

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

подпись инициалы, фамилия

22 06 18

Приложение к аттестату аккредитации

№ РОСС.RU.0001.22ПК41

расширение от «___» 201__ г.

на 24 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Испытательная лаборатория пищевой продукции и продовольственного сырья Акционерного общества «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» (ИЛ АО «Департамент продовольствия»)

Республика Татарстан, город Казань, улица Тульская, дом 56, помещение 1021.

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе документы, устанавливающие правила и методы отбора (проб)	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. 7 п. 8.2 п. 5.2 п. 8.6 п. 8.7 п. 8.9 п. 8.10 п. 8.11	Хлебобулочные, макаронные, бараночные и сухарные изделия: хлеб, булочки, макаронные изделия, дрожжи хлебопекарные, дрожжи прессованные, дрожжи сушеные, хлебные палочки, соломка, су-	10	-	Правила приемки. Отбор проб Органолептические показатели. Масса нетто Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг. Количество лома, горбушек, сухарей меньшего размера. Набухаемость Влажность	- - - (0,1-5000) г (0,01-99,9) % (0,01-99,9) % (0,1-6,0) минут (0,5-61,0) %

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ Р 54731 п. 6.1	хари панировочные, концентраты пищевые, хрустящие хлебцы	10	-	Отбор проб	-
	п.6.2				Внешний вид и цвет	-
	п.6.3				Запах и вкус	-
	п.6.4				Массовая доля сухого вещества дрожжей	(0,1-80,0) %
	п.6.5				Массовая доля сухого вещества дрожжей методом Чижовой	(0,1-80,0) %
	п.6.6				Массовая доля сухого вещества дрожжей ускоренным методом	(0,1-80,0) %
	п.6.7				Определение подъемной силы	(20-70) минут
	п.6.8				Кислотность	(0,06- 40,0) град
3.	ГОСТ Р 54845 п. 6		10.89	-	Правила приемки.	-
	п. 7.1				Отбор проб.	-
	п. 4.1				Органолептические показатели.	-
	п. 7.4				Массовая доля влаги арбитражным методом	(0,0-40,0) %
	п. 7.6				Подъемная сила дрожжей	(20-70) минут
	п. 7.5				Массовая доля влаги ускоренным методом	(0,0-40,0) %
4.	ГОСТ 686 п.2.1		10.71	1905	Правила приемки.	-
	п.3.1				Отбор проб.	-
	п.1.4				Органолептические показатели.	-
	п.3.4				Размеры сухаря по корке	(0,1-20,0) см
	п.3.5				Определение количества лома и горбушек	(0,001-8,0) %
	п.3.7				Кислотность	(0,06-40,0) град
	п.3.8				Намокаемость	Соответствует/ не соответствует
5.	ГОСТ 15113.0		10.84.1	2103	Отбор проб.	-
6.	ГОСТ 27668		10.71	1905	Отбор проб.	-
7.	ГОСТ 31749 п.6		10.73	-	Правила приемки.	-
	п.7	Отбор проб.			-	
	п.5.2, 8.1	Органолептические показатели.			-	
8.	ГОСТ 31752 п 6		10.71	-	Отбор проб.	-
9.	ГОСТ 31807 п7,8		10.71	-	Отбор проб.	-
10.	ГОСТ 31808 п 6		10.73	-	Правила приемки.	-
	п 6,7	Отбор проб.			-	

1	2	3	4	5	6	7
	п 5.2.2				Органолептические показатели.	-
11.	ГОСТ 7128 п. 1.2		10.71	-	Органолептические показатели.	-
	п 3.10				Набухаемость	(0-20) минут
	п 3.6				Влажность	(5,0-61,0) %
12.	ГОСТ 31964 п 5		10.73	-	Отбор проб	-
	п 7.3				Массовая доля влаги (Влажность)	(0,2-26,0) %
	п 7.1, 7.2				Органолептические показатели	-
	п 7.4				Кислотность	(0,06-20,0) град.
	п 7.5				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты на сухую массу	(0,005-0,40) %
	п 7.7				Сохранность формы макаронных изделий	(0-100) %
	п 7.8				Масса сухого вещества, перешедшее в варочную воду	(0,2-18,0) %
	п 7.9				Содержание металломагнитной примеси	(0,0002-6,0) мг/кг
	п 7.10				Зараженность и загрязненность вредителями	Наличие/отсутствие
	п 7.11				Содержание белка	(10,0-20,0) %
	п 7.6				Массовая доля общей золы (зольность)	(1,1-2,4) %
13.	ГОСТ 32124 п. 8.1		10.72	-	Отбор проб.	-
	п 5.2.1				Органолептические показатели.	-
	п 8.7.8				Коэффициент набухаемости	(1-10,0)
14.	Инструкция по предотвращению картофельной болезни хлеба. М.1994		10.71	-	Признаки болезней и плесени (для хлебобулочных изделий)	Обнаружено/ не обнаружено
15.	ГОСТ 8494 п. 3.1		10.71	1905	Отбор проб	-
	п. 3.4				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, хрупкость	-
	п. 3.6				Определение количества сухарей -лома, горбушек, сухарей уменьшенного размера	(0,001-16,0) %

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.7 п. 3.11				Влажность	(0,5-24,0) %
					Набухаемость	Соответствует/ не соответствует
16.	ГОСТ 27558		1061	1101 2302	Органолептические показатели: цвет, вкус, запах, хруст	-
17.	ГОСТ 27560			1101 2302	Крупность помола	(0,0001-16,0) %
18.	ГОСТ 24557		10.71	-	Массовая доля начинки	(0,1-60,0) %
19.	ГОСТ 20239 п. 1 п. 3.1.2, 3.2.		10.71	1101 1103	Отбор проб Металломагнитная примесь	- (0,0001-6,0) %
20.	ГОСТ 15113.1 п.3 п.4 п.5 п.6 п.7		10.71	2103 2106	Масса нетто Объемная масса воздушных зерен Массовая доля отдельных компонентов Массовая доля продукта, не соответствующая требованиям нормативной документации Крупность помола	(0,1-5000) г (0,1-1,0) дм ³ (0-100) % (0-100) % (0-100) %
21.	ГОСТ 15113.2 п.2 п.3 п.4 п.5		10.71	2103 2106	Массовая доля минеральных примесей Массовая доля посторонних примесей Массовая доля металлических примесей Зараженность вредителями хлебных запасов	(0,0001-0,02) % наличие/отсутствие (0,0001-0,0006) % наличие/отсутствие
22.	ГОСТ 10846		10.61.3	11	Содержание белка	(10,- 20,0) %
23.	ГОСТ 7698 п.2.1 п.2.2 п.2.4 п.2.5 п.2.6 п.2.7 п.2.12	Продукция сахарной промышленности, в том числе крахмал и крахмалосодержащие продукты.	10.62	1108	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах Массовая доля влаги Массовая доля общей золы Массовая доля золы, не растворимой в 10 % растворе соляной кислоты Кислотность Цветная реакция с йодом	- - (0,01-84) % (0,01-1,6) % (0,0006-2,0) % (0,06 - 40,0) см ³ соответствует/не соответствует
24.	ГОСТ 31896 п.7.1 п.7.1		10.81	-	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, чистота раствора, сыпучесть	- -

1	2	3	4	5	6	7		
	п 7.3				Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-75,0) %		
	п.7.7 п.7.8				Массовая доля золы	(0,0001-1,00) %		
					pH	(6,5-8,0) pH		
25.	ГОСТ 12572		10.81	1701	Органолептические показатели: внешний вид, чистота раствора, сыпучесть	-		
26.	ГОСТ Р 54642		10.81	-	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-75,0) %		
27.	ГОСТ 12574 п.7		10.81	-	Массовая доля золы	(0,0001-1,00) %		
28.	ГОСТ 12575 п. 5		10.81	-	Массовая доля сахарозы	(90,0-99,0) %		
					Массовая доля редуцирующих веществ	(0,01-5,0) %		
29.	ГОСТ 31986 и др.	Изделия кондитерские сахаристые, изделия кондитерские мучные, какао - порошок	10.81	-	Отбор проб	-		
30.	ГОСТ 5897 п. 2			1905	Определение органолептических показателей		-	
	п. 3				Размер изделия		(0,1-100,0) см	
	п. 3				Количество изделий в 1 кг.		(1-1000) штук	
	п.4				Масса нетто		(0,01-6) кг.	
	п.5.1, 5.2, 5.4				Массовая доля составных частей		(0,1-99,0) %	
31.	ГОСТ 5898			1905	Кислотность и щелочность		(0,06-45,0) град	
32.	ГОСТ 5902 п.3, 4			1905	Степень измельчения		(0-3,0) %	
33.	ГОСТ 5901 п.2			1905	Массовая доля общей золы		(0,020-0,200) %	
	п.1				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% HCl		(0,020-0,100) %	
	п. 4	Массовая доля металломагнитной примеси			(0,00003-0,00010) %			
34.	ГОСТ Р 54644 п.6.1	Продукция пчеловодства	01.49	-	Отбор проб	-		
				Органолептические показатели		-		
				pH		(2,0-10,0)		
				Свободная кислотность		(5,0-30,0) м-экв/кг		
				Концентрация водородных ионов (pH)		(3,0-12,0) ед. pH		
				Органолептические показатели: цвет		-		
				Массовая доля золы		(0,002-0,9) %		
				Массовая доля воды		(13,0 – 25,0) %		
				Массовая доля редуцирующих сахаров		(70,0-96,0) %		
				Массовая доля сахарозы		(1,0-26,0) %		
35.	ГОСТ 31766 п.6.3	Продукты переработки зерна (мука,	10.81	10, 1104	Отбор проб	-		
	п.6.4				Диастазное число		(3 – 40) ед. Готе	
	п.6.5				Массовая доля нерастворимых в воде примесей		(0 – 0,500) %	
36.	ГОСТ 31774							
37.	ГОСТ 32167 п 6							
38.	ГОСТ Р 54386 п.7							
	п.10							
39.	ГОСТ Р 54386 п.7							
40.	ГОСТ 13586.6 п.1.2							
41.	ГОСТ 31986							

1	2	3	4	5	6	7
		крупя, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности)			запах, вкус, цвет, хруст	
42.	ГОСТ 27839 п.9.4			1101	Качество сырой клейковины	(0,0-30,0) см/ (0-150) ед. ИДК
43.	ГОСТ 31491 п.7.6		10.61	-	Качество сырой клейковины	(0,0-30,0) см/ (0-150) ед. ИДК
	п.7.6				Массовая доля сырой клейковины	(10,0-50,0) %
44.	ГОСТ 31749 п. 8.14.3		10.73	-	Качество сырой клейковины	(0,0-30,0) см/ (0-150) ед. ИДК
45.	ГОСТ 28797			1101	Содержание сухой клейковины	(0,0-30,0) %
46.	ГОСТ 28796			1101	Содержание сырой клейковины	(10,0-50,0) %
47.	ГОСТ Р 51411		01.11	-	Зольность	(0,01-5,00) %
48.	ГОСТ 26312.3			1103	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/ не обнаружено
49.	ГОСТ 27559			1101	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружено/ не обнаружено
50.	ГОСТ 27560			1101	Крупность	(10,0-97,0) %
51.	ГОСТ 26312.4 п.3.3			1103	Крупность (или номер)	(10,0-97,0) %
	п. 3.4				Примеси (сорная, цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, пожелтевшие, меловые, красные и с красными полосками и глютинозные ядра риса)	(0,01-100,0) %
	п. 3.5				Вредная примесь	(0,01-100,0) %
	п. 3.6				Минеральная примесь	(0,01-10,0) %
	п. 3.7				Недодир	(0,01-10,0) %
	п. 3.8				Доброкачественное ядро	(0,01-10,0) %
52.	ГОСТ 10846			11	Содержание белка	(1,0-30,0) %
53.	Инструкция по предотвращению «картофельной болезни хлеба», М.-1994 г.		10.71	-	Наличие болезней и плесеней	Обнаружено/не обнаружено
54.	ГОСТ 31413 п.5		Продукция рыбная пищевая товарная (без рыбных консервов), полуфабрикаты из рыбы и	03.21	-	Отбор проб
	п.4.2	Массовая доля воды				(0,01-90,0) %
	п.4.2	Массовая доля снега, льда				(0,01-90,0) %
	п.4.2	Массовая доля посторонних примесей				(0,01-90,0) %
	п.4.2	Масса нетто				(0-6000) г

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.2.1	кулинарные изделия. Улов рыбы			Минеральные, металлические, посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
55.	ГОСТ 31339 п. 4.3.1.2, 4.3.1.3 п. 4.3.1.2 п. 4.3.1.2а п. 5	(без китов, морского зверя, морепродуктов, ракообразных). Нерыбные объекты промысла	03.21	0305	Масса нетто	(0-6000) г
		(моллюски, ракообразные, водоросли морские, и продукты их переработки). Икра. Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих			Массовая доля снега	(0-30) %
					Массовая доля глазури	(0-30) %
					Отбор проб	-
56.	ГОСТ 31412 п.6.1		03.21	-	Органолептические показатели (внешний вид, цвет и наличие плесени)	-
	п. 6.2				Наличие посторонних примесей	Обнаружено/не обнаружено
	п. 6.3				Консистенция	-
	п. 6.4				Запах	-
	п. 6.5				Вкус	-
	п. 7.1				Температура	[(-30) -150] °С
	п. 7.2				Длина, размер	(5,0-100,0) см
	п. 7.4				Активная кислотность (рН)	(0,0-14,0) рН
57.	ГОСТ Р 51497 п.5.3 п. 5.2		03.1	-	Длина, размер	(5,0-100,0) см
					Масса рыбы	(0,05-6,0) кг
58.	ГОСТ 7631 п.7.1 п.7.2 п.7.2		03.1	0305	Температура	[(-30) -150] °С
					Длина, размер	(5,0-100,0) см
					Масса рыбы	(0,05-6,0) кг
59.	ГОСТ 26185 п.3.2 п.3.3 п. 3.4 п. 3.5, 3.6, 3.7 п. 5.3 п.3.14		03.21	-	Массовая доля влаги	(0,10-80,0) %
					Массовая доля золы	(0-6,0)%
					Содержание белка, общего азота	(0,1-25,0)%
					Минеральные, металлические, посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
					Массовая доля поваренной соли	(0,5-40,0) %
					Массовая доля йода	(10-300,0 *10 ⁻⁶)%
60.	ГОСТ Р 50846 п.5.		03.1	-	Массовая доля аммиака в рыбе	(0,2-14,0) %
61.	ГОСТ 15113.9 п. 3, 6			21	Массовая доля жира	(1,0-40,0) %
62.	ГОСТ 7636 п. 8.9.1 п. 7.9 п. 7.12 п. 11.8			0305	Содержание белка, общего азота	(0,1-25,0)%
					Кислотное число	(1-6) мг КОН/ г
					Перекисное число	(1-15) % йода
					Минеральные, металлические, посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7		
63.	ГОСТ 28972			16	Активная кислотность (рН)	(0,0-14,0) рН		
64.	ГОСТ 31339	Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла.	10.20.25	1604,1605	Отбор проб	-		
65.	ГОСТ 8756.1 п.2 п.3				16	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус)	-	
						Масса нетто	(0,001-6) кг.	
66.	ГОСТ 26829 п.2, 5				1604,1605	Массовая доля жира	(1,0-40,0) %	
67.	ГОСТ 1721 п. 2.3, 3.1 п. 3.2	Флодовоовощная продукция, продукция переработки плодов, овощей и фруктов (в том числе сушеная и консервированная), в том числе соки, морсы, нектары, напитки, пюре.	01.13	-	Отбор проб	-		
					Органолептические показатели внешний : вид, масса нетто, цвет, осадок, форма, объем, развариваемость (у сушеных овощей), вкус, запах, размер,консистенция плотность, механические повреждения, содержание сахаров, степень зрелости, повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями	-		
68.	ГОСТ 33884 п.7		01.13	-	Отбор проб	-		
69.	ГОСТ Р 55323	Свежие овощи, картофель, бахчевые культуры, фрукты, грибы и орехи (кроме семенного и посадочного материала).	10.85	-	Органолептические показатели внешний : вид, масса нетто, цвет, осадок, форма, объем, развариваемость (у сушеных овощей), вкус, запах, размер, консистенция плотность, механические повреждения, содержание сахаров, степень зрелости, повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями	-		
70.	ГОСТ 1750 п. 2.7 п. 2.4 п. 2.6 п. 2.8 п.2.5 п.2.5				10.39.2	08.13	Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, консистенция	-
							Массовая доля компонентов	(10-70) %
		Количество плодов в 1 кг.	(1-1000) шт.					
		Массовая доля дефектных плодов	(0,01-90) %					
		Массовая доля минеральных примесей	(0,01-90) %					
	Металлические примеси	Обнаружено/ не обнаружено						
	Зараженность вредителями	Обнаружено/ не обнаружено.						
71.	ГОСТ 28741		10.3	-	Органолептические показатели внешний : вид, масса нетто, цвет, осадок, форма, объем, развариваемость (у сушеных овощей), вкус, запах, размер,консистенция плотность, механические повреждения, содержание сахаров, степень	-		

1	2	3	4	5	6	7
					зрелости, повреждения сельско-хозяйственными вредителями и болезнями	
72.	ГОСТ 31986		10.85	-	Органолептические показатели внешний : вид, масса нетто, цвет, осадок, форма, объем, развариваемость (у сушеных овощей), вкус, запах, размер, консистенция плотность, механические повреждения, содержание сахаров, степень зрелости, повреждения сельско-хозяйственными вредителями и болезнями	-
73.	ГОСТ Р 53036 п. 4.1, 4.3- 4.7		01.13	-	Загрязненность, наличие земли и примесей, содержание зеленой массы, увядших корнеплодов, с сильными механическими повреждениями, цветущих корнеплодов, кол-во плодов в 1 кг., массовая доля дефектных плодов и примесей, мумифицированные корнеплоды, загнившие плоды	(0-100) %
74.	ГОСТ 13340.2 п. 4, п.3			0712, 20	Зараженность вредителями Металломагнитные примеси	Обнаружено/ не обнаружено. (0-10) мг/кг
75.	ГОСТ Р 51436		10.3	-	Общая щелочность золы	(0,01-2,0) %
76.	ГОСТ Р 51434		10.3	-	Титруемая кислотность	(0,5-2,0) %
77.	ГОСТ 33946		10.3	-	Массовая доля золы	(1,0-15,0) %
78.	ГОСТ 27198		01.21	-	Углеводы (сахара, сахароза, редуцирующие вещества)	(1,0-20,0) %
79.	ГОСТ Р 51433		10.3	-	Растворимые сухие вещества	(0,0-90,0) %
80.	ГОСТ 29030			20	Растворимые сухие вещества	(0,0-90,0) %
81.	ГОСТ Р 51430		10.3	-	Общий фосфор	(50,0-300,0) мг/кг
82.	ГОСТ 26188			20	pH	(5,0-35,0)
83.	ГОСТ 51438		10.3	-	Азот по Кьельдалю	(300,0-2000,0) мг/кг
84.	MP 2655-82 МЗ СССР		01.1, 01.2	-	Нитраты	(9,1-30900,0) мг/кг
85.	МУ 5161-89 МЗ СССР		01.1, 01.2	-	Нитраты	(9,1-30900,0) мг/кг
86.	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая, минеральная, расфасованная в емкости (бутилированная вода); централизованного и нецентрализованного	36.00	-	Отбор проб	-
87.	ПНДФ 14.1:2: 4.213		36.00	-	Мутность	(1,0-100,0) ЕМ/дм ³
88.	ГОСТ 31868 п.5 ПНДФ 14.1:2: 4.207		36.00	-	Цветность	(1,0-70,0) град
89.	ПНДФ 14.1.2.3.4.121		36.00	-	Водородный показатель	(1,0-14,0) ед. pH
90.	ГОСТ Р 55684		36.00	-	Перманганатная окисляемость	(0,0-100,0) мгО/дм ³
91.	ГОСТ 31957 п.5		36.00	-	Массовая доля карбонатов	(6,0-6000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	п.5	систем водоснабжения, очищенная (в том числе из кулеров, автоматов розлива), природная, вода поверхностных вод, пищевой лед			Массовая доля гидрокарбонатов	(6,1-6100,0) мг/дм ³
92.	ГОСТ 23268.0		36.00	-	Отбор проб	-
93.	ГОСТ 31762 п.4.1 п.4.2 п.4.3 п.4.6, 4.7, 4.8 п.4.13 п.4.18 п.4.2.1	Пищевая масложировая продукция	10.84	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
					Органолептические показатели: цвет, консистенция, вкус внешний вид, запах	-
					Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %
					Массовая доля жира	(5,0 – 95,0) %
					Кислотность (Кислотность, в пересчете на уксусную кислоту)	(0,05 -10,0) %
					Массовая доля белковых веществ	(0,1-10,0) %
					Концентрация водородных ионов(pH)	(0-14) ед. pH
94.	ГОСТ 8285 п. 2.1 п. 2.2 п. 2.3 п. 2.5 п. 2.4.3 п. 2.4.2		1501- 1506		Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция, масса нетто, объем, наличие посторонних примесей	-
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1-10,0) %
					Массовая доля свободных жирных кислот	(0,1-20,0) %
					Кислотное число	(1,0-20,0) мг КОН/г
					Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль O ₂ /кг
95.	ГОСТ 32189 п.5.1 п.5.2 п.5.4-5.9 п.5.10 п.5.11, 5.12, п.5.14 п.5.20, 5.21 п.5.30		10.41	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
					Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция	-
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,5-95,0) %
					Кислотность продукта	(0,5-3,0) °К
					Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
					Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,1 - 1,5) %
					pH	(1-14) ед. pH
96.	ГОСТ 32190		10.41	-	Отбор проб	-
97.	ГОСТ 1129		10.41	-	Органолептические	-

1	2	3	4	5	6	7	
					показатели: внешний вид, запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция, масса нетто, объем, наличие посторонних примесей		
98.	ГОСТ Р 50456		10.4	-	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10-95,00) %	
99.	ГОСТ 31753 п.4		10.41	-	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	(2,0-230,0) мг/кг	
100.	ГОСТ Р 50457 п.4		10.4	-	Кислотное число	(1,0-20,0) мг КОН/г	
101.	ГОСТ Р 51487 п.9.2.2		10.41	-	Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль O ₂ /кг	
102.	ГОСТ Р 54668 п. 5.2	Продукция молочной и маслосыр-дельной промышленности, в том числе для детского питания, продукция детской молочной кухни. Молоко натуральное сырье. Консервированные молочные продукты, молочные продукты сухие.		04	Отбор проб	-	
103.	ГОСТ Р 55063 п. 5 п. 7			0406	Отбор проб	-	
					Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола,маринада	-	
	п. 7.4				Температура	(0 -150) °С	
	п. 7.8				Массовая доля жира	(0,0-100,0) %	
	п. 7.6				Массовая доля влаги	(0,5-99,0) %	
	п. 7.6				Массовая доля сухого вещества	(0,5-99,0) %	
	п. 7.10				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %	
104.	ГОСТ Р 55361 п.5 п.7.2				0405	Отбор проб	-
						Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола,маринада	-
	п. 7.3				Температура	[(-30) -150] °С	
	п.7.4, 7.5				Массовая доля жира	(0,0-100,0) %	
	п.7.6, 7.7				Массовая доля влаги	(0,5-99,0) %	
	п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %	
	п. 7.9, 7.10, 7.11				Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	(0,5-99,0) %	
	п. 7.14, 7.15, 7.16				Кислотность	(2,0-250,0) °Т/ для казеина- см ³ /г	
	п. 7.13				Массовая доля сахарозы	(0,5-50,0) %	
105.	ГОСТ 13928		10.5	-	Отбор проб	-	
106.	ГОСТ 31981 п.7.1			04.03	Отбор проб	-	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.2				Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола,маринада	-
	п. 7.3 п. 7.9				Массовая доля белка	(0,0-30,0) %
					Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	(0,5-99,0) %
107.	ГОСТ 31986		10.5	-	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола,маринада	-
108.	ГОСТ 3622 п. 2.23 п.2.22			0401-0406	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола,маринада Температура	- (0 -150) °С
109.	ГОСТ Р 52253 п.5.1.8			0401-0406	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола,маринада	-
110.	ГОСТ 23651		10.5	-	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола,маринада	-
111.	ГОСТ 31457 п. 7.2, 7.9			2105	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней	-

1	2	3	4	5	6	7	
					поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола, маринада		
112.	ГОСТ 26754			0401	Температура	(0-150) °С	
113.	ГОСТ Р 51457			0406	Массовая доля жира	(0,0-100,0) %	
114.	ГОСТ 30648.1 п.4,5			04	Массовая доля жира	(0,0-100,0) %	
115.	ГОСТ Р 54662		10.5	-	Массовая доля белка	(0,0-30,0) %	
					Массовая доля общего азота	(0,02-55,0) %	
116.	ГОСТ 30648.2 п.4				04	Массовая доля белка	(0,0-30,0) %
117.	ГОСТ 3623 п. 6		10.5	-	Пастеризация:- наличие пероксидазы	Обнаружено/ не обнаружено	
118.	ГОСТ Р 52993				3501	Содержание влаги	(0,5-99,0) %
119.	ГОСТ 30648.3 п.4				04	Массовая доля влаги	(0,5-99,0) %
						Массовая доля сухого вещества	(0,5-99,0) %
120.	ГОСТ Р 54045				0406	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
121.	ГОСТ Р 54761		10.5	-	Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	(0,5-99,0) %	
122.	ГОСТ Р 51468				3501	Кислотность	(2,0-250,0) см ³ /г
123.	ГОСТ Р 54669				04	Кислотность	(2,0-250,0) °Т
124.	ГОСТ 30648.4				04	Кислотность	(2,0-250,0) °Т
125.	ГОСТ 31976				0403	Кислотность	(2,0-250,0) °Т
126.	ГОСТ Р 53951				04	Массовая доля общего азота	(0,02-55,0) %
127.	ГОСТ Р 54756		10.5	-	Массовая доля общего азота	(0,02-55,0) %	
128.	ГОСТ Р 54759 п.7		10.5	-	Массовая доля крахмала	(2,0-100,0) %	
129.	ГОСТ 30305.4				0402	Индекс растворимости	(0,1-1,0) см ³
130.	ГОСТ 30648.6				04	Индекс растворимости	(0,1-1,0) см ³
131.	ГОСТ 26671		Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты), в том числе полуфабрикаты. Консервированная мясная продукция.	10.13	-	Отбор проб	-
132.	ГОСТ Р 51447			10.13	-	Отбор проб	-
133.	ГОСТ Р 51944 п. 3 п.6.11 п.6.11, 6.12			10.12	-	Отбор проб	-
				10.13		Температура	[(-30) -150] °С
						Масса	(0,5-6,0) кг
134.	ГОСТ Р 54349 п. 4.4 п. 4.7			10.12	-	Отбор проб	-
				10.13		Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет	-
135.	ГОСТ Р 54356 п.4.4 п. 4.7			10.13	-	Отбор проб	-
						Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на	-

1	2	3	4	5	6	7
					разрезе колбас, цвет	
136.	ГОСТ 4288 п.2.1 п. 2.3 п.2.2 п.2.6 п. 2.7 п. 2.8, 2.10 п. 2.5		10.13 10.85 10.89	-	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет Масса Кислотность Наличие крахмала/ Массовая доля углеводов, хлеба Массовая доля влаги	- - (0,5-6,0) кг (1,0-14,0) °Т Обнаружено/не обнаружено. (0,0-99,0) %/ (30,0-80,0) %
137.	ГОСТ 8285 п. 2.1 п.2.2 п. 2.3 п. 2.4		10.41	-	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет Массовая доля влаги Перекисное число Кислотное число	- - (30,0-80,0) % (0,0-40,0) ммоль O ₂ /кг жира (0,5-30,0) мг КОН/г
138.	ГОСТ 11293 п.4.1 п. 4.3, 4.8 п.4.2 п. 4.10 п. 4.11 п. 4.16		20.59	-	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет Масса Массовая доля влаги Массовая доля золы Посторонние примеси	- - (0,5-6,0) кг (30,0-80,0) % (0,0-20,0) % обнаружено/не обнаружено
139.	ГОСТ 30363 п.6.1		10.89	-	Отбор проб	-
140.	ГОСТ 31467		10.1	-	Отбор проб	-
141.	ГОСТ 31469 п.3 п.8 п.6 п.14 п.12 п.10		01.47	-	Отбор проб Массовая доля белка, содержания азота Массовая доля сухого вещества рН раствора Массовая доля хлористого натрия Посторонние примеси	- (1,0-60,0) % (30,0-80,0) % (1,0-14,0) (1,0-8,0) % обнаружено/не обнаружено
142.	ГОСТ 31654 п.7.1 п.5.2		01.47	-	Отбор проб Органолептические показатели:	- -

1	2	3	4	5	6	7
					Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет	
143.	ГОСТ 31657 п.6.1, 6.2 п.6.3		10.12	-	Отбор проб	-
			10.13	-	Температура	[(-30) -150] °С
144.	ГОСТ 31720 п.4		10.89	-	Отбор проб	-
145.	ГОСТ 31936 п.7.1, 7.2 п. 7.3		10.1	-	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет	-
146.	ГОСТ Р 53161		10.85 10.89	-	Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет	-
147.	ГОСТ 7269		10.1	-	Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет Свежесть	-
148.	ГОСТ 20235.0 п.2		10.11	-	Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет	-
149.	ГОСТ 31470 п.4		10.1	-	Массовая доля крахмала	(0,0-5,0) %
	п.5				Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет	-
	п.6				Кислотность	(1,0-14,0) °Т
	п.9				Химическая и микроскопическая свежесть мяса	-
	п.8				Перекисное число	(0,0-40,0) ммоль O ₂ /кг жира
					Кислотное число	(0,5-30,0) мг КОН/г
	п.10				Общая кислотность	(1,0-7,0) °Т
	п.11				Активность пероксидазы	соответствует/не соответствует
	п.12				Наличие крахмала/ Массовая доля углеводов, хлеба	Обнаружено/не обнаружено
150.	ГОСТ 31490 п.6.2		10.1	-	Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет	-
	п.6.2.1				Температура	[(-30) -150] °С

1	2	3	4	5	6	7
151.	ГОСТ 8756.18 п.2,4 п.3.3		10.1	-	Состояние внутренней и внешней поверхности металлической тары	-
					Герметичность тары	-
152.	ГОСТ 13534 п. 3.1-3.6		10.1	-	Внешний вид тары	-
153.	ГОСТ 32951 п. 7.12		10.1	-	Температура	[(-30) -150] °С
154.	ГОСТ 8756.1 п.3		10.1	-	Масса	(0,5-6,0) кг
155.	ГОСТ 31466 п.6		10.1	-	Массовая доля костных включений	(0,1-20,0) %
156.	ГОСТ Р 51478		10.1	-	рН раствора	(1,0-14,0)
157.	ГОСТ 8756.1 п.4		10.1	-	Массовая доля составных частей	(0-99) %
158.	ГОСТ 32951 п.7.13		10.1	-	Массовая доля составных частей	(0-99) %
159.	ГОСТ 20235.1 п.1.1, 1.3		10.11	-	Химическая и микроскопическая свежесть мяса	-
160.	ГОСТ 26186 п.3		10.1	-	Массовая доля хлористого натрия	(1,0-8,0) %
161.	ГОСТ 31469 п.12 п.4.5		10.89	-	Массовая доля хлористого натрия	(1,0-8,0) %
					Массовая доля жира	(1,0-70,0) %
162.	МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах, МУ 4237-86		10.85 10.89	-	Массовая доля жира	(1,0-70,0) %
163.	ГОСТ 29301		10.1	-	Массовая доля крахмала	(0,0-5,0) %
164.	ГОСТ 32008		10.1	-	Массовая доля белка, содержания азота	(1,0-60,0) %
165.	ГОСТ Р 50456 п.6		10.4	-	Массовая доля влаги	(30,0-80,0) %
166.	ГОСТ 31930 п.4		10.12 10.13	-	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании	(2,0-80,0) %
167.	ГОСТ 31727		10.1	-	Массовая доля золы	(0,0-20,0) %
168.	ГОСТ 9794 п.3		10.1	-	Общий фосфор	(0,10-1,0) %
169.	ГОСТ Р 54346		10.1	-	Перекисное число	(0,0-40,0) ммоль O ₂ /кг жира
170.	ГОСТ Р 50457 п.4		10.4	-	Кислотное число	(0,5-30,0) мг КОН/г
171.	ГОСТ Р 55480		10.1	-	Кислотное число	(0,5-30,0) мг КОН/г
172.	ГОСТ 25263 п.4.1	Дезинфицирующие средства: хлорамин,	20.20	-	Отбор проб	-
173.	ГОСТ Р 54562 п.7.1 п.7.3 п.7.4	гипохлорит кальция, хлорная известь, перекись водорода и другие дез. средства, в том	20.20	-	Отбор проб	-
					Внешний вид и запах	-
					Содержание активного вещества	(5,0-99,0) %
174.	ГОСТ 11086 п.3.1		20.20	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.2 п.3.5	числе нехлорсо- держащие			Внешний вид и запах	-
					Массовая концентрация щелочи	(5-99,0) г/дм ³
175.	ГОСТ 14193 п. 4.1 п.4.3		20.20	-	Отбор проб	-
					Внешний вид и запах	-
176.	ГОСТ 32385		20.20	-	Отбор проб	-
177.	ГОСТ 25263 п. 4.2		20.20	-	Внешний вид и запах	-
178.	ГОСТ Р 57474 п.4.2, 4.3		20.20	-	Содержание активного вещества	(5,0-99,0) %
179.	ГОСТ 32386		20.20	-	Содержание активного вещества	(5,0-99,0) %
180.	ГОСТ 32386		20.20	-	Содержание активного вещества	(5,0-99,0) %
181.	Инструкции по приме- нению средства		20.20	-	Содержание активного вещества Массовая доля активного кислорода	(5,0-99,0) % (0,3-14,0) %
182.	ГОСТ 32387 Инструкции по приме- нению средства	20.20	-	Массовая доля активного кислорода	(0,3-14,0) %	
183.	Инструкции на средства	20.20	-	Массовая концентрация щелочи	(5-99,0) г/дм ³	
184.	ГОСТ 1936 п.2.3 п.2.5 п.2.6.1	Пищевкусовые ве- щества: чай, кофей- ный напиток, кон- центраты пищевые, пряности, припра- вы, соль		09.02 09.03	Отбор проб Массовая доля влаги, сухого вещества Массовая доля мелочи	- (0,1-0,7) % (0-7,0) %
185.	ГОСТ 28876		10.84	-	Отбор проб	-
186.	ГОСТ 32170 п.3		10.83	-	Отбор проб	-
187.	ГОСТ 13685 п. 1.1, 1.2 п. 2.1		10.84.3	-	Отбор проб	-
					Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, качество упаковки и маркировки, масса нетто, масса нетто отдель- ных компонентов, размера отдельных видов продукта, дефекты внешнего вида, поражен- ность плесенью	-
					Массовая доля тиосульфата натрия	(150,0-400) мкг/г
					Массовая доля магний- иона	(0,005-0,3) %
					Массовая доля кальций- иона	(0,01-0,7) %
					Массовая доля сульфат- иона	(0,1-1,6) %
					Количество йодистого калия	г/тонна
188.	ГОСТ 28875 п.2 п. 3.2, 3.3, 3.4			09 2101	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, качество упаковки и маркировки, масса нетто, масса нетто отдель-	- -

1	2	3	4	5	6	7
					ных компонентов, размера отдельных видов продукта, дефекты внешнего вида, пораженность плесень	
	п. 3.9 п. 3.4				Массовая доля золы	(0-10,0) %
	п. 3.7 п. 3.9				Зараженность вредителями хлебных запасов.	обнаружено/ не обнаружено.
					Массовая доля легковесных зерен	(0-10,0) %
					Массовая доля золы, массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	(0-10,0) %
189.	ГОСТ 24508 п.1.1.4		10.8	-	Органолептические показатели: внешний вид	-
190.	ГОСТ 15113.1 п.3, 5			1901, 21	(форма, цвет), запах, вкус, качество упаковки и	-
191.	ГОСТ Р 50364 п.3.5		10.8	-	маркировки, масса нетто, масса нетто отдельных компонентов, размера отдельных видов	-
192.	ГОСТ 32572		10.83	-	продукта, дефекты внешнего вида, пораженность плесенью	-
193.	ГОСТ 32574 п.4		10.83	-		-
194.	ГОСТ Р 54345		10.84.3	-	Нерастворимый в воде остаток	(0,01-0,9) %
195.	ГОСТ 33769		10.84.3	-	Массовая доля хлор- иона	(58,0-61,0) %
196.	ГОСТ Р 54352		10.84.3	-	Массовая доля магний- иона	(0,005-0,3) %
					Массовая доля кальций- иона	(0,01-0,7) %
197.	ГОСТ Р 54353		10.84.3	-	Массовая доля сульфат- иона	(0,1-1,6) %
198.	ГОСТ ИСО 1572		10.83	-	Массовая доля влаги, сухого вещества	(0,1-0,7) %
199.	ГОСТ Р 54729		10.84.3	-	Массовая доля влаги, сухого вещества	(0,1-0,7) %
200.	ГОСТ 15113.4 п. 2, 3			1901, 21	Массовая доля влаги, сухого вещества	(0,1-0,7) %
201.	ГОСТ 15113.6 п.2, 3			1901, 21	Сахароза	(0,1-99,0) %
202.	ГОСТ Р ИСО 9768		10.83	-	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	(25,0-40,0) %
203.	ГОСТ 15113.5			1901, 21	Кислотность	(0,01-2,0) % (1,0-200,0) мл-экв.
204.	ГОСТ ИСО 928		10.84	-	Массовая доля золы, массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	(0-10,0) %
205.	ГОСТ 15113.8			1901, 21	Массовая доля золы, массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	(0-10,0) %
206.	ГОСТ 15113.2 п. 5 п.2, 3, 4			1901, 21	Зараженность вредителями хлебных запасов.	обнаружено/не обнаружено.
					Примесирастительные, минеральные, металломагнитные	(1*10 ⁻⁴ -3,0) %
207.	ГОСТ ISO 927		10.84	-	Примесирастительные, минеральные, металломагнитные	(1*10 ⁻⁴ -3,0) %

1	2	3	4	5	6	7
208.	ГОСТ 27026	Вода дистиллированная.	20.13.52	-	Массовая концентрация остатка после выпаривания	(1,0-200,0) мг/дм ³
209.	МУК 4.2.1018-01				Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22 °С	(0-20) КОЕ/см ³
210.	МУК 2657-82	Смывы с объектов окружающей среды	-	--	Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
211.	МУК 4.2.2942-11	Смывы с объектов окружающей среды, воздух помещений, изделия медицинского назначения	-	-	Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Staphylococcus aureus в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1*1*10 ⁿ) КОЕ
					Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	(1*1*10 ⁿ) КОЕ
					Контроль стерильности изделий медицинского назначения	стерильно/ не стерильно
212.	МР 2.3.2.2327-08		-	-	Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1*1*10 ⁿ) КОЕ
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
					Плесени, дрожжи	(1-1*10 ⁿ) КОЕ
213.	МУ 2671-83		-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1*1*10 ⁿ) КОЕ
					Staphylococcus aureus в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
214.	МУК 4.2.2884-11		-	-	Listeria monocytogenes X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
215.	СП 4695-88		-	-	Плесени	(1-1*10 ⁿ) КОЕ

1	2	3	4	5	6	7
					Дрожжи	(1-1*10 ⁿ) КОЕ
216.	МУ 3.1.1.2438-09		-	-	Иерсинии	Отсутствует/присутствует
217.	ГОСТ Р 54607.1	Пищевая продукция и продовольственное сырье: Продукция хлебопекарной промышленности, продукция сахарной промышленности, кондитерские изделия, плодоовощная продукция, зерновые и зернобобовые культуры, масличные культуры, продукция мукомольно-крупяной промышленности, продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты), продукты молочной и маслосыродельной промышленности, продукция рыбная пищевая товарная, консервы и пресервы, рыбные и нерыбных объектов промысла, масложировая продукция, продукция пчеловодства, в том числе продукция обще-	10	-	Калорийность/ энергетическая ценность (расчетный метод)	(0-10000) ккал в 100 г (0-420000) кДж в 100 г
	ГОСТ Р 55361		10	0401-0406	Калорийность/ энергетическая ценность (расчетный метод)	(0-10000) ккал в 100 г (0-420000) кДж в 100 г
	Справочник «Химический состав и калорийности российских продуктов питания» под редакцией Могильного М.П. и Тутельяна В.А., издательство ООО «ДеЛи плюс» 2015 г.		36.0	-	Калорийность/ энергетическая ценность (расчетный метод)	(0-10000) ккал в 100 г (0-420000) кДж в 100 г
			10.89			
	МУ 1-40/3805-91 (данные для подсчета берутся из п. 1.2- 1.12)		10.5			
			10.1			
			10.5			
			10.1, 10.2			
			36.0			
			10.5			
			10.5			
			36.0	-	Калорийность/ энергетическая ценность (расчетный метод)	(0-10000) ккал в 100 г (0-420000) кДж в 100 г

1	2	3	4	5	6	7
		ственного питания				
218.	ГОСТ Р 51448	Пищевая продукция и продовольственное сырье: Продукция хлебопекарной промышленности, продукция сахарной промышленности, кондитерские изделия, плодоовощная продукция, зерновые и зернобобовые культуры, продукция мукомольно-крупяной промышленности, продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцо-продукты), продукты молочной и маслосыродельной промышленности, продукция рыбная пищевая товарная, масложировая продукция. Консервированная продукция (рыбная, мясная, овощная, молочная и т.д). Соки, соковая продукция, напитки. Вода питьевая, в том		02, 16	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	
219.	ГОСТ Р ИСО 707			0401-0406	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
220.	ГОСТ ISO 11133			-	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
221.	ГОСТ 7702.2.0			0207	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
222.	ГОСТ 10444.1			04, 08, 16, 19, 20	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
223.	ГОСТ 23268.0			2201	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
224.	ГОСТ 26809.1			0401-0406	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
225.	ГОСТ 26809.2			0401-0406	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
226.	ГОСТ 27543			1905	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
227.	ГОСТ 30425			16, 19, 20	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
228.	ГОСТ 31942			-	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
229.	ГОСТ 32149			-	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁶) КОЕ/г
				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует	
				Staphylococcus aureus в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует	
				Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует	

1	2	3	4	5	6	7
		числе расфасованная, минеральная.			Бактерии рода <i>Proteus</i> , в X (г)	Отсутствует/присутствует
230.	ГОСТ 32901	Вода дистиллированная. Продукция общественного питания. Продукция для детского питания.		-	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i> ; спорообразующие мезофильные и аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.cereus</i> и (или) <i>B.polymixa</i> ; Мезофильные клостридии; Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи; молочнокислые микроорганизмы; Спорообразующие термофильные анаэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы; Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.polymixa</i> ; Негазообразующие спорообразующие микроорганизмы мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные	Отсутствует/ присутствует
231.	ГОСТ Р 54354			-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1 – 1,0 * 10 ⁿ) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует
					<i>Staphylococcus aureus</i> в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует
					Плесени, дрожжи	(1 – 1,0 * 10 ⁿ) КОЕ/г
					<i>Bacillus cereus</i> в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					<i>Listeria monocytogenes</i> в X г.	Отсутствует/ присутствует
					Сульфитредуцирующие клостридии в X г	Отсутствует/присутствует
					<i>Escherichia coli</i> в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
					Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии рода <i>Proteus</i> в X г.	Отсутствует/ присутствует
					Молочнокислые, ацидофильные микроорганизмы	(1-1*10 ⁿ) КОЕ/см ³
					Споры сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует
					Иерсинии, в X г	Отсутствует/ присутствует
232.	ГОСТ 33566			-	Плесени, дрожжи	(1 – 1,0 *10 ⁿ) КОЕ/г
233.	ГОСТ Р 54755			-	Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Отсутствует/ присутствует
234.	ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565-75)			02, 16	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
235.	ГОСТ ISO 21871			02-05, 07-12, 15,16-21, 23	<i>Bacillus cereus</i> в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
236.	ГОСТ 10444.7			02-05, 07-12, 15,16-21	Сульфитредуцирующие клостридии в X г	Отсутствует/присутствует
					Споры сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует
237.	ГОСТ 10444.9			02-05, 07-12, 15,16-21	Сульфитредуцирующие клостридии в X г	Отсутствует/ присутствует
					Споры сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует
238.	Инстр. №5319-91			03, 16	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	(1*1*10 ⁿ) КОЕ/г
239.	МУ 4.2.1097			-	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	(1*1*10 ⁿ) КОЕ/г
240.	ГОСТ 31955			-	<i>Escherichiacoli</i> в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
241.	ГОСТ 7702.2.7			02, 16	Бактерии рода <i>Proteus</i> в X г (см ³)	Отсутствует/присутствует
242.	ГОСТ 10444.11			0401	Соматические клетки	(1*10 ¹ -1*10 ⁿ) клеток
243.	ГОСТ 23453			0401	Соматические клетки	(1*10 ¹ -1*10 ⁿ) клеток
244.	ГОСТ 33951			-	Молочнокислые, ацидофильные микроорганизмы	(1*10 ⁶ -1*10 ¹⁰) КОЕ/см ³
245.	ГОСТ 33491			-	Бифидобактерии	(10-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
246.	ГОСТ 33924			-	Бифидобактерии	(10-1,0*10 ⁿ) КОЕ/см ³ (г)
247.	МУК 4.2.1018-01			-	Колифаги	Отсутствует/ присутствует
248.	ГОСТ 7702.2.6			02	Споры сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует
249.	ГОСТ 29185			02-05, 07-12, 15,16-21	Споры сульфитредуцирующих клостридии	Отсутствует/ присутствует

1	2	3	4	5	6	7
250.	МУ 3.1.1.2438-09		-	-	Йерсинии в X г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
251.	ГОСТ Р 56139-2014		-	-	Пропионовокислые микроорганизмы в X г (см ³)	(1*10 ¹ -1*10 ⁹) КОЕ/г
252.	МР 2.3.2.2327-08		-	-	Пропионовокислые микроорганизмы в X г (см ³)	(1*10 ¹ -1*10 ⁹) КОЕ/г

Генеральный директор
АО «Департамент продовольствия»

Заведующий ИЛ АО «Департамент продовольствия»
М.П.



[Handwritten signature]

Г.Т. Ананьева

[Handwritten signature]

О.Н. Артамонова