ⁷ КОЕ/г (см ³)
	п. 4.6 п. 4.7		10.51.40		КМАФАнМ	1×10 ¹ - 1×10 ⁹ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружены/ не обнаружены
	п.4.8				Промышленная стерильность	обнаружены/ не обнаружены
748	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	0207	Пробоподготовка	-
749	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко и молочные продукты	01.41.20 01.45.2 01.49.22 10.51 10.52 10.51.40	0401-0406	Руководство по отбору проб	-
750	ГОСТ 26809	Молоко и молочные продукты			Пробоподготовка	-
751	ГОСТ 13928	Молоко и сливки заготавливаемые				-
752	ГОСТ Р 53430	Молоко и продукты переработки молока		0401-0406	КМАФАМ	$1 \times 10^1 - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ³)
753	ГОСТ 31942 (ИСО 19458:2006)	Вода			Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены/Не обнаружены
754	ГОСТ 31862	Вода питьевая			Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружены/Не обнаружены
755	ГОСТ Р 50396.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	0207	Микроорганизмы порчи	Обнаружены/Не обнаружены
756	ГОСТ 26668	Продукты пищевые и вкусовые			Отбор проб	-
757	ГОСТ 31904	Продукты пищевые			Отбор проб	-
					Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	-
					Методы отбора проб для микробиологических анализов	-
					Методы отбора проб для микробиологических испытаний	-
			10.11 10.12 10.13 10.20. 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72			

1	2	3	4	5	6	7
758	ГОСТ 7702.2.1	Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды.	10.73	0207	КМАФАнМ	(1·10 ⁻¹ ·10 ⁹) КОЕ/г (см ²)
759	ГОСТ 32751	Изделия кондитерские	10.71 10.72		Методы отбора проб для микробиологических анализов	-
760	ГОСТ Р 51278	Зерновые, бобовые и продукты их переработки	01.11 01.12	1001-1008 0708-070890 0713	Бактерии, дрожжевые и плесневые грибы	Обнаружены / не обнаружены
761	ГОСТ ISO 21527-2	Пищевые продукты и корма для животных	10.11 10.12 10.13 10.20. 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.8 10.85 10.5 10.51.5 10.11 10.11.39 10.13 10.9 10.91.10.180	0201-0204 0206 0207 0401-0408 2308 2009	Дрожжи, плесневые грибы	(1·10 ⁻¹ ·10 ⁹) КОЕ/г (см ²)
762	МУК 4.2.762-99 п. 4.1 п. 4.2 п. 4.3 п. 4.4 п. 4.5	Кондитерские изделия с кремом	10.7 10.71 10.72	1704 1905	КМАФАнМ Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) Бактерии рода Salmonella Коагулоположительные стафилококки (Staphylococcus aureus) Дрожжи и плесневые грибов	(1·10 ⁻¹ ·10 ⁹) КОЕ/г (см ²) Обнаружены/Не обнаружены Обнаружены/Не обнаружены Обнаружены/Не обнаружены Обнаружены/Не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
763	ГОСТ Р ИСО 21871	Пищевые продукты и корма для животных	10.11 10.12 10.13 10.20. 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.8 10.85 10.5 10.51.5 10.11 10.11.39 10.13 10.9 10.91.10.180	0201-0204 0206 0207 0401-0408 2308 2009	Bacillus cereus	1·10 ⁻¹ ·10 ⁷ КОЕ/г (см ³) Обнаружены/Не обнаружены
764	ГОСТ Р 51331 п. 7.18	Йогурты	10.51.52	0403	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	обнаружено/не обнаружено
765	ГОСТ Р 52687 п. 8.18	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум		0403	Streptococcus thermophilus Бифидобактерии	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
766	ГОСТ Р 52815	Продукты пищевые	10.11 10.12 10.13 10.20. 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.81-10.86 10.89	0301-0308 0401-0406 0701-0713 0801-0813 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1201-1202 120400 120600 1207 1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605 1701-1704 1806 1902 1904-1905 2001- 200600 2007-2009 210500	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружено/не обнаружено 1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²)
767	ГОСТ 32149	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12 10.89.12.111 10.89.12.130 10.89.12.140	0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) Бактерии рода <i>Salmonella</i> ; Бактерии рода <i>Proteus</i> ; Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i>	1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
768	ГОСТ ISO 29185	Пищевые продукты и корма для животных	10.11 10.12 10.13 10.20. 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.81-10.86 10.89	0201-0204 0206 0207 0401-0408 2308 2009	Сульфитредуцирующие бактерии, растущие в анаэробных условиях	1·10 ⁻¹ ·10 ⁹ КОЕ/г (см ²)

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

769	ГОСТ 10444.9	Продукты пищевые	10.73	0201-0204 0206 0207 0401-0408 2308 2009	Clostridiumperfringens	Обнаружено/не обнаружено
			10.8			
770	ГОСТ 30726		10.85	0201-0204 0206 0207 0401-0408 2308 2009	Бактерии вида Escherichiacoli	Обнаружены/ Не обнаружены (0≤1100) КОЕ/г(см ³)
			10.5			
			10.51.5			
			10.11			
			10.11.39			
			10.13			
			10.9			
			10.91.10.180			
			10.11			
			10.12			
			10.13			
			10.20.			
			10.31			
			10.32			
			10.39			
10.42						
10.51.						
10.52						
10.61						
10.62						
10.71						
10.72						
10.73						
10.81-10.86						
10.89						
771	ГОСТ Р 52830	Пищевые продукты и корма для животных	10.11	0201-0204 0206 0207 0401-0408 2308 2009	Презумптивные бактерии Escherichiacoli	Обнаружены/ Не обнаружены (0≤1100) КОЕ/г(см ³)
			10.12			
			10.13			
			10.20.			
			10.31			
			10.32			
			10.39			
			10.42			
			10.51.			
			10.52			
			10.61			
			10.62			
			10.71			
			10.72			
			10.73			
10.8						
10.85						
10.5						
10.51.5						
10.11						
10.11.39						

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

772	ГОСТ Р 50454 п.1-7; 8.1-8.4; 9.1, приложение	Мясо и мясные продукты	10.13 10.9 10.91,10.180 10.11.1 10.11.3 10.11.5 10.12.1 10.12.4 10.13.1 01.47.21 01.47.22 10.85 10.89	0201-0210	Escherichiacoli	Обнаружены/ Не обнаружены
773	ГОСТ Р 54005	Продукты пищевые, корма	10.11 10.12 10.13 10.20. 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51. 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.81-10.86 10.89	0201-0210 0301-0308 0401-0406 0701-0713 0801-0813 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1201-1202 120400 120600 1207 1501-1502 1507-1509 1511-1513 1516-1517 160100 1602-1605 1701-1704 1806 1902 1904-1905 2001- 200600 2007-2009 210500 2203-2209 2301-2309 0490	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружены/ Не обнаружены ($1 \times 10^1 - 1 \times 10^6$ КОЕ/г (см ³))

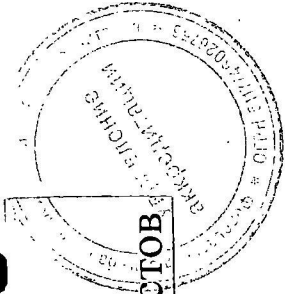
1	2	3	4	5	6	7
774	ГОСТ 33163	Соковая продукция	10.32 10.39	040721 2009	Бактерии рода <i>Alicyclobacillus</i>	Обнаружены/Не обнаружены
775	ГОСТ Р 54378	Санитарно-паразитологические исследования рыбы, нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся), а также продуктов их переработки	03.1 03.2 10.20.1 10.20.2 10.20.3 10.20.4 10.89.1 10.85.1	0301-0307	Жизнеспособность личинок гельминтов	Обнаружены/Не обнаружены
776	МУК 4.2.3016-12	Плодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция	10.31 10.32 10.31.1 10.39.2	0701-0714 0801-0814	Яйца гельминтов, личинок и цист (ооцист) кишечных патогенных простейших	Обнаружены/Не обнаружены
777	ГОСТ 25311	Корма, комбикорма, кормовые добавки, мука кормовая животного происхождения	10.9 01.19.1 10.91.10.180 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.290	2301-2309	ОМЧ Сальмонеллы Энтеропатогенные типы кишечной палочки Токсинообразующие анаэробы Протей	$1 \times 10^{-1} - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ³) Обнаружено/ Не обнаружено
778	Правила бактериологического исследования кормов, утв. ГУВ МСХ СССР, изд. «Колос» 1976 г. с изменениями и дополнениями МУ № 2657-82	Санитарно-бактериологический контроль: помещения производственных, общественного питания - смывы с рук, спец. одежды, оборудования, инвентаря, инструментов;			ОМЧ БГКП (колиформы) Микроорганизмы рода <i>Staphylococcus</i> Бактерии рода <i>Salmonella</i> Бактерии рода <i>Proteus</i>	$1 \times 10^{-1} - 1 \times 10^9$ КОЕ/г (см ³) Обнаружены/ Не обнаружены/ Обнаружены/ Не обнаружены/ Обнаружены/ Не обнаружены/ Обнаружены/ Не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Антибиотики						
780	МР 4-18/1890 -91	Мясо, в т.ч. мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты, в т.ч. птицы. Субпродукты, в т.ч. птичий, продукты их содержания. Продукты переработки мясного сырья, мяса птицы, субпродуктов, в т.ч. птичьих. Яйца, яйцепродукты, продукты переработки яиц, продукты содержащие яйца. Рыба садкового содержания	0201-0210 0301-0308 04072 0490	Левомецетин Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	Обнаружено/ Не обнаружено	
781	МУК 4.2.026-95					
782	ГОСТ Р 53912					
783	ГОСТ 31903					
784	ГОСТ 31502п 1,2, 3,4,5, 5.3.3.6	Молоко и продукты переработки молока	0401-0406	Тетрациклиновой группы	Обнаружено/ Не обнаружено	
785	ГОСТ Р 53774					
786	ГОСТ 32219 п1,2,3,10,4,5, 5.4.16 табл.1	Молоко и продукты переработки молока.	0401-0406	Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин Бацитрацин	Обнаружено/ Не обнаружено	
787	ГОСТ Р 55481					
788	МУК 4.2.026-95					
789	МУ 3049-84					
790	ГОСТ 32219	Молоко и продукты переработки молока.	0401-0406	Левомецетин	Обнаружено/ Не обнаружено	0,03-0,06 мг/л
791	ГОСТ Р 53774					
		Молоко и продукты переработки молока.	0401-0406	Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин Левомецетин	Обнаружено/ Не обнаружено	0,08-0,12 мг/л 0,15-0,2 мг/л 0,02-0,03 мг/л
		Молоко и продукты переработки молока.	0401-0406	Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин Сульфаниламиды	Обнаружено/ Не обнаружено	менее 0,00015 мг/кг менее 0,001 мг/кг менее 0,1 мг/кг менее 0,002 мг/кг менее 0,1 мг/кг
792	ГОСТ Р 52173					
793	ГОСТ Р 53214					

Прошито,
пронумеровано

86 (всички страници) ЛИСТОВ



Екстракт по акредитацията А.В. Еуенко

Технически доклад изготвен от Д.В. Аббасулова

Техников Д.М.