

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЕТЕРИНАРИИ КРАЯ «ПЕРМСКИЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ДИАГНОСТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР»
наименование испытательной лаборатории (центра)

614065, Пермский край, г. Пермь, Индустриальный район, ул. Эскаваторная д. 35
адрес места осуществления деятельности

на 15 листах, лист 1

№ п/ п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	МУ 2.3.2.1830-2004	Пищевая продукция	-	-	Идентификация генетически-модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	-
2	ГОСТ Р 52173	Пищевое сырье и продукты	-	-	Идентификация генетически-модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения/ ДНК ГМИ	Обнаружена/не обнаружена
3	ГОСТ 31719	Корма, сырье, продукты питания, пищевая продукция			Видовая принадлежность мясных и растительных ингредиентов	
4	Инструкция по применению набора реагентов (тест-системы) для выявления ДНК промотора 35S, содержащегося в генетически модифицированных организмах растительного происхождения, а так же генов сои и кукурузы в продуктах питания и кормах для животных методом ПЦР с электрофоретической детекцией продуктов амплификации в агарозном геле "	Пищевые продукты и корма	-	-	Видовая принадлежность мясных и растительных ингредиентов	-
5	ГОСТ 32164	Пищевые продукты	-	-	Отбор проб	-
6	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты	-	-	Listeria monocytogens/ L. monocytogens/ листерия	-
7	ГОСТ Р 54354 п. 8.2	Мясо и мясные продукты	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	-
8	ГОСТ Р 54354 п. 8.6				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БКГП	-
9	ГОСТ Р 54354 п.8.4				Listeria monocytogens/ L. monocytogens/ листерия	-
10	ГОСТ Р 51478	Мясо и мясные продукты	-	-	Концентрация водородных ионов (рН)	-

1	2	3	4	5	6	7
11	Инструкция по применению Premi Test для определения остаточных количеств антибиотиков в кормах и продуктах животноводства	Корма и продукты животноводства	-	-	Остаточное количество антибиотиков и сульфонамидов	-
12	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП	-
13	ГОСТ Р 50396.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	-
14	ГОСТ Р 50396.1 п.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
15	ГОСТ 31720 п. 5.3- 5.4	Пищевые продукты переработки яиц с/хозяйственной птицы	-	-	Внешний вид, цвет, текстура и консистенция запах, вкус	-
16	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Часть 8 стр.138	Пищевые рационы	-	-	Симм-триазиновые гербициды (пропазин, атразин, симазин, прометрин, семерон)	-
17	МУ 4380-87	Пищевые рационы	-	-	Хлорорганические пестициды: ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) Альдрин Кельтан Гептахлор Гексахлорбензол ДДД и его метаболиты (4,4-ДДТ, 4,4- ДДЭ, 4,4- ДДД) Симм-триазиновые гербициды (пропазин, атразин, симазин, прометрин, семерон)	- - - - - - -
18	ГОСТ 8756.1 п. 2	Продукты пищевые консервированные	-	-	Внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	-
19	ГОСТ 8756.4	Продукты пищевые консервированные	-	-	Массовая доля минеральных примесей (песка)	-
20	ГОСТ 8756.18	Продукты пищевые консервированные	-	-	Внешний вид, герметичность тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	-
21	ГОСТ 4288 п. 2.3	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	-	-	Внешний вид, вкус, запах	-
22	ГОСТ Р 54346	Мясо и мясные продукты	-	-	Перекисное число	(0-40) ммоль активного кислорода/кг
23	ГОСТ 29301	Продукты мясные	-	-	Массовая доля крахмала	-

1	2	3	4	5	6	7
24	ГОСТ 31470 п. 4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Цвет, запах, консистенция и внешний вид	-
25	ГОСТ 34179	Продукция мясная сырокопченая и сыровяленая	-	-	Видовая идентификация стартовых культур	-
26	ГОСТ 24065	Молоко сырое	-	-	Массовая доля соды	от 0,05 %
27	ГОСТ 24066	Молоко сырое	-	-	Аммиак	-
28	ГОСТ 24067	Молоко сырое	-	-	Перекись водорода	-
29	ГОСТ Р ИСО 2446	Молоко сырое	-	-	Массовая доля жира/ Жир	-
30	ГОСТ 3626 п. 4- 5	Молоко и молочные продукты	-	-	Массовая доля влаги и сухих веществ	-
31	ГОСТ 31502 п. 5.2	Молоко и молочные продукты	-	-	Тетрациклин	от 0,3 мг/кг
			-	-	Бензилпенициллин	от 0,0025 мг/кг
			-	-	Хлорамфеникол (левомицетин)	от 7,5 мг/кг
32	ГОСТ 26809	Молоко и молочные продукты	-	-	Отбор и подготовка проб к анализу	-
33	MP 17ФЦ/3739	Молоко и молочные продукты	-	-	Афлатоксин М1	от 5 нг/л от 50 нг/кг
34	ГОСТ 3626 п. 8	Молоко и молочные продукты	-	-	Массовая доля сухого обезжиренного вещества/ СОМО	
35	ГОСТ 3626 п. 9				Массовая доля сухого обезжиренного остатка/ СОМО	
36	ГОСТ 3626 п. 2 ГОСТ 3626 п. 3 ГОСТ 3626 п. 6	Молоко и молочные продукты	-	-	Массовая доля влаги	-
37	ГОСТ Р 54667 п. 9	Молоко и продукты переработки молока.	-	-	Массовая доля общего сахара/Общий сахар/ Сахар	2,0-50,0 %
38	ГОСТ 3627 п. 5	Молочные продукты	-	-	Массовая доля хлористого натрия/ Хлористый натрий/ поваренная соль/ соль	-
39	М.241.0192/01.00258/2011 Молочные продукты и добавки при их производстве. Методика измерения влажности с помощью влагомеров инфракрасных термогравиметрических серии МА фирмы «Sartorius» Свидетельство об аттестации методики (метода) измерений № 241.0192/01.00258/2011, ФГУП «УНИИМ»	Молочные продукты и добавки			Массовая доля влаги/ влажность/ влага	0,1-99 %
40	ГОСТ 29248 п. 4	Консервы молочные	-	-	Массовая доля сахарозы/ Сахароза	-
41	ГОСТ 30305.3 п. 5	Консервы молочные сгущенные и			Кислотность	

1	2	3	4	5	6	7
		продукты молочные сухие				
42	ГОСТ 30305.1 п. 4	Консервы молочные сгущённые			Массовая доля влаги/ влажность/ влага	
43	ГОСТ Р 53951	Молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты: творог и творожные продукты, сметану и продукты на ее основе, консервы молочные и молокосодержащие сухие, консервы молочные и молокосодержащие сгущенные, молочную сыворотку и продукты на ее основе			Массовая доля белка/ белок	0,10-100,00 %
44	Инструкция к набору RIDASCREEN Penicillin Кат.№ R 2921 Тест-система для количественного определения пенициллина иммуноферментным методом	Молоко и молочные продукты, мясо	-	-	Пенициллин	0,0002-0,004 мг/кг
45	ГОСТ Р 52253 п. 7.13	Масло и паста масляная из коровьего молока	-	-	Количественный состав смеси жирных кислот (массовая доля метиловых эфиров жирных кислот, жирнокислотный состав)	-
46	ГОСТ Р 55361 п. 7.12	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	-	-	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0 %
47	ГОСТ 31981 п. 7.8	Йогурты	-	-	Кислотность	-
48	ГОСТ 31976	Йогурты и продукты йогуртные			Титруемая кислотность	5,0-30,0 ммоль/г 50-180 °Т
49	ГОСТ Р 55063 п. 7.7	Сыр и сыры плавленые	-	-	Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0 %
50	ГОСТ Р 55063 п. 7.12				Массовая доля сахарозы	5,0-32,0 %
51	ГОСТ 31339 п. 5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	-	-	Отбор проб	-
52	ГОСТ 26664 п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус	-
53	ГОСТ 8756.18	Консервы	-	-	Внешний вид, герметичность упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки	-
54	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков от 16.06.1988 г.	Рыба и раки	-	-	Личинки гельминтов, их жизнеспособность	-
54					Ветеринарно-санитарная экспертиза	-
55	ГОСТ 7631 п. 6.1 ГОСТ 7631 п.6.4, - 6,8	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, признаки жизни, консистенция, запах, вкус, внутренняя поверхность металлических банок	-

1	2	3	4	5	6	7
56	ГОСТ 7636 п. 3.9	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	-	Влагоудерживающая способность рыбы	-
57	ГОСТ 7636 п. 5.6				Массовая доля уротропина	-
58	ГОСТ 7636 п. 7.13				Неомыляемые вещества	-
59	ГОСТ 7636 п. 8.3				Крупность помола	-
60	ГОСТ 8285 п. 2.2	Жиры животные топленые	-	-	Определение вкуса, запаха, консистенции, цвета и прозрачности	-
61	ГОСТ ISO 27107	Жиры и масла животные и растительные	-	-	Перекисное число	0-30 мэкв активного O ₂ на кг
62	ГОСТ 31762 п.4.2	Майонезы и соусы майонезные	-	-	Органолептические показатели	-
63	ГОСТ 31762 п.4.3				Массовая доля влаги/ влажность/ влага	1,0-95 %
64	ГОСТ 31762 п. 4.6- 4.7				Массовая доля жира/ жир	5,0- 95,0 %
65	ГОСТ 31762 п. 4.13				Кислотность	0,05-10,0 %
66	ГОСТ 31762 п. 4.15				Стойкость эмульсии	-
67	ГОСТ 31762 п. 4.16				Перекисное число	0,1-45,0 ммоль активного O ₂ /кг
68	ГОСТ 32189 п. 5.2	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	-	-	Органолептические методы контроля	-
69	ГОСТ 32189 п. 5.8				Массовая доля влаги и летучих веществ	40 – 61 %
70	ГОСТ 32189 п. 5.15				Температура плавления жиров	20 – 50 °С.
71	ГОСТ 32189 п. 5.25.1				Массовая доля бензойной кислоты	0,05-0,20 %
72	ГОСТ 32189 п. 5.25.3				Массовая доля сорбиновой кислоты	0,05-0,20 %
73	ГОСТ 34178 п. 9.8, приложение Б	Спреды и топленые смеси	-	-	Массовая доля молочного жира	3,0-85,0 %
74	ГОСТ 32189 п. 5.10	Спреды и топленые смеси	-	-	Кислотность продукта/ Кислотность	0,5-3,0 ° К
75	ГОСТ 34178 п. 9.7	Спреды и топленые смеси	-	-	Кислотность продукта/ Кислотность	-
76	ГОСТ 34178 п. 9.13		-	-	Перекисное число	-
77	ГОСТ 32190 п. 6	Масла растительные	-	-	Отбор проб	-
78	ГОСТ 5477	Масла растительные	-	-	Цветность (Цветное число)	0-100 мг йода
79	ГОСТ 5479	Масла растительные	-	-	Неомыляемые вещества	-
80	ГОСТ 27988	Семена масличные	-	-	Цвет и запах	-
81	ГОСТ Р 52100 п. 7.4	Спреды и смеси топленые	-	-	Состав жировой фазы	5,0-85,0 %
82	ГОСТ Р 52100 п. 7.5				Перекисное число	-
83	ГОСТ 12576	Сахар	-	-	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
84	ГОСТ 5897 п. 2	Изделия кондитерские			Органолептические показатели качества	-
85	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские	-	-	Намокаемость	-
86	ГОСТ 33839	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты	-	-	Массовая доля бензойной кислоты/ бензойная кислота	0,01-0,50 %
87	ГОСТ 28888 п.3.1	Молочко маточное пчелиное	-	-	Отбор проб	-
88	ГОСТ 28888 п. 3.2				Органолептические показатели	-
89	ГОСТ 28888 п. 3.5				Механические примеси	-
90	ГОСТ 28888 п. 3.6				Массовая доля воска	-
91	ГОСТ 28888 п. 3.7				Показатель окисляемости (подлинности)	-
92	ГОСТ 28888 п. 3.9				Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора с массовой долей 1%	-
93	ГОСТ 28888 п. 3.11				Массовая доля сырого протеина	-
94	ГОСТ 28886 п.3.1				Прополис	-
95	ГОСТ 28886 п.3.2	Органолептические показатели: аромат, вкус, цвет	-			
96	ГОСТ 28886 п. 3.3	Показатель окисляемости (подлинности)	-			
97	ГОСТ 28886 п. 3.4	Количество окисляемых веществ в 1 см ³ раствора окислителя на 1мг	-			
98	ГОСТ 28886 п. 3.5	Массовая доля воска/ Воск	-			
99	ГОСТ 28886 п. 3.5	Массовая доля механических примесей/ Механические примеси	-			
100	ГОСТ 28886 п. 3.6.1	Массовая доля флавоноидных соединений/ флавоноидные соединения	-			
101	ГОСТ 28886 п. 3.7	Иодное число	-			
102	ГОСТ 31776 п. 6.2	Перга	-	-	Внешний вид, цвет, пораженность восковой молью, наличие посторонних примесей, запах, вкус	-
103	ГОСТ 31776 п. 6.3				Массовая доля сырого протеина/ Протеин	-
104	ГОСТ 31776 п.6.8				Массовая доля воска/ воск	-
105	ГОСТ 31776 п.6.9				Массовая доля золы/ Зола	0,05-4,00%
106	ГОСТ 32483	Продукты пчеловодства	-	-	Показатель окисляемости/ Окисляемость	4,0-30,0сек
107	ГОСТ 56150	Продукты пчеловодства	-	-	Минерализация проб	-
108	ГОСТ Р 52097 п.5	Продукты пчеловодства	-	-	Минерализация проб	-
109	ГОСТ Р 52097 п. 6				Значения Диастазного числа	3,0 – 40,0 ед.Готе
110	ГОСТ Р 54386 п. 7	Мёды монофлорные	-	-	Массовая доля не растворимых веществ	0-0,500 %
111	ГОСТ Р 54386 п. 10					

1	2	3	4	5	6	7
112	ГОСТ 28887 п. 3.2	Пыльца цветочная (обножка)			Органолептические показатели	-
113	ГОСТ 28887 п. 3.4				Массовая доля механических примесей	-
114	ГОСТ 28887 п. 3.6				Концентрация водородных ионов	-
115	ГОСТ 28887 п. 3.7				Массовая доля сырого протеина	-
116	ГОСТ 28887 п. 3.8				Массовая доля золы	-
117	ГОСТ 28887 п. 3.8.3.3				Массовая доля золы и минеральных примесей	-
118	ГОСТ 28887 п. 3.9				Массовая доля флавоноидных соединений	-
119	ГОСТ 28887 п. 3.10				Показатель окисляемости (подлинности)	-
200	ГОСТ 21179 п. 6.2				Воск пчелиный	
201	ГОСТ 21179 п. 6.3	Массовая доля воды	-			
203	ГОСТ 31920	Воск пчелиный			Массовая доля влаги/ влажность/ влага	0,1-3,0 %
204	ГОСТ 26312.2	Крупа	-	-	Органолептические показатели	-
205	ГОСТ 26312.6	Крупа	-	-	Кислотность	-
206	ГОСТ 27493	Мука и отруби	-	-	Кислотность	-
207	ГОСТ 27559	Мука и отруби	-	-	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами)	-
208	ГОСТ Р 51413	Продукты переработки зерна	-	-	Кислотное число жира/ Кислотное число	-
209	ГОСТ 7128 п. 3.3	Изделия хлебобулочные бараночные	-	-	внешний вид, количество лома, внутреннее состояние, хрупкость, цвет, вкус и запах	-
210	ГОСТ 24557 п.3	Изделия хлебобулочные сдобные	-	-	Массовая доля начинки	-
211	ГОСТ 5667 п. 5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	-	Органолептические показатели	-
212	ГОСТ 31964 п. 7.3	Изделия макаронные			Массовая доля влаги/ влажность/ влага	-
213	ГОСТ 31964 п. 7.4				Кислотность	-
214	ГОСТ 31964 п. 7.5				Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	-
215	ГОСТ 31964 п. 7.6				Массовая доля золы/ Зола	-
216	ГОСТ 31964 п. 7.7				Сохранность формы макаронных изделий	-
217	ГОСТ 31964 п. 7.8				Сухое вещество перешедшее в варочную воду	-
218	ГОСТ Р 54731 п. 6.9				Дрожжи хлебопекарные прессованные	-
219	ГОСТ 8494 п. 3.4	Сухари сдобные пшеничные	-	-	Внешний вид, цвет, вкус и запах	-
220	ГОСТ 5698 п. II	Хлеб и хлебобулочные изделия	-	-	Массовая доля поваренной соли	-
221	ГОСТ 17681 п.2.1	Мука животного происхождения	-	-	Крупность помола	-
222	ГОСТ 31934 п. 6.2	Глютен пшеничный	-	-	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
223	ГОСТ 31934 п. 6.3				Массовая доля влаги/ влажность/ влага	-
224	ГОСТ 31934 п. 6.4				Массовая доля общей золы/ Зола	-
225	ГОСТ 31934 п. 6.5				Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	-
226	ГОСТ 31934 п. 6.6				Массовая доля протеина/ Протеин	-
227	ГОСТ 27558	Мука и отруби	-	-	Цвет, запах, вкус, хруст	-
228	ГОСТ 27668 п.2.4	Мука и отруби	-	-	Отбор проб	-
229	ГОСТ 10844	Зерно	-	-	Кислотность	-
230	ГОСТ 13586.3	Зерно	-	-	Отбор проб	-
231	ГОСТ 13586.6	Зерно	-	-	Средняя плотность заражения	1-90 экз/кг
232	ГОСТ 5177 п. 2	Зерно и зернопродукты	-	-	Дезоксиниваленол	0,01- 0,3 мг/кг
233	ГОСТ 5177 п. 3		-	-	Зеараленон	0,005 - 0,142 мг/кг
234	МУ 2145-80	Зерно кукурузы	-	-	Симм-триазиновые гербициды (пропазин, атразин, симазин, прометрин, семерон)	-
235	МУ 2542-76	Зерно кукурузы	-	-	Симм-триазиновые гербициды (пропазин, атразин, симазин, прометрин, семерон)	-
236	ГОСТ 10847	Зерно	-	-	Зольность / Общая зола/ Зола	-
237	ГОСТ 10967	Зерно	-	-	Органолептические показатели	-
238	ГОСТ 13496.11	Зерно	-	-	Содержание спор головнёвых грибов	-
239	ГОСТ 30483 п. 3.4	Зерно	-	-	Содержания мелких зерен (семян) и крупности	-
240	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	-	-	Содержание белка	-
241	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки	-	-	Кислотное число	2-200 мг КОН на 1 г жира
242	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки	-	-	Зольность / Общая зола/ Зола	-
243	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки	-	-	Массовая доля жира/ Жир	-
244	ГОСТ 34165	Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки	-	-	Загрязненность насекомыми- вредителями (в т.ч. клещами)	-
245	ГОСТ 1724 п. 1.2	Капуста белокочанная свежая	-	-	Внешний вид, запах, вкус	-
246	ГОСТ 1750 п.2.5	Фрукты сушеные	-	-	Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие металлических примесей	-
247	ГОСТ 34130 п. 3	Фрукты и овощи	-	-	Подготовка проб для физико-химический исследований	-
248	ГОСТ 13979.3	Жмыхи и шроты	-	-	Массовая доля растворимых протеинов (суммарно)	-

1	2	3	4	5	6	7
249	ГОСТ 26188	Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	-	-	pH	-
250	ГОСТ 26181	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая концентрация сорбиновой кислоты/ Сорбиновая кислота	-
251	ГОСТ 28467	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая концентрация бензойной кислоты/ бензойная кислота	-
252	ГОСТ 28561 п.3	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая доля влаги и сухих веществ	-
253	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая доля растворимых сухих веществ	-
254	ГОСТ 7194 п. 2.5	Картофель свежий	-	-	внешний вид	-
255	ГОСТ 7176 п.1.3	Картофель свежий продовольственный	-	-	Внешний вид, запах, вкус	-
256	ГОСТ 1722 п. 3.2	Свекла столовая свежая	-	-	Внешний вид; запах; вкус	-
257	ГОСТ 32285 п. 9.2	Свекла столовая свежая	-	-	Внешний вид; запах; вкус	-
258	ГОСТ 31782 п. 7.2	Виноград свежий	-	-	Внешний вид, запах, вкус	-
259	ГОСТ 21714 п. 3.4	Груши свежие	-	-	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода	-
260	ГОСТ Р 53884 п. 8.3	Земляника	-	-	Внешний вид; запах; вкус	-
261	ГОСТ 19215 п. 3.4	Клюква свежая	-	-	Внешний вид (цвет, увлажненность и запах)	-
262	ГОСТ Р 53596 п. 9.2	Плоды цитрусовых культур	-	-	Внешний вид, окраска, наличие заплесневевших и поврежденных плодов, запах и вкус	-
263	ГОСТ Р 53956 п. 6.12, 7.4	Фрукты быстрозамороженные	-	-	Органолептические показатели	-
264	ГОСТ 1750 п.2.3	Фрукты сушеные	-	-	Отбор проб для определения физико-химических и органолептических показателей	-
265	ГОСТ 1750 п. 2.7				Органолептические показатели	-
266	ГОСТ 1750 п. 2.8				Массовая доля минеральных примесей/ Минеральные примеси	-
267	ГОСТ 1750 п. 2.9				Массовая доля влаги/ влажность/ влага	-
268	ГОСТ 27572 п. 3.2	Яблоки свежие для промышленной переработки	-	-	Внешний вид, запах, вкус,	-
269	ГОСТ 32857 п. 5.2	Ядра миндаля сладкого	-	-	Внешний вид, запах и вкус	-
270	ГОСТ 13907 п. 3.4	Баклажаны свежие	-	-	Внешний вид	-
271	ГОСТ Р 51809 п. 7.2.6	Капуста белокочанная свежая	-	-	Внешний вид, запах, вкус	-
272	ГОСТ 28741 п. 3.2	Продукты питания из картофеля	-	-	Органолептические показатели	-
273	ГОСТ 1723 п. 3.2.3	Лук репчатый свежий	-	-	Внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
274	ГОСТ Р 51783 п. 7.2	Лук репчатый свежий	-	-	Внешний вид; запах; вкус	-
275	ГОСТ 1721 п. 3.2	Морковь столовая свежая	-	-	Внешний вид; запах; вкус	-
276	ГОСТ 32284 п. 9.2	Морковь столовая свежая	-	-	Внешний вид; запах; вкус	-
277	ГОСТ 13340.1 п. 7	Овощи сушеные	-	-	Органолептические показатели	-
278	ГОСТ 13340.2 п.4	Овощи сушеные	-	-	Массовая доля Металлических примесей	-
			-	-	Зараженность вредителями хлебных запасов	-
279	ГОСТ Р 55885 п. 9.3.4	Перец сладкий свежий	-	-	Внешний вид, состояние плодов	-
280	ГОСТ Р 54752 п. 8.3.4	Огурцы свежие	-	-	Внешний вид, состояние, запах и вкус	-
281	ГОСТ Р 51808 п. 7.2.6	Картофель свежий продовольственный	-	-	Внешний вид, запах, вкус	-
282	ГОСТ 7975 п. 8	Тыква продовольственная свежая	-	-	Внешний вид; запах; вкус	-
283	ГОСТ Р 55909 п. 9.3.5	Чеснок свежий	-	-	Внешний вид	-
284	ГОСТ 33823 п.7.4	Фрукты быстрозамороженные	-	-	Внешний вид (форма, размер, цвет), вкус, запах, консистенция	-
285	ГОСТ 33932 п.7.2.4	Огурцы свежие	-	-	Внешний вид, запах и вкус	-
286	ГОСТ 34325 п.7.2.5	Перец сладкий свежий	-	-	Внешний вид, запах и вкус	-
287	ГОСТ 34306 п.7.2.4	Лук репчатый свежий	-	-	Внешний вид, запах и вкус	-
288	ГОСТ 34307 п.7.8	Плоды цитрусовых культур	-	-	Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости	-
289	ГОСТ 33953 п.7.7	Земляника свежая	-	-	Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус	-
290	ГОСТ 33499 п.7.5	Груши свежие	-	-	Внешний вид, спелость свежих груш, запах и привкус	-
291	ГОСТ 33309 п.7.5	Клюква свежая	-	-	Внешний вид, спелость ягод, запах и привкус	-
292	ГОСТ 34125 п..5.2	Фрукты и овощи	-	-	Отбор и подготовка проб	-
293	ГОСТ 25555.5 п. 7	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Диоксид серы	0,01-2,0 %
294	ГОСТ 26313 п. 6		-	-	Отбор проб	-
295	ГОСТ 26186 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные			Массовая доля хлоридов/ Хлориды	
296	ГОСТ 33437	Продукция соковая	-	-	Массовая концентрация хлорид-ионов	$1,0 \times 10^{-2}$ -10 г/дм ³
297	ГОСТ Р 51434	Соки фруктовые и овощные	-	-	Титруемая кислотность	40-300 миллимолей Н ⁺ 2-21 г/дм ³ 0,2-2,1 %
298	ГОСТ 51432	Соки фруктовые и овощные	-	-	Массовая концентрация золы/ Зола	1-15 г/кг

1	2	3	4	5	6	7
299	ГОСТ Р 51433	Соки фруктовые и овощные	-	-	Массовая доля растворимых сухих веществ	2-80 %
300	ГОСТ 20083 п.3.3- 3.4	Дрожжи кормовые	-	-	Органолептические показатели	-
301	ГОСТ 20083 п. 3.8.2				Остаток на сите	-
302	ГОСТ 28178 п.2	Дрожжи кормовые	-	-	Подготовка проб к исследованию	-
303	ГОСТ 28178 п.3				Органолептические показатели	-
304	ГОСТ 28178 п.4				Массовая доля влаги	-
305	ГОСТ 28178 п.5				Массовая доля золы	-
306	ГОСТ 28178 п.7				Массовая доля белка по Барнштейну	-
307	ГОСТ 28178 п.6				Массовая доля сырого протеина	-
308	ГОСТ 28178 п.17				Дрожжевые клетки	-
309	ГОСТ 28178 п. 21				Токсичность	-
310	ГОСТ 28178 п.22				Массовая доля нитратов	-
311	ГОСТ Р 57221 п. 20				Дрожжи кормовые	-
312	ГОСТ Р 57221 п. 21	Бактерии рода сальмонелла (Salmonella)	-			
313	ГОСТ Р 57221 п. 24	Нитраты	-			
314	ГОСТ 6497	Корма для животных	-	-	Отбор проб для проведения контроля качества	-
315	ГОСТ 13496.1 п. 4.1	Комбикорма, комбикормовое сырье	-	-	Массовая доля (содержание) натрия	0,023-2,3 %
316	Методика количественного определения перекисного числа в кормах животного и растительного происхождения, от 23.01.1984 г.	Корма растительного и животного происхождения	-	-	Перекисное число	-
317	ГОСТ 13496.11	Комбикорма	-	-	Содержание спор головневых грибов	-
318	Наставление по применению тест-системы для иммуноферментного определения фумонизина В ₁ «Фумонизин В ₁ -ИФА» № 13-5-02/0519	Комбикормовое сырье растительного происхождения и комбикорма	-	-	Фумонизин В ₁	0,2-5,0 мг/кг
319	ГОСТ ISO 6865 п. 9, п. 11	Корма для животных			Содержание сырой клетчатки/ Клетчатка	от 10 г/кг
320	ГОСТ 13496.13	Комбикорма	-	-	Органолептические показатели	-
					Зараженность вредителями хлебных запасов	-
321	ГОСТ 29113	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая доля карбамида/ Карбамид/ Массовая доля мочевины/ Мочевина	(0,006-1,0) % (1,0-10,0) %
322	ГОСТ 21138.6	Мел	-	-	Массовая доля нерастворимого в соляной кислоте осадка.	-
323	ГОСТ 26573.3	Премиксы	-	-	Крупность помола	-


1	2	3	4	5	6	7
324	ГОСТ 26573.2	Премиксы	-	-	Массовая доля (содержание) железа/ Железо	(250-10000) г/т (мг/кг)
					Массовая доля (содержание) Цинка/ Цинк	(125-10000) г/т (мг/кг)
					Массовая доля (содержание) Меди/ Медь	(60-2500) г/т (мг/кг)
					Массовая доля (содержание) марганца/ Марганец	(50-10000) г/т (мг/кг)
325	МУ 13-5-02/05	кормовое сырьё растительного происхождения и комбикорм			Дезоксиниваленол	0,2-5,0 кг/кг
326	МУ 2473-81	Растения, почва, вода водоемов	-	-	Синтетические перитроиды (амбуш, циперметрин - рипкорд, децис, сумицидин)	0,01-0,04 мг/кг
327	МУ 4344-87	Растения, почва, вода водоемов	-	-	Синтетические перитроиды (каратэ, фастак, децис)	0,005 – 0,5 мг/кг
328	ГОСТ 24596.2 п. 6, п. 7	Фосфаты кормовые	-	-	Массовая доля фосфора в пересчёте на P ₂ O ₅	25-60 %P ₂ O ₂
329	ГОСТ Р 50032	Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных			Массовая доля мочевины (карбамид)	
330	Набор для выявления ДНК вируса АЧС методом ПЦР с электрофоретической детекцией, в полной комплектации. ООО «Фрактал Био», г. С.-Петербург	патологический и биологический материал	-	-	выявление геномной ДНК вируса африканской чумы свиней African swine fever virus	-
331	Инструкция по применению набора для выявления антигенов вируса трансмиссивного гастроэнтерита (ТГС) и ротавируса свиней (РВС) методом иммуноферментного анализа (ИФА) - утв. Россельхознадзором 21.05.2009	фекалии	-	-	антиген вируса трансмиссивного гастроэнтерита, ротавируса свиней: Gastroenteritis infectiosa suum	-
332	ГОСТ 25580	фекалии	-	-	антиген вируса трансмиссивного гастроэнтерита, ротавируса свиней: Gastroenteritis infectiosa suum	-
333	Методические указания по лабораторной диагностике вирусного (трансмиссивного) гастроэнтерита свиней, утв. ГУВ 30.05.78 г.	биологический материал	-	-	антиген вируса трансмиссивного гастроэнтерита, ротавируса свиней: Gastroenteritis infectiosa suum	-
334	№ 5-1-14/971 Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных и обнаружению возбудителя болезни в мясном сырье, молоке и растительных кормах 03.10.2005 г.	патологический и биологический материал	-	-	штамм Yersinia enterocolitica под Yersinia	-

1	2	3	4	5	6	7
335	Инструкция по применению набора реагентов для выявления антител к вирусу репродуктивно - респираторного синдрома свиней иммуноферментным методом, "РРСС - СЕРОТЕСТ", утв. Россельхознадзором 12.08.10	сыворотка крови	-	-	антитела к вирусу репродуктивно - респираторного синдрома свиней (РРСС):	-
336	ГОСТ 26073 п. 4	биологический материал	-	-	антитела микобактерий паратуберкулёза	-
337	№ 13-5-02/0050 Наставление по диагностике паратуберкулёза (паратуберкулёзного энтерита) животных, утв.05.04.2001г. МСХ РФ ДВ. п.1, п.4	биологический материал	-	-	комплемента связывающие антитела в сыворотке крови животных, инфицированных микобактериями паратуберкулёза	-
338	Инструкция по применению тест – системы «Поличум» для диагностики чумы плотоядных методом полимеразной цепной реакции	патологический и биологический материал	-	-	РНК вируса чумы плотоядных Canine Distemper virus	-
339	Методические указания по лабораторной диагностике браззота овец. Главное управление ветеринарии Минсельхоза СССР от 27 апреля 1984 г.	патологический и биологический материал	-	-	Cl.septicum, Cl.odomatiens, Cl.sordelli, Cl.perfringens	-
340	№ 115-6а от 10.10.82 г Методические указания по лабораторной диагностике эмфизематозного карбункула	патологический и биологический материал	-	-	возбудители и идентификаций рода Clostridium (Clostridium perfringens, Cl.chauvoei, Cl.septicum, Cl.oedematiens, Cl.histoliticum, Cl.tetani)	-
341	№ 115-6а от 02.11.82 г. Методические указания по лабораторной диагностике ботулизма Министерство с/х СССР	патологический и биологический материал	-	-	Cl.botulinum	-
342	Методические указания по лабораторным исследованиям на злокачественный отек животных. Утвержден Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР от 5 января 1984 г.	патологический и биологический материал	-	-	Cl.septicum, Cl.odomatiens, Cl.sordelli	-
343	№ 13-5-02/0005 Методические указания по лабораторной диагностике рожи свиней Утв. департамент ветеринарии МСХ РФ 26.01.01 г.	патологический и биологический материал	-	-	возбудитель Erysipelothrix rhusiopathiae	-
344	ГОСТ 25753 п. 2	Биологический, патологический материал	-	-	антиген вируса болезни Ауески	-
345	Методические указания по лабораторной диагностике болезни Ауески животных. Рекомендованы 18 мая 1978 г. б/н п. 4	Биологический, патологический материал	-	-	антиген вируса болезни Ауески	-
346	Набор реагентов для дифференциальной иммунофлуоресцентной диагностики	биологический материал	-	-	антиген вируса болезни Ауески	-

1	2	3	4	5	6	7
	африканской чумы свиней, классической чумы свиней и болезни Ауески СТО 00495549-0027-2007 г.					
347	Инструкция по применению набора компонентов для диагностики бешенства животных в реакции диффузионной преципитации, утв. Заместителем руководителя Россельхознадзора Е.А. Непоклоновым 22.02.2006 г,	головной мозг	-	-	антиген вируса бешенства (Rabies)	-
348	Инструкция по применению набора препаратов для лабораторной диагностики бешенства животных методом иммуноферментного анализа (ИФА), утв. Заместителем руководителя Россельхознадзора Е.А. Непоклоновым 03.03.2008 г.,	Патологический материал (Головной мозг)	-	-	антиген вируса бешенства (Rabies)/ Бешенство	-
349	Набор для выявления патогенных лептоспир методом ПЦР с электрофоретической детекцией, в полной комплектации. ООО «Фрактал Био», г. С.-Петербург	патологический и биологический материал	-	-	ДНК патогенных видов лептоспир <i>Leptospira spp</i>	-
350	Инструкция по применению набора для диагностики инфекционной анемии лошадей в реакции диффузионной преципитации (РДП), утв. заместителем Руководителя Россельхознадзора Н.А. Власовым 24.03.2009 г.	биологический материал	-	-	антитела к возбудителю инфекционной анемии лошадей: <i>Anemia infectiosa eeg vorum</i>	-
351	Инструкция по применению набора для серологической диагностики лейкоза крупного рогатого скота, утв. Заместителем Руководителя Россельхознадзора 07.05.2010 г. с изменениями от 21.06.2011 г.	биологический материал	-	-	Специфические антитела к антигенам вируса лейкоза крупного рогатого скота	-
352	№ 13-7-2/2130 Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота, утв. Руководителем Департамента ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации М.В. Кравчуком 23.08.2000 г. п. 4	Биологический, патологический материал	-	-	ДНК провируса лейкоза крупного рогатого скота (bovine leucosis virus) / Лейкоз	ДНК обнаружена/ ДНК не обнаружена
353	Инструкция по применению тест-системы «ЛЕЙКОЗ» для выявления вируса лейкоза крупного рогатого скота (крс) методом	Биологический, патологический материал	-	-	ДНК провируса лейкоза крупного рогатого скота (bovine leucosis virus) / Лейкоз	ДНК обнаружена/ ДНК не

1	2	3	4	5	6	7
	полимеразной цепной реакции, утв. Заместителем Руководителя Россельхознадзора Н.А. Власовым 19.05.2009 г.					обнаружена
354	№ 13-7-2/2183 Методические указания по лабораторной диагностике пироплазмидозов животных	Мазки крови	-	-	пироплазмидоз животных	-
355	ГОСТ 25383 п. 2.2	Фекалии, патологический материал, подстилка	-	-	Ооцисты кокцидий/ Кокцидиоз	-
356	№ 13-7-2/1573 Наставление по лабораторной диагностике орнитоза (хламидиоза) птиц. п. 2	Биологический материал	-	-	Специфические антитела возбудителя орнитоза (хламидиоза) птиц/	-

Директор ГБУВК «Пермский ВДЦ»
должность уполномоченного лица


подпись уполномоченного лица

В.В. Мокрушин
инициалы, фамилия уполномоченного лица