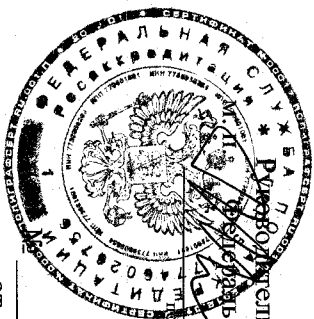


Э К З Е М П Л Я Р

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
Игнатьев А.Т.

160218
Приложение к аттестату
аккредитации

от « » 20 г.
на 86 листах, лист 1

Область аккредитации Испытательной лаборатории

Некоммерческого партнерства «Фонд продовольственной безопасности»

400005, РОССИЯ, Волгоградская область, Волгоград, пр-кт. им В.И. Ленина, д. 84

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений	Наименование объекта	Код ОКПД	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
	Органолептический метод					
1.	ГОСТ 4288 п. 2.3	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	10.13 10.13.14 10.13.14.700 10.13.14.800	0201 0203 0210 1602 2106	Внешний вид Вкус Запах Степень измельчения Равномерность перемешивания фарша Тепловая обработка	- - - - - -
	п. 2.7				Наполнитель	-
2.	ГОСТ 7269 п. 2.1	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойных животных, на	10.11.1 10.11.2 10.11.3	0201 0203 0210	внешнего вида и цвет консистенция запах	- - -

1	2	3	4	5	6	7
		мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	10.13.1	1602 2106	состояния жира состояния сухих веществ прозрачности и аромата бульона.	- - -
3.	ГОСТ 8756.1 п. 2	консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.13.1 10.85.1 10.86.1	1605 2106	внешний вид цвет запах консистенция и вкус.	- - - -
4.	ГОСТ 33741 п. 7	Консервы мясные и мясосодержащие, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	10.85 10.86	1602	внешний вид цвет запах консистенция вкус	- - - - -
	п. 8				Масса нетто продукта по разности между массой брутто и массой потребительской упаковки	-
5.	ГОСТ 33741 п.п. 9	Консервы мясные и мясосодержащие, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	10.85 10.86	1602	Массовая доля составных частей	-
6.	ГОСТ 9959 п.п. 8	Мясные продукты: фаршированные, вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки,	10.13.14	1601 1602	внешний вид, цвет состояние поверхности запах (аромат) - на поверхности продукта определения запаха в глубине консистенцию	- - - - -

1	2	3	4	5	6	7
		зельцы, студни, холодцы, паштеты, а также на продукты из свинины, говядины, баранины, мяса птицы и других убойных животных, полуфабрикаты, кулинарные изделия, мясные бульоны				
7.	ГОСТ 31470 п. п. 4	мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.13	0207	внешний вид и цвет консистенция запах	-
	п. п. 6	мяса птицы (тушки и части тушек), мяса птицы механической обвалки и натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, в которых отсутствуют какие-либо добавленные компоненты растительного происхождения, маринады, специи, приправы	10.13 10.12.		оценки свежести мяса птицы	-
	п. п. 10	тушка птицы и натуральные	10.13.14 10.13.14.733		Активность пероксидазы	-

1	2	3	4	5	6	7
		полуфабрикаты в виде грудного мяса				
	п. п. 11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикатах добавленных компонентов, содержащих углеводы (хлеб, каши, мука, агар, арагелан)	10.13 10.14		Присутствие в мясе птицы, субпродуктах и полуфабрикатах добавленных компонентов	-
8.	ГОСТ 31720 п. 5	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичная масса; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	10.89	0407	внешний вид цвет текстура консистенция	- - -
9.	ГОСТ 8756.17 п.3	консервированные пищевые продукты	10.13.14 10.13.15 10.85 10.86	1602	Температура плавления желе	-
10.	ГОСТ 8756.18 п. 2	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую,	10.13.14 10.13.15 10.85 10.86	1602	Внешний вид тары	-
	п. 4				Состояние внутренней поверхности металлической	-

1	2	3	4	5	6	7
		стеклянную, деревянную тару			тары	
	Гравиметрический метод					
11.	ГОСТ 4288 п.2.5	кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, пинцелли, зразы, рулеты, бифштексы)	10.13 10.13.14 10.13.14.700 10.13.14.800	0201 0203 0210 1602 2106	Влага	-
12.	ГОСТ 8285 п. 2.3 п. 2.6	топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.13.15 10.41.6	1602	Влага и летучие вещества Вещества, не растворимые в эфире Влага при температуре (103±2) °C	- - -
13.	ГОСТ 9793 п.3 п. 4	сырокопченые, полукопченые, варено-копченые, вареные, фаршированные, ливерные и кровяные колбасы, мисные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины, мяса птицы и других видов убойного скота (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутоушах, сельдь, студни, паштеты	10.13.14	1602	Влага при температуре (150±2) °C	-

1	2	3	4	5	6	7
		и фаршковые консервы				
14.	ГОСТ 31930 п.4	Замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, пестарок, перепелов и их части)	10.13.14	0207	влага и мясной сок, выделывшиеся при размораживании мяса птицы	-
	п.5				технологически добавленной влаги	-
15.	ГОСТ 33741 п.7	Мясные и мясосодержащие консервы, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	10.85 10.86	1602	внешний вид цвет запах консистенция вкус	- - - - -
	п.8				Масса нетто продукта по разности между массой брутто и массой потребительской упаковки	-
	п.9				Составные части	-
16.	ГОСТ ISO 762 п.5	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3 10.31.1 10.32.1 10.39.1 10.39.2	2001-2009	Минеральные примеси	-
17.	ГОСТ 23042 п.7	Мясо и мясные продукты (кроме мясных консервов)	10.13.14	1602 1601	Жир	-

1	2	3	4	5	6	7
18.	ГОСТ 26183 п. 3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мисорастительные консервы	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	1602 2001 2002-2006 1601	Жир	-
19.	ГОСТ 31469 п. 4 п. 6 п.15	Сухие, концентрированные и жидкие диачные продукты	10.89.12	1602	Жир	-
20.	ГОСТ 31727 (ISO 936:1998) п.7 п.8	Все виды мяса, в том числе мясо птицы и мясные продукты	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Растворимость в воде (в пересчете на сухое вещество)	-
					Общая зола	-
						-
	Титриметрический метод					
21.	ГОСТ 4288 п. 2.6	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	10.13 10.13.14 10.13.14.700 10.13.14.800	0201 0203 0210 1602 2106	Кислотность	-
	п.2.8				Массовая доля хлеба	-
22.	ГОСТ 8285 п. 2.4.2 п. 2.4.3	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.13 10.13.15. 10.41.6	1602	Перекисное число	-
					Кислотное число	-

1	2	3	4	5	6	7
23.	ГОСТ 9957 п. 7 п. 8	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Хлористый натрий	-
24.	ГОСТ 26186 п. 2 п. 3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля	10.32 10.39 10.85 10.86	1601 1602 2001 2002-2006	Хлориды	-
25.	ГОСТ 31469 п.12	Сухие, концентрированные и жидкие мясные продукты	10.89	0407	Жир	От 1,0 до 25,0 включ.
26.	ГОСТ ISO 1841-2 п. 7 п. 8	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и продукты из него	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Хлориды	Больше или равно 25%
27.	ГОСТ 51480 (ИСО 1841- 1-96) п. 8 п. 9	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и продукты него	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Хлориды	-
28.	ГОСТ 10574 п.3	Мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Крахмал	-
29.	ГОСТ 23392 п.2	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойного скота и на	10.11.1 10.11.2 10.11.3	0201 0203 0210	Свежесть мяса	-

1	2	3	4	5	6	7
		мясные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	10.13.1	1602 2106		
30.	ГОСТ 25011 п.2	Мясо и мясные продукты, а также консервы на мясной основе для детского питания	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Белок	-
31.	ГОСТ 31469 п.8	Жидкие и сухие мясные продукты, в мясных полуфабрикатах и кулинарных изделиях	10.89	0407	Белок	От 4,0 до 98,0 включ.
32.	ГОСТ 31470 п.5	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.13.14	0207	Кислотность	от 0,3 °Т до 10 °Т.
п.8		Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Кислотное число жира	Св. 0,5 до 30,0 включ. мг КОН/г
		Мясо и жировой ткани птицы (тушки и части тушек), мясо птицы механической обвалки, мясном фарше и натуральных полуфабрикатах из мяса и			Перекисное число жира	Св. 0,2 до 3,0 ммоль (1/2 O ₂)/кг включ.
		п.9				

1	2	3	4	5	6	7
	п.12	субпродуктов птицы Мясо птицы, мясо птицы механической обвалки, субпродукты и полуфабрикаты			Углеводы Крахмал Хлеб	- - -
33.	ГОСТ 32008 (ISO 937:1978) п.8	мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Азот	Менее 5,0% От 5,0 % и более
	Колориметрический метод					
34.	ГОСТ 8558.2 п.4	мясные продукты всех видов, а также рассолы и посолочные смеси	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Нитраты	-
35.	ГОСТ 29299 п.8	Мясо и мясные продукты	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Нитриты	-
36.	ГОСТ 26930 п.4	Пищевые сырье и продукты	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1	-	Мышьяк	- Мин. масса 2,5 мкг (с моноэтанол-амином) - 5 мкг (с уротропином)
37.	ГОСТ 26935 п.4	Консервированные мясные, мясорастительные, плодовоовощные,	10.13.15 10.20.34 10.32.1	1602	Олово	Минимальная масса 10 мкг в колориметрируемом объеме

1	2	3	4	5	6	7
		Молочные, рыбные продукты и напитки, фасованные в жестяные банки	10.39.1 10.51.1 10.86.10 11.01.10 11.03.10 11.04.10 11.05.10 11.07.11 11.07.19			
38.	ГОСТ 31787 п.7.1 (6.4.2)	Мясные продукты - вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (ливерные колбасы и паштеты с использованием субпродуктов)	10.13.14.129 10.13.14.130 10.13.14.200 10.13.14.210 10.13.14.220	1602	Остаточная активность кислой фосфатазы	от 0% до 0,012%
39.	ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996) п.9	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Общий фосфор	От 0,01 до 1,5% включ.
	Электрохимические методы (потенциометрия)					
40.	ГОСТ 26188 п.п.6	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные	10.32 10.39 10.85	1601 1602 2001	pH	-

1	2	3	4	5	6	7
		консервы	10.86	2002-2006		
41.	ГОСТ 31469 п.14	сухие, концентрированные и жидкие мясные продукты	10.89	0407	Концентрация водородных ионов (рН)	-
42.	ГОСТ 51478 (ИСО 2917-74) п.8 п.9	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Концентрация водородных ионов (рН)	-
	Отбор проб и подготовка проб					
43.	ГОСТ 4288 п. п. 2.1; 2.4	кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	10.13 10.13.14 10.13.14.700 10.13.14.800		Отбор и подготовка проб	-
44.	ГОСТ 26313 п.6	продукты переработки плодов и овощей	10.32 10.39 10.85 10.86	1601 1602 2001 2002-2006	Отбор проб и подготовка к испытаниям. Консервы	-
45.	ГОСТ 9792 п.6	фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины,			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты				
46.	ГОСТ 26671 п.6	продукты переработки плодов и овощей (кроме сушеных овощей и фруктов, солений и квашений), мясные и мясо-растительные консервы	10.32 10.39 10.85 10.86	1601 1602 2001 2002-2006	Подготовка проб	-
47.	ГОСТ 26929 п.4	пищевые сырье и продукты			Минерализация для определения содержания токсичных элементов	-
48.	ГОСТ 31467 п.п.5;6	мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы			Отбор и подготовка проб мясо птицы	
49.	ГОСТ 31720 п.4	пищевые животные продукты, выработанные	10.89	0407	Отбор проб продукты переработки яиц	-

1	2	3	4	5	6	7
		из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка				
50.	ГОСТ Р 51447 п.4	мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	10.11.1 10.11.2 10.11.3 10.13.14	0201-0204 1601 1602	Отбор проб мясо, мясные продукты	-
	Органолептический метод					
51.	ГОСТ Р ИСО 2446 п.9	Молоко цельное или частично обезжиренное, сырое или пастеризованное	10.51.5	0401-0403	Жир	-
52.	ГОСТ Р 55063 п.7.2	Сыры, плавленые сыры	10.51.4	0406	Масса нетто	
	п.7.9				Хлористый натрий	от 0,5% до 10,0%.
	п.7.10				Хлористый натрий	от 1,0% до 8,0%.
53.	ГОСТ 3623 п.3	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка	10.51.1 10.51.55 10.51.56	0401-0403	Пастеризация	-

1	2	3	4	5	6	7
54.	ГОСТ 8218 п.п. 3,4	сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы	10.51.6 10.51.4 10.51.5	0401-0403	Степень чистоты молока	-
55.	ГОСТ 24066 п.п.3,4	Сырое молоко	10.51.56	-	Аммиак	-
56.	ГОСТ 24067 п.п.3,4	Молоко	10.51.56	-	Перекись водорода	-
57.	ГОСТ 25228 п.п. 3,4	Сырое молоко и сливки	10.51.56	-	Термостойчивость	-
58.	ГОСТ 28283 п.п. 5,6	сырое и термически обработанное коровье молоко	10.51.56 10.51.40 10.51.51	-	Запах Вкус	- -
59.	ГОСТ 29245 п.2	молочные консервы	10.5	0401-0403	Внешний вид упаковки	-
	п.7				Группа частоты	-
60.	ГОСТ 31506 п. 7	молоко и молочные продукты	10.5	0401-0403	Жир немолочного происхождения	-
61.	ГОСТ 31690 п.7.5	Плавящиеся сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании	10.51.40	0406	Воздушные пустоты и не расплавившиеся частицы	-
62.	ГОСТ 31688 п.7	молоко и сливки	10.51.5	0402	Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)	-
63.	ГОСТ Р 54761 п. 7.5	молоко и сливки	10.51.5	0402	Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)	-

1	2	3	4	5	6	7
64.	ГОСТ Р 55361 п. 7.11	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока	10.51.5	0405	Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)	-
65.	ГОСТ 32254 п.9	сырое и термически обработанное коровье молоко	10.51.56	-	левомицетин (хлорамфеникол)	-
66.	ГОСТ Р 51465 п.п. 6;7	казеины и казеинаты	10.51.56		Пригорелые частицы (казеин)	-
67.	ГОСТ Р 51472 п.п. 7;8	Цельное сухое быстрорастворимое молоко	10.51.2	0401-0403	Количество белых пятен	-
68.	ГОСТ Р 52253 п.7.4	масло из коровьего молока, масляная паста из коровьего молока	10.51.3	0405	Термостойчивость	-
69.	ГОСТ Р 54074 п.4	сухое обезжиренное молоко	10.51.2	0401-0403	Оценка пригодности для сыроделия	-
70.	ГОСТ Р 54758 п. 6	молоко и продукты переработки молока	10.5	0401-0406	Плотность	от 1015 до 1040 кг/м³ включ.
71.	ГОСТ Р 55063 п.7.2 п.7.6	Сыры, плавленые сыры	10.51.4	0406	Масса нетто	-
72.	ГОСТ Р 55361 п.7.1 п. 7.26	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока	10.51.3	0405	Влага	от 3,0% до 70,0%
					Сухое вещество	-
					Контроль упаковки и маркировки	-
					Энергетическая ценность	-
	Гравиметрический метод					

1	2	3	4	5	6	7
73.	ГОСТ 5867 п. 2	молоко, молочный напиток, молочные и молочносодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое	10.51.1 10.51.4 10.51.5 10.51.3 10.52.1	0401-0403	Жир	-
	п. 4.3	Сычужные и плавленые сыры		0406		-
74.	ГОСТ 29247 п.3	густенные и сухие молочные и молочносодержащие консервы	10.51.5	0402	Жир	-
	п.4	сухие молочные консервы	10.51.2	0401-0403		-
75.	ГОСТ Р 51452 п.7	молочные консервы стерилизованные и с сахаром	10.51.5	0401-0403	Жир	-
76.	ГОСТ Р 55063 п.7.8	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Жир	-
77.	ГОСТ Р 55247 п.п. 7; 9	молочные составные и молочносодержащие продукты	10.51.2	0401-0406	Жир	-
78.	ГОСТ Р 55332 п.6	молоко и молочные продукты (сливки, сметана, сухое молоко, густенное молоко)	10.51.5 10.51.2 10.51.1	0401-0406	Свободный (дестабилизированный) жир	-

1	2	3	4	5	6	7
79.	ГОСТ Р 55361 п. 7.4 п. 7.5	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока	10.51.3	0405	Жир	-
80.	ГОСТ Р ИСО 8156 п. 7	Сухое молоко и сухие молочные продукты	10.51.2	0401-0406	Индекс растворимости	-
81.	ГОСТ 29246 п. 2.2 п. 3.1	на сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51.2	0401-0406	Влага при (102±2) °C	-
82.	ГОСТ 30305.1 п. 4	сгущенные молочные консервы	10.51.5	0402	Влага при (102±2) °C	-
83.	ГОСТ 30648.3 п. 4	все виды молочных продуктов для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	10.86.1	0401-0406	Влага при (102±2) °C	-
84.	ГОСТ Р 52993 (ИСО 5550:2006) п. 8	Казеины и казеинаты	10.51.53	3501	Влага при (102±2) °C	-
85.	ГОСТ Р 54668 п. 7 п. 8	молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5 10.52.1	0401-0406	Влага при (102±2) °C Влага при (105±2) °C Влага при температуре 180 °C	от 0,5% до 99,0%. 0,5-90,0% 20,0-90,0%
86.	ГОСТ Р 55063 п. 7.6; п. 7.7	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Влага	от 3,0% до 70,0%
87.	ГОСТ Р 55361 п. 7.7 п. 7.8 п. 7.9	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока	10.51.3 10.51.4	0405	Влага	от 0,5% до 60,0%. от 10,0% до 60,0%.

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.10	Сливочное масло			Сухое обезжиренное вещество	от 1,0% до 25,0%
88.	ГОСТ Р 51463 п.7	Казеины и казеинаты	10.51.53	3501	Зола	-
89.	ГОСТ Р 54758 п. 7	Сырое молоко	10.51.56.420 10.51.56.421 10.51.56.422	-	Плотность	От 1015 до 1040 кг/м ³ включ.
	Титриметрический метод					
90.	ГОСТ 3624 п. 2; п.3	Молоко и молочные и молочосодержащие продукты	10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5 10.52.1	0401-0406	Кислотность	-
91.	ГОСТ Р 51468 п.п. 7	Казеины	10.51.53	3501	Свободная кислотность	-
92.	ГОСТ 31981 п.7	Йогурты	10.51.52	0403	СОМО	-
93.	ГОСТ Р 54669 п. 7	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5 10.52.1	0401-0406	Кислотность	-
94.	ГОСТ Р 55361 п.7.14;	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока	10.51.3 10.51.4	0405	Титруемая кислотность	-
	п.7.15;	Сливочное масло			Титруемая кислотность жировой фазы	от 1,0 до 6,0 °К

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.16 ГОСТ 3627 п. 4	Сливочное масло, масляная паста	10.51.3 10.51.4	0406	Титруемая кислотность молочной плазмы Натрий хлористый	от 10,0 °С до 70,0 °С -
95.		сыр и сырные продукты, брынзу, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная паста				
96.	ГОСТ Р 54045(ИСО 5943:2006) п.8	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Хлориды	-
97.	ГОСТ Р 55063 п.7.9; п. 7.10	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Хлористый натрий	-
98.	ГОСТ Р 55361 п. 7.12	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока	10.51.3 10.51.4	0405	Хлористый натрий	-
99.	ГОСТ 24065 п.2 п.3	Молоко	10.51.56	-	Сода	-
100.	ГОСТ 30627.2 п.5	Молочные продукты для детского питания	10.86.1	0401-0406	Витамин С (аскорбиновая кислота)	-
101.	ГОСТ 29248 п.п.3,4	Сушеные и сухие молочные консервы	10.51.5	0402	Сахароза	-
102.	ГОСТ Р 54667 п. 6 п.7 п.9	Молоко и продукты переработки молока	10.5	0401-0406	Сахар	-
		Кисло-молочные продукты с плодово- ягодными наполнителями	10.51.52	0403	Общий сахар	(2,0-50,0)% (2,0-50,0)%

1	2	3	4	5	6	7
103.	ГОСТ 23327 п.6 (п.6.4 химический способ)	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0406	Общий азот	-
104.	ГОСТ Р 51470 п.л. 6;7	Казеины и казеинаты	10.51.53	3501	Белок	-
105.	ГОСТ Р 53951 п.л.7;9	творог и творожные продукты, сметана и продукты на ее основе, консервы молочные и молокосодержащие сухие, консервы молочные и молокосодержащие сгущенные, молочная сыворожка и продукты на ее основе	10.51.1 10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5 10.52.1	0403	Белок	-
106.	ГОСТ Р 54662 п.л. 7;9	Сыры и сыры плавленые, сырные массы, сырные соусы	10.51.4	0406	Белок	от 5,0% до 55,0%
107.	ГОСТ Р 54756 п.л. 7;9	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0406	Сывороточные белки	(0,40-2,00)%
108.	ГОСТ Р 50457 (ИСО 660-83) п. 4	Жиры и масла животные и растительные	10.41.1		Кислотное число	-
109.	ГОСТ 51468 п.л. 6;7	Казеины	10.51.53	3501	Свободная кислотность	-
110.	ГОСТ Р 51487 п. 9.2.2	Масла растительные и жиры животные	10.41.1		Перекисное число	-
111.	ГОСТ Р 54759 п.7	Продукты переработки молока	10.5	0401-0406	Крахмал	От 1,0% до 10,0%
112.	ГОСТ Р 55246 п.л. 7;9	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0406	Небелковый азот	От 0,005% до 0,080 % включ.
113.	ГОСТ Р 55331 п.л. 7;9	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0406	Кальций	От 0,100% до 1,500%

1	2	3	4	5	6	7
	Колюметрический метод					
114.	ГОСТ 3623 п.6	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка	10.56.5	0401-0406	Пероксидаза	-
	п.7				Фосфатаза	-
115.	ГОСТ 32257 п. 6, п.8.1	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0406	Нитраты	от 0,5 до 100,0 (мг/кг)
	п.8.2				Нитриты	от 0,02 до 10,0 (мг/кг)
116.	ГОСТ Р 51454 п.п. 6-9	Казеины и казеинаты	10.51.53		Нитраты	-
117.	ГОСТ Р 51460 п.п. 6-9	Сыры	10.51.4	0406	Нитриты	-
118.	ГОСТ 30627.1 п.п. 6;7	Молочные продукты для детского питания	10.86.1	0401-0406	Нитриты	-
119.	ГОСТ 30627.2 п.4	Молочные продукты для детского питания	10.86.1	0401-0406	Витамин А (ретинол)	-
120.	ГОСТ 30627.3 п.п. 6;7	Молочные продукты для детского питания	10.86.1	0401-0406	Витамин С (аскорбиновая кислота)	-
121.	ГОСТ 31633 п.п. 7;9	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406	Витамин Е (токоферол)	-
122.	ГОСТ Р 54074 п.5; 6	сухое обезжиренное молоко	10.51.2	0402	Молочный жир	от 10,0% до 100,0%
123.	ГОСТ Р 51453 п.п. 6;7	безводный молочный жир, обезвоженное коровье масло (сливочное и топленое)	10.51.30	0405	Оценка пригодности молока для сыроделия	-
	Оптические методы				Переокисное число в безводном жире	-

1	2	3	4	5	6	7
124.	ГОСТ 30305.2 п.п. 5;6	Молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51.51	0402	Массовая доля сахарозы	-
125.	ГОСТ 31690 п. 7.10	Сыры плавленые	10.51.4	0406	Сахароза	от 5,0% до 30,0%
126.	ГОСТ Р 55063 п. 7.12	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Сахароза	от 5,0% до 32,0%
127.	ГОСТ Р 54667 п. 9	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406	Сахар	-
128.	ГОСТ Р 54759 п. 6	Молоко и продукты переработки молока	10.5	0401-0406	Крахмал	-
	Электрохимические методы (потенциометрия)					
129.	ГОСТ 31978 п.п. 8;9	Казеины и казеинаты	10.51.53	3501	Активная кислотность Казеин сычужный Казеин кислотный Казеинат	от 5,0 до 8,0 ед. рН вклоч. от 3,0 до 6,0 ед. рН вклоч. от 5,5 до 7,0 ед. рН вклоч
130.	ГОСТ 33613 п.п. 8;9	Сливочное масло	10.51.3	0405	Активная кислотность плазмы	от 3,0 до 9,0 ед. рН вклоч
131.	ГОСТ 32892 п.п. 7;9	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406	Активная кислотность	от 3 до 8 ед. рН.
132.	ГОСТ 31976 п.п. 8;9	Йогурты и продукты йогуртные	10.51.52	0403	Тиреемая кислотность	От 50 до 180 °Т вклоч. От 5,00 до 30,0 ммоль/г вклоч.
133.	ГОСТ Р 54045 (ИСО 5943:2006) п. 7; 8	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Хлориды	От 0,5% до 7,0 %

1	2	3	4	5	6	7
	Отбор и подготовка проб					-
134.	ГОСТ Р ИСО 707 п.п. 6-16	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0406	Руководство к отбору проб	-
135.	ГОСТ 13928 п.2	Молоко и сливки заготовляемые	10.51.56	-	Отбор проб	-
136.	ГОСТ 26809.2 п.5	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0406	Отбор и подготовка проб	-
137.	ГОСТ Р 55063 п.5	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Отбор проб и подготовка к испытаниям сыры и сыры плавленые	-
138.	ГОСТ Р 55361 п.5	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока	10.51.4 10.51.3	0405	Отбор проб жир молочный, масло и паста масляная	-
	Органолептический метод					
139.	ГОСТ 1368 п. 10 (ГОСТ 7631 п.6)	Рыба всех биологических видов	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0305 1604	Длина и масса	-
140.	ГОСТ 7631 п.6	Рыба всех биологических видов	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0305 1604	Длина и масса	-
141.	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из	10.20	1604	внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
		рыбы и морепродуктов	10.85 10.86		запах цвет консистенция вкус	- - - -
142.	ГОСТ 31412 п.6	Водоросли, морские травы и продукция из них	03.11 03.21	1212	внешний вид запах цвет посторонние примеси консистенция вкус	- - - - -
	п.7.2				размер (длина, ширина и толщина)	-
143.	ГОСТ 7636 п.8.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0307 1604 1605	Внешний вид	-
	п.8.3	Мука из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных	10.20.2	0305	Крупность помола	-
	п.8.5 (8.3.1)	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0307 1604 1605	Металлопримеси	-
	Гравиметрический метод					

1	2	3	4	5	6	7
144.	ГОСТ 7636 п. 3.3.1 п. 3.3.2 п. 3.7.1 п. 4.5 п. 5.9 п. 8.4	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0307 1604 1605	Вода Вода Жир Соотношение отдельных частей продукта Наличие песка Металлопримеси Вода Зола Посторонние примеси (балласт) Песок	- - - - - - - -
145.	ГОСТ 26185 п. 3.2 п.3.3 п.3.5 п.3.7	Водоросли, морские травы и продукция из них	03.11 03.21	1212	Вода Зола Посторонние примеси (балласт) Песок	- - - - -
146.	ГОСТ 26664 п.3 п.4	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20 10.85 10.86	1604	Масса нетто Составные части	- -
147.	ГОСТ 31412 п.7.5 п.7.6	Водоросли, морские травы и продукция из них	03.11 03.21	1212	Вода Посторонние примеси	- -
	Литриметрический метод					

1	2	3	4	5	6	7
148.	ГОСТ 7636 п.3.5.1	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0307 1604 1605	Хлористый натрий Крахмал Кислотное число Число омыления Перекисное число	- - - - -
149.	ГОСТ 27082 п.4	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20 10.85 10.86	1604	Общая кислотность	-
150.	ГОСТ 26185-84 п. 3.4 п. 5.3	Водоросли, морские травы и продукция из них	03.11 03.21	1212	Общий азот	-
	п.5.4				Хлористый натрий	-
151.	ГОСТ 27001 п.2 п. 3	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.26	0302,0303,0305 1604	Кислотность	-
152.	ГОСТ 50846 п. 5	Рыбное сырье и рыбная продукция (рыба холодного копчения и соленая)	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20.2	0301, 1604	Бензойнокислый натрий	-
					Борная кислота и бура	-
					Аммиак	-
	Колориметрический метод					
153.	ГОСТ 7636-85 п.5.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и	03.11 03.12 03.21	0301-0307 1604 1605	Сорбиновая кислота	-

1	2	3	4	5	6	7
		продукты их переработки	03.22 10.2 10.8			
154.	МУ № 4274-87	Рыбопродукты	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0307 1604 1605	Гистамин	-
	Оптические методы					
155.	7636-85 п. 3.7.4	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2 10.8	0301-0307 1604 1605	Жир	-
	Электрохимические методы (потенциометрия)					
156.	ГОСТ 31412 п. 7.4	Водоросли, морские травы и продукция из них	03.11 03.21	1212	Активная кислотность (рН)	-
	Отбор и подготовка проб					
157.	ГОСТ 31413 п. 5	Водоросли, морские травы и продукция из них	03.11 03.21	1212	Отбор проб	-
158.	ГОСТ 31339 п. 5	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукция из них	03.11 03.12 03.21 03.22 10.2	0301-0307 1604 1605	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.8			
		(Зерно семян), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, масличные культуры				
159.	ГОСТ 5668 п.5	Органолептический метод				
		хлеб, булочные, бараночные, сахарные изделия, солодку	10.71 10.72 10.73	1905	Жир	-
160.	ГОСТ 26312.2 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Запах Цвет Вкус Развариваемость	- - - -
161.	ГОСТ 10967 п.п.3;4	Зерно	01.11	1001-1008	Запах Цвет	- -
162.	ГОСТ 27558 п.3	Мука и отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1102	Запах Цвет Вкус Хруст	- - - -
163.	ГОСТ 27988 п. 3	Семена масличные	01.11.9	1206	Запах Цвет	- -
164.	ГОСТ ISO 11050 п.7	Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы	10.61.3 10.61.2	1102	Загрязнения животного происхождения	-

1	2	3	4	5	6	7
165.	ГОСТ 13586.4 п.3	Зерно	01.11	1001-1008	Зараженность и повреждение вредителями	-
166.	ГОСТ 26312.4 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Крупность или номер крупы	-
167.	ГОСТ 27559 п.3	Мука и отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1102	Зараженность Загрязненность вредителями хлебных запасов	-
168.	ГОСТ 27669 п.п.3;4	Мука пшеничная	10.61.3 10.61.2	1102	Лабораторная выпечка хлеба	-
169.	ГОСТ 31964 п. 7.1	Изделия макаронные	10.73	1902	Цвет и форма	-
	п. 7.2				Вкус и запах	-
	п. 7.7				Сохранение формы сваренных макаронных изделий	-
170.	ГОСТ Р 54645 п. 8.7	Изделия хлебобулочные сухарные	10.72	1905	Количество сухарных изделий в 1 кг	-
	Гравиметрический метод					
171.	ГОСТ 5668 п. 2	Изделия хлебобулочные	10.71.11 10.72.19	1905	Жир	-
172.	ГОСТ 27670 п.3	Мука кукурузная	10.61.22	1102	Жир	-
173.	ГОСТ 29033 п.п.3;4	Зерно и продукты его переработки	01.11	1001-1008 1102, 1103	Жир	-
174.	ГОСТ 5669 п.5	Изделия хлебобулочные	10.71	1905	Пористость	-
175.	ГОСТ 7128 п. 3.10	Изделия хлебобулочные бараночные	10.72	1905	Набухаемость	-
176.	ГОСТ 8494	Сухари слобые	10.72	1905	Количество сухарей (лома,	-

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.6 п. 3.11	пшеничные			горбушек и сухарей уменьшенного размера) Набухаемость	
177.	ГОСТ 10843 п.4	Зерно	01.11	1001-1008	Пленчатость	-
178.	ГОСТ 10853 п.3	Семена масличные	01.11.9	1206	Заражённость вредителями	-
179.	ГОСТ 13586.6 п.1	Зерно	01.11	1001-1008	Заражённость вредителями	-
	п.2				Заражённость зерна бобовых культур зерновками	-
180.	ГОСТ 26312.2 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
181.	ГОСТ 26312.3 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Развариваемость	-
182.	ГОСТ 10854 п.6	Семена масличные	01.11.9	1206	Заражённость вредителями хлебных запасов	-
					Крупная сорная примесь	-
					Явно выраженная сорная и масличная примеси	-
					Не явно выраженная сорная и масличная примеси	-
					Вредная и особо учитываемая примесь	-
					Галька	-
183.	ГОСТ 7128 п. 3.6	Изделия хлебобулочные бараночные	10.72	1905	Металломагнитная примесь	-
					Влажность	-

1	2	3	4	5	6	7
184.	ГОСТ 9404	Мука и отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1102	Влажность	-
п.3						
п.4						
185.	ГОСТ 10856 п.4	Семена масличные	01.11.9	1206	Влажность	-
186.	ГОСТ 13586.5 п.7 п.8	Зерно	01.11	1001-1008	Влажность	-
187.	ГОСТ 21094 п.4	Хлеб и хлебобулочные	10.72	1905	Влажность	-
188.	ГОСТ 26312.7 п.4	Крупа	10.61.3	1103	Влажность	-
189.	ГОСТ 29305 п.3	Кукуруза	01.11	1005	Влажность	-
190.	ГОСТ 31964	Изделия макаронные	10.73	1902	Влажность	-
п. 7.3.1						
п. 7.3.2						
191.	ГОСТ 11225 п.3	Зерно	01.11	1001-1008	Выход зерна из початков кукурузы	-
192.	ГОСТ 12136 п. 3,4	Зерно	01.11	1001-1008	Экстрактивность ячменя	-
193.	ГОСТ 15113.2 п.2	Концентраты пищевые	10.83	1904	Посторонние минеральные примеси	-
п.3					Посторонние примеси и стекловидные хлопья	-
п.4					Металломагнитные примеси	-
п.5					Зараженность вредителями и загрязненность	-
194.	ГОСТ 20239 п.3	Мука, крупа, отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1103, 1102	Металломагнитные примеси	-
195.	ГОСТ 24557 п.3.3	Изделия хлебобулочные	10.71.11 10.72.19	1905	Массовая доля начинки	-
196.	ГОСТ 26312.4 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Сорная примесь	-
					Минеральная примесь	-

1	2	3	4	5	6	7
197.	ГОСТ 26312.5 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Цветковые пленки Вредная примесь Испорченные ядра Необрушенные зерна Битые ядра Мука Пожелтевшие ядра Меловые ядра Красные и с красными полосками ядра Глютинозные ядра риса Неодидир Доброкачественные ядра Крупность	- - - - - - - - - - - -
198.	ГОСТ 27494 п.3 п.6	Мука и отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1102	Зольность	-
199.	ГОСТ Р 51411 п.8	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.61 11.03	1001-1008 1102,1103	Зольность	-
	п.9				Влажность	-
200.	ГОСТ 27560 п.3	Мука и отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1102	Крупность	-
201.	ГОСТ 28796 п.8	Мука пшеничная	10.61.3	1102	Сырая клейковина	-
202.	ГОСТ 28797 п.5	Мука пшеничная	10.61.3	1102	Сухая клейковина	-

1	2	3	4	5	6	7
203.	ГОСТ 31646 п.п.5;6	Зерновые культуры	01.11	1001-1008	Фузариозные зерна	-
204.	ГОСТ 31964 п.7.5	Изделия макаронные	10.73	1902	Зола не растворимая в 10% р-ре соляной кислоте	-
	п.7.8				Сухое вещество перешедшее в варочную воду	-
	п.7.9				Металломагнитная примесь	-
205.	ГОСТ 32124 п 8.7.8	Изделия хлебобулочные бараночные	10.73	1905	Коэффициент набухаемости	-
206.	ГОСТ Р 54645 п. 8.9	Изделия хлебобулочные сухарные	10.72	1905	Лом, горбушки и сухари уменьшенного размера	-
207.	ГОСТ Р 54478 п.п.8;9	Зерно	01.11	1001-1008	Клейковина (количество и качество)	-
	Питриметрический метод контроля					
208.	ГОСТ 5670 п.п.4;5	Изделия хлебобулочные	10.73	1905	Кислотность	-
209.	ГОСТ 10844 п.п.3;4	Зерно	01.11	1001-1008	Кислотность по болтушке	-
210.	ГОСТ 15113.5 п.2, п.3, п 4	Концентраты пищевые	10.83	1904	Общая кислотность	-
211.	ГОСТ 26312.6 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Кислотность	-
212.	ГОСТ 27493 п.3	Мука и отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1102	Кислотность по болтушке	-
213.	ГОСТ 31964 п. 7.4	Изделия макаронные	10.73	1902	Кислотность	-
214.	ГОСТ 10846 п.п.3;4	Зерно и продукты его переработки	01.11	1001-1008 110,1103	Белок	-

1	2	3	4	5	6	7
215.	ГОСТ 5698 п. 2	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11 10.72.19	1905	Поваренная соль	-
216.	ГОСТ 5672 п. 2; 3	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11 10.72.19	1905	Сахар	-
217.	ГОСТ 10858 п. 3	Семена масличных культур	01.11.9	1201-1212	Кислотное число масла в семенах	-
218.	ГОСТ Р 51413(ИСО 7305-98) п.п.8,10	Продукты переработки зерна	10.61 11.03	1001-1008 1102,1101	Кислотное число жира	-
	Колориметрический метод контроля					
219.	ГОСТ 13496.19 п. 8 п.9	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10	2306, 2309	Нитраты	-
	Оптические методы контроля					
220.	ГОСТ 10845 п.п.3,4	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.61 11.03	1001-1008 1102,1103	Крахмал	-
221.	ГОСТ 27495 п.3	Мука	10.61.3	1102	Автолитическая активность	-
	Электрохимические методы (потенциометрический метод)					
222.	ГОСТ 13496.19 п. 7	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.91.10	2306,2309	Нитраты	-
223.	ГОСТ 26597 п.п.3;4	Подсолнечник	01.11.9	1206	Кислотное число масла	-
	Отбор и подготовка проб					

1	2	3	4	5	6	7
224.	ГОСТ 5667 п.2	хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11 10.72.19	1905	Отбор проб хлеб и хлебобулочные изделия	-
225.	ГОСТ 10852 п.2	семена масличные	01.11.9	1201-1212	Отбор проб семян масличные	-
226.	ГОСТ Р ИСО 24333 п.5	зерно и продукты его переработки	01.11	1001-1008, 1102,1103	Отбор проб зерно и продукты его переработки	-
227.	ГОСТ 26312.1 п.2	крупа	10.61.3	1103	Отбор проб крупа	-
228.	ГОСТ 27668 п.2	мука и отруби	10.61.3 10.61.2 10.61.4	1102	Отбор проб мука и отруби	-
229.	ГОСТ 31964 п. п. 4; 5, 6	изделия макаронные	10.73	1902	Отбор и подготовка проб изделия макаронные	-
230.	ГОСТ Р 50437 п.6	бобовые культуры	01.11	1201	Отбор проб бобовые культуры	-
	Органолептический метод					
231.	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, цвет, размеры и количество изделий в 1 кг, масса нетто, составные части)	-
232.	ГОСТ 31766 п. 6.2 п. 6.4	Меды монофлерные	01.49.2	0409000000	Содержание доминирующих пыльцевых зерен	-
	Гравиметрический метод				Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
233.	ГОСТ 5896 п.п 1,2	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Спирт	-
234.	ГОСТ 5897 п.3 п.4 п.5	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Размер и количество штук изделий в 1 кг Масса нетто	-
235.	ГОСТ 5900 п.7	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Составные части Влага	От 0,5% до 50,0%
236.	ГОСТ Р 54642 п.8 (9.2)	Сахар	10.81	1701 1702	Влага и сухие вещества	-
237.	ГОСТ 5901 п.8	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Общая зола	От 0,020 до 1,200 %
238.	ГОСТ 12574 п.5	Сахар-песок и сахар рафинад	10.81	1701 1702	Зола	-
239.	ГОСТ 31766 п. 6.5	Медь монофлерные	01.49.2	0409000000	Зола	-
240.	ГОСТ 10114 п.3	Изделия кондитерские мучные	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Намокаемость	-
241.	ГОСТ 12573 п. п 7,8	Сахар	10.81	1701 1702	Феропримеси	-
242.	ГОСТ 31902 п. п 7, 8	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Жир	от 2 до 60 %

1	2	3	4	5	6	7
	Титриметрический метод					
243.	ГОСТ 5898 п.2	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Кислотность Щелочность	- -
244.	ГОСТ 5903 п.3 п.4	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Сахар	-
245.	ГОСТ 26811 п. п.9;10	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Сернистая кислота	-
246.	ГОСТ 31722 п.7	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Молочный жир в шоколадных изделиях	От 0 до 50 включ. %
247.	ГОСТ 31723 п. п.9;10	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	СОМО в шоколадных изделиях	От 0 до 50 включ. %
	Колориметрический метод					
248.	ГОСТ 12572 п. п.8;9	Сахар-песок и сахар рафинад	10.81	1701 1702	Цветность	-
249.	ГОСТ 25268 п.2	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Ксилит Сорбит	- -
250.	ГОСТ 32167 п.6	Мед	01.49.2	0409000000	Регулирующие сахара Сахароза	от 70,00% до 96,00% и от 1,00% до 6,00% соответственно %

1	2	3	4	5	6	7
251.	ГОСТ Р 54386 п.7	Мед	01.49.2	0409000000	Диастазное число	От 3,0 до 40,0 включ. ед. Готе
	Оптические методы					
252.	ГОСТ 5900 п.7	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Сухие вещества	-
253.	ГОСТ 31902 п.9	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Жир	-
254.	ГОСТ 5903 п.7	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704 1806 1905	Сахар	-
	Электрохимические методы (потенциометрия)					
255.	ГОСТ 32169 п.д. 8;10	Мед	01.49.2	0409000000	Водородный показатель (pH) Свободная кислотность	(3.0 – 9.0)ед.рН
						до 10 до 80 включ. мэкв/кг
256.	ГОСТ 31774 п.п.5;7	Мед	01.49.2	0409000000	Вода (мед)	От 13,0 до 25,0 включ. %
	Отбор и подготовка проб					
257.	ГОСТ 5904 п.п.2; 3	Изделия кондитерские	10.82 10.71.12 10.72.12	1704, 1806 1905	Отбор и подготовка проб изделия кондитерские	-
258.	ГОСТ 12569 п.7	Сахар	10.81	1701, 1702	Отбор проб сахар	-

1	2	3	4	5	6	7
		Плодоовощная продукция, чай, кофе, пряности, овощи свежие, фрукты сушеные				
	Органолептический метод					
259.	ГОСТ 1936 п. 2.10	Чай	10.83	0902	Размер побегов в зеленом чайном чае	-
260.	ГОСТ 1750 п. 2.7	Фрукты сушеные	10.39.25	0813	Органолептические показатели фруктов сушеные	-
261.	ГОСТ 7194 п. 2.3	Картофель свежий	01.13.51	0701	Наличие земли и примесей	-
	п. 2.4;				Размер клубней	-
	п. 2.5				Внешний вид клубней	-
262.	ГОСТ 8756.1 п. 2	Продукты пищевые консервированные	10.39	0711, 2001, 2004, 2005, 2006	Органолептические показатели консервы	-
263.	ГОСТ 8756.18 п.п.2,3,4	Продукты пищевые консервированные	10.39	0711, 2001, 2004, 2005, 2006	Внешний вид, герметичности тары Состояния внутренней поверхности металлической тары	-
264.	ГОСТ 12003 п.п.1;2	Фрукты сушеные	10.39.25	0813	Упаковка, маркировка	-
265.	ГОСТ 13340.2 п. 4	Овощи сушеные			Зараженность вредными вредителями	-
266.	ГОСТ 32572 п.10	Чай	10.83.1	0902	Внешний вид чайного листа Цвет настоя Аромат настоя	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус настоев Внешний вид разваренного чайного листа	
267.	ГОСТ 32776 Приложение Б	Кофе растворимый	10.83.1	2101	внешний вид, цвет и аромат сухого продукта, аромат и вкус напитка.	-
268.	ГОСТ 32775 Приложение Б	Кофе жареный	10.83.1	0901	внешний вид, цвет и аромат сухого продукта, аромат и вкус напитка.	-
	Гравиметрический метод					
269.	ГОСТ ISO 762 п.5	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Минеральные примеси	-
270.	ГОСТ ISO 1576 п.6	Чай	10.83	0902	Водорастворимая и водонерастворимая зола	-
271.	ГОСТ 1750 п.2.4	Фрукты сушеные	10.39.25	0813	Компоненты в смесях сушеных фруктов	-
	п.2.5				Зараженность вредителями	-
	п.2.6				Металломагнитные примеси	-
272.	ГОСТ 1936 п. 2.1	Чай	10.83	0902	Дефектные плоды	-
	п.2.5				Масса нетто	-
	п.2.6				Влага	-
					Массовая доля мелочи	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.7				Металломагнитная примесь	-
	п.2.8				Прочие посторонние примеси	-
	п.2.9				Листовая часть в зеленом кирпичном чае	-
273.	ГОСТ 8756.1 п. 3	Продукты пищевые консервированные	10.39	0711, 2001, 2004, 2005, 2006	Масса нетто или объем	-
	п. 4				Составные части	-
274.	ГОСТ 12231 п. 4	Овощи соленые и квашенные, плоды и ягоды моченые	10.39	0711, 2001, 2004, 2005, 2006	Составные части	-
275.	ГОСТ 8756.21 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Жир	-
276.	ГОСТ 26183 п.п.3,4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Жир	-
277.	ГОСТ Р ИСО 9768 п.п.7,8	Чай	10.83	0902	Водорастворимые экстрактивные вещества	-
278.	ГОСТ 13340.1 п.2	Овощи сушеные	10.39.13 10.31.12	0712, 0713	Масса нетто	-
	п.3				форма и размер частиц	-
	п.4				крупность помола	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.5				дефекты по внешнему виду	-
	п.6				соотношение компонентов	-
279.	ГОСТ ISO 15598 п.п.8;9	Чай	10.83	0902	Грубые волокна	-
280.	ГОСТ 25555.4 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Общая зола	-
281.	ГОСТ 26323 п.п.4;5	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Примеси растительного происхождения	-
282.	ГОСТ 28875 п. 3.2	Пряности	10.84	0910	Масса нетто	-
п.3.4					Зараженность вредителями	-
					Металлические примеси	-
п.3.5					Примеси растительного происхождения	-
					Дефекты внешнего вида	-
п.3.6					Посторонние минеральные примеси	-
					Крупность помола	-
п.3.7					Легковесные зерна белого и черного перца горошком	-

1	2	3	4	5	6	7
283.	ГОСТ 28561 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Влага Сухие вещества	-
284.	ГОСТ 29031 п.п.3;4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Не растворимые сухие вещества	-
285.	ГОСТ 29030 п.п.3;4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Относительная плотность Растворимые сухие вещества	-
286.	ГОСТ Р 51123 п.п.5;6	Соки плодовые и овощные	10.32 10.86	2009	Сульфаты	-
287.	ГОСТ Р 51437 п.6	Соки фруктовые и овощные	10.32 10.86	2009	Сухие вещества	от 2% до 25%.
288.	ГОСТ 32775 приложение Г	Кофе жареный	10.83.1	0901	Степень помола	-
	Титриметрический метод					
289.	ГОСТ ISO 750 п.п.6;7	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Титруемая кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
290.	ГОСТ ISO 2448 п.п.7;8	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Этанол	-
291.	ГОСТ 8756.13 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Сахар	-
292.	ГОСТ 19885 п.2	Чай	10.83	0902	Танин	-
	п.3				Кофеин	-
293.	ГОСТ 24556 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Витамин С	-
294.	ГОСТ 25555.1 п.п.6;8	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Летучие кислоты	-
295.	ГОСТ 25555.4 п. 3	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Щелочность общей золы	-
	п. 4				Щелочность водорастворимой золы	

1	2	3	4	5	6	7
296.	ГОСТ 26186 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Хлориды	-
297.	ГОСТ Р 51436 п.п. 7;8	Соки фруктовые и овощные	10.32 10.86	2009	Общая щелочность золы	-
298.	ГОСТ Р 51438 п. 7	Соки фруктовые и овощные	10.32 10.86	2009	Азот	массовой концентрации азота от 300 до 2000 мг/дм ³ массовой доли - от 300 до 2000 мг/кг
	Колориметрический метод					
299.	ГОСТ 26181 п. 4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Сорбиновая кислота	-
300.	ГОСТ 28467 п.п. 3;4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Бензойная кислота	-
301.	ГОСТ 29270 п. 4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Нитраты	-

1	2	3	4	5	6	7
302.	ГОСТ Р 50476 п.п.4;5	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Сорбиновая и бензойная при совместном присутствии	-
	Оптические методы					
303.	ГОСТ ISO 2173 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Растворимые сухие вещества	-
304.	ГОСТ Р 51433 п.п.7;8	Соки фруктовые и овощные	10.32 10.86	2005, 2007 2008, 2009 2202, 2106 2002	Растворимые сухие вещества	-
305.	ГОСТ 7194 п. 2.7.4	Картофель свежий	01.13.51	0701	Крахмал	-
306.	ГОСТ 8756.21 п. 4	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Жир	-
	Электрохимические методы (потенциометрия)					
307.	ГОСТ ISO 750 п.7.1	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Титруемая кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
308.	ГОСТ Р 51434 п.п.7;8	Соки фруктовые и овощные	10.32 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Тигруемая кислотность	-
309.	ГОСТ 26188 п.п.5;6	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Активная кислотность (рН)	-
310.	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей			Нитраты	-
	Отбор и подготовка проб					
311.	ГОСТ 1750 п. 2.3	Фрукты сушеные	10.39.25	0813	Отбор проб фрукты сушеные	-
312.	ГОСТ 7194 п. 2.1	Картофель свежий	01.13.51	0701	Отбор проб картофель свежий	-
313.	ГОСТ Р ИСО 7516 п.4	Чай растворимый	10.83	0902	Отбор проб чай растворимый	-
314.	ГОСТ 15113.0 п.п.2;3	Кофе	10.83.1	0901, 2101	Отбор и подготовка проб кофе	-
315.	ГОСТ 26313 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Отбор проб продукты переработки плодов и овощей	-
316.	ГОСТ 26671 п.п.6;7	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106,	Подготовка проб	-

1	2	3	4	5	6	7
317.	ГОСТ 26929 п.4	Сырье и продукты пищевые	10.85 10.86	2002 2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002, 0712, 0713, 0711	Подготовка проб	-
318.	ГОСТ 28876 п.п.6;7;8	Приности и приправы	10.84	0910	Отбор проб приности и приправы	-
319.	ГОСТ 27853 п.2	Овощи соленые и квашеные, моченые плоды и ягоды	10.39	0711, 2001, 2004, 2005, 2006	Отбор проб овощей соленые и квашеные, моченые плоды и ягоды	-
320.	ГОСТ 32170 п.4	Чай	10.83	0902	Отбор проб чай	-
	Органолептический метод	Масложировая продукция				
321.	ГОСТ 5472 п. 3	Масла растительные	10.41	1507-1517	Запах, цвет, прозрачность	-
322.	ГОСТ 5477 п. 5	Масла растительные	10.41	1507-1517	Цветное число	-
323.	ГОСТ 5481 п.6	Масла растительные	10.41	1507-1517	Объемная доля отстоя	-
324.	ГОСТ 5483 п. 3	Масла растительные	10.41	1507-1517	Растворимость касторового масла	-
325.	ГОСТ 5485 п.3	Масла растительные	10.41	1507-1517	Содержание минеральных кислот	-
326.	ГОСТ 5487 п. 2.3	Масла растительные	10.41	1507-1517	Качественная реакция на хлопковое масло	-
327.	ГОСТ 5488 п. 3	Масла растительные	10.41	1507-1517	Качественная реакция на кунжутное масло	-

1	2	3	4	5	6	7
328.	ГОСТ 7482 п.4.2 п. 4.3 п. 4.4	Глицерин	20.41.1	1520, 1521, 2905, 3824	Цвет, цветное число Прозрачность Запах	- - -
329.	ГОСТ 8285 п. 2.2 п.2.5	Жиры животные топленые	10.41	1506, 1516,0305	Вкус, консистенция, запах, прозрачность Жирные кислоты	- - -
330.	ГОСТ 31762 п. 4.2 п.4.15	Майонезы и соусы майонезные	10.84	2103	Органолептические показатели Стойкость эмульсии	- -
331.	ГОСТ 32189 п.5.2 п.5.3	Маргарин, жиры кулинарные	10.84 10.42	1517	Органолептические показатели Прозрачность твердого жира	- -
	Гравиметрический метод					
332.	ГОСТ 5474 п. 3	Масла растительные	10.41	1507-1517	Зола	-
333.	ГОСТ 5479 п. п Б, В	Масла растительные	10.41	1507-1517	Неомыляемые вещества	-
334.	ГОСТ 5481 п.5	Масла растительные	10.41	1507-1517	Нежировые примеси	-
335.	ГОСТ 7482 п. 4.5	Глицерин	20.41.1	1520, 1521, 2905, 3824	Плотность	-
336.	ГОСТ 8285 п. 2.3; п. 2.9	Жиры животные топленые	10.41	1506, 1516,0305	Влага и летучие	-

1	2	3	4	5	6	7
					Неомыляемые вещества	
337.	ГОСТ 11812 п.1	Масла растительные	10.41	1507-1517	Влага, летучие вещества	-
338.	ГОСТ 31762 п. 4.3; п. 4.4; п. 4.6; п. 4.7; п. 4.8; п. 4.11	Майонезы и соусы майонезные	10.84	2103	Влага	от 1,0% до 95,0%
					Влага	от 5,0% до 95,0%.
					Жир	от 5,0% до 95,0%
					Жир	от 5,0% до 95,0%.
					Жир	от 5,0% до 80,0%.
					Личные продукты в пересчете на сухой желток	от 0,5% до 5,0%.
339.	ГОСТ 32189 п.5.4, п.5.5, п.5.6, п.5.7, п.5.8, п.5.11 п.5.12, п.5.13 п.5.14	Маргарины и жиры для кулинарии	10.42	1517	Влага и летучие	-
					Жир	-
340.	ГОСТ Р 50456 п. 5	Жиры и масла животные	10.41	1506, 1516,0305	Влага и летучие вещества	-
	Типметрический метод					
341.	ГОСТ 5475 п.4	Масла растительные	10.41	1507-1517	Йодное число	-
342.	ГОСТ 5478 п. п 7,8	Масла растительные	10.41	1507-1517	Число омыления	-
343.	ГОСТ 5480 п. 4	Масла растительные	10.41	1507-1517	Определение мыла	-

1	2	3	4	5	6	7
344.	ГОСТ 8285 п. 2.4	Жиры животные топленые	10.41	1506, 1516, 0305	Степень окислительной порчи	-
345.	ГОСТ 31933 п.7	Масла растительные	10.41	1507-1517	Перекисное число	-
346.	ГОСТ Р 51487 п. п 8,9	Масла растительные и жиры животные	10.41	1507-1517	Кислотное число	0,1-30,0 мг КОН/г
347.	ГОСТ 5475 п.4	Масла растительные	10.41	1507-1517	Перекисное число	-
348.	ГОСТ 31762 п.4.13	Майонезы и соусы майонезные	10.84	2103	Йодное число	-
349.	ГОСТ 32189 п. 5.10	Маргарины и жиры для кулинарии	10.42	1517	Кислотность	от 0,05% до 10,0%
					Перекисное число	-
					Белковых веществ	от 0,1% до 10,0%.
					Кислотность	от 0,5 °К до 3,0 °К
					Поваренная соль	от 0% до 1,5%.
	п. 5.20				Поваренная соль	от 0% до 1,5%.
					Консерванты (бензойная кислота, бензонат натрия, сорбиновая кислота)	От 0,05 до 0,20%
	Колориметрический метод					
350.	ГОСТ 5472 п.4	Масла растительные	10.41	1507-1517	Степень прозрачности	-
351.	ГОСТ 30417 п. 4	Масла растительные	10.41	1507-1517	Витамин А	-

1	2	3	4	5	6	7
352.	ГОСТ 30624 п.п 5.6	Масла растительные	10.41	1507-1517	Обнаружение фальсификации	-
353.	ГОСТ 31753 п. 4	Масла растительные	10.41	1507-1517	Фосфоросодержащие вещества	от 2,0 до 2300 мг/кг (в пересчете на стеаролеоцепитин - от 0,005% до 6,0%, в пересчете на оксид фосфора P ₂ O ₅ - от 0,0005% до 0,53%)
	Оптические методы					
354.	ГОСТ ISO 6320 п.9	Жиры и масла животные	10.41	1506, 1516,0305	Показатель преломления	-
	Электрохимические методы (потенциометрия)					
355.	ГОСТ 33613 п. п. 8,9	Масло сливочное	10.51.3		Активная кислотность плазмы масла	-
	Отбор и подготовка проб					
356.	ГОСТ 7482 п.3	Глицерин	20.41.1	1520, 1521, 2905, 3824	Отбор проб глицерин	-
357.	ГОСТ 8285 п.2.1	Жиры топленые	10.41	1506, 1516, 0305	Отбор проб жиры топленые	-
358.	ГОСТ 26929 п.4	Сырье и пищевые продукты		1506,1516, 0305, 2103, 1507-1517	Подготовка проб	-
359.	ГОСТ 31762 п.4.1	Майонез	10.84	2103	Отбор проб майонез	-

1	2	3	4	5	6	7
360.	ГОСТ 32189 п.5.1	Маргарин, жиры	10.42 10.41	1517	Отбор проб маргарин, жиры	-
361.	ГОСТ 32190 п.6	Масло растительное	10.41	1507-1517	Отбор проб масла растительное	-
		Напитки				
	Органолептический метод					
362.	ГОСТ 6687.2 п. 2	Продукция безалкогольной промышленности	11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07	2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2102	Сухие вещества	-
363.	ГОСТ 12258 п.п.3;4	Советское шампанское, игристые и шипучие вина	11.02	2204	Двуокись углерода	-
364.	ГОСТ 32037 п.6	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы	11.07	2202	Двуокись углерода	-
365.	ГОСТ 32038 п.6	Пиво	11.05	2203	Двуокись углерода	-
366.	ГОСТ 6687.5 п.2 п.4	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2202	Органолептические показатели (вкус и аромат)	-
367.	ГОСТ 6687.6 п.3	Напитки безалкогольные сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья	11.07	2202	Растворимость концентрата	-
					Стойкость пены	-
368.	ГОСТ 30060 п.3;	Пиво	11.05	2203	Органолептические показатели (внешнего вида, аромата и вкуса, высоты пены и	-
		Пиво	11.05	2203		

1	2	3	4	5	6	7
	п.4				пеностойкости)	
369.	ГОСТ 32000 п.5,6	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	11.02 11.01	2204, 2205, 2206	Объем Приведенный экстракт	- -
370.	ГОСТ 32051 п.6.1 п.6.2 п.6.3 п.6.4	Продукция винодельческая	11.02	2204, 2205, 2206	Внешний вид Цвет Аромат Вкус	- - - -
371.	ГОСТ 32095 п.6;7	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	11.02 11.01	2204, 2205, 2206, 2208	Этиловый спирт	-
372.	ГОСТ 32097 п.7.1 п.7.2 п.7.3 п.7.4	Уксыусы из пищевого сырья	10.84.1	2915	Внешний вид, Запах, вкус, Герметичность укупоривания Полнота налива	- - - -
	Иравиметрический метод					
373.	ГОСТ 6687.2 п. 3	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2202	Сухие вещества	-
374.	ГОСТ 6687.5 п. 3	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2202	Объем продукции	-
375.	ГОСТ 6687.7 п.3;4	Напитки безалкогольные и квасы	11.07	2202	Спирт	-
376.	ГОСТ 12280 п.3;4	Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты	11.02	2204, 2205, 2206, 2208	Альдегиды	-

1	2	3	4	5	6	7
377.	ГОСТ 12787 п.1.3	Пиво	11.05	2203	Спирт и действенный экстракт	-
378.	ГОСТ 32081 п.п.6;7	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	11.02 11.01	2204, 2205, 2206, 2208	Относительная плотность	-
	Питриметрический метод					
379.	ГОСТ 6687.4 п.п.4;5	Напитки безалкогольные сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья	11.07	2202	Кислотность	-
380.	ГОСТ 12788 п.1	Пиво	11.05	2203	Кислотность	-
381.	ГОСТ 12789 п.1	Пиво	11.05	2203	Цвет	-
382.	ГОСТ 13192 п.п.1;2	Вина, виноматериалы, коньяки	11.02	2204, 2205, 2206, 2208	Сахар	-
383.	ГОСТ 15113.5 п. 2; 3	Концентраты пищевые			Общая кислотность	-
384.	ГОСТ 32001 п.п.6;7	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	11.02 11.01	2204, 2205, 2206, 2208	Летучие кислоты	-
385.	ГОСТ 32097 п. 7.5	Уксусы из пищевого сырья	10.84.1	2915	Органические кислоты в пересчете на уксусную	-
	п.7.6				Остаточный (неокисленный) спирт	-
386.	ГОСТ 32114 п.4	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	11.02 11.01	2204, 2205, 2206	Титруемая кислотность	-
387.	ГОСТ 32115 п.6	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	11.02 11.01	2204, 2205, 2206, 2208	Общий и свободный диоксид серы	-
	Колориметрический метод					
388.	ГОСТ 13194 п.4	Коньяки и коньячные	11.01	2208	Метиловый спирт	-

1	2	3	4	5	6	7
		спирты				
389.	ГОСТ 26928 п.п.3;4	Продукты пищевые			Железо	-
390.	ГОСТ 30059 п. 4	Напитки безалкогольные	11.07	2202	Аспартам	-
391.	ГОСТ 32113 п.п.6;7	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	11.02 11.01	2204, 2205, 2206, 2208	Лимонная кислота	от 0,01 до 2,00 г/дм ³
	Оптические методы					
392.	ГОСТ 6687.2 п.4	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2202	Сухие вещества	-
393.	ГОСТ 12787 п. 2	Пиво	11.05	2203	Спирт и действительный экстракт	-
	Электрохимические методы (потенциометрический метод)					
394.	ГОСТ 12788 п. 2	Пиво	11.05	2203	Кислотность	-
395.	ГОСТ 31628 п.п.9;10	Продукты пищевые и продовольственное сырье			Мышьяк	от 0,001 до 10,0 мг/кг
396.	ГОСТ 31764 п.п.6;7	Пиво	11.05	2203	Активность ионов водорода (pH)	3,8-4,8 ед. pH
397.	ГОСТ 32114 п. 5	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	11.02 11.01	2204, 2205, 2206, 2208	Титруемая кислотность	-
	Отбор и подготовка проб					
398.	ГОСТ 6687.0 п. 2	Продукция безалкогольной	11.07	2202	Отбор проб напитки	-

1	2	3	4	5	6	7
		промышленности				
399.	ГОСТ 12786 п.2	Пиво	11.05	2203	Отбор проб пиво	-
400.	ГОСТ 15113.0 п.2	Концентраты пищевые	10.89.19 11.07.19	2101, 2106	Отбор проб концентраты пищевые	-
401.	ГОСТ 31730 п.5	Продукция винодельческая	11.02	2204, 2205, 2206	Отбор проб продукция винодельческая	-
402.	ГОСТ 32097 п.6.10	Уксус из пищевого сырья	10.84.1	2915	Отбор проб уксуса из пищевого сырья	-
	Органолептический метод					
403.	ГОСТ 3351 п. п. 2; 3	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Запах вкус	-
404.	ГОСТ 23268.1 п. 2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые п. 3	11.07	2201, 2202	органолептические показатели (прозрачность, цвет, запах, вкус)	-
405.	ГОСТ 23268.2 п. 1	Воды минеральные питьевые лечебные	11.07	2201, 2202	Объем воды в бутылках	-
406.	ГОСТ 31868 п.4	Вода	11.07	2201, 2202	Двуокись углерода	-
	Гравиметрический метод				Цветность	-
407.	ГОСТ 4389 п. 2	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Сульфаты	-
408.	ГОСТ 18164 п.3	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Сухой остаток	-

1	2	3	4	5	6	7
409.	ГОСТ 23268.6 п. 2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Ионы натрия	от 1 до 8 мг
410.	ГОСТ 23268.7 п. 2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Ионы калия	от 0,1 до 2 мг
	Типиметрический метод					
411.	ГОСТ 23268.17 п. 2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Хлорид-ионы	от 2 до 40 мг
412.	ГОСТ 4245 п. 2	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Хлориды	Точность метода 1-3 мг/дм ³
413.	ГОСТ 23268.4 п.п.3;4	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Сульфат - ионы	от 0,2 мг
414.	ГОСТ 31940 п.5	Вода питьевая.	11.07	2201, 2202	Сульфат - ионы	от 10 до 2500 мг/дм ³
415.	ГОСТ 23268.3 п. 2а	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Гидрокарбонат-ионы	от 5 мг
416.	ГОСТ 23268.5 п.2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и	11.07	2201, 2202	Ионы кальция	от (1 ± 0,02) мг

1	2	3	4	5	6	7
	п.3	природные столовые			Ионы магния	от (1 ± 0,02) мг
417.	ГОСТ 23268.8 п. 3	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Нитрит-ионы	от 0,005 до 0,03 мг нитрит-ионов
418.	ГОСТ 23268.11 п.4	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Ионы железа	от 0,5 мг ионов железа (II) и железа (III) при совместном присутствии
419.	ГОСТ 23268.12 п.4	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Перманганатная окисляемость	-
420.	ГОСТ 31857 п. 5 (метод 3)	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе источники питьевого водоснабжения	11.07	2201, 2202	Поверхностно-активные вещества	0,015-0,25 мг/дм ³
421.	ГОСТ 31954 п. 4 (метод А)	Природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, а также на питьевая вода, в том числе	11.07	2201, 2202	Жесткость	от 0,1 °Ж

1	2	3	4	5	6	7
		расфасованная в емкости				
422.	ГОСТ 31957 п. 5 (метод А)	Питьевую и природную (поверхностную и подземную) воду, в том числе воду источников питьевого водоснабжения, а также на сточную воду	11.07	2201, 2202	Свободная и общая щелочность Карбонаты Гидрокарбонаты	от 0,1 до 100 ммоль/дм ³ от 6 до 6000 мг/дм ³ от 6,1 до 6100 мг/дм ³
423.	ГОСТ 18190 п.2	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Остаточный активный хлор	от 0,3 мг/дм ³
424.	ГОСТ 18301 п.4	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Остаточный озон	от 0,05 мг/дм ³ О ₃
	Колориметрический метод					
425.	ГОСТ 3351-74 п. 5	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Мутность	-
426.	ГОСТ 33045 п. 5 (метод А)	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	11.07	2201, 2202	Аммиак и ионы аммония	от 0,10 до 300 г/дм ³ включ.
	п.6 (метод Б)				Нитриты	от 0,003 до 30 мг/дм ³ включ.
427.	ГОСТ 18165 п.п.3;4	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Алюминий	-
428.	ГОСТ 18308 п.4	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Молибден	от 2,5 мкг/дм ³
429.	ГОСТ 18309 п.5	Вода питьевая	11.07	2201, 2202	Полифосфаты	от 0,01 мкг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
430.	ГОСТ 33045 п.8 (метод Г) п.9 (метод Д)	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	11.07	2201, 2202	Нитраты	от 0,1 до 6,0 мг/дм ³ вклоч. от 0,1 до 200 мг/дм ³ вклоч.
431.	ГОСТ 23268.9 п. 2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Нитрат-ионы	от 0,001 до 0,005 мг
432.	ГОСТ 23268.10 п. 4	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Ионы-аммония	(0,05 – 4,0) мг/дм ³
433.	ГОСТ 19355 п. 1	Питьевая вода	11.07	2201, 2202	Полиакриламид	0,5-3,0 мг/дм ³
434.	ГОСТ 31956 п. 4	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	11.07	2201, 2202	Хром	от 0,025 до 25 мг/дм ³
435.	ГОСТ 23268.18 п.3	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Фторид - ионы	от 0,005 до 50 мг
436.	ГОСТ 31857 п.5 (метод 3)	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная) и сточная вода	11.07	2201, 2202	Поверхностно-активные вещества	от 0,015 до 0,25 мг/дм ³
437.	ГОСТ 31868	Вода питьевая, в том	11.07	2201, 2202	Цветность	-

1	2	3	4	5	6	7
	п. 4 (метод А) п. 5 (метод Б)	числе расфасованная в емкости, и природную (поверхностная и подземная) вода, в том числе вода источников питьевого водоснабжения				от 1 до 50 и γ свыше 50γ
	Электрохимические методы (потенциометрический метод)					
438.	ГОСТ 23268.18 п.2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Фторид - ионы	от 0,005 до 50 мг
439.	ГОСТ 23268.3 п. 6	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07	2201, 2202	Гидрокарбонат-ионы	-
440.	ПНД Ф 14.1.2:3.4.121-97 п.9, ФР 1.31.2007.03794	вода (природная, сточная, питьевая, подземная и т.д.)	11.07	2201, 2202	Водородный показатель (рН)	от 1 до 14 ед.рН включ.
	Отбор и подготовка проб					
441.	ГОСТ 23268.0 п. 2	лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды, разливаемые в бутылки и железнодорожные цистерны	11.07	2201, 2202	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
442.	ГОСТ 31861	любые типы вод	11.07	2201, 2202	Общие требования к отбору проб	-
443.	ГОСТ Р 56237 п.6	питьевая вода для потребления человеком - централизованных систем питьевого (непрерывного) водоснабжения - домовых распределительных сетей централизованного водоснабжения	11.07	-	Отбор проб	-
	Инверсионная вольтамперометрия					
444.	МУ 31-04/04 ФР.1.31.2004.00986	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1	0201-0210 0301-0306 0401-0406 0407 – 0408 0504 1601 1602 1603	Цинк Кадмий Свинец Медь	от 0,5 до 100,0 мг/кг от 0,0015 до 1,0 г/кг от 0,01 до 6,0 мг/кг от 0,05 до 30,0 мг/кг
445.	МУ 31-05/04 ФР.1.31.2004.0119	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Мышьяк	от 0,005 мг/кг до 5,0 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
446.	МУ 31-15/-06 ФР.1.31.2007.03299	Мясных, рыбных и плодовоовощных консервированных продуктов, консервированного молока (сгущенного, концентрированного и т. п.), упакованных в сборную жестяную тару	10.13.14 10.13.15 10.85 10.86	1602 1604 2006 2004	Олово Свинец	От 4,0 до 600мг/кг От 0,040 до 5,0 мг/кг
447.	МУ 31-03/04 ФР.1.31.2004.00987 ПНД Ф 14.1:2:4.222	Воды питьевые, природные и сточные	11.07	2201, 2202	Цинк Кадмий Свинец Медь	от 0,0005 до 0,1 мг/дм ³ вкл. от 0,0002 до 0,005 мг/дм ³ вкл от 0,0002 до 0,05 мг/дм ³ вкл от 0,0006 до 1,0 мг/дм ³
448.	МУ 31-12/06 ФР.1.31.2005.02430 ПНД Ф 14.1:2:4.234	Воды питьевые, природные и сточные	11.07	2201, 2202	Серебро	От 0,0005 до 0,25 мг/дм ³
449.	МУ 31-13/06 ФР.1.31.2004.00987 ПНД Ф 14.1:2:4.235	Воды питьевые, природные и сточные	11.07	2201, 2202	Селен	От 0,0005 до 0,050 мг/дм ³
450.	МУ 31-14/06 ФР.1.31.2005.02431 ПНД Ф 14.1:2:4.233	Воды питьевые, природные и сточные	11.07	2201, 2202	Никель Кобальт	от 0,0005 до 8,0 мг/дм ³ от 0,0005 до 4,0 мг/дм ³
451.	МУ 31-08/04 ФР.1.31.2004.01165 ПНД Ф 14.1:2:4.224	Воды питьевые, природные и сточные	11.07	2201, 2202	Общий йод	от 0,0007 до 2,2 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					иодид-ионы	от 0,0001 до 1,0 мг/дм ³
					Иодат-ионы	от 0,0005 до 1,0 мг/дм ³
452.	МУ 31-09/04 ФР.1.31.2004.01324 ПНД Ф 14.1.2:4.223	воды питьевые, природные и сточные	11.07	2201, 2202	Общий мышьяк	от 0,002 до 0,500 мг/дм ³
					мышьяк (III)	от 0,002 до 0,20 мг/дм ³
					мышьяк (V)	от 0,002 до 0,20 мг/дм ³
453.	МУ 31-10/04 ФР.1.31.2004.001322 ПНД Ф 14.1.2:4.217	воды питьевые, природные и сточные	11.07	2201, 2202	Сурьма	от 0,0001 до 0,5000 мг/дм ³
					Висмут	от 0,0001 до 0,5000 мг/дм ³
					марганец	от 0,005 до 5,00 мг/дм ³
454.	МУ 31-17/06 ФР.1.31.2007.003300	воды питьевые, природные и сточные	11.07	2201, 2202	Железо	от 0,03 до 5,0 вкл. мг/дм ³
	Атомно-абсорбционный метод					
455.	ГОСТ 30178 п.6	пищевое сырье и продукты	01.1 01.2 01.4 03.1 10.111.07	02-23	Свинец Кадмий	(0,01-1,0) мкг/кг (0,01 – 1,0) мкг/кг
456.	ГОСТ Р 57162 п. 7,9	питьевая (в том числе расфасованную в емкости), природная	11.07	2201, 2202	алюминий барий бериллий	от 0,01 до 10мг/дм ³ от 0,01 до 20мг/дм ³ от 0,0001 до 0,2

1	2	3	4	5	6	7
		(поверхностную и подземную) и сточная (в том числе очищенная) воду				
					ванадий	мг/дм ³ от 0,005 до 5 г/дм ³
					висмут	от 0,005 до 10
						мг/дм ³
					железо	от 0,04 до 25 мг/дм ³
					кадмий	от 0,0001 до 5
						мг/дм ³
					кобальт	от 0,002 до 5 мг/дм ³
					марганец	от 0,001 до 5 мг/дм ³
					медь	от 0,001 до 5 мг/дм ³
					молибден	от 0,001 до 20
						мг/дм ³
					мышьяк	от 0,005 до 5 мг/дм ³
					никель	от 0,005 до 5 мг/дм ³
					олово	от 0,005 до 10
						мг/дм ³
					свинец	от 0,002 до 5 мг/дм ³
					селен	от 0,002 до 5 мг/дм ³
					серебро	от 0,0005 до 5
						мг/дм ³
					сурьма	от 0,005 до 10
						мг/дм ³
					титан	от 0,1 до 50 мг/дм ³
					хром	от 0,002 до 10
						мг/дм ³
					цинк	от 0,001 до 50
						мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
457.	МУ 5178 п.4	пищевое сырье и продукты	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Ртуть	(от 0,1 до 10,0) мкг/дм ³
458.	ГОСТ 31950 п. 3 (метод 1)	питьевые, природные (поверхностные и подземные) и сточные воды	11.07	2201, 2202	Ртуть	(от 0,1 до 5,0) мкг/дм ³
459.	МУ № 01-19/47-11 от 25 декабря 1992 г п. 3 (п.2)	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Хром	(0,01 – 1,0) мкг/кг
	Хроматографические методы					
460.	МУ сб. № 05-25, 1976-97 гг.	Пищевые продукты и продовольственное сырье Вода	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	ГХПГ (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДГ и его метаболиты	-
461.	М 04-14-2005 Св. об. атт. МВИ №223.1.04.11.06/2010	молоко и кисломолочные продукты	01.41 01.45 01.49. 10.13 10.51	0401	Афлатоксин М ₁	(0,0002-0,005) мг/кг
462.	М 04-15-2009 Св. об. атт. МВИ №	Продукты пищевые и продовольственное сырье,	01.1 01.2	02-23	Бенз(а)пирен	(0,1 – 100,0) мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	223.1.04.11.07/2010	биологически активные добавки	01.4 03.1 10.1			
463.	М 04-32-2004 Св. об. атт. МВИ № 223.1.04.11.151/2009	пищевые продукты, продовольственное сырье, комбикорма и сырье для их производства	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 01.11 10.61	0201-0210, 0301-0306, 0401-0406, 0407-0408, 0504, 1601, 1602, 1603	Афлатоксин В ₁	(0,00007 – 0,05) мг/кг
464.	М 04-40-2005 Св. об. атт. МВИ № 054/01.00035/2011	продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделия, комбикорма и сырье для их производства на зерновой основе	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 01.11 10.61	0708, 0713, 1001, 1002, 1003, 1004, 1005, 1006, 1007, 1008, 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207	Зearаленон	(0,1 – 10,0) мг/кг
465.	М 04-42-2009 Св. об. атт. МВИ № 04.032.110/01.00035- 2011/2014	пищевые продукты, продовольственное сырье, комбикорма и сырье для их производства	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1	1101, 1102, 1103, 1104, 1105, 1106, 1109, 1208, 2302	Охратоксин А	(0,0025 -1,0) мг/кг
466.	ГОСТ Р 52828 п.п.9;10	вино и виноматериалы	11.02	2204, 2205, 2206, 2208	Охратоксин А	от 0,1 до 1,0 мг/см ³
467.	МУ МЗ 5177 п.2 (ТСХ)	зерно и зернопродукты			Дезоксиниваленол (вомитоксин)	0,2 мг/кг (по ТСХ);
468.	МУ МЗ 3184 п.2 (ТСХ)	пищевые продукты и продовольственное сырье	01.1 01.2	02-23	Т-2 токсин	до 100нг в пятне

1	2	3	4	5	6	7
			01.4 03.1 10.1			
469.	ГОСТ 28038 п. 5	продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Пагулин	Нижний предел определения пагулина - 10·10 ⁻⁷ %.
470.	ГОСТ Р 51435 п.6	яблочный сок, концентрированные яблочные соки и напитки, содержащие яблочный сок	10.32.16	2009	Пагулин	Предел обнаружения 10 мкг/дм ³
471.	ГОСТ Р 51440 п.6	яблочный сок, концентрированные яблочные соки и напитки, содержащие яблочный сок	10.32.16	2009	Пагулин	Предел обнаружения 25 мкг/дм ³
472.	ГОСТ 29032 п.2	продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Оксиметилфурфурол	Нижний предел определения 8 мг/кг
473.	ГОСТ 30349 п.5	плоды, овощи и продукты их переработки	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Хлорорганические пестициды -ДЦГ - 4,4'- дихлордифенилтрихлорэтана и его метаболитов: ДЦД - 4,4'- дихлордифенилдихлорэтана и ДЦЭ - 4,4'- дихлордифенилдихлорэтана; -ГХЦГ и его изомеров:	Нижний предел измерения: 0,001 мг/кг для гамма-ГХЦГ, 0,005 мг/кг для кельтана и гептахлора,

1	2	3	4	5	6	7
					линдана - гамма-изомера гексахлорциклогексана, альфа-изомера гексахлорциклогексана бета-изомера гексахлорциклогексана, -гептахлор, -кельтан -альдрин	0,007 мг/кг для ДДТ и его метаболитов.
474.	ГОСТ 30710 п.5	овощи, фрукты и продукты их переработки	10.31 10.32 10.39 10.85 10.86	2005, 2007, 2008, 2009, 2202, 2106, 2002	Фосфорорганические пестициды [диазинон, диметоат (фосфамид), малатион (карбофос), паратион-метил (метафос), фозалон и др.]	от 0,004 до 0,04 мг/кг для малатиона, паратион-метила, от 0,002 до 0,04 мг/кг для диазинона и фозалона от 0,01 до 0,2 мг/кг для диметоата
475.	ГОСТ 31858 п.п.7;8	питьевую воду, в том числе расфасованную в емкости, природные	11.07	2201, 2202	Хлорорганические пестициды Альфа-ГХЦП; бета-ГХЦП; альдрин; ДДТ; ДДД; ДДЭ; гексахлорбензол Гептахлор	(0,1 – 6,0) мкг/дм ³
476.	ГОСТ 31941 п.5	питьевую воду, природные (поверхностные и подземные) воды, в том	11.07	2201, 2202	2,4-Д	(0,02 – 1,2)мкг/дм ³ от 0,01 до 0,5 мг/дм ³ (без предварительного концентрирования)

1	2	3	4	5	6	7
		числе источников питьевого водоснабжения				от 0,0002 до 0,01 мг/дм ³ (с предварительным экстракционным концентрированием)
477.	ГОСТ 31951 п.5	питьевую воду, в том числе расфасованную в емкости, воду подземных и поверхностных водисточников	11.07	2201, 2202	Легучие галогенорганические соединения: Хлороформ 1.1-дихлорэтилен 1.2-дихлорэтан Четыреххлористый углерод Тетрахлорэтилен Трихлорэтилен Бромформ Дибромхлорметан Бромдихлорметан	0,0015 до 0,15 мг/дм ³ от 0,012 до 0,20 мг/дм ³ от 0,005 до 0,20 мг/дм ³ от 0,0001 до 0,050 мг/дм ³ от 0,0001 до 0,050 мг/дм ³ от 0,0001 до 0,20 мг/дм ³ от 0,0006 до 0,090 мг/дм ³ от 0,0003 до 0,045 мг/дм ³ от 0,0003 до 0,045 мг/дм ³
478.	МУК 4.4.1.011 п.6,7 (флуориметрический метод)	продовольственное сырье и пищевые продукты	01.1 01.2 01.4 03.1	1101, 1102, 1103, 1104, 1105, 1106, 1109, 1208,	Нитрозоаминны: Сумма НДМА и НДЗА	Нижний предел определения - 1 мкг/кг продукта

1	2	3	4	5	6	7
479.	М 04-15-2009 Св. атт. № 04.032.101/(01.00035- 2011)/2014 от 11.02.2014	продовольственное сырье и пищевые продукты	10.1 01.1 01.2 01.4 03.1 10.1	2302 1101, 1102, 1103, 1104, 1105, 1106, 1109, 1208, 2302	Бенз(а)пирен	(0.1 – 100) мкг/кг
480.	МР № 4-18/1890	продовольственное сырье и пищевые продукты	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Левомипетин (хлорафеникол)	5-10 мг в зоне
	Радионуклиды					
481.	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бегта спектрометра с программным обеспечением «Прогресс». Свид. об аттест. №40090.4Г006 от 29.03.2005, выданное ФГУП «ВНИИФТРИ»	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1	02-23	Стронций – 90 (активность)	0,5 Бк - 1МБк (0,5 – 1х10 ⁶)Бк
		Вода: питьевая, минеральная, питьевая расфасованная в емкости, нецентрализованного водоснабжения, плавающих бассейнов	11.07	2201, 2202	Удельная активность стронция 90 (бета -активность)	0,1 Бк-1МБк (при отсутствии бета-излучающих нуклидов)

1	2	3	4	5	6	7
482.	Методика измерения активности радионуклидов с использованием скинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс». Свид. об аттест. № 40090.3Н700 от 22.12.2003, выданное ФГУП «ВНИИФТРИ»	Пищевые продукты и продовольственное сырье	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1	02-23	Цезий – 137 (активность)	(3,0–5 x 10 ⁴) Бк/МБк
483.	Методика измерения суммарной альфа-активности с использованием скинтилляционного альфа-радиометра с программным обеспечением «Прогресс». Свид. об аттест. № 40090.5И665 от 28.07.2005, выданное ФГУП «ВНИИФТРИ»	Вода: питьевая, минеральная, питьевая расфасованная в емкости, нецентрализованного водоснабжения, плавательных бассейнов	11.07	2201, 2202	суммарная альфа-активность	0,2-50000 Бк/г (0,2 – 5x10 ⁴) Бк/г
	Микробиологические методы					

1	2	3	4	5	6	7
484.	ГОСТ 10444.8 п.9	Пищевые продукты и корма для животных	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1	02-23	Bacillus cereus	-
485.	ГОСТ Р 54354 п. 8 (8.9) (ГОСТ 10444.8 п.9)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Bacillus cereus	-
486.	ГОСТ 10444.9 п.4	Пищевые продукты	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1	02-23	Clostridium perfringens	-
487.	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) п. 9	Пищевые продукты и корма для животных	01.1 01.2 01.4 03.1 10.111.07	02-23	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-
488.	ГОСТ Р 54354 п. 8.14 (ГОСТ 10444.11 раздел 4.5)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-
489.	ГОСТ 10444.12 п. 4 (4.1, 4.2)	Пищевые продукты и корма для животных	01.1 01.2 01.4 03.1 10.111.07	02-23	Дрожжи и плесневые грибы	-

1	2	3	4	5	6	7
490.	ГОСТ 30706 п.6	Продукты молочные для детского питания	10.13 01.41 10.51	0401-0406	Дрожжи и плесневые грибы	-
491.	ГОСТ 30712 п. 6.4	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)			Дрожжи и плесневые грибы	-
492.	ГОСТ 10444.15 п.6	Продукты пищевые	01.1 01.2 01.4 03.1 10.111.07	02-23	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
493.	ГОСТ 26968 п.4 (4.1)	Сахар-песок, сахар – рафинад, рафинированный сахар-песок и жидкий сахар			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
494.	ГОСТ 30705 п.6 (6.1, 6.2, 6.3)	Продукты молочные для детского питания	10.13 01.41 10.51	0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-

1	2	3	4	5	6	7
495.	ГОСТ 30712 п.6 (6.1)	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
	ГОСТ 30712 п.6 (6.2)				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)	-
496.	ГОСТ 32149 п.7 (7.1, 7.2)	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89	0407 – 0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
497.	ГОСТ Р 50396.0 п.7	Мясо птицы, пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и пищевых субпродуктов птицы, пищевой жир-сырец птицы	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
498.	ГОСТ Р 54354 п. 8 (8.2)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89.	0201-0210 1601 1602 1603	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
499.	ГОСТ 32901 п. 8 (8.4)	Молоко и молочная продукция	10.13 01.41 10.51	0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных и микроорганизмов (КМАФАнМ)	-

1	2	3	4	5	6	7
500.	ГОСТ 30712 п. 6 (6.3)	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
501.	ГОСТ 31747 п.9 (9.1-9.3)	Продукты пищевые	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
502.	ГОСТ 32149 п. 8 (8.1, 8.2)	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89	0407 – 0408	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
503.	ГОСТ 32901 п.8.5 (8.5.1, 8.5.3)	Молоко и молочная продукция			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
504.	ГОСТ Р 54354 п.8 (8.6.1(8.6.1.1.))	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89.	0201-0210 1601 1602 1603	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
505.	ГОСТ 7702.2.6 п. 8 (8.2, 8.3)	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и	10.11 10.12 10.13 10.89.	0201-0210 1601 1602 1603	Сульфитредуцирующие клостридии	-

1	2	3	4	5	6	7
		продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстросзамороженные блюда, зеффы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, жир-сырец птицы				
506.	ГОСТ 29185 п. 9 (9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.6)	Пищевые продукты и корма для животных	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Сульфитредуцирующие клостридии	-
507.	ГОСТ 31746 п. 8 (8.1, 8.2, 8.3, 8.4)	Продукты пищевые	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Коагулазоположительные стафилококки	-
508.	ГОСТ 31746 п.9 (9.1-9.7)	Продукты пищевые	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Staphylococcus aureus	-
509.	ГОСТ 32149 п. 11 (11.2)	Пищевые продукты переработки яиц	10.89	0407 – 0408	Staphylococcus aureus	-

1	2	3	4	5	6	7
		сельскохозяйственной птицы				
510.	ГОСТ Р 54354 п. 8 (8.8. (8.8.1))	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Staphylococcus aureus	-
511.	ГОСТ Р 54674 п.8 (8.1, 8.2 (8.2.1-8.2.6, 8.2.8))	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Staphylococcus aureus	-
512.	ГОСТ 30726 п. 7 (7.1- 7.4.)	Продукты пищевые	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Бактерии вида Escherichia coli	-
513.	ГОСТ Р 54354 п. 8.7(8.7.1.)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Бактерии вида Escherichia coli	-
514.	ГОСТ 32031 п. 10 (10.1- 10.5, 10.6 (10.6.1-10.6.2))	Продукты пищевые	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Listeria monocytogenes	-
515.	ГОСТ Р 54354 п. 8.4(8.4.1.)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Listeria monocytogenes	-

1	2	3	4	5	6	7
516.	ГОСТ 31468 п. 8 (8.1-8.4)	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
517.	ГОСТ 31659 п.8 (8.1-8.5)	Продукты пищевые	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
518.	ГОСТ 32149 п. 9 (9.1-9.2, 9.4)	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89	0407 – 0408	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
519.	ГОСТ Р 54354 п.8.3 (8.3.1.)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
520.	ГОСТ 28560 п. 4 (4.1-4.8)	Продукты пищевые	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Бактерии родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>	-
521.	ГОСТ 32149 п. 10 (10.1-10.2.)	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89	0407 – 0408	Бактерии родов <i>Proteus</i> ,	-
522.	ГОСТ 7702.2.7 п. 8 (8.1-8.2)	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11 10.12 10.13	0201-0210 1601 1602	Бактерии родов <i>Proteus</i> ,	-

1	2	3	4	5	6	7
523.	ГОСТ Р 54354 п. 8 (8.11)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.89 10.11 10.12 10.13 10.89	1603 0201-0210 1601 1602 1603	Бактерии родов <i>Proteus</i>	-
524.	ГОСТ 28566 п. 4 (4.1-4.10)	Продукты пищевые.	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Энтерококки	-
525.	ГОСТ Р 54354 п. 8.5 (8.5.1.)	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.89	0201-0210 1601 1602 1603	Энтерококки	-
526.	МУ № 3049-84 п. 9 (9.1, 9.2), п 10 (10.1, 10.2)	Молоко, молочные продукты, яйцо, мясо, мясные продукты, в том числе субпродукты птицы	10.11 10.12 10.51 10.52 01.47.2		Антибиотики: Бациллацин Тетрациклин Пенициллин	- - -
527.	ГОСТ 31502 п. 5 (5.1.2, 5.2.3, 5.3)	Сырое молоко, пастеризованное, стерилизованное молоко и предварительно восстановленное сухое коровье молоко	10.11 10.12 10.51 10.52 01.47.2		Стрептомицин	-
528.	ГОСТ 31903 п. 6 (6.1.)	Продукты пищевые	10.1 01.1 01.4 03.1	-	Антибиотики: Стрептомицин Пенициллин	- -

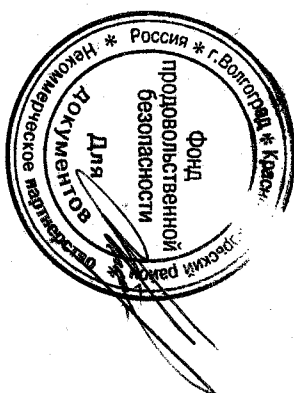
1	2	3	4	5	6	7
			01.2			
529.	ГОСТ 30425 п.7	Полные консервы	10.31 10.39.1	-	Промышленная стерильность консервов	-
530.	ГОСТ 32064 п.9 (9.1.1.-9.1.7.)	Пищевые продукты и корма для животных	10.1,01.1 01.4,03.1 01.2	-	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
531.	ГОСТ 26669 п. 2	Продукты пищевые и вкусовые	-	-	Термостагирование консервов (проявление жизнедеятельности микроорганизмов)	-
532.	ГОСТ 26670 п.4	Продукты пищевые	01.1 01.2 01.4 03.1 10.1 11.07	02-23	Культивирование микроорганизмов (выявление присутствия (отсутствия) или определения количества микроорганизмов)	-
533.	ГОСТ 31904 п.5.	Продукты пищевые	-	-	Отбор проб	-
534.	ГОСТ 51447 п. 4	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	-	-	Отбор проб	-
535.	ГОСТ 31654 п.7.1	Пищевые куриные яйца - диетические и столовые	-	-	Отбор проб	-
536.	ГОСТ 31942 п.5	Поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, а также воду плавающих бассейнов	-	-	Отбор проб	-
537.	ГОСТ 33491 п. 7.17 (7.17.5.5, 7.17.6.)	Продукты кисломолочные обогащенные	10.51 10.52	0403	Бифидобактерии	-

1	2	3	4	5	6	7
		Бифидобактериями бифидум				
538.	ГОСТ 23453 п.5 (5.4), п.6 (6.4)	Молоко сырое	10.51.56	-	Соматические клетки	От 90 до 1500 тыс. кл. в 1 см ³ сырого молока
539.	МУК 4.2.2046-2006 п.5 (5.1, 5.2 (5.2.1-5.2.2.) п.6. (6.1- 6.8.)	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них, вода поверхностных водоемов и гидробионты, обитающие в ней, и других объектах	10.20	0301-0308	V. parahaemolyticus	-
540.	Методические рекомендации № 96/225 от 07.04.1997г п. 4.1.2.3	Минеральные воды	11.07	2202	Колиформные бактерии	-
	п. 4.1.2.4				Фекальные колиформные бактерии	-
	п. 4.1.2.5				Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	-
	п. 4.1.2.6				Общее количество бактерий	-
541.	МУК 4.2. 1018-2001 п.8.1	Питьевая вода централизованного водоснабжения	-	-	Общее число микроорганизмов	-
	п.8.2 (мембранная фильтрация)				Общие колиформные (ОКБ) и термотолерантные (ТКБ) бактерии	-
	п.8.3 (титрационный метод)				Общие колиформные (ОКБ) и термотолерантные (ТКБ) бактерии	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.8.4 п.8.5				Споры сульфитредуцирующих клуберий Колифаги	- -
542.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложение 7 Приложение 7 Приложение 8 Приложение 8 Приложение 9 Приложение 10	Питьевая вода, расфасованная в емкости	11.07	2202	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22°C Глюкозоположительные колиформные бактерии Общие колиформные бактерии (ОКБ) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Колифаги	- - - - - - -
543.	МУК 4.2. 1884-2004 п.2.9 (2.9.4) п.2.8 (2.8.3.1) п.2.8 (2.8.3.2) Приложение 1 Приложение 7 Приложение 2	Вода поверхностных водных объектов	-	-	Колифаги Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Общее микробное число (ОМЧ 37°C) Общее микробное число (ОМЧ 22°C) <i>Staphylococcus aureus</i> Споры сульфитредуцирующих клуберий <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	- - - - - - - -
544.	Методические рекомендации утв. Минздравом СССР	Объекты окружающей среды (пищевые продукты, вода, сточные	-	-		-

1	2	3	4	5	6	7
	24.05.1984г п.4-п.7	жидкости)				
545.	МУК 4.2.1847-04 п.5-9	Пищевые продукты и продовольственное сырье	-	-	Обоснование сроков годности	-
546.	ГОСТ 31814 п.3, 4	Пищевые продукты и продовольственное сырье	11.07	-	Отбор образцов	-

Генеральный директор
Некоммерческого партнерства
«Фонд продовольственной безопасности»



Е.В. Багмутова

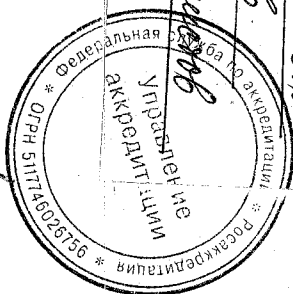
Руководитель экспертной группы

Технический эксперт

Волк В.Н.

Мусинова Л.П.

А.Д. ШЛЯПНИКОВА



Протокол
Протокол
Восстановление

и

В

Том 8. В. Ковалев