

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

Подпись

инициалы, фамилия

Приложение
к заявлению о сокращении области
аккредитации

№ 17/6641

от «12» июля 2017 г.

на 46 листах, лист 1

Область аккредитации испытательного лабораторного центра

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»
(Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в городе Бердске)

Место осуществления деятельности: 633010, Новосибирская область, г. Бердск, ул. Первомайская 15/1

№ 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
Физико-химические методы исследований						
1	ГОСТ Р 51478-99 Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (рН)	Мясо, птица	—	—	рН	
2	ГОСТ Р 53747-2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептического и физико-химического анализа				кислотность	
					органолептические показатели	
3	ГОСТ 31470-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований, п.5				общая кислотность	
4	ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний				титруемая кислотность	
					кислотность	

№ 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
					массовая доля влаги и сухих веществ	
					органолептические показатели	
5	ГОСТ 9793-74Продукты мясные. Методы определения влаги				массовая доля влаги	
					Массовая доля сухих веществ	
6	ГОСТ Р 54042-2010Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги				массовая доля влаги и мясного сока	
7	ГОСТ 20235.1-74Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса				аммиак и соли аммония	
8	ГОСТ 20235.0-74Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести				органолептические показатели	
					отбор проб	
9	ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия				органолептические показатели	
10	ГОСТ Р 55759-2013 Консервы мясные кусковые. Технические условия				органолептические показатели	
11	ГОСТ Р 55477-2013 Консервы мясные из субпродуктов. Технические условия				органолептические показатели	
12	ГОСТ Р 55333-2012 Консервы мясорастительные. Технические условия				органолептические показатели	
13	ГОСТ 8687-65 Консервы мясорастительные. Фасоль, горох или чечевица с мясом. Технические условия				органолептические показатели	
14	ГОСТ Р 55762-2013 Консервы мясные ветчинные. Технические условия				органолептические показатели	
15	ГОСТ Р 55572-2013 Консервы мясные. Общие технические условия				органолептические показатели	
16	ГОСТ 31499-2012 Консервы мясные фаршевые. Технические условия				органолептические показатели	
17	ГОСТ Р 55336-2012 Консервы мясные паштетные. Технические условия				органолептические показатели	

№ 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
18	ГОСТ Р 52675-2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия				органолептические показатели	
19	ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести, (п.1)				отбор проб	
20	ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб				отбор проб	
21	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб				отбор проб	
22	ГОСТ Р 50396.0-92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям				отбор проб	
23	ГОСТ Р 53597-2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям				отбор проб	
24	ГОСТ Р 53746-2009 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа (п. 6,7,10,12,14)	Яйца	—	—	рН	(0-14) ед. рН
					массовая доля поваренной соли	
					массовая доля влаги	
					Массовая доля сухих веществ	(8,0-99,5) %
					наличие посторонних примесей	
					органолептические показатели	
25	ГОСТ 31469-2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа				массовая доля влаги	
					Массовая доля сухих веществ	
					органолептические показатели	
					рН	

№ 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
					Массовая доля хлористого натрия (поваренная соль)	
					посторонние примеси	
26	ГОСТ Р 53669-2009 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа				органолептические показатели	
					отбор проб	
27	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия				органолептические показатели	
					отбор проб	
					отбор проб	
28	ГОСТ 31720-2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа				органолептические показатели	
					отбор проб	
29	ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия				отбор проб	
30	ГОСТ 26781-85 Молоко. Метод измерения pH	Молоко и продукты переработки молока	—	—	pH	
31	ГОСТ Р 53359-2009 Молоко и продукты переработки молока. Метод определения pH				pH	(3-8) ед. pH
32	ГОСТ Р 51331-99 Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия				кислотность	
					массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5-99,0) %
					массовая доля жира	
					органолептические показатели	
					кислотность жировой фазы	
33	ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты титриметрические методы определения кислотности				кислотность	
34	ГОСТ 22760-77 Молочные продукты. Гравиметрический метод определения жира				массовая доля жира	
35	ГОСТ Р 51457-99 Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения массовой доли жира				массовая доля жира	
36	ГОСТ Р ИСО 707-2010 Молоко и молочные продукты.				органолептические	

№ 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
	Руководство по отбору проб				показатели	
					отбор проб	
37	ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию				органолептические показатели	
					отбор проб	
38	ГОСТ Р 52092-2003 Сметана. Технические условия				органолептические показатели	
39	ГОСТ Р 52095-2003 Простокваша. Технические условия				органолептические показатели	
40	ГОСТ Р 52974-2008 Кумыс. Технические условия				органолептические показатели	
41	ГОСТ Р 52093-2003 Кефир. Технические условия				органолептические показатели	
42	ГОСТ Р 52971-2008 Масло топленое и жир молочный. Технические условия				органолептические показатели	
43	ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия				органолептические показатели	
44	ГОСТ Р 52972-2008 Сыры полутвёрдые. Технические условия				органолептические показатели	
45	ГОСТ Р 52685-2006 Сыры плавленые. Общие технические условия.				органолептические показатели	
46	ГОСТ Р 53379-2009 Сыры мягкие. Технические условия				органолептические показатели	
47	ГОСТ Р 52175-2003 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия.				органолептические показатели	
48	ТР №88-ФЗ от 12.06.08 г				органолептические показатели	
					показатели	
49	ГОСТ Р 52969-2008 Масло сливочное. Технические условия.				органолептические показатели	
50	ГОСТ Р 51456-99 Масло сливочное. Потенциометрический метод определения активной кислотности плазмы				рН	
					кислотность	

№ 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
51	ГОСТ Р 52253-2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия				органолептические показатели	
52	ГОСТ Р 52970-2008 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия.				органолептические показатели	
53	ГОСТ Р 52091-2003 Сливки питьевые. Технические условия.				органолептические показатели	
54	ГОСТ Р 52096-2003 Творог. Технические условия.				органолептические показатели	
55	ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия				органолептические показатели	
56	ГОСТ Р 52094-2003 Ряженка. Технические условия				органолептические показатели	
57	ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия				органолептические показатели	
58	ГОСТ Р 53914-2010 Напиток молочный. Технические условия				органолептические показатели	
59	ГОСТ Р 53952-2010 Молоко питьевое обогащенное. Общие технические условия				органолептические показатели	
60	ГОСТ Р 54340-2011 Продукты молочные и молочные составные сквашенные. Общие технические условия				органолептические показатели	
61	ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу				отбор проб	
62	ГОСТ 13928-84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу				органолептические показатели	
63	ГОСТ Р 55361-2012 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля, (п.5.1-5.4)				отбор проб	
64	ГОСТ Р 55063-2012 Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля, (п.5.1-5.4)				отбор проб	

№ 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
65	СанПиН 42-123-4083-86 Временные гигиенические нормативы и методы определения содержания гистамина в рыбопродуктах	рыба и рыбные продукты	—	—	гистамин	(20-175) мг/кг
66	ГОСТ 27001-86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов				натрий бензойнокислый	
67	ГОСТ 28972-91 Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (рН)				рН	
68	ГОСТ 27082-89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности				общая кислотность, щёлочность	
69	ГОСТ 20221-90 Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле				массовая доля отстоя в масле	
70	ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб (п.5)				органолептические показатели	
					отбор проб	
71	ГОСТ 31413-2010 Водоросли, травы морские и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб	Водоросли, травы морские	—	—	отбор проб	
72	ГОСТ Р ИСО 24333-2011 Зерно и продукты его переработки. Отбор проб	зерно	—	—	отбор проб	
73	ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке	мука, крупа	—	—	кислотность	
74	ГОСТ 26312.6-84 Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев				кислотность	
75	ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности				массовая доля влаги	
					влажность	
76	ГОСТ 27494-87 Мука и отруби. Методы определения зольности				зольность	
					массовая доля золы	
77	ГОСТ 26312.5-84 Крупа. Методы определения зольности				зольность	
78	ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси				металломагнитная примесь	

№ 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
79	ГОСТ 26312.3-84Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов				заражённость вредителями	
80	ГОСТ 27559-87Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	
81	ГОСТ 26312.2-84Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев (п.3)				органолептические показатели	
82	ГОСТ 27558-87Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста.				органолептические показатели	
83	ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб				отбор проб	
84	ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб				отбор проб	
85	ГОСТ 26312.7-88Крупа. Метод определения влажности				влажность	
86	ГОСТ 7698-93 Крахмал. Правила приемки и методы анализа	Крахмал	—	—	отбор проб	
87	ГОСТ Р 52377-2005Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества	Макаронные изделия	—	—	кислотность	
					влажность	
					зольность	
					металломагнитная примесь	
					органолептические показатели	
					отбор проб	
88	ГОСТ Р 52378-2005Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия				кислотность	
					кислотное	
					число жира	
					перекисное число жира	
					металломагнитная примесь	
					органолептические показатели	
					влажность	

№ 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		
89	ГОСТ 31749-2012 Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия				зольность			
					кислотность			
					влажность			
					массовая доля золы, нерастворимая в соляной кислоте			
					органолептические показатели			
90	ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества				кислотность			
					влажность			
					массовая доля золы, нерастворимая в соляной кислоте			
					органолептические показатели			
91	ГОСТ 686-83 Сухари армейские. Технические условия				Изделия х/б, сухари	—	—	кислотность
		органолептические показатели						
92	ГОСТ 8494-96Сухари сдобные пшеничные. Общие технические условия	отбор проб						
		кислотность						
		влажность						
		отбор проб						
		93	ГОСТ 7128-91Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия	кислотность				
				влажность				
94	ГОСТ 32124-2013Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия	влажность						
		органолептические показатели						
95	ГОСТ 30317-95Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия				влажность			
96	ГОСТ Р 54645-2011Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия				влажность			
97	ГОСТ Р 53882-2010Изделия хлебобулочные бараночные.				влажность			

№ 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
	Общие технические условия				органолептические показатели	
98	ГОСТ 11270-88Изделия хлебобулочные. Соломка. Общие технические условия				органолептические показатели	
99	ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий (п.2)				отбор проб	
100	ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия				отбор проб	
101	ГОСТ Р 54642-2011Сахар. Методы определения влаги и сухих веществ	Сахар	—	—	массовая доля влаги и сухих веществ	
102	ГОСТ 12573-67Сахар. Метод определения ферропримесей				ферропримеси	
103	ГОСТ 12573-2013Сахар. Метод определения ферропримесей				Массовая доля ферропримесей	
104	ГОСТ 12576-89Сахар. Методы определения внешнего вида, запаха, вкуса и чистоты раствора				органолептические показатели	
105	ГОСТ 12576-2014Сахар. Методы органолептического анализа.				органолептические показатели	
106	ГОСТ Р 54640-2011 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб				отбор проб	
107	ГОСТ 19792-2001Мед натуральный. Технические условия (п.6)	Мёд	—	—	массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	(от 70,00 до 96,00) % (от 1,00 до 26,00) %
					диастазное число	
					общая кислотность, щёлочность	
					оксиметилфурфурол	
					механические примеси и признаки брожения	
					органолептические	

№ 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
					показатели	
					отбор проб	
108	ГОСТ Р 53883-2010Мед. Методы определения сахаров				массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	(от 70,00 до 96,00) % (от 1,00 до 26,00) %
109	ГОСТ Р 52834-2007Мед натуральный. Методы определения гидроксиметилфурфурала				гидроксиметилфурфураль	(1-85) мг/кг
110	ГОСТ 32167-2013Мед. Метод определения сахаров				массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	(от 70,00 до 96,00) % (от 1,00 до 26,00) %
111	ГОСТ 31766-2012 Меды монофлорные. Технические условия п.6.3				рН	
112	ГОСТ 32169-2013 Мед. Метод определения водородного показателя и свободной кислотности				рН	(3,0-9,0) ед.рН
					свободная кислотность	до 10 мэкв/кг св.10 до 25 мэкв/кг св.25 до 80 мэкв/кг
113	ГОСТ Р 52451-2005Меды монофлорные. Технические условия (п.6)				рН	(4,5-9,5) ед. рН
					органолептические показатели	
114	ГОСТ Р 53877-2010Мед. Метод определения водородного показателя и свободной кислотности				рН	
					свободная кислотность	
115	ГОСТ Р 53120-2008 Мед. Метод определения электропроводности				рН	
116	ГОСТ Р 54386-2011Мёд. Методы определения активности сахарозы, диастазного числа, нерастворимого вещества				массовая доля нерастворимых в воде примесей, веществ	
					диастазное число	
117	ГОСТ 31774-2012 Мед. Рефрактометрический метод определения воды				Массовая доля воды	(13,0-25,0) %
118	ГОСТ 31768-2012 Мед натуральный. Методы определения гидроксиметилфурфурала				гидроксиметилфурфураль	
119	ГОСТ Р 54644-2011 Мед натуральный. Технические				органолептические	

№ 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
	условия				показатели	
					отбор проб	
120	ГОСТ 28886-90 Прополис. Технические условия (п.3)	прополис	—	—	массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	
					Массовая доля воска	
					Механические примеси	
					окисляемость	
					органолептические показатели	
121	ГОСТ 28887-90 Пыльца цветочная (обножка). Технические условия (п.3)	пыльца	—	—	массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	
					рН	
					массовая доля влаги	
					Механические примеси	
					окисляемость	
					органолептические показатели	
					отбор проб	
122	ГОСТ 26811-86Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли общей сернистой кислоты	Изделия кондитерские	—	—	массовая доля общей сернистой кислоты	
123	ГОСТ Р 54053-2010Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира				массовая доля жира	
124	ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб (п.2)				отбор проб	
125	ГОСТ 7967-87Капуста краснокочанная свежая. Технические условия	Плодоовощная продукция, грибы	—	—	органолептические показатели	
126	ГОСТ 7194-81Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества				органолептические показатели	
127	ГОСТ 26832-86Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия				органолептические показатели	

№ 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
128	ГОСТ Р 51808-2001Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия				органолептические показатели	
129	ГОСТ Р 51808-2013Картофель продовольственный. Технические условия.				органолептические показатели	
130	ГОСТ 6014-68Картофель свежий для переработки. Технические условия				органолептические показатели	
131	ГОСТ Р 51809-2001Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия				органолептические показатели	
132	ГОСТ 7968-89Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации				органолептические показатели	
133	ГОСТ Р 54903-2012Капуста цветная свежая. Технические условия				органолептические показатели	
134	ГОСТ Р 51811-2001Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия				органолептические показатели	
135	ГОСТ Р 53071-2008 (ЕЭК ООН FFV-05:2000) Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
136	ГОСТ Р 53084-2008 (ЕЭК ООН FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
137	ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия				отбор проб	
138	ГОСТ Р 53596-2009 (ЕЭК ООН FFV-14:2004) Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия				органолептические показатели	
139	ГОСТ Р 53884-2010 (ЕЭК ООН FFV-35:2002) Земляника, реализуемая в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
140	ГОСТ Р 51783-2001 Лук репчатый свежий, реализуемый				органолептические	

№ 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
	в розничной торговой сети. Технические условия				показатели	
141	ГОСТ Р 51810-2001 Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия				органолептические показатели	
142	ГОСТ Р 54643-2011 Грибы белые свежие. Общие технические условия				органолептические показатели	
143	ГОСТ Р 54691-2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) Малина и ежевика свежие. Технические условия				органолептические показатели	
144	ГОСТ Р 54696-2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) Черника и голубика свежие. Технические условия				органолептические показатели	
145	ГОСТ Р 54697-2011 (ЕЭК ООН FFV-50:2010) Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия				органолептические показатели	
146	ГОСТ Р 54702-2011 (ЕЭК ООН FFV-26:2010) Персики и нектарины свежие. Технические условия				органолептические показатели	
147	ГОСТ Р 53885-2010 (ЕЭК ООН FFV-29:2004) Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
148	ГОСТ Р 54752-2011 (ЕЭК ООН FFV-15:2010) Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
149	ГОСТ 13908-68 Перец сладкий свежий. Технические условия				органолептические показатели	
150	ГОСТ 7975-68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия				органолептические показатели	
151	ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия				органолептические показатели	
152	ГОСТ 7177-80 Арбузы продовольственные свежие. Технические условия				органолептические показатели	
153	ГОСТ 7178-85 Дыни свежие. Технические условия				органолептические показатели	
154	ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия				органолептические показатели	

№ 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
155	ГОСТ 5312-90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия				органолептические показатели	
156	ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия				органолептические показатели	
157	ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации				органолептические показатели	
158	ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации				органолептические показатели	
159	ГОСТ 21713-76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия				органолептические показатели	
160	ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия				органолептические показатели	
161	ГОСТ 21715-76 Айва свежая. Технические условия				органолептические показатели	
162	ГОСТ 21715-2013 Айва свежая. Технические условия				органолептические показатели	
163	ГОСТ Р 53990-2010 (ЕЭК ООН FFV-19:2007) Виноград свежий столовый. Технические условия				органолептические показатели	
164	ГОСТ 21832-76 Абрикосы свежие. Технические условия				органолептические показатели	
165	ГОСТ 21921-76 Вишня свежая. Технические условия				органолептические показатели	
166	ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации				органолептические показатели	
167	ГОСТ 21922-76 Черешня свежая. Технические условия				органолептические показатели	
168	ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации				органолептические показатели	
169	ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия				органолептические показатели	
170	ГОСТ 27573-87 Плоды граната свежие. Технические условия				органолептические показатели	

№ 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
171	ГОСТ 27573-2013 Плоды граната свежие. Технические условия				органолептические показатели	
172	ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия				органолептические показатели	
173	ГОСТ 25896-83 Виноград свежий столовый. Технические условия				органолептические показатели	
174	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия				органолептические показатели	
175	ГОСТ Р 53589-2009 (ЕЭК ООН FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
176	ГОСТ 31821-2012 (UNECE STANDARD FFV-05:2000) Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
177	ГОСТ 31822-2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
178	ГОСТ 31823-2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
179	ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия				органолептические показатели	
180	ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия				органолептические показатели	
181	ГОСТ 32286-2013 (UNECE STANDART FFV-29:2013) Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия				органолептические показатели	
182	ГОСТ Р 55643-2013 (ЕЭК ООН FFV-13:2010) Вишня и черешня свежие. Технические условия				органолептические показатели	
183	ГОСТ Р 55906-2013 (ЕЭК ООН FFV-36:2010) Томаты свежие. Технические условия				органолептические показатели	

№ 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
184	ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия				органолептические показатели	
185	ГОСТ 32787-2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) Абрикосы свежие. Технические условия				органолептические показатели	
186	ГОСТ Р 55822-2013 (ЕЭК ООН FFV 58:2010) Овощи листовые свежие. Технические условия				органолептические показатели	
187	ГОСТ Р 55478-2013 (ЕЭК ООН FFV-27:2010) Горох овощной свежий. Технические условия				органолептические показатели	
188	ГОСТ 32786-2014 (UNECE STANDARD FFV-19:2010) Виноград столовый свежий. Технические условия				органолептические показатели	
189	МУ № 5048-89 Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства (п.1.1, 1.2, 1.3)				отбор проб	
190	МУК 4.2.3016-12 Санитарно-паразитологические исследования плодовоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции (п.3)				отбор проб	
191	ГОСТ 16830-71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия	Орехи и семена масличных культур	—	—	Влажность ядра	
192	ГОСТ 32811-2014 Орехи миндаля сладкого в скорлупе. Технические условия				органолептические показатели	
					отбор проб	
					массовая доля влаги	
193	ГОСТ 16831-71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия				органолептические показатели	
					Влажность ядра	
					отбор проб	
194	ГОСТ 32857-2014Ядра миндаля сладкого. Технические условия				массовая доля влаги	
195	ГОСТ 16832-71 Орехи грецкие. Технические условия				органолептические показатели	
					Влажность ядра	
					органолептические	

№ 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
					показатели	
					отбор проб	
196	ГОСТ 32874-2014Орехи грецкие. Технические условия				массовая доля влаги	
					органолептические показатели	
197	ГОСТ 16833-71Ядро ореха грецкого. Технические условия				Влажность ядра	
					органолептические показатели	
					отбор проб	
198	ГОСТ 16833-2014Ядро ореха грецкого. Технические условия				массовая доля влаги	
					органолептические показатели	
199	ГОСТ 31852-2012 (ISO 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия				Массовая доля влаги	не установлен
					органолептические показатели	
200	ГОСТ 31855-2012 (ISO 6477:1998) Ядра кешью. Технические условия				Массовая доля влаги	не установлен
					органолептические показатели	
201	ГОСТ Р 52827-2007 (ИСО 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия				органолептические показатели	
202	ГОСТ Р 53215-2008 (ИСО 6477:1988) Ядра кешью. Технические условия				органолептические показатели	
203	ГОСТ Р 54031-2010 (ЕЭК ООН DDP-04:2009) Ядра орехов лещины. Технические условия				отбор проб	
204	ГОСТ 10856-96Семена масличные. Метод определения влажности				Влажность ядра	
205	ГОСТ 10853-88Семена масличные. Метод определения заражённости вредителями				заражённость вредителями	
206	ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха				органолептические показатели	
207	ГОСТ 10852-86 Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб				отбор проб	
208	ГОСТ 28467-90Продукты переработки плодов и овощей.	Продукты	—	—	массовая доля бензойной	от 5x10 ⁻³ %

№ 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
	Методы определения бензойной кислоты	переработки плодов и овощей			кислоты	-
209	ГОСТ Р 50476-93Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии.				массовая доля бензойной кислоты	
210	ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности				титруемая кислотность	
211	ГОСТ 28562-90Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ				массовая доля растворимых сухих веществ	(0-85,0) %
212	ГОСТ 25555.5-91Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы				массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	
213	ГОСТ 25555.5-2014Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы				массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	
214	ГОСТ 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приёмки, методы испытаний				массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	
					органолептические показатели	
					отбор проб	
215	ГОСТ 26671-85Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов				массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	
216	ГОСТ 8756.13-87Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров	массовая доля сахарозы				
217	ГОСТ 8756.21-89Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира (п.2,3)				массовая доля жира	
218	ГОСТ 26183-84Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира				массовая доля жира	
219	ГОСТ 29031-91Продукты переработки плодов и овощей.				массовая доля	

№ 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
	Метод определения сухих веществ, нерастворимых в воде				нерастворимых в воде примесей, веществ	
220	ГОСТ 8756.10-70Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти				мякоть	
221	ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб				отбор проб	
222	ГОСТ 27853-88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб				отбор проб	
223	ГОСТ 13341-77 Овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб				отбор проб	
224	ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей				отбор проб	
225	ГОСТ 29187Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия				органолептические показатели	
226	ГОСТ 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия				органолептические показатели	
227	ГОСТ 28502-90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия				органолептические показатели	
228	ГОСТ Р ИСО 763-2008Продукты переработки фруктов и овощей. Определение золы, нерастворимой в соляной кислоте				массовая доля золы	
229	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия				посторонние примеси	
230	ГОСТ Р 53956-2010 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия				посторонние примеси	
					органолептические показатели	
231	ГОСТ 13340.2-77Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов				металломагнитная примесь заражённость вредителями	
232	ГОСТ 13340.1-77Овощи сушеные. Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности				органолептические показатели	

№ 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
	помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости					
233	ГОСТ Р 51436-99 Соки фруктовые и овощные. Титриметрический метод определения общей щелочности золы	Продукция соковая	—	—	общая кислотность, щёлочность	
234	ГОСТ Р 51442-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугированием				мякоть	
235	ГОСТ 32100-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия				посторонние примеси	
236	ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия				посторонние примеси	
237	ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия				посторонние примеси	
238	ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия				посторонние примеси	
239	ГОСТ 32105-2013 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия				посторонние примеси	
240	ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия				посторонние примеси	
241	ГОСТ 28550-90 Чай. Метод приготовления измельченной пробы и определения содержания сухих веществ	Чай	—	—	Массовая доля сухих веществ	
242	ГОСТ 28552-90 Чай. Методы определения общей, водонерастворимой и водорастворимой золы				массовая доля золы	
243	ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа (п. 2.3, 2.4)				органолептические показатели	

№ 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
					отбор проб	
244	ГОСТ Р ИСО 1839-2011 Чай. Отбор пробы для анализа				отбор проб	
245	ГОСТ Р 51881-2002 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия	Кофе	—	—	pH	
					органолептические показатели	
246	ГОСТ 32776-2014 Кофе растворимый. Общие технические условия (приложения Б, В)				Продолжительность растворения в воде	
					органолептические показатели	
247	ГОСТ ISO 11294-2014 Кофе молотый жареный. Стандартный метод определения потери массы при температуре 103° С				Массовая доля влаги	
248	ГОСТ 32775-2014 Кофе жареный. Общие технические условия				органолептические показатели	
249	ГОСТ Р 52794-2007 Кофе жареный молотый. Метод определения массовой доли влаги при 103°С				массовая доля влаги	
250	ГОСТ Р 52088-2003 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия				органолептические показатели	
251	ГОСТ Р 53067-2008 (ИСО 6670:2002) Кофе растворимый в коробках с вкладышами. Отбор проб				отбор проб	
252	ГОСТ Р 52179-2003 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приёмки и методы контроля (п.5, приложение В)	Масложировая продукция	—	—	pH	(0-14) ед. pH
					массовая доля поваренной соли	
					общая кислотность, щёлочность	
					кислотность жировой фазы	(0,5-3,0) °К
					массовая доля влаги и летучих веществ	
					массовая доля жира	
					органолептические показатели	
					отбор проб	
253	ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии,				pH	(0-14) ед. pH

№ 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
	кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля (п.5, приложение Б)				кислотность	(0,5-3,0) °К
					Массовая доля хлористого натрия (поваренная соль)	(0-1,5) %
					массовая доля влаги и летучих веществ	
					органолептические показатели	
254	ГОСТ Р 52100-2003 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия				органолептические показатели	
255	ГОСТ ISO 3960-2013 Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке				перекисное число	(0,1-45) ммольО/кг (0-30) мэкв О/кг
256	ГОСТ Р 53595-2009Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний (п.4)				рН	(0-14) ед. рН
					общая кислотность, щёлочность	
					кислотность жировой фазы	(0,5-3,0) °К
					массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-95,0) %
					массовая доля жира	(5,0-80,0) %
					стойкость эмульсии	
					органолептические показатели	
					отбор проб	
257	ГОСТ Р ИСО 3961-2010Жиры и масла животные и растительные. Определение йодного числа				йодное число	
258	ГОСТ 5475-69Масла растительные. Методы определения йодного числа				йодное число	
259	ГОСТ Р 52110-2003Масла растительные. Методы определения кислотного числа				кислотное число	
260	ГОСТ Р 50457-92Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и				кислотное число	

№ 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
	кислотности					
261	ГОСТ 5474-66Масла растительные. Метод определения золы				массовая доля золы	
262	ГОСТ 5479-64Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ				неомыляемые вещества	
263	ГОСТ 5481-89Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя				нежировые примеси	
					массовая доля отстоя в масле	
264	ГОСТ 5481-2014Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя				массовая доля нежировых примесей	
					объемная доля отстоя	
265	ГОСТ Р 52062-2003 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб				отбор проб	
266	ГОСТ Р ИСО 5555-2010 Животные и растительные жиры и масла. Отбор проб				отбор проб	
267	ГОСТ 8285-91Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания				кислотность	
					перекисное число	
					кислотное число	
					массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0-95,0) %
					температура плавления	
					органолептические показатели	
268	ГОСТ Р 51154-98 Пиво и пивные напитки. Методы определения двуокиси углерода и стойкости	Алкольная продукция, пиво	—	—	массовая доля двуокиси углерода	(0,25-0,88) %
		Напитки безалкогольные			стойкость	
269	ГОСТ 12258-79Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках				массовая доля двуокиси углерода	
270	ГОСТ Р 51653-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли				объемная доля этилового спирта	

№ 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
	этилового спирта					
271	ГОСТ Р 51654-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот				массовая концентрация летучих кислот	
272	ГОСТ Р 51621-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот				массовая концентрация титруемых кислот	
273	ГОСТ Р 51655-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы				массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	
274	ГОСТ Р 51619-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности				относительная плотность	
275	ГОСТ Р 51620-2000 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта				массовая концентрация приведенного экстракта	
276	ГОСТ Р 52813-2007 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа				органолептические показатели	
277	ГОСТ Р 52523-2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия				органолептические показатели	
278	ГОСТ Р 52558-2006 Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия				органолептические показатели	
279	ГОСТ Р 51144-2009 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб				отбор проб	
280	ГОСТ 12786-80 Пиво. Правила приемки и методы отбора проб				отбор проб	
281	ГОСТ Р 51153-98 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода				массовая доля двуокиси углерода	(0,25-0,88) %
282	ГОСТ 6687.6-88 Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья. Метод определения стойкости				стойкость	

№ 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
283	ГОСТ 6687.0-86 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб				отбор проб	
284	ГОСТ 23268.0-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приемки и методы отбора проб	Вода минеральная	—	—	отбор проб	
285	ГОСТ 13685-84 Соль поваренная. Методы испытаний	Соль	—	—	рН	
					массовая доля нерастворимых в воде примесей, веществ	
286	ГОСТ Р 54729-2011 Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли влаги термogravиметрическим методом				массовая доля влаги	
287	ГОСТ Р 52482-2005 Соль поваренная пищевая. Отбор и подготовка проб. Определение органолептических показателей				органолептические показатели отбор проб	
288	ГОСТ 28875-90 Пряности. Приёмка и методы анализа	Пряности и приправы	—	—	массовая доля золы	
					металломагнитная примесь	
					заражённость вредителями	
					органолептические показатели	
289	ГОСТ 28878-90 Пряности и приправы. Определение общего содержания золы				массовая доля золы	
290	ГОСТ 28876-90 (ИСО 948-80) Пряности и приправы. Отбор проб				отбор проб	
291	ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб	Концентраты пищевые	—	—	отбор проб	
292	Р 4.1.1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище	Биологически активные добавки	—	—	гистамин	(20-75) мг/кг
					массовая доля сахарозы	
					кислотное число	
					перекисное число	
					йод	

№ 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
293	МУ № 122-5/72 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания (п.1.1, 2.3)	Продукция общественного питания	—	—	массовая доля сахарозы	
					отбор проб	
294	ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания				органолептические показатели	
295	ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям				отбор проб	
296	ГОСТ 32218-2013 Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия	Детское питание	—	—	посторонние примеси	
297	ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа	Продукты пищевые и продовольственное сырьё	—	—	железо	(0,5-4,0) мг/дм ³
298	ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди				медь	
299	МУК 4.1.1106-02 Определение массовой доли йода в пищевых продуктах и сырье титриметрическим методом				йод	
300	ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары				органолептические показатели	
301	ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию				отбор проб	
302	ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний				отбор проб	
303	ГОСТ 7047-55 Витамины А, С, D, В(1), В(2) и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов				отбор проб	
304	ГОСТ 18321-73 (СТ СЭВ 1934-79) Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок				отбор проб	

№ 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
	штучной продукции					
305	ГОСТ Р 52769-2007 Вода. Методы определения цветности	Вода	—	—	цветность	(1-70) градусов
306	ГОСТ Р 52964-2008 Вода питьевая. Методы определения содержания сульфатов				сульфаты	(2-50) мг/дм³
307	ГОСТ Р 52501-2005 (ИСО 3696:1987) Вода для лабораторного анализа. Технические условия (п. 6.3, 6.4, 6.5)				оптическая плотность при длине волны 254 нм в кювете 1 см	
					массовая концентрация (доля) остатка после выпаривания	
					массовая концентрация оксида кремния (IV) (SiO2)	
308	ГОСТ 18826-73 Вода питьевая. Методы определения содержания нитратов				нитраты	(0,44-44,0) мг/дм³
309	ПНД Ф 14.1:2.4.146-99 Методика выполнения измерений массовых концентраций цианидов токсичных в пробах природной, питьевой и сточной воды на анализаторе «Флюорат-02»				цианиды	(0,02-0,4) мг/дм³
310	ГОСТ 31863-2012 Вода питьевая. Метод определения содержания цианидов.				цианиды	(0,01-0,25) мг/дм³
311	ГОСТ 4974-72 Вода питьевая. Методы определения содержания марганца				марганец	(0,05-1,0) мг/дм³
312	М 01-28-2007 Методика измерений массовой концентрации молибдена в пробах питьевых,				молибден	(0,025-0,25) мг/дм³
	природных и очищенных сточных вод фотометрическим методом с использованием анализатора жидкости «Флюорат-02».					
313	ГОСТ 4192-82 Вода питьевая. Методы определения минеральных азотсодержащих веществ				аммиак	(0,04-3,0) мг/дм³
					нитриты	(0,003-0,30) мг/дм³
314	ГОСТ 18309-72 Вода питьевая. Метод определения				полифосфаты и фосфаты	(0,01-0,40) мг/дм³

№ 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
	содержания полифосфатов					
315	ГОСТ 18309-2014 Вода. Методы определения фосфорсодержащих веществ				полифосфаты	(0,01 – 0,40) мг/дм ³
					фосфаты	(0,005 – 0,800) мг/дм ³
316	РД 52.24.382-2006 Массовая концентрация фосфатов и полифосфатов в водах. Методика выполнения измерений фотометрическим методом.				полифосфаты и фосфаты	(0,010-0,200) мг/дм ³
317	ГОСТ Р 51211-98 Вода питьевая. Методы определения содержания поверхностно-активных веществ				АПАВ	(0,015-0,25) мг/дм ³
318	ГОСТ Р 52708-2007 Вода . Метод определения химического потребления кислорода				химическое потребление кислорода (ХПК)	(0,01-0,25) мг/дм ³
319	ГОСТ 31859-2012 Вода питьевая. Метод определения химического потребления кислорода				химическое потребление кислорода (ХПК)	(0,01-0,25) мг/дм ³
320	ГОСТ Р 51212-98 Вода питьевая. Методы определения содержания общей ртути беспламенной атомно-абсорбционной спектрометрией				ртуть	(0,1-5,0) мкг/дм ³
321	ГОСТ Р 51392-99 Вода питьевая. Определение содержания летучих галогенорганических соединений газожидкостной хроматографией				хлороформ	(0,0006-0,025) мг/дм ³
322	ГОСТ Р 52180-2003 Вода питьевая. Определение содержания элементов методом инверсионной вольтамперометрии.				медь	(0,0005-5,0) мг/дм ³
					цинк	(0,0005-10,0) мг/дм ³
					свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					мышьяк	(0,001-0,20) мг/дм ³
323	М 01-35-2006 Методика измерений массовой концентрации бериллия в пробах питьевых вод и вод источников хозяйственно-питьевого водоснабжения флуориметрическим методом с использованием анализатора жидкости «Флюорат-02».				бериллий	(0,1- 50) мкг/дм ³
324	ГОСТ Р 52963-2008 Вода. Методы определения щёлочности и массовой концентрации карбонатов и гидрокарбонатов				щёлочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
					гидрокарбонаты	(6,1-6100) мг/дм ³

№ 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
					карбонаты	(6-6000) мг/дм ³
325	ГОСТ Р 52407-2005 Вода питьевая. Методы определения жесткости				жёсткость общая	от 0,1 Ж ⁰
326	РД 52.24.421-2012 Химическое потребление кислорода в водах. Методика измерений титриметрическим методом				химическое потребление кислорода (ХПК)	(4,0-80,0) мг/дм ³
327	ПНДФ 14.1:2:4.187-02 Методика измерений массовой концентрации формальдегида в пробах природных, питьевых и сточных вод флуориметрическим методом на анализаторе жидкости «Флюорат-02»				формальдегид	
328	ГОСТ Р 51592-2000 Вода. Общие требования к отбору проб				отбор проб	
329	ГОСТ 31861-2012 Вода. Общие требования к отбору проб				отбор проб	
330	ГОСТ 17.1.5.05-85 Охрана природы (ССОП). Гидросфера. Общие требования к отбору проб поверхностных и морских вод, льда и атмосферных осадков				отбор проб	
331	ГОСТ Р 51593-2000 Вода питьевая. Отбор проб				отбор проб	
332	ГОСТ 31862-2012 Вода питьевая. Отбор проб				отбор проб	
333	ГОСТ Р 53415-2009 (ИСО 19458:2006) Вода. Отбор проб для микробиологического анализа				отбор проб	
334	ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006) Вода. Отбор проб для микробиологического анализа				отбор проб	
335	МУ № 1633-77 Методические указания на фотометрическое определение хромового ангидрида и солей хромовой кислоты в воздухе	Воздух	—	—	хром (VI) триоксид (ангидрид Хромовый)	(0,002-0,01) мг/м ³
336	ГОСТ 12.1.014-84 Система стандартов безопасности труда. Воздух рабочей зоны. Метод измерения концентраций вредных веществ индикаторными трубками				ацетальдегид	(2-50) мг/м ³
					бензол	(0-30) мг/м ³
					ксилол	(0-400) мг/м ³
					стирол	(0-500) мг/м ³
					толуол	(0-500) мг/м ³

№ 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
					этанол	(200-2000) мг/м³
337	ГОСТ 28168-89 Почвы. Отбор проб	Почва	—	—	отбор проб	
338	ГОСТ 17.4.3.01-83 Охрана природы (ССОП). Почвы. Общие требования к отбору проб				отбор проб	
339	ГОСТ 17.4.4.02-84 Охрана природы (ССОП). Почвы. Методы отбора и подготовки проб для химического, бактериологического, гельминтологического анализа (п.2, п.3)				отбор проб	
340	ГОСТ 29188.0-91 Изделия парфюмерно-косметические. Правила приемки, отбор проб, методы органолептических испытаний (п.2)	парфюмерно-косметическая продукция	—	—	отбор проб	
341	ГФ XI, вып.1	Лекарственные средства и лекарственное растительное сырьё	—	—	влажность	
342	ГФ XI, вып.2				массовая доля золы	
343	ГОСТ Р 53989-2010 Сырьё эфиромасличное травянистое и цветочное. Методы отбора проб, определения влаги и примесей				отбор проб	
344	ГОСТ 24027.0-80 Сырьё лекарственное растительное. Правила приемки и методы отбора проб				отбор проб	
Бактериологические методы исследований						
345	ГОСТ Р 51592-2000 Вода. Общие требования к отбору проб	Вода	—	—	Общее микробное число при температуре 22°С Общее микробное число при температуре 37°С Общее количество бактерий (записано ошибочно)	
346	ГОСТ Р 51593-2000 Вода питьевая. Отбор проб				Общее микробное число при температуре 22°С Общее микробное число при температуре 37°С Общее количество бактерий (записано ошибочно)	
					при температуре 22°С Общее микробное число при температуре 37°С Общее количество бактерий (записано ошибочно)	

№ 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
347	ГОСТ Р 52711-2007 Производство соковой продукции. Методы микробиологического анализа с применением специальных микробиологических сред	Соковая продукция	—	—	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микро-организмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) Дрожжи плесени Молочнокислые, уксуснокислые бактерии	
348	ГОСТ Р 51278-99(ИСО7698-90) Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение количества бактерий и, дрожжей и плесневых грибов	Мукомольно-крупяные продукты	—	—	Количество бактерий Дрожжи плесени	
349	ГОСТ 53430-2009 Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа.	Молоко, продукты переработки молока	—	—	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микро-организмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) Дрожжи плесени	
350	ГОСТ Р 51331-99 Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия.(п п.7.17, 7.18, 7.19)				Молочнокислые микроорганизмы Бифидобактерии	
351	ГОСТ 32012-2012 Молоко и молочная продукция. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных микроорганизмов				Споры мезофильных анаэробных микро-организмов	

№ 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
352	ГОСТ Р 52687-2006 Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями Бифидум. Технические условия.				Bifidobacterium bifidum	
353	ГОСТ ISO29981-2013 Продукты молочные Подсчет презумптивных бифидобактерий. Метод определения количества колоний при температуре 37°C				Бифидобактерии	
354	ГОСТ Р 53944-2010 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа.	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	—	—	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микро-организмов (КМАФАнМ)	
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	
					Staphylococcus aureus	
					Бактерии рода Proteus	
					Бактерии рода Salmonella	
355	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)	Мясо, мясная продукция	—	—	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	
					Escherichia coli	
356	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО3565-75) Мясо и мясные продукты Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)				Сальмонеллы	
357	ГОСТ Р 53655-2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл.	Птица, продукция ее переработки	—	—	Сальмонеллы	
358	ГОСТ 7702.2.6-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.				Сульфитредуцирующие клостридии	

№ 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
359	ГОСТ Р 50396.7-92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы, Методы выявления бактерий рода <i>Proteus</i> .				Бактерии рода <i>Proteus</i>	
360	ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	Продовольственное сырьё и пищевые продукты	—	—	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп: <i>B.cereus</i> <i>B.polymyxa</i> (записан ошибочно)	
361	ГОСТ ISO 7218-2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям				Общие требования на исследования бактерий, дрожжей и плесеней	
362	ГОСТ 54085-2010 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Shigella</i>				Бактерии рода <i>Shigella</i>	
363	ГОСТ Р 52816-2007.Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	
364	ГОСТ Р 52815-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>				коагулазоположительные стафилококки	
					<i>Staphylococcus aureus</i>	
365	ГОСТ Р 52830-2007(ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий <i>Escherichia coli</i> . Метод наиболее вероятного числа.				Презумптивные бактерии <i>Escherichia coli</i>	
366	ГОСТ 31708-2012 (ИСО 7251:2005)Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий <i>Escherichia coli</i> . Метод наиболее вероятного числа.				Презумптивные бактерии <i>Escherichia coli</i>	
367	ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и <i>Clostridium</i>				<i>Clostridium botulinum</i>	

№ 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
	botulinum					
368	ГОСТ 10444.8-88.Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus				Bacillus cereus	
369	ГОСТ 10444.9-86 Продукты пищевые. Методы выявления Clostridium perfringens				Clostridium perfringens	
370	ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Метод определения молочнокислых микроорганизмов.				Молочнокислые микроорганизмы	
371	ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.				Дрожжи	
					плесени	
372	ГОСТ 10444.14-91 Консервы . Метод определения содержания плесеней по Говарду.				Плесени	
373	ГОСТ 31744-2012 (ISO 7937:2004)) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens				Clostridium perfringens	
374	ГОСТ 32011-2013 (ISO16654-2001) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения Escherichia coli O 157				Escherichia coli O 157	
375	ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые.Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.				Сульфитредуцирующие клостридии	
376	ГОСТ Р 51921-2002 Продукты пищевые.Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes				Listeria monocytogenes	
377	ГОСТ ISO 21871-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных.Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа Bacillus cereus				Bacillus cereus	
378	ГОСТ ISO 21871-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных.Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа Bacillus cereus				Bacillus cereus	
379	ГОСТ ISO 10273-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный				Yersinia enterocolitica.	

№ 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
	метод обнаружения условно-патогенной бактерии <i>Yersinia enterocolitica</i> .					
380	ГОСТ ISO 21527-1-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95				Дрожжи	
					плесени	
381	ГОСТ ISO 21527-2-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 2. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых меньше или равна 0,95				Дрожжи	
					плесени	
382	Гост 28805 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества осмоотолерантных дрожжей и плесневых грибов.				Осмоотолерантные дрожжи	
					Осмоотолерантные плесени	
383	ГОСТ Р ИСО 10272-1-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Часть 1. Метод обнаружения <i>Campylobacter</i> spp.				Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	
384	ГОСТ ISO 10272-1-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета бактерий <i>Campylobacter</i> spp. Часть 1. Метод обнаружения				Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	
385	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета бактерий <i>Campylobacter</i> spp. Часть 2. Метод подсчета колоний.				Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	
386	ГОСТ Р 55027-2012/ ISO/ TS 10272-3:2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета бактерий <i>Campylobacter</i> spp. Часть 1.				Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	

№ 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
	Полуколичественный метод					
387	ГОСТ ISO/TS 21872-2-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных <i>Vibrio</i> spp. Часть 2. Обнаружение видов бактерий отличных от <i>Vibrio parahaemolyticus</i> и <i>Vibrio cholerae</i> .				Потенциально энтеропатогенные <i>Vibrio</i>	
388	ГОСТ Р 54005-2010 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriaceae				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	
389	ГОСТ Р ИСО 11133-1- 2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных Руководящие указания по приготовлению и производству культуральных сред. Часть 1. общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления культуральных сред в лаборатории.				Контроль качества питательных сред-качественный, количественный.	
390	ГОСТ Р ИСО 11133-2- 2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных Руководящие указания по приготовлению и производству культуральных сред. Часть 2 Практические руководящие указания по эксплуатационным испытаниям культуральных сред.				Контроль качества питательных сред-качественный, количественный	
391	ГОСТ 20264.1.89 Препараты ферментные. Методы определения органолептических, физико-химических и микробиологических показателей				Живые клетки продуцента	
392	МУ 3.1.1885-04 Эпидемиологический надзор и профилактика стрептококковой (группы А) инфекции	Биологический материал	—	—	Бактерии семейства стрептококковых (Streptococcaceae)	
393	МР по выделению и идентификации стрептококков серогруппы В от больных и носителей, Москва 1988				Бактерии семейства стрептококковых (Streptococcaceae)	
394	МУК 4.2.2428-08 Метод определения бактерий <i>Enterobacter sakazakii</i> в продуктах для питания детей раннего возраста	Продукты для питания детей	—	—	<i>Enterobacter sakazakii</i>	

№ 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
395	МУК 4.2.3144-1308 Метод определения бактерий Enterobacter sakazakii в продуктах для питания детей раннего возраста. Дополнение и изменения к МУК 4.2.2428-08				Enterobacter sakazakii	
396	МУК 4.2.992-00 Метод выделения и идентификации энтерогеморрагической кишечной палочки Escherichia coli O 157:H7				Escherichia coli O 157:H7	
397	МУК 4.2.2321-08 Метод ы определения бактерий рода Campylobacter в пищевых продуктах	Пищевые продукты Биологический материал	—	—	Бактерии рода Campylobacter	
398	МР №01/15702-8-34 от 26.12.08 Микробиологическая диагностика кампилобактериоза				Бактерии рода Campylobacter	
399	МУ МЗ СССР № 143-9/316-17 от 11.09.89 Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу лечебных грязей	Лечебные грязи	—	—	Общее микробное число (ОМЧ)	
					Лактозоположительные кишечные палочки (ЛКП)	
					Staphylococcus aureus	
					Сульфитредуцирующие клубридии	
					Pseudomonas aeruginosa	
400	МУК 4.2.2963-11 Методические указания по лабораторной диагностике заболеваний вызываемых Escherichia coli, продуцирующих шига-токсин (STEC-культуры), и обнаружению возбудителей STEC-инфекций в пищевых продуктах	Пищевые продукты Биологический материал	—	—	Escherichia coli, продуцирующие шига- токсин	
401	МУ Мз СССР № 3214-85 от 21.02.85г. Методические указания по серотипированию бактерий Escherichia coli, по жгутиковому (H) антигену упрощенным, ускоренным способом.				Escherichia coli,	
402	МУК 4.2.1793-03 Лабораторная диагностика				V.parahaemolyticus	

№ 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
	заболеваний, вызываемых паразитическими и другими патогенными для человека вибрионами.					
403	Инструкция ИК 9170-1128-00334600-07 Инструкция по микробиологическому контролю винодельческого производства.	Продукция виноделия	—	—	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	
404	СанПиН 42-123-4423-87. Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения	продукты детского питания	—	—	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микро-организмов (КМАФАнМ)	
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	
					Escherichia coli	
					Staphylococcus aureus	
					бактерии рода Salmonella	
405	МР МЗ РФ № 11-3/8-09 от 11.05.04. Псевдотуберкулез и иерсиниоз (Эпидемиология, клиника, диагностика, терапия)	Пищевые продукты, пищевое сырьё, вода смывы с объектов внешней среды, биологический материал	—	—	Бактерии рода иерсиний	
406	МР Госагропром СССР, МЗ СССР 1987г. Методические рекомендации по лабораторной диагностике листериоза.	Пищевые продукты, пищевое сырьё	—	—	Листерии	
407	МР МЗ РФ от 29.12.07 № 0100/13745-07-34 Бактериологическая диагностика брюшного тифа и паратифов	Биологический материал для выделения и идентификации микроорганизмов	—	—	Salmonella Typhi, S. Paratyphi A,B,C	
408	МР МЗ РСФСР от 12.06.1985г. Обнаружение неферментирующих грамотрицательных микроорганизмов				Грамотрицательные неферментирующие микроорганизмы	

№ 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
409	Приказ МЗ СССР № 535 от 22.04.1985г. Об унификации микробиологических (бактериологических) методов исследования, применяемых в клинко-диагностических лабораториях ЛПУ				Патогенные и условно патогенные микроорганизмы	
410	МУК 4.2.1887-04 Лабораторная диагностика менингококковой инфекции				Бактерии семейства Нейссериевых (Neisseriaceae), рода гемофилус (Haemophilus)	
411	Инструкция по бактериологическому и серологическому исследованиям при коклюше и паракоклюше, Москва,1984				Бактерии рода бордетелла (Bordetella0	
412	МУ 4.2.698-98 Лабораторная диагностика дифтерийной инфекции.				Бактерии рода коринебактерий (Corynebacterium)	
Паразитологические методы исследований						
413	ГОСТ Р 54378-2011 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов	Рыба,нерыбные объекты и продукция из них	—	—	Жизнеспособные личинки гельминтов.	
414	МУК 4.2.3222-14 Лабораторная диагностика малярии и бабезиозов	кровь	—	—	Возбудители малярии	
					Возбудители бабезиозов	
415	МУК 3.2.987-00 Паразитологическая диагностика малярии				Возбудители малярии	
416	МУК 4.2..735-99 Паразитологические методы лабораторной диагностики гельминтозов и протозоозов.	Биологический материал	—	—	отбор проб	
					обнаружение и идентификация малярийных плазмодиев,	
					патогенных простейших, яиц и личинок гельминтов, патогенных гельминтов	
Серологические методы исследований, в том числе иммуноферментный анализ						
417	«Инструкция по бактериологическому и серологическому исследованиям при коклюше и	Сыворотка крови	—	—	Антитела к антигенам возбудителей коклюша и	

№ 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
	паракокклюше», Москва, 1984				паракокклюша	
418	Инструкция по применению диагностикума эритроцитарного дифтерийного антигенного жидкого. Утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 15.08.2008г. № 01-11/125-08				Антитела к антигенам возбудителей дифтерии	
419	Инструкция по применению набора реагентов «Диагностикумы эритроцитарные менингококковые полисахаридные групп А,С, жидкие» Утв.Приказом Росздравнадзора от 22.08.2008 г. № 6854-Пр/08				Антитела к антигенам возбудителей менингококковой инфекции	
420	Инструкция по применению набора реагентов «Диагностикум эритроцитарный сальмонеллезный Ви-антигенный жидкий» Утв. Приказом Росздравнадзора от 17.03.2008 г. №1763-Пр/08				Антитела к антигенам возбудителя брюшного тифа	
421	Инструкция по применению диагностикумов эритроцитарных шигеллезных Флекснера 1-5; Флекснера 6 и Зонне антигенных сухих. Утв Главным государственным санитарным врачом РФ 22 марта 2000 г.				Антитела к антигенам возбудителей дизентерии	
422	Инструкция по применению диагностикумов эритроцитарных сальмонеллезных О-антигенных жидких. Утв Главным государственным санитарным врачом РФ 21 апреля.2005г				Антитела к антигенам возбудителей сальмонеллеза	
423	Инструкция к набору реагентов для иммуноферментного выявления иммуноглобулинов класса М к вирусу клещевого энцефалита				Выявление иммуноглобулинов класса М к вирусу клещевого энцефалита	
424	Инструкция к набору реагентов для иммуноферментного выявления иммуноглобулинов класса G к вирусу клещевого энцефалита				Выявление иммуноглобулинов класса G к вирусу клещевого энцефалита	
425	Инструкция к набору реагентов для иммуноферментного выявления иммуноглобулинов класса G к антигенам описторхсов, эхинококков,токсокар, трихинелл.				Выявление иммуноглобулинов класса G к антигенам описторхсов, эхинококков,токсокар, трихинелл.	
426	МУК 4.2.2410-08 Организация и проведение вирусологических исследований материалов от больных полиомиелитом с подозрением на это	клещи	—	—	полиомиелит (Занесены в область аккредитации ошибочно)	

№ 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
	заболевание, с синдромом острого вялого паралича (ОВП)					
427	МУ 3.1.3012-12 Сбор, учет и подготовка к лабораторному исследованию кровососущих членистоногих в природных очагах опасных инфекционных болезней.	клещи	—	—	Подготовка клещей к исследованиям	
Методы исследований (измерений) физических факторов неионизирующей природы						
428	ГОСТ 23337-78 Шум. Методы измерения шума на селитебной территории и в помещениях жилых и общественных зданий.	Селитебная зона, помещения жилых и общественных зданий	—	—	Шум:	
					шум постоянный	(22-139) дБ(А)
					шум непостоянный	(22-139) дБ(С)
					Уровень звука	(25-140) дБ(З)
					Уровни звукового давления	
					Эквивалентный уровень звука	
					Максимальный уровень звука	
					Инфразвук:	(22-139)дБ(А)
					Линейный уровень звукового давления	
					Уровни звукового давления в октавных полосах частот	
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	
					Эквивалентные уровни звукового давления в октавных полосах частот	
429	ГОСТ 12.1.050-86 ССБТ. Методы измерения шума на рабочих местах	Рабочие места, производственная зона	—	—	Шум:	
					шум постоянный	
					шум непостоянный	

№ 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
					уровень звука	(22-139) дБ(А)
					Уровни звукового давления	(22-139) дБ (С)
					Эквивалентный уровень звука	(25-140) дБ(Z)
					Максимальный уровень звука	
					Инфразвук:	(22-139) дБ(А)
					Линейный уровень звукового давления	
					Уровни звукового давления в октавных полосах частот	
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	
					Эквивалентные уровни звукового давления в октавных полосах частот	
430	МИ ПКФ-14-016(ФР.136.2014.18773) Методика измерений уровней звукового давления в инфразвуковом диапазоне частот на рабочих местах и в производственных помещениях и на территории.	Рабочие места, производственная зона,	—	—	Инфразвук:	(22-139) дБ(А)
					Линейный уровень звукового давления	
					Уровни звукового давления в октавных полосах частот	
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	
					Эквивалентные уровни звукового давления в октавных полосах частот	
					Инфразвук:	
431	МИ ПКФ-14.012 (ФР.1.36.2014.18001) Методика измерений уровней звукового давления в инфразвуковом диапазоне частот в помещениях жилых	Жилые и общественные здания	—	—	Линейный уровень звукового давления	(22-139) дБ(А)

№ 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
	и общественных зданий				Уровни звукового давления в октавных полосах частот	
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	
					Эквивалентные уровни звукового давления в октавных полосах частот	
432	ГОСТ Р 54944-2012 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.	Рабочие места, производственная зона, жилые и общественные здания, территория жилой застройки	—	—	Уровни освещенности	(1-200000) лк
					Уровни яркости	(10-200000) кд/м²
					Коэффициент естественной освещенности	(1 - 100)%
433	ГОСТ Р 54945-2012 Здания и сооружения. Методы измерения коэффициента пульсации освещенности.	Рабочие места, производственная зона, жилые и общественные здания	—	—	Коэффициент пульсации освещенности	(1 - 100) %
434	ГОСТ Р 55707-2013 Освещение наружное утилитарное . Методы измерений нормируемых параметров.	территория жилой застройки	—	—	Уровни освещенности	(1-100) лк
435	ГОСТ Р 55709-2013 Освещение рабочих мест вне зданий. Нормы и методы измерений	Рабочие места, производственная зона	—	—	Уровни освещенности	(1-200000) лк
436	ГОСТ Р 55710-2013 Освещение рабочих мест внутри зданий. Нормы и методы измерений				Уровни освещенности	(1-200000) лк
437	ГОСТ 12.1.046-2014 ССБТ. Строительство. Нормы освещения строительных площадок.				Уровни освещенности	(10-300) лк
438	ГОСТ Р 54308-2011 Дороги автомобильные общего пользования. Горизонтальная освещенность от искусственного освещения. Методы контроля.	территория жилой застройки	—	—	Уровни освещенности	(1-100) лк
439	ГОСТ 12.1.006-84 ССБТ. Электромагнитные поля	Рабочие места,	—	—	Электромагнитные излучения	

№ 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
	радиочастот. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля.	производственная зона			Напряженность электрического поля частоты 60кГц -300МГц	(2-600)В/м ²
					Напряженность магнитного поля частоты 60кГц -300МГц	(,5-16)А/м ²
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 300МГц- 300ГГц	(0,265-100000)мкВт/см ²
440	РМГ 69-2003 Характеристики оптического излучения соляриев. Методика выполнения измерений				Энергетическая освещенность в ультрафиолетовом диапазоне	(0,001-250,0)Вт/м ²
441	РМГ 70-2003 Характеристика ультрафиолетового излучения бактерицидных облучателей. Методика выполнения измерений	Рабочие места, производственная зона	—	—	Энергетическая освещенность в ультрафиолетовом диапазоне	(0,01-20,0)Вт/м ²
442	РМГ 71-2003 Характеристика ультрафиолетового излучения источников медицинского назначения. Методика выполнения измерений				Энергетическая освещенность в ультрафиолетовом диапазоне	(0,001-100,0)Вт/м
443	Р 50.2.053-2006 Измерение энергетической освещенности ультрафиолетового излучения в производственных помещениях. Методика выполнения измерений				Энергетическая освещенность в ультрафиолетовом диапазоне	(0,001-200,0)Вт/м ²
444	ГОСТ 12.3.018-79 ССБТ Системы вентиляционные. Методы аэродинамических испытаний.	Производственные, административные, жилые здания.	—	—	Скорость движения воздуха в вентиляционных установках и системах для оценки эффективности вентиляции	(0,1-20)м/с
445	СП 2.2.1.1312-03 Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий.				Скорость движения воздуха в вентиляционных установках и системах для оценки эффективности вентиляции	
446	СП 60.13330.2012 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003				Скорость движения воздуха в вентиляционных установках и системах для	

№ 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
					оценки эффективности вентиляции	
447	СП 73.13330.2012 Внутренние санитарно-технические системы зданий. Актуализированная редакция СНиП 3.05.01.-85				Скорость движения воздуха в вентиляционных установках и системах для оценки эффективности вентиляции	
448	СП 44.13330.2011 Административные и бытовые здания. Актуализированная редакция СНиП 2.09.04-87 (с Поправкой и Изменением №1)				Скорость движения воздуха в вентиляционных установках и системах для оценки эффективности вентиляции	
449	МУ 4425-97 Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений. Методические указания.				Скорость движения воздуха в вентиляционных установках и системах для оценки эффективности вентиляции	
450	Р 2.2.2006-05 Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда (п. 1-5, п.6 приложения 1-8, 10-18)	Рабочие места, производственная зона.	—	—	Шум	
					Инфразвук	
					Освещённость	
					Микроклимат	
					Электромагнитные излучения	

Главный врач
Должность уполномоченного лица



Подпись уполномоченного лица

В.Н. Матко

Инициалы, фамилия уполномоченного лица