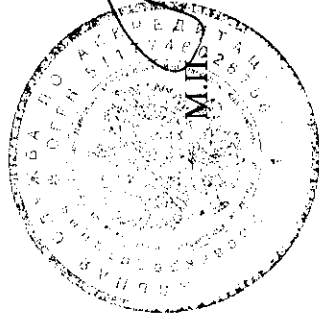


08.05.2015

10.05.2015



Заместитель руководителя
Федеральной службы по аккредитации

[Signature]

А.Г. Литвак

подпись инициалы, фамилия

19.11.13

Приложение к аттестату аккредитации
№ РОСС RU.0001.21ПХ01 от 22 июля 2015 г.

На 104 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательной лаборатории Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Чувашской Республике» (ФБУ «Чувашский ЦСМ»)

428038, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энтузиастов, 42

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	ОКПД 2	КОД ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 31904	Пищевая продукция	01.13	0201-0210	Отбор проб	
2.	ГОСТ 31814	Продовольственное сырье	01.41	0301 - 0308	Подготовка проб	
3.	ГОСТ 26669	БАД	01.47	0401 - 0410		
4.	ГОСТ 26670	Корма	01.49	0504		
5.	ГОСТ Р 51448	Комбикорма и комбикормовое сырье	03.11	0701 - 0714		
6.	ГОСТ 13928	Продукция общественного питания при оказании услуги	03.12	0801 - 0814		
			03.21	0901 - 0910		
			03.22	1108		
7.	ГОСТ 32901 пп. 5, 6	питания при оказании услуги	10.1 10.2	1301 1302		

1	2	3	4	5	6	7
8.	ГОСТ 31720		10.3 10.4	1404 1501 –		
9.	ГОСТ 9792, п. 3		10.5 10.6	1518 1521		
10.	ГОСТ 26972		10.7 10.8	1601 – 1605		
11.	Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом		10.9 11.0	1701 – 1704		
12.	МУК 4.2.762-99, п. 4.3			1801 – 1806		
13.	ГОСТ 5904, пп. 2, 3			1901 – 1905		
14.	ГОСТ Р 51447			2001 – 2009		
15.	ГОСТ Р 54354, п. 7.1.			2101 – 2106		
16.	ГОСТ 31467			2201 – 2209		
17.	ГОСТ 7702.2.0			2101 - 2106		
18.	ГОСТ 31413			2301 – 2309		
18.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных					
19.	Инструкция № 5319-91 от 22.02.91 МЗ СССР п. 12					
19.	Правила бактериологического исследования кормов					
20.	Минсельхоз, 1975					
20.	ГОСТ 31659				Патогенные микроорганизмы	обнаружены/не

1	2	3	4	5	6	7
21.	ГОСТ 31468				мы, в т.ч. сальмонеллы (Salmonella)	обнаружены в нормируемом объеме
22.	ГОСТ Р 50455					
23.	ГОСТ Р 54354, п. 8.3.1					
24.	ГОСТ 32149, п. 9					
25.	Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды МУ 4.2.723-2010					
26.	Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом МУК 4.2.762-99, п. 4.3				Листерии (Listeria)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
27.	ГОСТ 20235.2 п. 4.1.3					
28.	ГОСТ 21237, п. 4.2.4					
29.	ГОСТ 32031					
30.	ГОСТ Р 54354, п. 8.4					
31.	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах МУК 4.2.1122-02					
32.	ГОСТ 20235.2, п. 4.1.5					

1	2	3	4	5	6	7
33.	ГОСТ 21237, п. 4.2.2				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
34.	ГОСТ 10444.15					
35.	ГОСТ Р 50396.1					
36.	ГОСТ Р 54354, п.8.2					
37.	ГОСТ 32149, п.7				Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (колиформы)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
38.	ГОСТ 32901, п.8.4					
39.	ГОСТ 30712, п. 6.1					
40.	ГОСТ 26968, п. 4.1.				Эшерихия коли (E. coli),	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
41.	МУК 4.2.762-99, п. 4.1					
42.	ГОСТ 31747				Стафилококки (Staphylococcus spp.)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом
43.	ГОСТ Р 50454, п. 8.4					
44.	ГОСТ Р 54374				Эшерихия коли (E. coli),	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
45.	ГОСТ Р 54354, п.8.6					
46.	ГОСТ 32149, п. 8					
47.	ГОСТ 32901, п.8.5					
48.	ГОСТ 30712, п.6.3					
49.	МУК 4.2.762-99, п. 4.2					
50.	ГОСТ 30726					
51.	ГОСТ 31708					
52.	ГОСТ Р 50454, п.8.5					
53.	ГОСТ Р 54354, п. 8.7.1, 8.7.2					
54.	ГОСТ 31746				Стафилококки (Staphylococcus spp.)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом
55.	ГОСТ Р 54354, п. 8.8.1					
56.	ГОСТ 32149, п.11					

1	2	3	4	5	6	7
57.	ГОСТ Р 54674					объеме
58.	ГОСТ 30347					
59.	ГОСТ 20235.2, п.4.1.6.					
60.	МУК 4.2.762-99, п.4.4					
61.	ГОСТ 32010					
62.	ГОСТ 28560					
63.	ГОСТ 7702.2.7					
64.	ГОСТ Р 54354, п. 8.11					
65.	ГОСТ 32149, п.10					
66.	ГОСТ 21237-75, п. 4.2.6					
67.	ГОСТ 29185					
68.	ГОСТ 7702.2.6					
69.	ГОСТ 54354, п. 8.10					
70.	ГОСТ 21237, п.4.4					
71.	ГОСТ 10444.12					
72.	ГОСТ 33566					
73.	ГОСТ Р 54354, п. 8.15					
74.	МУК 4.2.762-99, п.4.5					
75.	ГОСТ 30712, п. 6.4					
76.	ГОСТ 26968, п.4.2					
77.	ГОСТ 30706					
78.	ГОСТ 28566					
					Бактерии рода Шигелла (Shigella spp.)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
					Бактерии рода Протеус (Proteus)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
					Сульфитредуцирующие клостридии (Clostridium perfringens)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
					Плесени Дрожжи	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
					Энтерококки (Enterococcus spp.)	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)

1	2	3	4	5	6	7
79.	ГОСТ Р 54354 п. 8.5., п. 8.12.1					обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме/навеске
80.	ГОСТ 10444.8					(1,0 – 9,9) · 10 ⁿ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
81.	ГОСТ Р 54354, п. 8.9					обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
82.	ГОСТ 10444.9				Клостридия перфрингенс (Clostridium perfringens)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
83.	ГОСТ 20235.2, п. 4.2.1					(1,0 – 9,9) · 10 ⁿ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
84.	ГОСТ 21237, п.4.4					
85.	ГОСТ 31744				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
86.	ГОСТ 32064					
87.	ГОСТ Р 54354, п. 8.16 ГОСТ Р 54755				Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме

1	2	3	4	5	6	7
88.	Методы выявления и определения паразитических вибрионов в рыбе, нерыбных объектах промысла, продуктах, вырабатываемых из них, воде поверхностных водоемов и других объектах МУК 4.2.2046-06				Парагемолитические вибрионы (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
89.	ГОСТ 33491 ГОСТ ISO 29981				Бифидобактерии бифидум (<i>Bifidobacterium</i>) Ацидофильные бактерии Микроорганизмы-пробиотики	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
90.	Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов МУК 4.2.577-96 пп. 7.9, 7.10					
91.	Определение количества бифидобактерий в кисломолочных продуктах МУК 4.2.999-00					
92.	ГОСТ 10444.11				Молочнокислые микроорганизмы (<i>Sporolactobacillus inulinus</i>)	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
93.	ГОСТ 33951					
94.	ГОСТ Р 54354, п. 8.14				Бактериальная обсемененность	(1 - 2) класс
95.	ГОСТ 32901, п.8.1					

1	2	3	4	5	6	7
96.	п. 8.2				Сычужно-бродильная проба	(1 – 3) класс
97.	п. 8.3				Сычужная проба	(1 – 3) класс
98.	п. 8.6.1, 8.6.2				Микроорганизмы порчи молока (психротрофные анаэробные, факультативно-анаэробные микроорганизмы, термофильные анаэробные и факультативно-анаэробные микро/организмы)	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
99.	п. 8.6.3				Споры анаэробных, факультативно-анаэробных микроорганизмов	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
100.	п. 8.7				Микроскопическое исследование состава микрофлоры молока	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
101.	п. 8.8.				Промышленная стерильность	Соответствует/ не соответствует
102.	МУК 4.2.577-96, п.7.12				Подготовка проб	-
103.	ГОСТ 30425 п. 6				Аэробные, факультативно-анаэробные и анаэробные микроорганизмы	Обнаружены/ не обнаружены в поле зрения
104.	п. 7.7				Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. сereus и (или) В. рolутуха	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³) обнаружены/не обнаружены в поле зрения

1	2	3	4	5	6	7
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. subtilis	(1,0 – 9,9) · 10 ^п КОЕ/г (КОЕ/см ³) обнаружены/не обнаружены в поле зрения
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы	(1,0 – 9,9) · 10 ^п КОЕ/г (КОЕ/см ³) обнаружены/не обнаружены в поле зрения
					Мезофильные клостридии (Mesophilic Clostridium)	(1,0 – 9,9) · 10 ^п КОЕ/г (КОЕ/см ³) обнаружены/не обнаружены в поле зрения
105.	п. 7.8.				Плесневые грибы Дрожжи	(1,0 – 9,9) · 10 ^п КОЕ/г (КОЕ/см ³)
106.	п. 7.9.				Молочнокислые микроорганизмы (Sporolactobacillus inulinus)	(1,0 – 9,9) · 10 ^п КОЕ/г (КОЕ/см ³)
107.	п. 7.11				Жизнеспособные и нежизнеспособные клетки	обнаружены/не обнаружены в поле зрения
108.	ГОСТ 10444.14				Плесени по Говарду (число Говарда)	(0 – 100)%

1	2	3	4	5	6	7
109.	Инструкция № 5319-91 от 22.02.91 МЗ СССР п. 13.7				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п. 13.1				Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (МАФАнМ)	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
	п. 13.4				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформы	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п. 13.5				Стафилококки золотистые (<i>S. aureus</i>)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п. 13.3				Бактерии рода протеев (<i>Proteus</i> spp.)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п. 13.6				Сульфитредуцирующие клостридии (<i>C. perfringens</i>)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п. 13.2				Плесени Дрожжи	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)

1	2	3	4	5	6	7
	п. 13.9				Парагемолитические вибрионы (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п. 13.8				Споры мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$ КОЕ/г (КОЕ/см ³)
					Пенициллин	-
110.	МУ 3049-84				Тетрациклиновая группа	-
					Стрептомицин	-
					Пенициллин	0,0025 мкг/л
					Тетрациклин	0,1 мкг/л
111.	ГОСТ 31502				Стрептомицин	0,1 мкг/л
					Стрептомицин	0,015 мг/кг
112.	ГОСТ 32219				Пенициллин	0,003 мг/кг
					Тетрациклиновая группа	0,01 мг/кг
113.	ГОСТ 31903 (экспресс)				Антибиотики	обнаружены/не обнаружены
					Пенициллиновая группа	0,01ед./г
114.	МУК 4.2.026-95				Стрептомицин	0,5 ед./г
					Тетрациклин	0,01 ед./г
115.	ГОСТ 23453				Соматические клетки	$(1,0 - 9,9) \cdot 10^n$
116.	ГОСТ 23454				Ингибирующие вещества	обнаружены/не обнаружены
117.	ГОСТ 26929	Пищевая продукция	01.11	0201-0210	Подготовка проб	-

1	2	3	4	5	6	7
118.	ГОСТ Р 52097	Продовольственное сырье	01.13 01.41	0301 - 0308 0401 - 0410		
119.	ГОСТ 31671	БАД	01.47 01.49	0504 - 0510 0511 - 0601		
120.	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки МУК 4.1.985-00	Корма для животных	03.11 03.12 03.21 03.22	0701 - 0714 0801 - 0814 0901 - 0910		
121.	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электрометрической атомно-абсорбционной спектроскопии МУК 4.1.986-00	Продукция общественного питания при оказании услуги питания	10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 10.9 11.0	1001 - 1008 1101 - 1109 1201 - 1214 1301 - 1302 1404 1501 - 1518 1521 1601 - 1605 1701 - 1704 1801 - 1806 1901 - 1905 2001 - 2009 2101 - 2106 2201 - 2209 2101 - 2106 2301 - 2309	Свинец Кадмий	(0,02-10,0) мг/кг (0,01 - 2,0) мг/кг
122.	Методика выполнения измерений массовой доли кадмия, свинца, мышьяка, железа и меди в алкогольной продукции методом электрометрической атомно-абсорбционной спектроскопии				Свинец Кадмий Мышьяк Медь Железо	(0,1-1,0) мг/кг (0,01- 0,1) мг/кг (0,1-0,5) мг/кг (1,0 - 10,0) мг/кг (1,0 - 20,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	МУК 4.1.1484-03					
123.	ГОСТ 26930 ГОСТ 26929				Мышьяк	-
124.	ГОСТ Р 53183				Ртуть	(0,002 -0,2) мг/кг
125.	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции МУ 5178-90					(0,005-0,03) мг/кг
126.	ГОСТ 26927, п.3				Медь	0,01 мг/кг
127.	ГОСТ 26931, п. 3					0,1 мг/дм ³
128.	Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии МУК 4.1.991-00				Цинк	(1 – 100) мг/кг
129.	ГОСТ 28414, прилож. 3					(5-200,0) мг/кг
130.	ГОСТ 26928				Никель	(0,5-20,0) мг/кг
					Железо	-

1	2	3	4	5	6	7
131.	ГОСТ 26935				Олово	-
132.	Определение массовой доли йода в пищевых продуктах и сырье титриметрическим методом МУК 4.1.1106-02				Йод	(10-450) мкг/кг
133.	ГОСТ 31505					(1,0-250,0) мг/кг
134.	ГОСТ EN 14083				Свинец	мг/кг (0,04-0,16)
					Хром	(0,04- 0,16)
					Молибден	(0,04- 0,16)
					Кадмий	(0,004- 0,016)
					Кобальт	(15 – 250) мг/кг
135.	ГОСТ 26573.2 п. 5.7				Селен	(0,1-100) мг/кг
136.	Методика измерений массовой концентрации селена в пищевых продуктах и сырье флуориметрическим методом на анализаторе «Флюорат-02» М 04-33-2004 (2013 г.)					
137.	ГОСТ 32904				Кальций	(1 – 10) г/кг
138.	ГОСТ 27997, п. 3				Марганец	-
139.	ГОСТ 32122				ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,001-6,6) мг/кг
					ДДГ и его метаболиты	
140.	Методические указания				ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	по определению ХОП в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое				ДДТ и его метаболиты	
	МУ 2142-80 МЗ СССР				Гексахлорбензол	
	ГОСТ 23452				Гептахлор	
					Альдрин	
141.					ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	(0,05 – 5,0) мг/кг
142.	ГОСТ 30349				ДДТ и его метаболиты	(0,005 – 0,5) мг/кг
					ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Альдрин	(0,005 - 0,5) мг/кг
143.	ГОСТ 13496.20				ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	- -
144.	Хроматографические методы определения остаточных количеств 2,4-дихлорфенокси-уксусной кислоты (2,4-Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения МУ 1541-76 МЗ СССР				2,4-Д кислота, ее эфиры и соли	(0,005 – 0,8) мг/кг
						(0,005 – 0,02)

1	2	3	4	5	6	7
	Определение остаточных количеств 2,4-Д в воде, зерне, соломе зерновых культур и зерне кукурузы методом газожидкостной хроматографии МУК 4.1.1132-02					МГ/КГ
145.	Методические указания по определению ртути-органических пестицидов в овощах, продуктах животноводства, кормах, патматериале хроматографическим методом МУ 1218-75 МЗ СССР				Ртутьорганические пестициды	-
146.	Методические указания по определению синтетических пиретроидов (амбуш, децис, рипкорд, сумицидин) в растениях, почве, воде водоемов методами газожидкостной и тонкослойной хроматографии. МУ 2473-81				Циперметрин Перметрин Дельтаметрин (децис) Фенвалерат	(0,01-0,04) МГ/КГ
147.	Методические				Лямбдацигалотрин	(0,005 – 0,5)

1	2	3	4	5	6	7
	указания по определению новой группы синтетических пиретроидов (карате, циболт, децис, фастак, данитол) в растениях, почве, воде водоемов хроматографическими методами МУ 4344-87 ГОСТ 30710				Альфафаметрин	мг/кг
					Перметрин	
					Децис	
					Циперметрин	
148.						
					Диметоат	(0,01-0,06) мг/кг (0,01-0,2) мг/кг
					Фозалон	(0,002-0,04) мг/кг
					Диазинон	(0,08—0,2) мг/кг (0,002-0,04) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
149.	Определение остаточных количеств Тиаметоксама и его метаболита (ЦГА 322704) в воде, почве, каргофеле, зерне и соломе зерновых колосовых культур, яблоках, огурцах, томатах, перце, баклажанах, горохе и сахарной свекле методом высокоэффективной жидкостной хроматографии МУК 4.1.1142-2002				Тиометаксам	(0,01-0,1) мг/кг
150.	Методические указания по определению имидаклоприда в воде, почве, сахарной свекле тонко-слойной хроматографией МУ 6154-91 Определение остаточных количеств имидаклоприда в воде, почве,				Имидаклоприд	(0,02-0,2) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	огурцах, томатах, сахарной свекле, картофеле, перце и баклажанах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии МУК 4.1.1390-03					
151.	Определение бенз[а]пирена в пищевых продуктах, продовольственном сырье и БАД М 04-15-2009 (2014)				Бенз(а)пирен	(0,0001-0,1) мг/кг
152.	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах МУК 4.4.1.011-93 п. 7				Нитрозамины	(0,001-0,02) мг/кг
153.	ГОСТ 30711, пп. 3, 4				Афлатоксин M ₁	(0,0005-0,005) мг/кг
	Определение афлатоксина M ₁ в молоке и кисломолочных продуктах М 04-14-2005 (2010 г.)					(0,0002-0,005) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
154.	ГОСТ 30711, пп.3, 4 Определение афлатоксина В1 в пищевых продуктах, кормах М 04-32-2004 (2017 г.)				Афлатоксин В1	(0,0002-0,05) мг/кг
155.	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах МУ 5177-90, п.2 (ТСХ)				Дезоксиниваленол	(0,2-0,36) мг/кг
	ГОСТ Р 51116, п. 8					(0,2 - 4,0) мг/кг
	Определение дезоксиниваленола в пробах продовольственного зерна, мукомольно-крупяных изделий, комбикормах и сырье для их производства М 04-45-2007					(0,2-5,0) мг/кг
156.	ГОСТ 28001, п. 2				Т-2 токсин	(0,6 -3,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продо-вольственном сырье МУ 3184-84				Т-2токсин	-
157.	МУ 5177-90, п.3				Зеараленон	(0,1-10,0) мг/кг
	ГОСТ 31691					
	Определение зеараленона в зерне, продуктах его переработки и в комбикормах М 04-40-2005 (2011 г.)					
158.	ГОСТ 28001, п. 4				Охратоксин А	(0,0025-1,0) мг/кг
	Определение охратоксина А в пищевых продуктах и продо-вольственном сырье, БАД, комбикормах и сырье для их произ-водства М 04-42-2009 (2014 г.)					(0,0025 – 1,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания охратоксина А в пищевых продуктах МР 3245-85					(10 - 15) мкг/кг
159.	ГОСТ 28038, п. 5, п. 6				Патулин	(10·10 ⁻⁷ – 75·10 ⁻⁷) %
	Плодоовощная продукция, БАД. Методика измерений м.д. патулина методом ВЭЖХ с фотометрическим детектированием с использованием жидкостного хроматографа «Люмахром» М 04-57-2009 (2014 г.) ГОСТ Р 51435					(0,01 – 1,0) мг/кг
160.	СанПиН 42-123-4083-86 Дополнение к документу «Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах» МУ				Гистамин	(10·10 ⁻⁷ – 75·10 ⁻⁷) % (0,1 – 300) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	4274-87 МЗ СССР					
161.	Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах МУК 4.1.1023-2001				Полихлорированные бифенилы	(0,001-100,0) мг/кг
162.	Определение остаточных количеств левомицетина (Хлорамфеникола, Хлорметицина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа МУК 4.1.1912-2004				Левомецитин (хлорамфеникол)	(0,000005 – 0,0002) мг/кг
163.	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа МУК 4.1.2158-2007				Тетрациклиновая группа	-
164.	Методические указания по количествен-					-

1	2	3	4	5	6	7
	ному определению антибактериальных препаратов в продовольственном сырье и продуктах питания животного происхождения дения методом конкурентного иммуноферментного анализа МУК 5-1-14/1005 п. В					
165.	ГОСТ 32161				Стрептомицин	-
166.	ГОСТ 32163				Удельная активность Цезий-137	(3 - 1·10 ⁴) Бк/кг
167.	ГОСТ Р 54040				Удельная активность Стронций-90	(0,05-1·10 ⁴) Бк/кг
168.	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. МУК 2.6.1.1194-2003				Удельная активность Цезий-137	(3 - 1·10 ⁴) Бк/кг
					Удельная активность цезия-137	(3 - 1·10 ⁴) Бк/кг
					Удельная активность стронция-90	(0,05 - 1·10 ⁴) Бк/кг
169.	Продовольственное сырье и пищевые продукты, БАД. Методика измерений массовой доли сорбиновой и бензойной кислот и их				Сорбиновая кислота	(20 - 10 000)
					Бензойная кислота	мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	солей методом ВЭЖХ с фотометрическим детектированием с использованием жидкостного хроматографа «Люмахром»					
170.	М 04-58-2009 (2014 г.) Определение кофеина, аскорбиновой кислоты, консервантов (бензойной и сорбиновой кислот и их солей) и подсластителей (ацесульфам К, сахарина) в напитках М 04-51-2008				Аспартам Сахарин Кофеин Сорбиновая кислота Бензойная кислота	(10 до 1000) мг/дм ³
171.	ГОСТ 26889				Азот по Кьельдалю	-
172.	Методика выполнения измерений м.д. витамина А (в форме ретинола) и Е (в форме альфа-токоферола) в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья и БАД методом ВЭЖХ с фотометрическим детектором с использованием ЖХ «Люмахром»				Витамин А Витамин Е	(0,2-200) мг/кг (1 - 1000 000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	М 04-10-2007 (2012)					
173.	Продукты пищевые и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений массовой доли витаминов В1 и В2 флуориметрическим методом с использованием анализатора жидкости Флюорат-02				Витамин В ₁ Витамин В ₂	(0,01 – 50, 0) мг/100 г
	М 04-56-2009					
174.	ГОСТ 20235.1 п. 1.1 п. 1.3	Мясо и мясная продукция. Птица и продукты переработки.	01.47.21 01.49.24 10.11 10.12 10.13 10.85.1 10.86.1 10.89.1 20.59.60	0201-0210, 1501, 1502, 1601 - 1605	Аммиак и соли аммония	-
175.	ГОСТ 20235.0 п. 2				Органолептические показатели	Соответствует/не соответствует
176.	ГОСТ 7269 пп. 1, 2				Подготовка проб	-
177.	ГОСТ 9959 пп. 8.1 – 8.11				Органолептические показатели Свежесть	Соответствует/не соответствует
178.	ГОСТ 51944, п. 6				Внешний вид	Соответствует/не соответствует
					Запах	соответствует
					Прозрачность и аромат бульона	
					Цвет поверхности тушки	
					Консистенция мышц на	

1	2	3	4	5	6	7
					разре	
					Температура	(минус35-45) °С
179.	ГОСТ 32951 п. 7.13				Массовая доля составной части фаршированного полуфабриката	-
	п. 7.16				Массовая доля мышечной ткани определение категории	-
180.	ГОСТ 31470				Внешний вид	Соответствует/ не соответствует
	п.4.1				Цвет	
	п. 4.2				Консистенция	
	п. 4.3				Запах	
	п. 4.4				Кислотность	(0,3 - 10) °Т
	п. 5				Свежесть	соответствует/ не соответств.
	п. 6				Кислотное число жира	(0,5 - 30,0) мг КОН
	п. 8				Перекисное число жира	(0,2 - 40,0) ммоль актО/кг
	п. 9				Пероксидаза	Наличие/отсутс твие
	п. 10				Добавленные углеводы (хлеб, каррагенан)	Наличие/отсутс твие
	п. 11				Массовая доля углеводов, крахмала, хлеба	(2 - 20) %
	п. 12					

1	2	3	4	5	6	7
181.	ГОСТ 31931				Свежесть мяса	Соответствует/ не соответствует
182.	ГОСТ 19496 ГОСТ 31796 ГОСТ 31474 ГОСТ 31479 ГОСТ Р 54368 ГОСТ Р 54047 ГОСТ 31500 ГОСТ 32224				Гистологическая идентификация мяса, мясопродуктов, мяса птицы, свежести и состава, растительных белковых добавок, растительных углеводных добавок, размеров частиц	Соответствует/ не соответствует
183.	ГОСТ 23042, п.7				Массовая доля жира	(0,2 – 50)%
184.	ГОСТ 31930				Технологически добавленная влага	-
185.	ГОСТ 10574, п. 6, п. 7				Массовая доля крахмала	(0,03 – 15,4) %
	ГОСТ 29301				Крахмал	(0,1 – 70) %
186.	ГОСТ 23231				Остаточная активность кислой фосфатазы	(0,0012 – 0,0240)% (0 – 0,012)%
187.	ГОСТ 31787 ГОСТ 9794 п. 7 п. 8				Массовая доля общего фосфора	(0,02 – 0,4)% (0,04 – 0,25)%
188.	ГОСТ 31727				Массовая доля золы	(0-20,0) %
189.	ГОСТ 31936, п. 7.15 ГОСТ 32951, п. 7.13				Массовая доля начинки или покрытия, панировки	-

1	2	3	4	5	6	7
190.	ГОСТ 4288 п. 2.5				Влага	-
	п. 2.6				Кислотность	-
	п. 2.7				Качественное определение наполнителя	-
	ГОСТ 34135 пп. 6, 7, 8				Массовая доля хлеба	
191.	ГОСТ Р 52417 п. 5				Костные включения	(0,1 – 1,5) %
192.	ГОСТ Р 55573 п. 4				Массовая доля кальция	(2,0 – 1200) мг/кг
193.	ГОСТ 9793 пп. 8, 9				Массовая доля влаги	(1,0 до 85,0) %
194.	ГОСТ 33319				Массовая доля влаги	(1,0 – 85,0) %
195.	ГОСТ 9957 пп. 7, 8				Массовая доля хлористого натрия	(0,1 – 7,0) %
196.	ГОСТ Р 51480 ГОСТ ИСО 1841-2				Массовая доля хлоридов	(1 – 20) %
197.	ГОСТ 8558.1, пп. 7, 8				Массовая доля нитрита натрия	(0,25 – 20) %
198.	ГОСТ 8558.2				Массовая доля нитрата натрия	(0,00075 – 0,07)%
199.	ГОСТ Р 51478				pH	(1-14) ед.pH
200.	ГОСТ 32008 ГОСТ 31027 ГОСТ 25011				Азот	-
	ГОСТ 26889				Белок	(1,0 - 55,0) %
201.	ГОСТ 8285 п. 2.3				Белок по Кьельдалю	-
					Влажность и летучие вещества	(0,01 – 100) %
202.	п. 2.4.3				Кислотное число	-

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.9				Неомыляемые вещества	-
203.	ГОСТ 11293 п. 4.3				Внешний вид Цвет	Соответствует/ не соответствует
	п. 4.4				Размеры частиц	-
	п. 4.10				Массовая доля влаги	(0 - 100) %
	п. 4.11				Массовая доля золы	-
204.	ГОСТ 26186 п. 2, п. 3	Консервы мясные, мясорастительные	10.13.1 10.13.15	1602 1605 1604	Массовая доля хлоридов	-
205.	ГОСТ 26183				Массовая доля жира	-
206.	ГОСТ 25011 п.6				Массовая доля белка	(1,0 - 55,0) %
207.	ГОСТ 26188				pH	(2 - 12) ед.pH
208.	ГОСТ 33741 пп. 7				Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус	Соответствует/ не соответствует
	п. 9				Массовая доля составных частей	(0 - 100) %
	п. 8				Масса нетто	(0,05 - 1,0) кг
	ГОСТ 8756.18 п. 3				Герметичность	Герметична/не герметична
	п. 2				Внешний вид	Соответствует/ не соответств.

1	2	3	4	5	6	7
	п.4				Состояние внутренней поверхности тары	Соответствует/ не соответств. (3 - 100) %
209.	ГОСТ 31469 п. 5	Яйца. Яичные продукты. Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	01.47.2	0407 0408	Массовая доля жира	
	п.6				Массовая доля сухих веществ	(8,0 - 99,5)%
	п. 8				Массовая доля белковых веществ по Кьельдалю	(4,0 - 98,0) %
	п. 9				Массовая доля свободных жирных кислот в жире яичного желтка	(2,0 - 14,0) %
	п. 10				Посторонние примеси	Наличие/отсутс твие
	п. 11				Эффективность пастеризации	Соответствует/ не соответствует
	п. 12				Массовая доля хлористого натрия	(1,0 - 25,0) %
	п.13				Массовая доля сахара и общих углеводов	Минимально определяемое количество: 2%
	п. 15				Растворимость -яичного порошка - яичного желтка - яичного белка	(15,0 – 100)% (15 до 60) %
	п.14				pH	(4,5-9,5) ед. pH
210.	ГОСТ 28283	Молоко и молочная продукция. Спреды сливочно-растительные	10.5 10.51	0401 – 0406 0410	Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
211.	ГОСТ 3622	Консервы молочные	10.52 01.41	2105	Подготовка проб	-
212.	ГОСТ 5867 п. 2				Массовая доля жира	-
213.	ГОСТ 29247				Массовая доля молочного жира в жировой фазе	(15 – 85)%
214.	ГОСТ Р 52100 п. 7.4 п. 7.5 п. 7.18				Перекисное число	-
215.	ГОСТ 31665 ГОСТ 31663				Массовая доля растительных жиров в среде Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	(5 – 90)% -
216.	ГОСТ 32260 приложение А				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
217.	ГОСТ 32261 п. 5.1.7 п. 7.17 приложение Б				Жиры немолочного происхождения	Наличие/ отсутствие
					Массовая доля жиров немолочного происхождения	-
	Приложение А				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
218.	ГОСТ 32915				Массовая доля жирных кислот	-
219.	ГОСТ 30637				Массовая доля белка	-
220.	ГОСТ Р 55246				Небелковый азот по Кьельдалю	(0,005 – 0,080) %
221.	ГОСТ 23327				Массовая доля азота (по Кьельдалю)	-
					Белок	-
222.	ГОСТ 25179 п. 5				Массовая доля белка	(2,20 - 4,00)%
	п. 6					(10,00 - 55,0)%
223.	ГОСТ Р 53951				Массовая доля белка (по Кьельдалю)	(0,10 - 100,00)%
224.	ГОСТ Р 51470				Массовая доля белка	-
225.	ГОСТ 31981				Массовая доля СОМО	-
226.	ГОСТ 31688 п. 7.5				Сухой молочный остаток	-
	п. 7.10				Массовая доля белка в СОМО	-
227.	ГОСТ Р 54662				Массовая доля белка	(5,0 – 55,0) %
228.	ГОСТ 54756				Сывороточный белок	(0,40 - 2,00)%
229.	ГОСТ Р 52791 п. 7.5				белок в СОМО	-
230.	ГОСТ Р 53946 п. 7.6				СОМО белок в СОМО	-
231.	ГОСТ Р 54761				Массовая доля СОМО	-

1	2	3	4	5	6	7
232.	ГОСТ Р 55361				Отбор проб	-
	п. 5.3, 5.5				Подготовка проб	
	пп. 7.4, 7.5				Массовая доля жира	(50,0 - 75,0)%
	п. 7.6, 7.7, 7.8				Массовая доля влаги	(0 - 100)%
	пп. 7.9 - 7.10				Сухое обезжиренное	(10,0 - 60,0)%
	п. 7.11				вещество (СОМО)	(1,0 - 25,0)%
	п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия	-
	п. 7.13				Массовая доля сахарозы	(0,5 - 3,0)% (3,0 - 20,0)%
	пп. 7.14 - 7.16				Типруемая кислотность	(1,0 - 6,0) °К (10,0 - 70,0) °Т
	П. 7.17				Массовая доля влаги	(0 - 100) %
233.	ГОСТ 31981				СОМО	-
	п. 7.3				Белок	-
	п. 7.9				Массовая доля	(10 - 100)%
234.	ГОСТ 31754				трансизомеров жирных кислот	
	п. 6				Омега-3 и омега-6 жирные кислоты	-
235.	ГОСТ Р 56416				Массовая доля влаги и сухого вещества	(3,0 - 70,0)%
236.	ГОСТ Р 55063					
	пп. 7.6, 7.7					

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.8				Массовая доля жира	-
	пп. 7.9, 7.10				Массовая доля хлористого натрия	(7,0 - 39,0) % (0,5 - 10,0) %
	п. 7.12				Массовая доля сахарозы	(1,0 - 8,0) % (5,0 - 32,0) %
237.	ГОСТ 31663 ГОСТ 31665 ГОСТ 30623 ГОСТ 32261				Массовая доля жирных кислот, в т.ч. трансизомеров жирных кислот	-
238.	ГОСТ 30305.1 п. 4				Массовая доля влаги	(0 - 100) %
239.	ГОСТ 30305.3				Кислотность	-
240.	ГОСТ 30305.4				Индекс растворимости	-
241.	ГОСТ 30648.1, п. 4				Жир	(0,1-6,5)%, (0,1-40)%
242.	ГОСТ 30648.2, п. 4				Белок	-
243.	ГОСТ 30648.3, п. 4, п. 5				Влага	(0-100)%
244.	ГОСТ 30648.4, п. 4				Сухие вещества	(0,5-99,0)%
245.	ГОСТ 30648.5				Кислотность	-
246.	ГОСТ 30648.6				Активная кислотность	(3 - 8) ед. pH
247.	ГОСТ 30648.7, п. 5				Индекс растворимости	-
248.	ГОСТ Р 54669, пп. 6, 7				Сахароза	-
					Кислотность	(2,0 - 250) °Т

1	2	3	4	5	6	7
249.	ГОСТ Р 54667 п. 6				Массовая доля сахаров	(1,0 - 50,0)%
	пп. 7, 8, 9				Лактоза	(2,0 - 50,0)%
	п. 10				Перекисное число	(0,5 - 50,0)%
250.	ГОСТ Р 51453				Плотность	(0-1,0) мэкв/кг
251.	ГОСТ Р 54758, п. 6				Массовая доля влаги	(1015-1040) кг/м ³
252.	ГОСТ 8764, пп. 7.1, 7.2				Массовая доля сухих веществ	(0-100)%
253.	ГОСТ Р 54668, пп. 7, 8				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
254.	ГОСТ 29245 п. 3 - п. 7				Герметичность тары	Герметична/не герметична
					Состояние внутренней поверхности	Соответствует/ не соответствует
					Масса нетто	(10 - 10000) г
					Группа чистоты	(1 - 3) группа
255.	ГОСТ 29246 пп. 2.1, 2.2, 3.1				Влага	(0-100) %
256.	ГОСТ Р 51464				Сухие вещества	(0 - 100) %
257.	ГОСТ Р 52993				Влага	(0 - 100)%
258.	ГОСТ Р 55246				Влага	(0 - 100)%
					Небелковый азот по Кьельдалю	(0,005-0,080)%
259.	ГОСТ Р ИСО 2446				Массовая доля жира	-
260.	ГОСТ Р 51463				Массовая доля золы	(0-100)%

1	2	3	4	5	6	7
261.	ГОСТ Р 51466				Массовая доля «связанной зола»	-
262.	ГОСТ 3627 пп. 2, 4, 5.				Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	-
263.	ГОСТ 29248 пп. 3, 4, 5				Массовая доля сахарозы, лактозы	-
264.	ГОСТ 33527				Моносахариды и дисахариды	(0,5% - 10,0)%
265.	ГОСТ Р 51469				Лактоза	(0 - 0,2) %
266.	ГОСТ Р 54759				Массовая доля крахмала	(1,0-10,0)%
267.	ГОСТ 8218				Степень чистоты	(1-3) группа
268.	ГОСТ 3623 пп. 6.2, 7.1, 7.2, 8				Фосфатаза, пероксидаза (эффективность пастеризации)	присутствие/отсутствие в лабораторной пробе
269.	ГОСТ 25228				Термоустойчивость	(1-5) группа
270.	ГОСТ 3629				Массовая доля спирта (алкоголя)	(0-5,0)%
271.	ГОСТ Р 51460				Нитраты	(5,0-100) мг/кг
272.	ГОСТ Р 51454				Нитриты	(0,5-10,0) мг/кг
273.	ГОСТ 32915				Нитраты	-
274.	ГОСТ Р 55063, п. 7.5				Нитриты	-
275.	ГОСТ Р 51465				Массовая доля жирных кислот, в т.ч. в творожных сырах	(0,1 - 100) %
					Массовая доля рассола	(0 - 80) %
					Пригорелые частицы	-

1	2	3	4	5	6	7
276.	ГОСТ ISO 12081				Кальций	-
277.	ГОСТ Р 55331					(0,1-1,5)%
278.	ГОСТ Р 55282				Мочевина	(0,03-20,0) ммоль/дм ³
279.	ГОСТ 23454 п. 2, п. 3				Ингибирующие вещества	наличие/отсутс твие
280.	ГОСТ 24065				Сода	-
281.	ГОСТ 24066				Аммиак	-
282.	ГОСТ 24067				Перекись водорода	-
283.	ГОСТ 31505				Йод	(1,0-450) мкг/кг
284.	МУК 4.1.1106					(10-450) мкг/кг
285.	ГОСТ 30627.2 п. 5				Массовая доля витамина С (аскорбиновая кислота)	-
286.	ГОСТ 32916				Витамин Д	(0,01 – 1,0) мкг/см ³
287.	ГОСТ 31584				Общий фосфор	-
288.	ГОСТ 31980					-
289.	ГОСТ 33500				Фосфаты	(5,0-1500,0) мг/дм ³
290.	ГОСТ 31504, п. 8 ИР по реализации ГОСТ 31504-2012 с использованием ЖХ				Бензойная кислота и ее соли	(50 – 2000) мг/кг
					Сорбиновая кислота и ее соли	(1 – 1000) мг/кг (1 – 500) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	«Люмахром»				Пропионовая кислота и ее соли	(10 – 200) мг/дм ³
					Красители: индигокармин желтый «Солнечный закат» тартразин понсо 4R азорубин	Наличие/отсутс твие - - - - -
291.	М 04-54-2008				Меламин	(0,2-5) мг/дм ³ (0,1-2,5) мг/кг (0,16-4) мг/кг (3,2-80) мг/кг (1,6-40,0) мг/кг (0,5-12,5) мг/кг
292.	ГОСТ 1368 ГОСТ 8756.0 пп. 2 - 4	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.	03.1 03.11 03.12 03.2 03.21 03.22 10.2 10.20	0301 – 0308 1603 -1605	Масса рыбы Длина рыбы Подготовка проб	(0,05 - 2) кг (0,05 - 1) м -
					Органолептические показатели	Соответствуют/ не соответствуют
					Органолептические показатели	Соответствуют/ не соответствуют
293.	ГОСТ 26664 пп. 2, 3, 4				Массовая доля составных частей	(0 – 100) %

1	2	3	4	5	6	7
294.	ГОСТ 26185, п. 3.4 п. 3.7 п. 3.14 п. 5.3 п. 5.4				Общий азот Массовая доля песка Йод Хлористый натрий Кислотность	- - - - -
295.	ГОСТ 7636 п. 2 пп. 3.2.1, 5.5.1 п. 3.2.3 п. 3.2.4 пп. 3.3.1 – 3.3.2 пп. 3.5.1, 3.5.2 пп. 3.7.1, 3.7.2, 3.7.4 п. 4.5 п. 5.6.1 п. 5.9, 11.7 п. 7.9 п. 7.10 п. 7.12 п. 7.13 п. 8.9.1 п. 11.6 п. 11.8				Подготовка пробы Азот летучих оснований Аммиак Сероводород Вода Поваренная соль Жир Соотношение отдельных частей продукта Уротропин Наличие песка Кислотное число жира Число омыления Перекисное число Неомыляемые вещества Белковые вещества, белок Зола Минеральные примеси	- - - - - - - - - - - - - - - - -
296.	ГОСТ 27207				Поваренная соль	-
297.	ГОСТ 20221				Массовая доля отстоя в масле	(0,1-100,0)%
298.	ГОСТ 32157					

1	2	3	4	5	6	7
299.	ГОСТ 27082 п. 2, п. 3				Кислотность	-
300.	ГОСТ 28972				Активная кислотность	(0,1-10,0) ед.рН
301.	ГОСТ 19182				Буферность	(8,2 – 9,8) ед. рН
302.	ГОСТ 26829 пп. 2, 5.				Массовая доля жира	(0,1-100,0)%
303.	ГОСТ Р 50846 п. 5				Массовая доля аммиака	(0,1-100,0)%
304.	ГОСТ 30812				Идентификация икры рыб семейства осетровых	Соответствует/ не соответствует
305.	ГОСТ 31339 пп. 4.3.1.2, 4.3.1.2а				Массовая доля снега и глазури	(0 – 50,0)%
306.	ГОСТ 7631 пп. 3 - 6				Органолептические показатели	
307.	ГОСТ 33331 п. 7.1				Вода	(5,0 - 96,0) %
	п. 7.2				Зола	(0,5 - 35,0)%
	п. 7.3				Посторонние примеси Песок	Наличие/отсутс твие
					Металлопримеси	

1	2	3	4	5	6	7
308.	ГОСТ 31749 пп. 8.1-8.2 п. 8.3 п. 8.4 п. 8.5 п. 8.6 п. 8.7 п. 8.8 п. 8.12 п. 8.13	Хлеб, хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия. Макаaronные изделия	10.71.11 10.72.11 10.72.19 10.73.11	1905 1904 1902	Органолептические показатели Влажность Кислотность Зола Металломагнитные примеси Зараженность вредителями Жир Кислотное число Перекисное число	Соответствует/ не соответствует (0 – 100) % - - - Наличие/отсутс твие. - - (1 – 15) моль акт. О/кг
309.	ГОСТ 31964 пп. 7.1. 7.2 п. 7.3.1, п. 7.3.2 п. 7.4 п. 7.5 п. 7.6 п. 7.7 п. 7.8.1, п. 7.8.2 п. 7.9 п. 7.10 п. 7.11				Органолептические показатели Влажность Кислотность Зола, нерастворимая в 10% HCl Зола Сохранность формы Сухое вещество в варочной воде Металломагнитные примеси Зараженность вредителями Белок Подготовка проб	Соответствует/ не соответствует (0 – 100) % - - - - - Наличие/отсутс ствие - -
310.	ГОСТ 5667					-

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2, п. 5а, п. 6				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
311.	ГОСТ 5669				Пористость	(1,0-100,0)%
312.	ГОСТ 686 п. 3.4 п. 3.5 п. 3.7 п. 3.8				Размеры сухарей Лом, горбушки Кислотность Намокаемость	- (0 – 100) % - (0 – 10) мин
313.	ГОСТ 5670				Кислотность	-
314.	ГОСТ 5672				Массовая доля сахара	-
315.	ГОСТ 7128 п. 3.6 п. 3.10				Влажность Продолжительность набухаемости	(1,0-100,0)% (0 - 10) мин.
316.	ГОСТ 8494 пп. 3.4, 3.5, 3.6 п. 3.7 п. 3.11				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
					Хрупкость, лом горбушки Влажность Продолжительность набухаемости	(0-100) % (1,0 – 100,0)% (0 – 10) мин
317.	ГОСТ 21094				Влажность	(1,0 – 100,0)%
318.	ГОСТ Р 54645 п. 8.9 п. 8.10 п. 8.11				Лом, горбушки Продолжительность набухаемости Влажность	(0 – 100) % (0 – 10) мин. (1,0 – 100,0)%

1	2	3	4	5	6	7
319.	ГОСТ 32124 п. 8.7.2 п. 8.7.8				Влажность Продолжительность набухаемости	(1,0 – 100,0)% (0 – 10) мин.
320.	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на предприятиях хлебопекарной промышленности, 2012 ГОСНИИХП				Степень поражения возбудителем картофельной болезни	Слабая/очень сильная
321.	ГОСТ 27560				Крупность помола	(0,01 – 100) %
322.	ГОСТ 5668				Массовая доля жира	(0,01-100,0)% (0,01-100,0)%
323.	ГОСТ 29033				Массовая доля начинки	(0,1-100,0)%
324.	ГОСТ 24557 п. 3.3				Кислотное число жира	(0,05-6,0) мгКОН/г
325.	ГОСТ Р 51413				Красители Соевая мука Кукурузная мука	наличие/отсут- ствие
326.	ГОСТ 31750 п. 4.2.1 п. 4.4 п. 4.5 п. 4.3				Яичные продукты (фосфорный ангидрид) Меланж Яичный порошок	(0,02 - 0,3) % (100 – 900) г/кг (28,5 – 256,3) г/кг
	п. 4.7				Зольность	(0,05 – 2,50) %

1	2	3	4	5	6	7
327.	ГОСТ 5698				Массовая доля поваренной соли	(0,06-10,0)%
328.	ГОСТ 5667 п. 2, п.5а п. 6				Отбор проб Подготовка проб	- -
329.	ГОСТ 25832 п. 3.3 п. 3.4				Органолептические показатели	Соответствуют/ не соответствуют
330.	ГОСТ 29140				Масса	(0 - 2,0) кг
331.	ГОСТ 10967				Массовая доля углеводов Массовая доля йода	(3-25)% 0,001 мг/100г
332.	ГОСТ 13586.5				Витамин РР (никотиновая кислота)	(3,0 - 7,5) мг/100 г
333.	ГОСТ 29305				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
334.	ГОСТ 10856				Влажность	(0,1 - 100,0)%
335.	ГОСТ 10847				Зольность	(0,001-20,0)%
336.	ГОСТ Р 51411					
337.	ГОСТ 26226					

1	2	3	4	5	6	7
338.	ГОСТ 10987				Стекловидность	(0-50) %
339.	ГОСТ Р 54895				Натура	-
340.	ГОСТ 10940 п. 5 п. 6 п. 7 п. 9 п. 10 п. 11 п. 12 п. 13				Типовой состав пшеницы Цвет зерна Типовой состав овса Типовой состав проса Типовой состав кукурузы Типовой состав риса-зерна Типовой состав гороха Типовой состав фасоли, бобов, нута, чины	(0,1 - 100) %
341.	ГОСТ 27676				Число падения	-
342.	ГОСТ 10846				Белок	-
343.	ГОСТ 10845				Массовая доля крахмала	-
344.	ГОСТ 12038				Всхожесть	(0 - 100)%
345.	ГОСТ 30556				Жир	-
346.	ГОСТ 29033					
347.	ГОСТ 10842				Масса 1000 зерен (семян)	-

1	2	3	4	5	6	7
348.	ГОСТ 31646				Фузариозные зерна	(0,1 – 5,0) %
349.	ГОСТ 30483 пп. 3.1, 3.2 п.3.3 п. 3.4 п. 3.5				Сорная и зерновая примесь зерна, пораженные клопом- черепашкой Мелкие зерна, крупность, фракционный состав Металломагнитная примесь	- - - - -
350.	ГОСТ 31640				Сухое вещество	(5,0 - 95,0) %
351.	ГОСТ 10843				Пленчатость	-
352.	ГОСТ 10844				Кислотность	-
353.	ГОСТ 10968				Энергия и способность прорастания	-
354.	ГОСТ 12039 пп. 2, 3				Жизнеспособность	(65-99)%
355.	ГОСТ 31699				Массовая доля (количество) сырой клейковины	(22,8 - 30,8) % (19,2 - 40,5) %
356.	ГОСТ Р 54478				Массовая доля (количество) сухой клейковины Качество клейковины	(8,60 - 10,56) % (8,10 - 23,0) % (15 – 120) ед. ИДК
357.	ГОСТ 13586.4				Зараженность и повреж- денность вредителями с/х	Наличие/отсутс твие

1	2	3	4	5	6	7
358.	ГОСТ 13586.6				Зараженность вредителями	наличие/отсут- ствие
359.	ГОСТ 10853					
360.	ГОСТ 30361					
361.	ГОСТ 12045, п. 7					
362.	ГОСТ 12136					
363.	ГОСТ 31700					
364.	ГОСТ 29033					
365.	ГОСТ 27988	Масличные культуры	01.11.81 - 01.11.84 01.11.91 - 01.11.95 01.11.99	1201 - 1207	Органолептические показатели	Соответствуют/ не соответствуют (0 - 100)%
366.	ГОСТ 13979.4					
367.	ГОСТ 10856					
368.	ГОСТ Р 54705 пп. 4, 5					
369.	ГОСТ 13979.5 ГОСТ 13496.9 п. 4					
370.	ГОСТ 13979.6 п. 2 п. 3					
					Массовая доля металлопримесей	-
					Массовая доля общей золы Зола, не растворимая в HCl	- -

1	2	3	4	5	6	7
371.	ГОСТ 13979.7				Аллилизотиоцианаты (Аллиловое масло)	-
372.	ГОСТ 10854				Сорная и маслянистая примеси, особо учитываемая примесь	-
373.	ГОСТ 17082.3				Засоренность, эфиромасличные примеси	Наличие/отсутствие
374.	ГОСТ 17082.5				Массовая доля эфирного масла	-
375.	ГОСТ 10855				Дузжистость	-
376.	ГОСТ 10857 пп. 4, 5, 6				Масличность	-
377.	ГОСТ 13496.15 п. 4, п. 5				Сырой жир	-
378.	ГОСТ 13496.1 п. 4.3				Хлорид натрия	-
379.	ГОСТ 10853				Зараженность вредителями	отсутствие/зараженность I – III степени
380.	ГОСТ 30418 ГОСТ 30089 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663				Жирнокислотный состав, в т.ч. эруковая кислота	(0,1 – 100) %
					Эруковая кислота	(1 – 70) %
					Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	-
381.	ГОСТ 10858 ГОСТ 31700				Кислотное число	(0,8-25) мг КОН/г (2 – 200) мг КОН/г

1	2	3	4	5	6	7
382.	ГОСТ 26593				Перекисное число	(0,1 – 40) ммоль акт.
	ГОСТ Р 51487					О/кг
383.	ГОСТ 29294 пп. 6.3, 6.16 п. 6.5	Солод пивоваренный ячменный Солод ржаной сухой	11.06	1107	Органолептические показатели Мучнистые, стекловидные, темные зерна Влага Массовая доля экстракта в сухом веществе Растворимый белок, число Кольбаха Продолжительность осахаривания Прозрачность лабораторного сула Кислотность лабораторного сула	Соответствует/ не соответствует
	п. 6.6					-
	пп. 6.9, п. 6.7, п. 6.8					-
	п. 6.11					-
	п. 6.12					-
	пп. 6.13, п. 6.14					-
	п. 6.15					-
						-
						-
						-

1	2	3	4	5	6	7
384.	ГОСТ Р 52061 пп. 6.2, 6.3 п. 6.5 п. 6.6 п. 6.9 п. 6.10 п. 6.8 п. 6.7. п. 6.11				Органолептические показатели Массовая доля влаги Качество помола Продолжительность осахаривания Кислотность солода Массовая доля экстракта Примеси Цвет сухого солода	Соответствует/ не соответствует (0 - 100) % - - - - наличие/отсутс твие. -
385.	ГОСТ 30483 пп 3.1, 3.2 пп. 3.4, 3.5 ГОСТ 10846				Сорная и зерновая примесь Мелкие зерна, крупность, металломагнитная примесь Массовая доля белковых веществ, растворимого белка	- - - -
386.	ГОСТ 26312.2	Продукты переработки зерна (мука, крупа, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности)	10.61.1 – 10.61.4	1101 - 1104 1106	Органолептические показатели Развариваемость	Соответствует/ не соответствует
387.	ГОСТ 27558				Цвет, запах, вкус, хруст	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
389.	ГОСТ 27669 пп. 3, 4.1 – 4.5, 4.6.4				Органолептические показатели	Соответствуют/ не соответствуют
390.	ГОСТ 27559				Зараженность и загрязнен- ность вредителями хлеб- ных запасов	Наличие/отсутс твие
391.	ГОСТ 26312.3				Влажность	(0 – 100)%
392.	ГОСТ 9404				Влажность	(0-100,0)%
393.	ГОСТ 26312.7				Зольность (зола)	(0,01-10,0)%
394.	ГОСТ 26312.5 ГОСТ 27494 ГОСТ Р 51411				Автолитическая активность	-
395.	ГОСТ 27495				Белизна	(12,0 - 80,0) у.ед.
396.	ГОСТ 26361				Число падения	-
397.	ГОСТ 27676				Массовая доля сырой клейковины, сухой клейковины, качество клейковины	- - -
398.	ГОСТ 27839 ГОСТ 31699				Кислотность	-
399.	ГОСТ 27493 ГОСТ 26312.6				Крупность помола Примеси	- наличие/отсут.
400.	ГОСТ 27560				Доброкачественное ядро	-
401.	ГОСТ 27559				Зараженность,	Наличие/отсутс

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 26312.3				загрязненность вредителями	твие
402.	ГОСТ 20239				Металломагнитная примесь	-
403.	ГОСТ 26312.4 ГОСТ 27558				Крупность или номер крупы Сорные примеси, битые ядра	присутствие/отсутствие в лабораторной пробе
404.	ГОСТ Р 51413				Кислотное число жира	-
405.	ГОСТ 31700				Кислотное число жира	(2 – 200) мг КОН на 1 г жира
406.	ГОСТ 27495				Автолитическая активность	-
407.	ГОСТ 20239				Металломагнитная примесь	-
408.	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на предприятиях хлебопекарной промышленности, 2012 ГОСНИИХП				Степень поражения возбудителем картофельной болезни	От слабой степени до очень сильной
409.	Продукты пищевые и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений м.д. витаминов В1 и В2 флуориметрическим методом с				Витамин В1 Витамин В2	(0,01 - 50,0) мг/100 г

1	2	3	4	5	6	7
	использованием анализатора жидкости «Флюорат-02» М 04-56-2009 (2014)					
410.	ГОСТ 29140				Витамин РР (никотиновая кислота)	-
411.	ГОСТ 5900	Сахаристые и мучные кондитерские изделия, какао-продукты	10.82 10.71 10.72	1704 1803 - 1806 1901 1905	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5-50,0)%
412.	ГОСТ 31682 п. 10.2 п. 11.2				Массовая доля жира Массовая доля общего сухого остатка	(0 – 60) % (0 – 50) %
413.	ГОСТ 31723				Массовая доля общего сухого остатка, сухого обезжиренного остатка какао	(0-50,0)%
414.	ГОСТ 31681 п. 7				Сухой обезжиренный остаток	(0 – 50) %
415.	ГОСТ 5898 пп. 2 – 5 п. 6				Щелочность Кислотность Активная кислотность	- - (1 – 14) ед. рН
416.	ГОСТ 14031 п. 7.2.1				Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют
417.	ГОСТ 10114 ГОСТ 15810, п. 7.7				Намокаемость	(0 – 100)

1	2	3	4	5	6	7
418.	ГОСТ 5903				Массовая доля сахара (сахарозы) и редуцирующих веществ	(0,01-100,0)%
419.	ГОСТ 31902 пп. 7 - 10				Массовая доля жира	(0-60) %
420.	ГОСТ 31663 ГОСТ 31655 ГОСТ 31722, п. 8				Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта	- - (0 – 50) %
421.	ГОСТ 26811				Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002-0,100)%
422.	ГОСТ 5901 п. 8				Массовая доля общей золы	(0,020-0,200)%
	п. 9				Массовая доля золы, нерастворимой в HCl	(0,020-0,100)%
	п. 10				Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003-0,00010)%
423.	ГОСТ 5902 пп. 3, 4 ГОСТ Р 54052 п. 9				Степень измельчения изделий	(1,0-100,0)% (0,1-1,0) г/см ³
424.	Перекисное, кислотное и йодное число жира в кондитерских изделиях. Методики выполнения				Перекисное число Кислотное число	(0 – 10) моль акт.О/кг -

1	2	3	4	5	6	7
	измерений МИ 2586-2000				Йодное число	(10-150) г I ₂ /100 г жира
425.	ГОСТ 28467				Массовая доля бензойной кислоты Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,001-0,1)% (0-0,5) %
426.	МВИ массовых долей сорбиновой и бензой- ной кислот и их солей в пробах пищевых проду- ктов методом ВЭЖХ с использованием жид- костного хроматографа «Люмахром» М 04-58-2009				Массовая доля сорбиновой кислоты Массовая доля бензойной кислоты	(20 - 10 000) мг/кг
	ГОСТ 26181 п. 3				Массовая доля сорбиновой кислоты	-
427.	СанПиН 2.3.6.959				Сахароза	-
428.	ГОСТ 25268				Ксилит Сорбит	- -
429.	ГОСТ 5897 пп. 2, 3, 4, 5				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
					Массовая доля составных частей Размер Масса нетто	- - -

1	2	3	4	5	6	7
430.	ГОСТ Р 54642	Сахар, продукция сахарной промышленности	10.81	1701 - 1703 2303	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-1,00) %
431.	ГОСТ 12571				Массовая доля сахарозы	(80 – 100) %
432.	ГОСТ 12572				Цветность сахара	(20 – 200) ед. опт. плотности
433.	ГОСТ Р 52305, п. 6.3.5 ГОСТ 12573				Массовая доля ферропримесей	-
434.	ГОСТ 12574 п. 7				Массовая доля золы	(0,001-100,0) %
435.	ГОСТ 12576 ГОСТ Р 52305, п. 6.3.1				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
436.	ГОСТ 12575 пп. 4, 5, 6				Массовая доля редуцирующих веществ	(22,55 – 58,43) %
437.	ГОСТ 12577				Продолжительность растворения в воде	(0-15) мин
438.	ГОСТ 12578				Массовая доля мелочи	(0,001-10,0) %
439.	ГОСТ 31774	Продукция пчеловодства	01.49.21 01.49.24 01.49.26	0409 0410 1521	Массовая доля воды	(13,0-25,0) %
					Массовая доля ваги	
440.	ГОСТ 32167 п. 6				Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	(70,0-96,0)% (1,0-26,0)% (1,0-100,0) %
441.	ГОСТ 32169				Кислотность	(0-80,0) мэкв/кг
					Концентрация водородных ионов	(3,0-9,0) ед. pH

1	2	3	4	5	6	7
442.	ГОСТ Р 54644, п. 6.2				Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют
443.	ГОСТ Р 54386 п. 7 п. 10				Диагностическое число	(1,0-40,0) ед. Гого
444.	ГОСТ 31768 п. 3.4 Плодовощная и соковая продукция, напитки безалкогольные, БАД, мед. Определение 5-гидроксибензилфурурола методом ВЭЖХ с флуориметрическим детектором с использованием жидкостного хроматографа «Люмахром» М 04-71-2011				Нерастворимое вещество Оксиметилфурурол (гидроксибензилфурураль)	(0 – 0,500) % Наличие/отсутствует (1 – 1000) мг/кг
445.	ГОСТ 21179 п. 6.2				Цвет, запах, структура на изломе	Соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.3				Вода	-
	п.6.4				Механические примеси	-
446.	ГОСТ 28886 п. 3.2				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
	п.3.5				Механические примеси	Наличие/отсутс твие
447.	ГОСТ 31766 п. 6.4 п. 6.3 п. 6.5				Цвет меда рН Массовая доля золы	Соответствует/ не соответствует (1 – 14) ед. рН (0,01-0,5) %
448.	ГОСТ Р 56150				Показатель окисляемости	-
449.	Напитки. Плодоовощ- ная продукция, БАД, мед. Определение фруктозы, глюкозы и сахарозы методом КЭ с использованием систе- мы капиллярного элек- трофореза «Капель» М 04-69-2011 (изд. 2013)				Фруктоза Глюкоза Сахароза	(0,2 – 80) %
450.	ГОСТ 13340.1	Плодоовощная продукция, в том числе консервной и овощесушильной промышленности, в т.ч. соковая	01.13 01.21 – 01.29 10.31	0701 - 0714 0801 - 0814 1210 1211 1212 1214	Органолептические показатели Крупность Дефекты	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
		продукция	10.32 10.39	1801 2001 - 2009	Соотношение	
451.	ГОСТ 21948 п. 2.1 – 2.4				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
	п.2.7				Массовая доля альфа- кислот	-
	п.2.5				Влага	(0-100) %
	п.2.6				Зола	-
	п.2.8				Сернистый ангидрид	-
452.	ГОСТ 32912 пп. 7.2, 7.3				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
	пп.7.6 , 7.7				Массовая доля влаги, сухих веществ	-
	п.7.9				Кондуктометрический показатель горечи	-
453.	ГОСТ 8756.13, п. 2				Массовая доля редуцирующих сахаров	(0-100) % (12-27) %
	М 04-69-2011				Массовая доля общего сахара, сахарозы	2-800) мг/дм ³ (0,2-80,0) %
454.	ГОСТ 29270, п. 4				Нитраты	(6,0 – 9200,0) мг/кг
	Методические указания по определению нитра- тов и нитритов в продукции растени- еводства					(29 – 9200,0) мг/кг
	МУ 5048-89					

1	2	3	4	5	6	7
455.	ГОСТ 8756.21, п.п. 2.1, 4				Массовая доля жира	-
456.	ГОСТ 26183				Массовая доля сахарозы	(12,0 - 27,0) %
	ГОСТ Р 55625 п. 8.4				Общие сухие вещества	(12,0 - 30,0) %
	п. 8.6				Сухие вещества	-
	п. 8.8				Кислотность	(50 - 140) °Г
	п. 8.9				Титруемая кислотность	-
457.	ГОСТ ISO 750					(40-300) ммоль Н ⁺ /дм ³
458.	ГОСТ Р 51434					
459.	ГОСТ 13340.2 п. 4				Зараженность вредителями	Наличие/отсутс твие
	п. 3				Металлические примеси	Соответствует/ не соответствует
460.	ГОСТ 31784				Органолептические показатели	Наличие/отсутс твие
461.	ГОСТ ИСО 762				Минеральные примеси	
462.	ГОСТ ISO 2448				Этиловый спирт	(0,05-5) %
463.	Безалкогольная, соко- вая, винодельческая, ликероводочная, пиво- варенная продукция. Методика измерений концентрации кофеина,				Сорбиновая кислота и ее соли	(100-1000) мг/л
					Бензойная кислота и ее соли	(100-1000) мг/л

1	2	3	4	5	6	7
	аскорбиновой, сорбиновой и бензойной кислот и их солей, сахарина и ацесульфамата К методом КЭ с использованием системы капиллярного электрофореза «Капель» М 04-51-2008 ГОСТ 26181					
464.	ГОСТ 8756.				Сорбиновая кислота и ее соли	-
					Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
465.					Масса нетто	
					Массовая доля составных частей	(0-100)%
	ГОСТ 8756.18, п. 2 п. 4				Внешний вид	Соответствует/ не соответствует
					Состояние внутренней поверхности тары	
	ГОСТ 8756.11, п. 6				Прозрачность	-
	ГОСТ 8756.9				М.д. осадка	-
466.	ГОСТ 26186 пп. 2, 3				Массовая доля хлоридов	(0,05-64,8) % (0,001-1,0) %
467.	ГОСТ 34130 п. 6 - 9				Соотношение компонентов Размеры	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
					Крупность	Наличие/отсутс твие
					Дефекты внешнего вида	
					Посторонние примеси	Соответствует/ не соответствует
	п.10				Органолептические показатели	
	п.11				Развариваемость	
	п.12				Металлические примеси	
	п.13				Зараженность вредителями и загнившие фрукты	
	пп. 14, 15				Минеральные и растительные примеси	
	п.16				Влага	(0 – 100)%
468.	ГОСТ 13340.2 пп.3, 4				Металлическая примесь	Наличие/от- сутствие
					Зараженность вредителями	
469.	ГОСТ 25555.5 пп. 6, 7				Сернистый ангидрид	(0,01 - 2,0) %
470.	ГОСТ 26323				Примеси растительного происхождения	(0,1-100,0) %
471.	ГОСТ 16830 п. 9.5				Влага	(0 – 100)%
472.	ГОСТ 16831 п. 3.8 ГОСТ 32857, п. 9.5					

1	2	3	4	5	6	7
473.	ГОСТ 16832 п. 3.7 ГОСТ 32874, п. 9.5					
474.	ГОСТ 16833 п. 9.5					
475.	ГОСТ 29031					
476.	ГОСТ Р 51437					
477.	ГОСТ 32287 п. 9.5					
478.	ГОСТ 32288, п. 9.5					
479.	ГОСТ 33977, п. 5					
480.	ГОСТ 34128					
481.	ГОСТ 29030					
482.	ГОСТ 26188					
483.	М 04-69-2011 (изд. 2013)					
484.	ГОСТ 24556					
485.	ГОСТ Р 50479					
486.	ГОСТ 8756.10					
487.	ГОСТ Р 51442					
					Сухие вещества, влага	(2,0 – 80,0) %
					Растворимые сухие вещества	(2,0 – 80,0) %
					Растворимые сухие вещества	(4 - 25)%
					Показатель pH	(1-10) ед. pH
					Фруктоза	(0,2 – 80) %
					Глюкоза	
					Сахароза	
					Витамин С (аскорбиновая кислота)	(0,001-10) %
					Витамин РР	(0 – 1) %
					Массовая, объемная доля мякоти	(0-100) %
						(5-20) %

1	2	3	4	5	6	7
488.	ГОСТ 25555.1				Летучие кислоты	(0,1-50) %
489.	ГОСТ 13193, пп. 1, 2				Зола	(1-15) г/кг
	ГОСТ Р 51432				Общая щелочность золы	(5-80) ммоль NaOH/дм ³
	ГОСТ Р 51436					.
	ГОСТ 25555.4 пп. 2, 3, 4				Зола, нерастворимая в HCl	(0,001 – 100) %
	ГОСТ ISO 763				Сульфаты	(0,01-100) мг/дм ³
490.	ГОСТ Р 51123				Азот по Кьельдалю	(300-2000) мг/дм ³
491.	ГОСТ Р 51438 (до янв. 2019)				Массовая доля двуокиси углерода	(0,25-0,88) %
492.	ГОСТ 32037				Щавелевая кислота	(1 – 10000) мг/дм ³
493.	Продукция винодель- ческая, соковая, безал- когольная, слабоал- когольная и алкоголь- ная, продукты пивова- рения. Методика опре- деления м.к. органичес- ких кислот и их солей методом КЭ с исполь- зованием системы капиллярного электро- фореза «Капель» М 04-47-2012				Муравьиная кислота	
		Винная кислота				
		Янтарная кислота				
		Молочная кислота				
		Уксусная кислота				
		Сорбиновая кислота				
		Хинная кислота				
		Изолимонная				
		Фумаровая кислота				

1	2	3	4	5	6	7
					Яблочная кислота	
494.	М 04-51-2008 (Изд. 2013)				Лимонная кислота	(1 – 25000) мг/дм ³
495.	ГОСТ Р 53193				Кофеин	(10 – 1000) мг/дм ³
					Аскорбиновая кислота	
					Бензойная кислота	
					Ацесульфам К	
					Сахарин	
					Сорбиновая кислота	
496.	ГОСТ 5472	Продукция масложировой промышленности Масличное сырьё и жировые продукты	10.41 10.42	0209 1501 - 1520 1804	Запах Цвет Прозрачность	Соответствует/ не соответствует
497.	ГОСТ 8285 п.2.2	Масла растительные – все виды, фракции растительных масел		2103000000	Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
498.	ГОСТ 5477 п. 5	Продукты переработки растительных масел и животных жиров		2103909009 2103909001 2106909804	Цветное число	(0-100) ед. цв.
499.	ГОСТ 5481 пп. 5, 6	Масла (жиры) перетерифицированные рафинированные дезодорированные;			Нежировые примеси	(0,04-100,0) %
500.	ГОСТ 31753 п. 4	Масла (жиры) гидронизированные рафинированные; дезодорированные;			Отстой по массе	(2,0-2300 мг/кг
501.	ГОСТ 11812, п. 1	Маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира.			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0 – 100) мг/кг
502.	ГОСТ Р 50456 пп. 5, 6	Спреды растительно-сливочные,			Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
503.						
504.	ГОСТ 31762 пп. 4.1, 4.2					

1	2	3	4	5	6	7
	пп. 4.3, 4.4	спреды растительно-жировые, Смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные.			Влага	(5,0 – 95,0) %
	пп. 4.6 – 4.9				Жир	(5,0 – 95,0) % (5,0 – 80,0) %
	п.4.11				Массовая доля яичных продуктов	(0,5 – 5,0) %
	п.4.13				Кислотность	(0,05 – 10,0) %
	п.4.15				Стойкость эмульсии	(0,1 – 100) %
	п.4.16				Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль О/кг
	п.4.18				Белковые вещества по Кьельдалю	(0,1 – 10,0) %
	п.4.21				pH	(1 – 14) ед. pH
505.	ГОСТ 5475 пп. 2, 4				Йодное число	(0-200) г J ₂ /100 г
506.	ГОСТ 5479				Массовая доля неомыляемых веществ	(0-2,0) % (0,1-5,0) %
507.	ГОСТ 5478				Число омыления	(100 – 400) мг КОН/г
508.	ГОСТ 5474				Массовая доля золы	(0,001-10,0) %
509.	ГОСТ 5480, п. 1				Мыло	Наличие/ отсутствие
510.	ГОСТ 32189 пп. 5.2, 5.3				Органолептические показатели, прозрачность	Соответствует/ не соответствует
	пп. 5.4 – 5.8				Влага и летучие вещества	(0 – 5) %
	п. 5.10 пп. 5.11 – 5.14				Кислотность	(0,5 – 3,0) °К
					Жир	(40-100) %

1	2	3	4	5	6	7
	пп. 5.20 п. 5.22 пп. 5.25 Приложение Б				Трансизомеры жирных кислот Поваренная соль Линолевая кислота Бензойная кислота Сорбиновая кислота рН Массовая доля витамина А Массовая доля витамина Е Массовая доля минеральных кислот Фальсификация масла	(5 – 60) % (0 – 1,5) % (0 – 70) % (0,05 – 0,20) % (0,07 – 0,20) % (0 – 14) ед. рН (0,2-200) мг/кг (1 – 100 000) мг/кг - Соответствует/ не соответствует
511.	М 04-10-2007 (2012)				Массовая доля молочного жира	(15 – 85) %
512.	ГОСТ 5485				Перекисное число	(0 – 15) моль акт.О/кг
513.	ГОСТ 30623				Массовая доля растительных жиров в спреде	(5 – 90) %
514.	ГОСТ 52100 п. 7.4 п. 7.5 п. 7.18					
515.	ГОСТ 30418					

1	2	3	4	5	6	7
					Жирнокислотный состав, в т.ч. трансизомеры жирных кислот	(0,1 – 100) %
516.	ГОСТ 31754 п. 6				Трансизомеры жирных кислот	(10 – 70) %
517.	ГОСТ 31665				Получение и массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	-
518.	ГОСТ 31663 ГОСТ 30089				Эруксовая кислота	1-70 %
519.	ГОСТ 31933, п. 7.1				Кислотное число	0,1-30,0 (мг КОН/г)
	п.9					0,2 – 30,0 (мг КОН/г)
	п.110					0,05 – 30,0 (мг КОН/г)
						-
520.	ГОСТ Р 50457, п. 4, 6				Кислотное число, кислотность	
521.	ГОСТ Р 51487				Перекисное число	(0,1-45) ммольО/кг
522.	ГОСТ 26593					(0,1-40) ммольО/кг
						(0 – 100)
523.	ГОСТ 31756				Анизидиновое число	Соответствует/не соответствует
524.	ГОСТ 32051	Продукция винодельческой промышленности	11.01.10.14 0	2204 2206	Органолептические показатели	не соответствует (0 -96)%
525.	ГОСТ 32095		11.02 11.03		Объемная доля этилового спирта	
526.	ГОСТ 13192				Массовая концентрация сахаров	-
527.	ГОСТ 32114				Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1-15,0) г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
528.	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих кислот	-
529.	ГОСТ 32115				Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	(0,1-250,0) мг/дм ³
530.	ГОСТ 13195				Массовая концентрация железа	(0-25,0) мг/кг (0,01-80,0) мг/кг
531.	ГОСТ 32000				Массовая концентрация приведенного экстракта	(1,5-50,0) г/дм ³
532.	ГОСТ 12258				Давление двуокиси углерода	(10,0-400,0) кПа
533.	ГОСТ 23943, п. 1				Полнота налива	Соответствует/не соответствует
534.	ГОСТ 13194				Метиловый спирт	(0,1-100) %
535.	ГОСТ 14138				Массовая концентрация высших спиртов	(0,1-100,0) мг/см ³
536.	ГОСТ 12280				Массовая концентрация альдегидов	(30 -850) мг/100 см ³
537.	ГОСТ 14139				Массовая концентрация средних эфиров	(0,1-100,0) мг/см ³
538.	ГОСТ 14352				Массовая концентрация фурфурола	(0,01-3,0) мг/см ³
539.	ГОСТ Р 53193				Консерванты –сорбиновая и бензойная кислота и их соли	(10-1000) мг/дм ³
540.	М 04-51-2008 (Изд. 2013)				Массовая концентрация кофеина	(10 – 1000) мг/дм ³
					Массовая концентрация	

1	2	3	4	5	6	7
					аскорбиновой кислоты	
					Массовая концентрация сорбиновой кислоты	
					Массовая концентрация бензойной кислоты	
					Массовая концентрация сахараина	
					Массовая концентрация ацесульфамата	
541.	М 04-47-2012				Массовая концентрация шавелевой кислоты	(1 - 1 0000) мг/дм ³
					Массовая концентрация муравьиной кислоты	
					Массовая концентрация винной кислоты	
					Массовая концентрация янтарной кислоты	
					Массовая концентрация молочной кислоты	
					Массовая концентрация уксусной кислоты	
					Массовая концентрация сорбиновой кислоты	
					Массовая концентрация яблочной кислоты	
					Лимонная кислота	
542.	ГОСТ 6687.5 ГОСТ Р 55313	Продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности, производства безалкогольных напитков	11.01 11.04 11.05 11.07.19	2203 2206 2207 2208 2209	Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
543.	ГОСТ 3639	Укус	10.84.11		Крепость	(0 – 96)%
	ГОСТ 32095				Объемная доля этилового спирта	(0 – 96)%
544.	ГОСТ 32035 п. 5.1				Плотота налива	(0,25 – 1,0) дм ³
	пп. 5.3.1, 5.3.2				Крепость	(0 – 96) %
	п. 5.4				Щелочность	(1,5 – 3,5) см ³ КОН/100 см ³
545.	ГОСТ 32036, п. 6.1				Плотота налива	(0,25 – 1,0) дм ³
	п. 6.3				Объемная доля этилового спирта	(0 – 96) %
	п. 6.4				Чистота	Выдерживает/не выдерживает
					Плотота налива	(0,25 – 1,0) дм ³
546.	ГОСТ 32080 п. 5.1				Органолептические показатели	Соответствует/не соответствует
	пп. 5.2, 5.2.1				Цвет	
	пп. 5.3.1				Крепость	(0 – 100) %
	пп.5.3.4				Массовая концентрация общего экстракта	(0,1 – 47,0) г/100 см ³
	пп. 5.4.1				Массовая концентрация сахара	(0,1 – 1,5) г/100 см ³
	пп. 5.5.1				Массовая концентрация	(0,1 – 1,3)
	п. 5.6.1				Массовая концентрация	

1	2	3	4	5	6	7
					кислот	г/100 см ³
547.	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих веществ	(0,01 – 10,0) г/дм ³
548.	ГОСТ 32000				Массовая концентрация приведенного экстракта	-
549.	ГОСТ 30536				Массовая концентрация альдегидов	(0,5 – 10,0) мг/дм ³
					Объемная доля метилового спирта	(0,0001-0,0500) %
					Массовая концентрация сивушных масел	(0,5 – 10,0) мг/дм ³
					Массовая концентрация сложных эфиров	(0,5 – 10,0) мг/дм ³
550.	ГОСТ 13192				Массовая концентрация сахара	(0,1 – 1,5) г/100см ³
551.	ГОСТ 32114				Массовая концентрация титруемых кислот	-
552.	ГОСТ 6687.5 п. 4				Растворимость концентрата квасного сусле	-
	п. 5				Посторонние примеси	Наличие/отсутс твие
553.	ГОСТ 12788 п. 1				Кислотность	(1,3-6,0)см ³
	п. 2					

1	2	3	4	5	6	7
554.	ГОСТ 6687.4				Кислотность	(1,0-5,0) см ³ NaOH/100 см ³ (10 – 20) см ³ NaOH/100 см ³
555.	ГОСТ 6687.6				Стойкость	1 ч – 1 сутки
556.	ГОСТ 32037				Массовая доля двуокиси углерода	(0,25-0,88) %
	ГОСТ 32038				Массовая доля двуокиси углерода	(0,25-0,88) %
557.	ГОСТ 15113.4 п. 2 п. 3				Массовая доля влаги	(0,1-100) %
	ГОСТ 6687.2 пп. 3				Сухие вещества	(0,1-20,0) %
	п. 4				Сухие вещества в начальном сусле	-
	ГОСТ 12787 п. 1				Спирт	(0 – 96) %
	п.3				Действительный экстракт	-
558.	ГОСТ 6687.7				Массовая доля спирта	(0-7,710) %
	ГОСТ 31494, п. 7.5				Массовая доля спирта	(0-7,710) %
	ГОСТ 31711, п. 7.2				Объемная доля спирта (пиво)	(0-7,01) %
559.	ГОСТ 12789 п. 1				Цвет	(0,1-4,0) см ³ 0,1М раствора I ₂

1	2	3	4	5	6	7
560.	ГОСТ 30060 п. 3				Органолептические показатели	Соответств./ не соответств.
					Пенообразование – высота	(0-110) мм
561.	ГОСТ 8756.9				Пеностойкость для пива	(0-5) мин
					Массовая доля осадка	-
562.	М 04-69-2011 (Изд. 2013)				Массовая доля фруктозы	(0,2 – 80) %
					Массовая доля глюкозы	(0,2 – 80) %
					Массовая доля сахарозы	(0,2 – 80) %
563.	ГОСТ Р 53193				Массовая концентрация кофеина	(10-1000) мг/дм ³
					Массовая концентрация аскорбиновой кислоты	(10-1000) мг/дм ³
					Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей	(10-1000) мг/дм ³
					Массовая концентрация бензойной кислоты и ее солей	(10-1000) мг/дм ³
	М 04-51-2008 Безалкогольная, соковая, винодель- ческая, ликероводочная и пивоваренная продукция. Методика измерений массовой концентрации кофеина, аскорбиновой, сорбино- вой, бензойной кислот				Массовая концентрация подсластителя ацесульфам К	(10-1000) мг/дм ³
					Массовая концентрация сахарина и его солей	(10-1000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	и их солей, сахара и ацесульфама К методом капиллярного электрофореза с использованием систем капиллярного электрофореза "Капель"					
564.	М 04-47-2012 Продукция винодель- ческая, соковая, безалкогольная, слабоалкогольная и алкогольная, продукты пивоварения. Методика измерений массовой концентрации органических кислот и их солей методом капиллярного электрофореза с использованием системы капиллярного электрофореза "Капель"				Массовая концентрация щавелевой кислоты (1-10000) мг/дм³ Массовая концентрация муравьиной кислоты (1-10000) мг/дм³ Массовая концентрация винной кислоты (1-10000) мг/дм³ Массовая концентрация янтарной кислоты (1-10000) мг/дм³ Массовая концентрация молочной кислоты (1-10000) мг/дм³ Массовая концентрация уксусной кислоты (1-10000) мг/дм³ Массовая концентрация сорбиновой кислоты (1-10000) мг/дм³ Массовая концентрация яблочной кислоты (1-20000) мг/дм³	
	ГОСТ Р 54316					

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация лимонной кислоты	(1-25000) мг/дм ³
565.	ГОСТ 23268.2 пп. 1, 2	Воды минеральные природные питьевые, лечебные и лечебно- столовые Искусственно- минерализованные воды	11.07.11 11.07.19. 110	2201 2202	Органолептические показатели	Соответств./не соответств.
	ГОСТ Р 54316				Плотность налива	-
					Органолептические показатели	Соответств./не соответств.
566.	ГОСТ 23268.2 п. 1 п. 2 ГОСТ 23268.3 п. 2а, п. 6				Массовая доля двуокиси углерода	(0,138-0,6) % (1 – 6) г/см ³ (5,0 – 6000) мг/дм ³
					Гидрокарбонат-ионы	
567.	ИНД Ф 14.1:2.4.167				Аммоний-ион	(0,5–5000) мг/дм ³
					Калий-ион	(0,5-5000) мг/дм ³
					Натрий-ион	(0,5-5000) мг/дм ³
					Литий-ион	(0,015-2) мг/дм ³
					Магний-ион	(0,25-2500) мг/дм ³
					Стронций-ион	(0,25-50) мг/дм ³
					Барий-ион	(0,1-10) мг/дм ³
					Кальций-ион	(0,5-5000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
568.	ГОСТ 31950 п. 3 (метод 1) п. 4 (метод 2)				Общая ртуть	(0,1 - 5,0) мкг/дм ³
569.	ГОСТ 23268.4				Сульфат-ионы	-
570.	ГОСТ 23268.5 п. 2 п. 3				Ионы кальция и магния	-
571.	ГОСТ 23268.8				Нитрит-ионы	(0,005 -- 0,03) мг/дм ³
572.	ГОСТ 23268.9				Нитрат-ионы	(0,001 – 0,005) мг/дм ³
573.	ГОСТ 23268.10				Ионы аммония	(0,05 – 4,0) мг/дм ³
574.	ГОСТ 23268.11				Ионы железа	-
575.	ГОСТ 4974, п.6				Марганец	0,01 – 5,00 мг/дм ³
576.	ГОСТ 23268.17 п. 2 п. 3				Хлорид-ионов	(1 – 10) мг/дм ³
577.	ГОСТ 23268.18 п. 3				Фторид-ионов	(0,05 – 0,25) мг/дм ³
578.	ГОСТ 23268.15 п. 2				Бромид-ионы	(0,05 – 0,10) мг/дм ³
579.	ГОСТ 23268.16 п. 2				Иодид-ионы	(0,02 – 2) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3 МУК 4.1.1090-2002					- (0,01 – 100) мг/дм ³
580.	ГОСТ 23268.12				Перманганатная окисляемость	-
581.	ГОСТ 4152				Мышьяк	(0,01 – 0,1) мг/дм ³
582.	ПНД Ф 14.1:2.4.36 ГОСТ 31949				Бор	(0,5 – 5,0) мг/см ³ (0,05 – 5,0) мг/дм ³
583.	ГОСТ 31867 п. 7				Хлориды, сульфаты, нитраты, нитриты	(0,5 – 50) мг/дм ³
					Фосфаты	(0,5 – 20) мг/дм ³
					Фториды	(0,3 – 20) мг/дм ³
584.	ГОСТ 31870 метод 1				Алюминий	(0,01 – 0,1) мг/дм ³
					Барий	(0,01-0,2) мг/дм ³
					Бериллий	(0,0001-0,002) мг/дм ³
					Железо	(0,04-0,25) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0001-0,01) мг/дм ³
					Кобальт	(0,001-0,05) мг/дм ³
					Марганец	(0,001–0,05) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Медь Молибден Мышьяк Никель Олово Свинец Селен Серебро Хром Цинк	(0,001-0,05) мг/дм³ (0,001-0,2) мг/дм³ (0,005-0,3) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,005-0,02) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,002-0,05) мг/дм³ (0,0005-0,01) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³ (0,001-0,05) мг/дм³
585.	Ионизирующее излучение, радиационная безопасность. Радиационный контроль питьевой воды методами радиохимического анализа МР 2.6.1.0064-12				Общая α-радиоактивность Общая β-радиоактивность	(0,02 - 1·10³) Бк/дм³ (0,1 - 1·10³) Бк/дм³
586.	Методика измерения суммарной альфа- и бета-активности водных проб с помощью альфа- бета-					

1	2	3	4	5	6	7
	радиометра УМФ-2000 НПП «Доза», 2001					
587.	ГОСТ 31864				Суммарная удельная альфа-активность радионуклидов	(0,05 – 400) Бк/кг
588.	ГОСТ 6687.8				Массовая доля: - кальция - хлористого натрия - хлористого магния - бикарбоната натрия	- - - -
589.	ГОСТ 15113.2 п. 2 п. 3 п. 4 п. 5	Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты, пряности и приправы, кофе	10.83 10.84	0901 - 0910 2101 - 2104 2106 2501	Посторонние минеральные примеси Посторонние примеси и стекловидные хлопья Металломагнитные примеси Зараженность вредителями хлебных запасов	(0 – 5) % (0 – 5) % (0 – 1) % Наличие/отсутс твие
590.	ГОСТ 15113.5 пп. 2, 3, 4				Кислотность	(0,07-17,5) % (0,01-20) %
591.	ГОСТ ISO 928				Зола	-
592.	ГОСТ Р 54729				Влага	(0,05 – 5,0) %
593.	ГОСТ Р 54345				Массовая доля нерастворимого в воде остатка	(0,01-0,90) %
594.	ГОСТ 33771				Массовая доля сульфата натрия и хлорида натрия (основное вещество по солевому составу)	(0,1-100,0)%

1	2	3	4	5	6	7
					Расчетный метод определения основного вещества по солевому составу	
595.	ГОСТ Р 51575 пп. 4.1, 4.2 п. 4.3				Массовая доля иода тиосульфата натрия	(0,002 – 0,006) % (20-60)-мкг/г
596.	ГОСТ 33770 п. 4				Органолептические показатели	Соответствуют/ не соответствуют
597.	ГОСТ 28875 пп. 2.2, 3.2, 3.3 п. 3.4 п. 3.5 п. 3.6 п. 3.9				Органолептические показатели Зараженность вредителями Металломагнитные примеси Примеси растительного происхождения Дефекты внешнего вида Минеральные примеси Крупность помола Зола	Соответствует/ не соответствует Наличие/отсут- ствие
598.	ГОСТ 1936 п.2.5 п. 2.6 п. 2.7 п. 2.8 п. 2.9 п. 2.10				Влага массовая доля мелочи металломагнитная примесь посторонняя примесь листовая часть размер побегов	(0 – 100) % - - - - -
599.	ГОСТ 32572				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
600.	ГОСТ ISO 15598				М.д. грубых волокон	-
601.	ГОСТ ISO 1575 ГОСТ ISO 1576				Массовая доля общей водорастворимой и водонерастворимой золы	(0,1-100,0) %
602.	ГОСТ 15113.9 пп. 3, 4, 5, 6 ГОСТ 8756.21				Массовая доля жира	-
603.	ГОСТ 15113.1 ГОСТ 15113.3 ГОСТ 15113.0				Масса нетто, объемная масса, массовая доля компонентов, крупность помола	-
604.	ГОСТ 15113.4 пп. 2, 3				Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует
605.	ГОСТ Р 52610				Массовая доля влаги	(5,0 – 15,0) %
606.	ГОСТ 17594 п. 3.4.5				Массовая доля влаги	(3,0 – 11,0)% (0 – 100) %
607.	ГОСТ ISO 1446				Массовая доля влаги	(0-100,0) %
608.	ГОСТ 15113.6				Массовая доля сахарозы	(1,0-100,0) %
609.	ГОСТ 15113.8 ГОСТ 52416				Массовая доля золы	(0,001-100,0) % (3,0 – 16,0) %

1	2	3	4	5	6	7
610.	ГОСТ ISO 1572 п. 8				Сухие вещества	(4,0-10,0) %
611.	ГОСТ ISO 1578				Щелочность водорастворимой золы	-
612.	ГОСТ 32775 Приложение Б Приложение В Приложение Г				Органолептические показатели Массовая доля экстрактивных веществ Степень помола (кофе)	Соответствует/ не соответствует -
613.	ГОСТ 19885, шл. 2, 3				Танин, кофеин Теобромин	(50 – 100) % (0,03-5,4)% (0,1- 100) г/кг
614.	ГОСТ 32776 приложение Б приложение В				Органолептические показатели Продолжительность растворения в воде	Соответствует/ не соответствует -
615.	ГОСТ Р ИСО 9768				Водорастворимые экстрактивные вещества	-
616.	ГОСТ 15113.7 шл. 2				Массовая доля поваренной соли (хлоридов)	(0,1-5,0)% (0,05-64,8)%
617.	ГОСТ ISO 6673 ГОСТ ISO 11294				Потеря массы кофе при 105 °С, при 103 °С	(0 – 10) % (0 – 10) %
618.	ГОСТ 13685 п. 2.15				Массовая доля: калий-иона	-

1	2	3	4	5	6	7
	пп. 2.9, 2.10 пп. 2.11, 2.12 п. 2.13 п. 2.21 п. 2.20 п. 2.18 п. 2.16				оксида железа иодистого калия бромидов тиосульфата натрия ферроцианида калия рН раствора гранулометрический состав	- - - - - - (1 – 12) ед. рН -
619.	ГОСТ Р 54731 пп. 6.2, 6.3 пп. 6.4 пп. 6.7, 6.8 п. 6.9	Дрожжи хлебопекарные, прессованные, сушеные	10.89.13	2102	Органолептические показатели Массовая доля влаги Сухое вещество Подъемная сила Кислотность	Соответствуют/ не соответствуют (0-100%) - (1-70) мин (1-180) мин (1-400) мг/100г
620.	ГОСТ Р 54845 пп. 7.2, 7.3 п. 7.4 п. 7.6				Органолептические показатели Влага Подъемная сила	Соответствует/ не соответствует (0 – 100)% -
621.	ГОСТ 7698 п. 2.2 п. 2.3 п. 2.4 п. 2.5 п. 2.6 п. 2.7 п. 2.9	Крахмалопаточная продукция	10.62	1108	Органолептические показатели Количество крапин Влага Общая зола Зола, нерастворимая в HCl Кислотность Сернистый ангидрид	Соответствует/ не соответствует - (0,01-10,0)% (0,001-10,0)% - - -

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.12 Приложение А (ИСО 1666-73), метод 1 Прил.Б, ИСО 3593-81				Кукурузный крахмал Влага Зола	- - -
622.	ГОСТ Р 56375	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.9	2303 - 2309 0708 1001 1003 1002 1005 1103 1214	Хлорид-ионы Сульфат-ионы Нитрат-ионы Фосфат-ионы	(0,005 – 60,00) % (0,005 – 70,0) % (0,002 – 1,00) % (0,005 – 80,00) %
623.	ГОСТ 51420-99				Массовая доля фосфора	-
624.	ГОСТ Р 51421-99				Водорастворимые хлориды	-
625.	М 04-65-2010 ГОСТ Р 56374				Аммонийные ионы Калий Натрий Магний Кальций	(0,01 – 40) % (0,01-40,00) %
626.	ГОСТ 32044.1, п. 9.2				Азот по Кьельдалю, сырой протеин	-
627.	ГОСТ 13496.19				Нитраты	-
628.					Нитриты	(0 – 75) мг/кг
629.	ГОСТ Р 56372				Железо Марганец Молибден Цинк	(4- 50 000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
630.					Медь	(1 - 20 000) мг/кг
631.					Кобальт	(0,1 - 1000,0) мг/кг
632.					Селен	(0,3 - 100,0) мг/кг
633.	ГОСТ Р 56373				Органические кислоты	(0,05 - 80,0)%
634.	ГОСТ 908, пп. 3.1, 7.1, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6	Пищевые добавки	20.14.34. 232	2918140000	Отбор проб Органолептические показатели Массовая доля лимонной кислоты (E330)	- Соответствует/ не соответствует (0,1 – 100) %
635.	ГОСТ 32748-2014		20.14.34. 261	2918198500	Массовая доля основного вещества в пищевой добавке – яблочная кислота (E296)	(0,1 – 100)%
636.	ГОСТ 32778 п. 6.5		20.14.33. 314	2101202000	Массовая доля основного вещества в пищевой добавке – бензоат калия (E212)	(0,1 – 100)%
637.	ГОСТ 32779 п. 6.7		20.14.33. 160	2916191000	Массовая доля основного вещества в пищевой добавке – сорбиновая кислота (E200)	(0,1 – 100)%
638.	ГОСТ 32777 п. 6.5		20.14.33. 314	2101202000	Массовая доля основного вещества в пищевой добавке – бензоат натрия (E211)	(0,1 – 100)%
639.	ГОСТ 32746 п. 6.5		20.14.33. 141	2915500000	Массовая доля основного вещества в пищевой	(0,1 – 100)%

1	2	3	4	5	6	7
					добавке – кислоты пропионовая (E280)	
640.	ГОСТ 32781 п. 6.5		24.15.20. 123	2834100000	Массовая доля основного вещества в пищевой добавке – нитрит натрия (E250)	(0,1 – 100)%
641.	ГОСТ 33294 пп. 5, 6		24.66.42. 334	2834100000	Массовая доля основного вещества в пищевой добавке – нитрит калия (E249)	(0,1 – 90)%
642.	ГОСТ 32802 п. 7.5		20.13.43. 110 20.13.43. 191	2836200000	Массовая доля основного вещества в пищевой добавке – натрия карбонаты (E500)	(0,1 – 100)%
643.	ГОСТ 11293 пп. 4.3, 4.4, 4.8 пп. 4.9, 4.10 п.4.11 п. 4.16		20.59.60. 111	3503001001	Желатин Органолептические показатели влаги зола посторонние примеси	(0,1-100) % Соответствует/ не соответствует - - -
644.	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания МУ № 1-40/3805-1991 п. 1, 3.1, 4.1, 4.3, 5.1, 5.2 Приложения 1, 2 ГОСТ Р 54607.1 пп. 4, 5	Продукция общественного питания. Производственный контроль технологических процессов изготовления продукции общественного питания и торговли пищевыми продуктами			Отбор проб Подготовка проб	

1	2	3	4	5	6	7
645.	ГОСТ 31986				Органолептическая оценка	Соответствует/ не соответствует
646.	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. МУ 2657-82 пп. 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3, 2.8 п.3 п. 5				Отбор проб продукции ОП Техника отбора смывов Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (колиформы) Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Стафилококки золотистые (<i>S. aureus</i>) Эффективность санитарной обработки (смывы)	- - Обнаружено/не обнаружено в нормируемом объеме
647.	ГОСТ Р 54607.3 пп. 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5				Качество фритюрных жиров: Цвет Запах Вкус Степень термического окисления Пероксидаза Фосфатаза Массовая доля остаточного сернистого ангидрида Содержание яиц	Соответствует/ не соответствует Окислен/не окислен Наличие/отсутствие (0,001 – 2) % Наличие/отсутствие
648.	п. 7					
649.	п. 8					
650.	п. 9					

1	2	3	4	5	6	7
651.	МУ № 1-40/3805-1991 п. 2.1 п. 2.2 п. 2.3, 3.11.4, 4.3.3 пп. 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3 п. 2.8.1 пп. 7.1.1, 7.1.2 п. 2.11.1 п. 3.2.3 п. 3.2.2 п. 3.2.1 п. 3.2.4 п. 3.2.5 пп. 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, п. 3.8 п. 3.9.1 п. 3.9.2 пп. 3.10.1, 3.11.1 пп. 3.10.2, 3.11.2 пп. 3.10.3, 3.11.4 пп. 3.10.4, 3.11.4				Влажность Сухие вещества Жир Сахар Кислотность Щелочность Хлористый натрий (поваренная соль) Пероксидаза Фосфатаза Содержание яиц Содержание мяса в рубленых полуфабрикатах Наполнитель в мясных натуральных рубленых полуфабрикатах Влажность М.д. хлеба М.д. соли М.д. фарша Сухие вещества Сахар Влажность Жир Сахар Кислотность	(0,01 – 100) % (0,01 – 100) % (0,1 – 100) % (1 – 90) % (0,1 – 10) °Т (0,1 – 5) град. кислотности (0,1 – 5) град. щелочности - - - Наличие/ отсутствие (0 – 100) % - Наличие/отсутс твие - (0,1 – 100) % (0,1 – 100) % (0,01 – 100) % (1 – 90) % (0,1 – 100) % (0,1 – 100) % (1 – 90) % 0,1 – 10) °Т (0,1 – 5) град. кислотности

1	2	3	4	5	6	7
	пп. 4.2.1, 4.3.1, 4.4.1 пп. 4.3.3, 4.4.2, 4.3.3, 4.3.4, 4.4.3 п. 4.4.5 п. 4.4.6 п. 4.5.1, 4.3.4, 4.4.2, 4.4.3 п. 4.6.1.7, 4.6.2.5 п. 4.6.2.2., 4.6.2.3 пп. 4.6.2.6, 4.6.2.7 пп. 4.6.5.1, 4.6.5.2 п. 4.6.7.1 п. 4.7.1.2 п. 4.7.2 п. 6.1.7 п. 7.1.1 п. 7.1.2				Щелочность Сухие вещества Жир Сахар Массовая доля молока Содержание хлеба Содержание мяса М.д. сухих веществ Жир Сахар Молоко 0 – 99) % Сухие вещества Масса натурального кофе в напитках Сахар, м.д. молока Степень разбавления Этиловый спирт Массовая доля сахара в основе Массовая доля фарша Наполнители меда Пероксидаза Фосфатаза Степень термического окисления Энергетическая ценность	(0,1 – 5) град. щелочности (0,01 – 100) % (0,1 – 100) % (1 – 90) % (0 – 99) % (0,1 – 100) % (0,1 – 100) % (0,01 – 100) % (0,1 – 100) % (1 – 90) % (0 – 99) % (0,01 – 100) % (0 – 50) % (1 – 90) % (0 – 99) % (0 – 70) % (0,1 – 50) % - (1 – 70) % - Наличие/ отсутствие Окисленный/не окисленный -

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.2.1 п. 7.2.2 п. 7.4.5					
652.	п. 8.1.1 п. 8.1.2				Красный синтетический краситель Синтетические и натуральные пищевые красители	Наличие/отсутствие
653.	ГОСТ Р 54607.4 пп. 7.1, 7.2				Влага	(0 – 100) %
654.	ГОСТ Р 54607.5				Сухие вещества	
655.	ГОСТ Р 54607.6				Массовая доля жира	-
656.	ГОСТ Р 54607.2				Массовая доля сахара	-
657.	Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 г. № 4695-88	Стены и воздух холодильных камер	-		Определение средней массы и выхода отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и булочных изделий - отбор проб - общее количество плесеней - кладоспориум и тамнидиум	- (0 – 150) колоний (0 – 150) колоний
658.	ГОСТ 11086	Дезинфицирующие средства		3808940000	Массовая концентрация активного хлора Массовая концентрация	- -

1	2	3	4	5	6	7
					щелочи	
659.	МУ по применению и методам контроля качества дезинфицирующего средства «Жавель Солид» фирмы «Жазол» (Франция), утв. Департаментом Госсанэпиднадзо-ра Минздрава РФ от 17.07.2000, № 11-3/150-09				Активный хлор	(0,015-0,3)%
660.	Инструкция № 034-3/2010 по применению дезинфицирующего средства «Пандезин», п. 7				Массовая доля алкилдиметилбензила-мония хлорид (по хлору)	(46,5 – 52,5) %
661.	ГОСТ 31858	Вода питьевая, расфасованная в емкости Вода питьевая централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения, систем доочистки воды Вода поверхностных и подземных источников централизованного	11.07.11 36.00.1 36.00.11. 36.00.12	2201	ГХЦГ (α-,β-, γ-изомеры) ДДТ (сумма метаболитов) Гексахлорбензол Альдрин Гептахлор	(0,1-6,0) мкг/дм ³
662.	МУ 1541-76 МУК 4.1.132-02				2,4-Д кислоты, ее соли и эфиры	(2 – 60) мкг/дм ³
663.	ГОСТ 31860				Бенз(а)пирен	(0,002- 0,5) мкг/дм ³
664.	ГОСТ Р 57164 п. 5.1 – 5.7				Органолептические показатели	Соответствует/н е соответствует

1	2	3	4	5	6	7
	п. 5.8.1 п. 5.8.2 пп. 6, 7	водоснабжения Вода источников нецентрализованного водоснабжения			Запах Вкус, привкус Мутность по формазину	0-5 баллов 0-5 баллов -
665.	ГОСТ 31868 метод Б	Вода дистиллированная Вода для лабораторного анализа Вода плавательных бассейнов			Цветность	-
666.	ГОСТ 32220 пп. 9.2, 9.3				Герметичность укупорки, полнота налива	(0,1-2,0) дм ³
667.	ГОСТ 2761 ГОСТ Р 51232				pH Водородный показатель	(1 – 14) ед. pH
668.	ГОСТ 31954 п. 4 ГОСТ 31865				Жесткость общая (единица жесткости)	(0,1 – 20) °Ж
669.	ГОСТ Р 55684 способ Б				Перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мгО/дм ³
670.	ПНД Ф 14.1:2:4.157				Нитраты	(0,2-50,0) мг/дм ³
					Нитриты	(0,2-50,0) мг/дм ³
					Фосфаты	(0,25-25,0) мг/дм ³
					Сульфаты	(0,5-200,0) мг/дм ³
					Хлориды	(0,5-200,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Фториды	(0,1-10,0) мг/дм ³
671.	ПНД Ф 14.1:2.4.167				Аммоний	(0,5-5000,0) мг/дм ³
					Калий	(0,5-5000,0) мг/дм ³
					Натрий	(0,5-5000,0) мг/дм ³
					Литий	(0,015-2,0) мг/дм ³
					Кальций	(0,5-5000,0) мг/дм ³
					Магний	(0,25-2500,0) мг/дм ³
					Барий	(0,1-10,0) мг/дм ³
					Стронций	(0,25-50) мг/дм ³
672.	Методические указания по методам контроля. Определение йода в воде. МУК 4.1.1090-02 МЗ СССР				Йодид-ион	(0,01-1,0) мг/дм ³
673.	ПНД Ф 14.1:2.4.178				Сероводород	(0,002-10,0) мг/дм ³
674.	ГОСТ 31867 п. 5				Нитрат-ионы, нитрит-ионы, хлориды, сульфаты фосфаты	(0,5-50) мг/дм ³ (0,5-20) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					фториды	(0,3 – 20) мг/дм ³
675.	ПНД Ф 14.1:2:4.113				Хлор остаточный активный	(0,05-5,0) мг/дм ³
676.	ГОСТ 18190 п.2 п.3				Хлор остаточный суммарный	(0,3 – 2,0) мг/ дм ³
					Хлор свободный остаточный	(0,3 – 1,0) мг/ дм ³
677.	ГОСТ 18301				Озон остаточный	(0,05 – 2,0) мг/ дм ³
678.	ГОСТ 18164				Сухой остаток	-
	ПНД Ф 14.1:2:4.261				Сухой и прокаленный остаток	(1,0 – 35000) мг/дм ³
679.	ГОСТ 4011 п. 2				Железо	(0,10-2,0) мг/дм ³
680.	РД 52.24.496-05, п. 9.4				Прозрачность	-
681.	ГОСТ 4152				Мышьяк	(0,01-0,1) мг/дм ³
682.	ГОСТ 31940 п. 4, метод 1, п. 5, метод 2				Сульфаты	(25-500) мг/дм ³ (10 – 2500) мг/дм ³
683.	ГОСТ 4245-72 п. 2, п. 3				Хлориды	-
684.	ГОСТ 4974 метод А				Марганец	(0,005- 10,0) мг/дм ³
685.	ПНД Ф 14.1:2.61					

1	2	3	4	5	6	7
686.	ГОСТ 31870 метод 1) ГОСТ Р 57162				Марганец	(0,001 - 5,0) мг/дм ³
					Медь	(0,001 -5,0) мг/дм ³
					Цинк	(0,001 -50,0) мг/дм ³
					Железо	(0,004-25,0) мг/дм ³
					Никель	(0,001-5,0) мг/дм ³
					Олово	(0,005-10,0) мг/дм ³
					Серебро	(0,0005 – 5,0) мг/дм ³
					Алюминий	(0,01 – 10,0) мг/дм ³
					Свинец	(0,001 – 5,0) мг/дм ³
					Хром	(0,001 – 10,0) мг/дм ³
					Селен	(0,002 – 5,0) мг/дм ³
					Кобальт	(0,001 - 5,0) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0001 - 5,0) мг/дм ³
					Молибден	(0,001 -20,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Барий	(0,01 – 20,0) мг/дм ³
					Бериллий	(0,0001 – 0,2) мг/дм ³
					Мышьяк	(0,005 – 5,0) мг/дм ³
687.	ГОСТ 31949				Бор	(0,05 – 5,0) мг/дм ³
688.	ПНД Ф 14.1:2.4.36 ГОСТ 31950 метод 1 метод 2				Ртуть	(0,1 – 5,0) мкг/дм ³
689.	ГОСТ 31869 п. 5 п. 6 п. 5				Аммоний-ион	(0,1-5000) мг/дм ³
					Ионы бария	(0,050-5,0) мг/дм ³
					Ионы стронция	(0,5 – 50) мг/дм ³
					Ионы калия, натрия, кальция	(0,500 – 5000) мг/дм ³
					Ионы магния	(0,25-2500) мг/дм ³
690.	ПНД Ф 14.1:2.95				Ионы лития	(0,015 – 2,0) мг/дм ³
691.	ГОСТ 33045 п. 5 п. 9				Кальций	(1,0-100,0) мг/дм ³
					Аммиак и ионы аммония Нитраты	(0,1-3,0) мг/дм ³ (0,003 – 0,3)

1	2	3	4	5	6	7
	п. 6					мг/дм ³
692.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.245				Нитриты	
693.	ГОСТ 31957 п.5.3 п.5.4				Свободная и общая щелочность	(0,005 – 10,0) ммоль/дм ³
					Бикарбонаты	(6,1 – 6100) мг/дм ³
					Карбонаты	(6 – 6000) мг/дм ³
					Щелочность	(0,1 – 100) ммоль/дм ³
694.	ГОСТ Р 52501 п. 6.1				Удельная электропроводность при 25 °С	-
	п. 6.2				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄	-
	п. 6.3				Оптическая плотность при длине волны 254 нм	-
	п. 6.4				Остаток после выпаривания при 110 °С	-
	п. 6.5				Массовая концентрация двуокиси кремния	-
695.	ГОСТ 6709 п. 3.5				Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	-
	п. 3.3				Массовая концентрация остатка после выпаривания	-

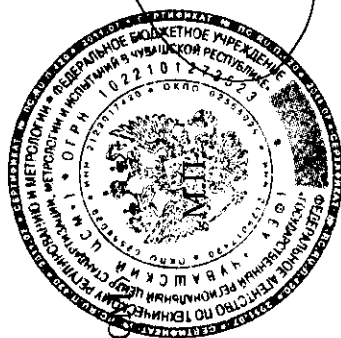
1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.6				Массовая концентрация нитратов	-
	п. 3.7				Массовая концентрация сульфатов	-
	п. 3.8				Массовая концентрация хлоридов	-
	п. 3.9а				Массовая концентрация алюминия	-
	п. 3.10				Массовая концентрация железа	-
	п. 3.11				Массовая концентрация кальция	-
	п. 3.12				Массовая концентрация меди	-
	п. 3.13				Массовая концентрация свинца	
	п. 3.14				Массовая концентрация цинка	-
	п. 3.15				Массовая концентрация веществ восстанавливающих $KMnO_4$	-
696.	Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды. МУК 4.2.1018-01 п. 8.1				Общее число микроорганизмов (ОМЧ)	$(0 - 1 \cdot 10^5)$ КОЕ/мл

1	2	3	4	5	6	7
	пл. 8.2, 8.3 п. 8.4 п. 8.5				Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии Сульфитредуцирующие клостридии Колифаги	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
697.	Методические указания по внедрению и применению санитарных правил и нормативов СанПиН 2.1.4.1116-02 МУ 2.1.4.1184-03 приложения 7 приложение 8 приложение 9 приложение 10 приложение 13				ОМЧ Общие и глюкозоположительные колиформные бактерии <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Колифаги Бакконтроль емкостей и укупорочных изделий (ОМЧ) Колиформы	(0 - 1·10 ⁶) КОЕ/мл обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
698.	Методические рекомендации. Обнаружение и				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме

1	2	3	4	5	6	7
	идентификация <i>Ps.aeruginosa</i> в объектах окружающей среды. МР, 1984					объеме
699.	Методические указания по контролю. Санитарно-микробио- логический и санитарно-паразито- логический анализ поверхностных водных объектов МУК 4.2.1884-04 пп. 2.7, 2.8				Общие и термотолеран- тные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)	НВЧ в 100 мл обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п. 2.10 п. 2.9				Enterbacteriaceae рода <i>Salmonella</i>	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	Приложение 1 Приложение 2				Колифаги	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
					Общее микробное число (ОМЧ)	(0 - 1·10 ⁴) КОЕ/мл
	Приложения 3, 4				Сульфитредуцирующие кlostридии (<i>C. perfringens</i>)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме

1	2	3	4	5	6	7
	Приложение 5				Эшерихия коли (E. coli)	обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	Приложение 7				Энтерококки (Enterococcus spp.)	(0 - 1·10 ⁶) КОЕ/мл
					Стафилококк фекальный	(0 - 1·10 ⁶) КОЕ/мл
						обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
700.	Организация внутреннего контроля качества санитарно-микробиологических исследований воды МУ 2.1.4.1057-01 п. 5.1, п. 5.2 п. 6 п. 7 п. 8 п. 10 п. 11 п. 12				Условия проведения микробиологических исследований: - температура в термоста- тах и холодильниках - стерильность - качество дистиллирован- ной воды - чистота лабораторной посуды - эталонные бактериальные культуры - качество питательных сред - качество фильтрующих материалов	Соответствуют/ не соответствуют

1	2	3	4	5	6	7
701.	МР 2.6.1.0064-12 МР 2.6.1.0064-12 Радиационный контроль питьевой воды методами радиохимического анализа				Общая α-радиоактивность Общая β-радиоактивность	(0,02 - 1·10³) Бк/дм³ (0,1 - 10³) Бк/дм³
702.	Методика измерения суммарной альфа- и бета-активности водных проб с помощью альфа- бета-радиометра УМФ-2000 НПП «Доза», 2001 ГОСТ 31864				Общая α-радиоактивность Общая β-радиоактивность	(0,02 - 10³) Бк/дм³ (0,1 - 10³) Бк/дм³
703.					Суммарная удельная альфа-активность	(0,05 – 400) Бк/кг



Директор ФБУ «Чувашский ЦО» С.П. Абрамов

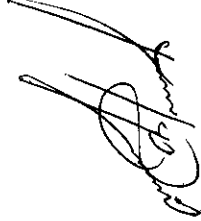
Прошито, про ровано
104 (сто четы, ста

Зубовидные жерелы
цуппы



А. П. Жабова

Технические жерелы



В. П. Зорсов

Поздняков А. В.



А. В. Коченикова

28-683