

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

м.п.

Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации



21 12 18

ЛИТВАК А.Г.

подпись

инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU.21BL11

от " " 20 г.

на 41 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательная лаборатория государственного бюджетного учреждения "Республиканская ветеринарная лаборатория"
362013, Республика Северная Осетия-Алания, г. Владикавказ, ул. Садонская, д. 19, литер А (административное здание), литер Б (здание радиологического корпуса), литер Д (здание вивария)

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
362013, Республика Северная Осетия-Алания, г. Владикавказ, ул. Садонская, д. 19, литер А (административное здание)						
1.	ГОСТ 5667-65, пункт 5а	Продукция хлебопекарной промышленности	10.7	1901 1902 1904 1905	Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, вкус, запах	-
2.	ГОСТ 5670-96				Кислотность	(0,5 - 10,0) °
3.	ГОСТ 5669-96				Пористость	(30 - 90) %
4.	ГОСТ 5668-68, пункт 5				Массовая доля жира	(1,0 - 10,0) %
5.	ГОСТ 5672-68, пункт 3				Массовая доля сахара	(1,0 - 15,0) %
6.	ГОСТ 5698-51,				Массовая доля поваренной соли	(0,1 - 3,0) %

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
	пункт II					
7.	ГОСТ 686-83, пункты 3.4, 3.5 пункт 3.7				Размеры сухаря Количество лома и горбушек Кислотность	(0 - 15) см (0 - 100) % (0,5 - 5,0) °
8.	ГОСТ 32124-2013, пункт 7.6.1				Органолептические показатели: внешний вид, форма, поверхность, цвет, внутреннее состояние, вкус, запах, хрупкость	-
9.	ГОСТ 21094-75				Влажность	(1,0 - 80,0) %
10.	ГОСТ 31749-2012, пункт 8.1	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Органолептические показатели: запах и вкус	-
11.	ГОСТ 31964-2012, пункты 7.1, 7.2 пункт 7.3 пункт 7.4 пункт 7.5				Цвет и форма Запах Влажность Кислотность	- - (0,5 - 15,0) % (0,5 - 11,0) градусов
	пункт 7.6 пункт 7.7				Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты Массовая доля золы	(0,01- 1,0) % (0,01- 5,0) %
	пункт 7.8				Сохранность формы сваренных макаронных изделий	(0,1- 100,0) %
	пункт 7.9				Массовая доля сухого вещества, перешедшего при варке макаронных изделий в варочную воду Содержание металломагнитной примеси	(0,1- 10,0) % (1- 10,0) мг/кг

п/п	Документы, устанавли- вающие 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
	пункт 7.10	Мука, крупа и отруби	10.61	1101-1106, 2302	Зараженность и загрязненность вредителями	Обнаружено/не обна- ружено (1,0 - 20,0) %
	пункт 7.11				Массовая доля белка	
12.	ГОСТ 27558-87					
13.	ГОСТ 20239-74, пункты 3.1.2, 3.1.3, 3.2.2				Металломагнитная примесь	(0,001 - 5,0) мг/кг
14.	ГОСТ 12574-93	Сахар	10.81	1701	Массовая доля золы	(0,001 - 0,100) %
15.	ГОСТ 12576				Органолептические показатели: внешний вид и цвет, запах, вкус, чистота раствора	-
16.	ГОСТ 5904-82 пункт 3	Изделия кондитерские сахаристые, мучные	10.72	1704 1805 1806 1905	Подготовка проб	-
17.	ГОСТ 5897-90, пункт 2				Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах	-
18.	ГОСТ 5900				Массовая доля влаги и сухих ве- ществ	(0,05 - 75,0) %
19.	ГОСТ 5898-87, пункты 2-6				Кислотность и щелочность	(0,1 - 10,0) ⁰
20.	ГОСТ 5901-2014, пункты 8 и 9				Массовая доля общей золы	(0,020 - 0,200) %
					Массовая доля золы, нераство- римой в растворе соляной кисло- ты массовой долей 10 %	(0,020 - 0,100) %
	пункт 10				Массовая доля металломагнит- ной примеси	(0,00003 - 0,00010) %
21.	ГОСТ 26811	Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002 - 0,100) %			

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
22.	ГОСТ 32190-2013, пункт 6	Продукция масложировой промышленности	10.41	1507	Отбор проб	-
23.	ГОСТ 5472-50			1508	Цвет, запах Степень прозрачности	- (1 - 50) фем
24.	ГОСТ 31933-2012, пункт 7.1			1509		
				1510		
				1511	Кислотное число	(0,30 - 10,0) мг КОН/г
				1512	Мыло (качественная проба)	Обнаружено- не обнаружено
25.	ГОСТ 5480-59			1513		
				1514	Содержание мыла	(0,001 - 10,000) %
26.	ГОСТ Р 50456-92			1515		
				1517	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,01 - 0,50) %
27.	ГОСТ 11812-66			1520	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06 - 1,00) %
28.	ГОСТ 5474-66				Массовая доля золы	(0,001 - 0,300) %
29.	ГОСТ 5481-2014, пункт 5				Массовая доля нежировых примесей	(0,04 - 0,30) %
	пункт 6				Объемная доля отстоя	(0,01 - 10,00) %
30.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	0710-0714, 0811-0814, 2003, 2006-2009	Отбор проб	-
31.	ГОСТ 27853	Овощи соленые и квашенные, плоды и ягоды моченые	10.3	2004, 2005	Отбор проб	-
32.	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей	10.1 10.3	0710-0714, 0811-0814,	Подготовка проб к анализу	-

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
		Консервы мясные и мясо-растительные Овощи сушеные Продукты пищевые консервированные, Овощи соленые и квашенные, плоды и ягоды моченные		2001-2009		
33.	ГОСТ 26183-84				Массовая доля жира	(0,5 - 35,0) %
34.	ГОСТ ISO 750-2013				Титруемая кислотность	(0,2 - 2,1) ммоль Н ⁺ / 100 г (100 см ³)
35.	ГОСТ ISO 762-2013				Массовая доля минеральных примесей	(0,01 - 1,00) %
36.	ГОСТ 26323				Массовая доля примесей растительного происхождения	(0,1 - 10,0) %
37.	ГОСТ 8756.1, пункт 2				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус	-
38.	ГОСТ 28562				Массовая доля растворимых сухих веществ	(0,0 - 60,0) %
39.	ГОСТ 28561-90				Массовая доля сухих веществ и влаги	(0,1 - 90,0) %
40.	ГОСТ 8756.9				Массовая доля осадка	(0,2 - 10,0) %
41.	ГОСТ 8756.10				Массовая доля мякоти Объемная доля мякоти	(1,0 - 30,0) % (5,0 - 20,0) %
42.	ГОСТ 26186-84, пункт 3				Массовая доля хлоридов	(0,1 - 10,0) %

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
43.	ГОСТ 31764-2012	Пиво	11.05	2202 2203	Водородный показатель (рН)	(3,80 - 4,80) единицы рН
44.	ГОСТ 7698-93, пункт 2.2	Крахмал	10.62	1108	Органолептические показатели: внешний вид, запах и цвет	-
45.	ГОСТ 32572-2013	Продукция чайной промышленности	01.27, 10.83	0902 0903	Органолептические показатели: внешний вид чайного листа, цвет настоя, аромат настоя, вкус настоя, внешний вид разваренного чайного листа	-
46.	ГОСТ ISO 1572-2013				Массовая доля сухого вещества	(0,1 - 10,0) %
47.	ГОСТ 15113.2-77	Продукция производства пищевых концентратов, кофе	01.27, 10.31, 10.61, 10.83- 10.86	1104, 1105, 1904, 2101, 2106	Массовая доля минеральных примесей Массовая доля посторонних примесей и стекловидных хлопьев Массовая доля металлических примесей Зараженность вредителями хлебных запасов	(0,01 - 0,5) % (0,1 - 10,0) % (0,0001 - 0,1000) % Обнаружено / не обнаружено
48.	ГОСТ 28877-90	Пряности и приправы	10.84	2103	Массовая доля примесей	(0,1 - 10,0) %
49.	ГОСТ 28880-90				Массовая доля посторонних примесей	(0,1 - 10,0) %
50.	ГОСТ 28875-90, пункт 3.3 пункт 3.9				Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус Массовая доля золы	- (0,0001 - 0,1000) %

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 13685-84, пункт 2.1 пункт 2.2 пункт 2.3 пункт 2.4 пункт 2.5 пункт 2.6 пункт 2.7 пункт 2.8 пункт 2.9 пункт 2.10 пункты 2.11, 2.12 пункт 2.13 пункты 2.14, 2.15 пункт 2.16	Соль поваренная пищевая	10.84.3	250100	Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах Массовая доля влаги Массовая доля нерастворимого в воде остатка Массовая доля хлор-иона Массовая доля кальций-иона Массовая доля магний-иона Массовая доля кальций-иона и магний-иона Массовая доля сульфат-иона Массовая доля оксида железа Массовая доля железа Массовая доля йодистого калия Массовая доля бромидов Массовая доля калий-иона Гранулометрический состав	- (0,05 - 10,00) % (0,01 - 1,00) % (0,01 - 65,00) % (0,01 - 1,00) % (0,01 - 1,00) % (0,02 - 2,00) % (0,01 - 2,00) % (0,0001 - 0,045) % (0,0001 - 0,030) % (0,01 - 10,00) % (0,001 - 0,010) % (0,00 - 0,20) % (0 - 100) %
52.	ГОСТ Р 54345-2011	Продукция мясной, птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты)	10.1 01.47.2 10.89.12	0201-0210 0407 0504 00 000 0 0506	Массовая доля нерастворимого в воде остатка	(0,01 - 0,90) %
53.	ГОСТ Р 51575-2000				Массовая доля йода Массовая доля тиосульфата натрия	(20 - 60) мг/кг (0,015 - 0,040) %
54.	ГОСТ 4288-76, пункт 2.1	Продукция мясной, птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты)	10.1 01.47.2 10.89.12	0201-0210 0407 0504 00 000 0 0506	Отбор проб	-
55.	ГОСТ 7269-2015, пункт 5				Органолептические показатели: внешний вид и цвет, консистен-	-

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
				1601 1602	ция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и запах бульона	
56.	ГОСТ 9792-73, пункты 2, 3				Отбор проб	-
57.	ГОСТ 9793				Массовая доля влаги	(1,0 - 85,0) %
58.	ГОСТ 9957				Массовая доля хлористого натрия	(0,01 - 10,0) %
59.	ГОСТ 10574				Массовая доля крахмала	(0,03 - 15,4) %
60.	ГОСТ 23392 пункт 6.1 пункт 6.2 пункт 7				Количество летучих жирных кислот Наличие продуктов первичного распада Количество бактерий и степень распада мышечной ткани	(0,3 - 18,0) мг КОН/25 г Свежий / не свежий До 10 клеток / более 10 клеток
61.	ГОСТ 23042				Массовая доля жира	(0,2 - 50,0) %
62.	ГОСТ 25011, пункт 6				Массовая доля белка	(1,0 - 55,0) %
63.	ГОСТ 31102.2-2002				Массовая доля хлоридов	(0,1 - 10,0) %
64.	ГОСТ ISO 1841-2-2013				Массовая доля хлоридов	Более 0,25 %
65.	ГОСТ Р 51447-99				Отбор проб	-
66.	ГОСТ Р 51478-99				Концентрация водородных ионов (pH)	(5,0 - 8,0) единицы 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
67.	ГОСТ 31469-2012, пункты 4, 5 пункт 6 пункт 7 пункт 8				Массовая доля жира Массовая доля жира Массовая доля сухого вещества Массовая доля сухого вещества Массовая доля белковых веществ	Не менее 5,0 % Более 3,0 % (8,0 - 99,5) % (8,0 - 98,0) % (4,0 - 98,0) %
	пункт 9 пункт 10 пункт 11 пункт 12 пункт 13 пункт 14 пункт 15				Массовая доля свободных жирных кислот Посторонние примеси Эффективность пастеризации Массовая доля хлористого натрия Массовая доля сахара и массовая доля общих углеводов Концентрация водородных ионов (рН) Растворимость сухих яичных продуктов	(2,0 - 14,0) % Наличие / отсутствие Тест положительный / отрицательный (1,0 - 25,0) % Более 2,0 % (4,5 - 9,5) единицы рН (15,0 - 100,0) %
68.	ГОСТ 31930-2012, пункт 5				Превышение массы технологически добавленной влаги	(20,0 - 75,0) %
69.	ГОСТ Р 54349-2011, пункт 4				Отбор проб	-
70.	ГОСТ 29299-92				Массовая доля нитрита натрия	(1 - 100) мг/кг
71.	ГОСТ Р 54669-2011	Молоко и продукты переработки молока	01.41, 01.45.2, 01.49.22, 10.51	0401-0406 2105 00 2106, 3501	Кислотность	(2 - 250) °Т
72.	ГОСТ 3627-81				Массовая доля хлористого натрия	(0,1 - 7,0) %

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
73.	ГОСТ Р 51457-99				Массовая доля жира	(0,1 - 10,0) %
74.	ГОСТ Р 55063-2012, пункты 4 и 5 пункт 7.2 пункт 7.3 пункт 7.4 пункт 7.5 пункт 7.6 пункт 7.7 пункт 7.8 пункт 7.9 пункт 7.10 пункт 7.12 пункт 7.16				Отбор проб Масса нетто Размер головок сыра Температура продукта Массовая доля рассола, (маринада, масляной заливки) Массовая доля влаги и сухого вещества Массовая доля влаги и сухого вещества Массовая доля жира Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) Массовая доля сахарозы Фальсификация жировой фазы жирами немолочного происхождения	- (10 - 3000) г (5 - 50) см (0 - 90) °C (10 - 90) % (3,0 - 70,0) % (3,0 - 70,0) % (7,0 - 39,0) % (0,5 - 10,0) % (1,0 - 8,0) % (5,0 - 32,0) % Более 0,5 % β-ситостерина
75.	ГОСТ Р 55361-2012, пункты 7.6; 7.8; пункты 7.9 и 7.10 пункт 7.11				Массовая доля влаги Массовая доля влаги Массовая доля сухого обезжиренного вещества Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(0,5 - 60,0) % (10,0 - 60,0) % (1,0 - 25,0) % -

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
					(расчётный метод)	
76.	ГОСТ Р 54758-2011, пункт 6				Плотность	(1015 - 1040) кг/м ³
77.	ГОСТ 26754-85				Температура	(0,5 - 100,0) С°
78.	ГОСТ 24065-80, пункт 2				Содержание соды (качественная реакция)	Обнаружено – не обнаружено
	пункт 3				Массовая доля соды	Более 0,001 %
79.	ГОСТ 24066-80				Содержание аммиака (качественная реакция)	Обнаружено – не обнаружено
80.	ГОСТ 24067-80				Содержание перекиси водорода (качественная реакция)	Обнаружено – не обнаружено
81.	ГОСТ 29246-91, пункт 2.2, 2.3, 3.1, 3.2				Массовая доля влаги	(0,1 - 8,0) %
82.	ГОСТ 26664-85, пункт 2	Продукция рыбная пищевая товарная, консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	03.11, 03.12, 03.21, 03.22, 10.2	0301-0307 1504, 1505 1604, 1605	Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус	-
	пункт 3				Масса нетто	(10 - 3000) г
	пункт 4				Массовая доля составных частей	(0 - 100) %
83.	ГОСТ 26808-86, пункт 2				Массовая доля сухих веществ	(5 - 90) %
84.	ГОСТ 26829-86, пункты 2 - 4				Массовая доля жира	(1,0 - 30,0) %
85.	ГОСТ 27082, пункты 4, 5				Общая кислотность	(0,3 - 1,2) %
86.	ГОСТ 28972-91				Активная кислотность (pH)	(3,0 - 10,0) единицы pH
87.	ГОСТ 20221-90				Массовая доля масла в отстое	(0,1 - 5,0) %

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
88.	ГОСТ 32157-2013				Массовая доля масла в отстое	(0,1 - 5,0) %
89.	ГОСТ Р 55503-2013				Массовая доля ортофосфатов	(0,5 - 20,0) ‰
					Массовая доля растворимых соединений фосфора и общего фосфора	(0,8 - 20,0) ‰
					Массовая доля полифосфатов	(1,0 - 20,0) ‰
90.	ГОСТ 31339-2006 пункты 4.2, 5, 4.3	Продукция мукомольно-крупяной промышленности	10.61	1101-1103, 1108, 1109	Отбор проб	-
					Масса нетто	(10 - 3000) г
					Массовая доля снега, массовая доля глазури	(0 - 80,0) %
91.	ГОСТ 27207-87				Массовая доля поваренной соли	(0,1 - 10,0) %
92.	ГОСТ 26312.1-84, пункты 1.3, 2				Отбор проб	-
93.	ГОСТ 26312.2-84, пункты 3.10 3.2, 3.3 пункт 3.4				Органолептические показатели: цвет, запах, вкус	-
					Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	-
94.	ГОСТ 26312.3-84				Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружено / не обнаружено
95.	ГОСТ 27494-87				Зольность	(0,01 - 12,00) %
96.	ГОСТ 27493-87				Кислотность по болтушке	(0,1 - 15,0) ⁰
97.	ГОСТ 26312.6-84				Кислотность по болтушке овсяных хлопьев	(0,1 - 15,0) ⁰
98.	ГОСТ 26312.7-88				Влажность	(0,2 - 20,0) %
99.	ГОСТ 9404-88				Влажность	(0,2 - 20,0) %

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
100.	ГОСТ 31700-2012	Зерновые и зернобобовые культуры	01.11	1001-1008, 0713	Кислотное число жира	(2 - 200) мг КОН на 1 г жира
101.	ГОСТ 26312.4-84				Крупность или номер примесей доброкачественного зерна	(0 - 100) %
102.	ГОСТ 10967-90				Запах, цвет	-
103.	ГОСТ 13586.6-93, пункты 1.4.2, 2				Зараженность вредителями: средняя плотность заражения, суммарная плотность заражения, степень зараженности	Обнаружено / не обнаружено / (I - III) степень
104.	ГОСТ 13586.4-83, пункты 3.1, 3.2 и 3.3				Зараженность и поврежденность вредителями: степень зараженности, наличие живых и мертвых вредителей, скрытая зараженность, наличие зараженных и поврежденных семян	Обнаружено / не обнаружено
105.	ГОСТ 28666.2-90				Отбор проб	-
106.	ГОСТ 28666.3-90				Видовой состав и численность насекомых, образующих скрытую зараженность	Обнаружено / не обнаружено
107.	ГОСТ 13586.5				Влажность	Более 0,2 %
108.	ГОСТ 29305-92				Влажность	Более 0,2 %
109.	ГОСТ 10846-91				Массовая доля белка	(1,0 - 45,0) %
110.	ГОСТ 10844-74				Кислотность	(0,1 - 7,0) ⁰
111.	ГОСТ 30483-97, пункты 3.1, 3.2, 3.4				Сорная и зерновая примесь	(0 - 30,0) %

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
112.	ГОСТ 13496.11-74	Масличные культуры	01.11	1207	Споры головневых грибов	От 0,0002 %
113.	ГОСТ 31646-2012				Содержание фузариозных зерен в пшенице	(0,1 - 5,0) %
114.	ГОСТ 10852-86				Отбор проб	-
115.	ГОСТ 27988-88				Цвет, запах	-
116.	ГОСТ 10854-2015, пункты 6.1.1, 6.2, 6.3, 6.4				Массовая доля сорной, масличной, вредной и особо учитываемой примеси	(0 - 100,0) %
117.	ГОСТ 10853-88	Морковь столовая свежая	01.13.41.110	0706 10 000 1	Зараженность вредителями (степень зараженности)	Обнаружено / не обнаружено / (I - III) степень
118.	ГОСТ 10858-77, пункты 3, 4				Кислотное число масла	(0,8 - 25,0) мг КОН / г
119.	ГОСТ 1721-85, пункт 3.1 пункт 3.2				Отбор проб Внешний вид, запах, вкус, размеры, Наличие больных и поврежденных корнеплодов, Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров	- - (0 - 100,0) % (0 - 100,0) %
120.	ГОСТ 1722-85, пункт 3.1 пункт 3.2	Свекла столовая свежая	01.13.49.110	0706 90 900 1	Отбор проб Внешний вид, запах, вкус, размеры, Наличие больных и поврежденных корнеплодов,	- - (0 - 100,0) %

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
					Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров	(0 - 100,0) %
121.	ГОСТ 1723-85, пункт 3.1 пункты 3.2.1-3.2.3 пункт 3.2.4	Лук репчатый свежий	01.13.43.110	0703 10	Отбор проб Внешний вид, запах, вкус, Наличие больных и поврежденных луковиц, содержание фракций лука, Размер луковицы, длина шейки и пера Скрытая форма зараженности лука вредителями и болезнями	- - (0 - 100,0) % (0 - 30,0) см (0 - 100,0) %
122.	ГОСТ 1724-85, пункт 3.1 пункт 3.2	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704 90 100	Отбор проб Внешний вид, запах, вкус, Наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов, содержание фракций кочанов	- - (0 - 100,0) %
123.	ГОСТ 33932-2016, пункты 7.2 и 7.3	Огурцы свежие	01.13.32	0707 00	Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние огурцов, Наличие минеральной и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, Содержание фракций огурцов с отклонениями по качеству и раз-	- (0 - 100,0) % (0 - 100,0) %

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
					мерам	
124.	ГОСТ 16270-70, пункты 2а.1-2а.3	Яблоки свежие	01.24.1	0808 10	Отбор проб Внешний вид, запах, вкус, Наличие больных и поврежденных плодов, содержание фракций плодов,	- - (0 - 100,0) %
					Размеры плодов,	(0 - 15,0) см
125.	ГОСТ 21714-76, пункты 3.2 и 3.3 пункт 3.4	Груши свежие	01.24.21	0808 30	Отбор проб Внешний вид, зрелость плодов, Повреждения и зараженность вредителями, размеры плодов, Содержание фракций плодов	- - (0 - 100,0) % (0 - 100,0) %
126.	ГОСТ 21715-2013	Айва свежая	01.24.22	0808 40 000 0	Внешний вид, запах и вкус Наличие больных, поврежденных плодов свежей айвы, плодов с дефектами формы, окраски, кожуры, зрелость плодов, содержание фракций плодов, Размер дефектов плодов	- (0 - 100,0) % (0 - 10,0) см
127.	ГОСТ 31782-2012, пункты 7.2, 7.3	Виноград свежий	01.21.1	0806 10	Внешний вид, запах, вкус Содержание примеси винограда других ампелографических сортов, ягод раздавленных, увяленных, поврежденных вредителями и болезнями	- (0 - 100,0) %
128.	ГОСТ 7176-2017, пункты 6.2, 6.3	Картофель продовольственный свежий	01.13.51	0701	Внешний вид, запах и вкус, вид внутренней части клубня,	-

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
					Наличие клубней, пораженных паршой или ооспорозом, клубней с механическим повреждением, поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником), с израстаниями, наростами, позеленевших, клубней раздавленных, половинок и частей, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", пораженных сухой или мокрой гнилью, фитофторой, содержание фракций картофеля	(0 - 100,0) %
129.	ГОСТ 7967-2015, пункты 7.2 и 7.3	Капуста краснокочанная свежая	01.13.12.130	0704 90 100	Внешний вид, запах и вкус, плотность кочана, Наличие кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, фракции кочанов	- (0 - 100,0) %

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
					Длина внешней кочерыги Масса кочана	(0 - 7,0) см (0 - 3000) г
130.	ГОСТ 7975-2013, пункты 7.4 и 7.5	Тыква продовольственная свежая	01.13.39.130	0709 93	Отбор проб Внешний вид, степень зрелости тыквы, Наличие сельскохозяйственных вредителей, посторонней примеси, плодов других ботанических сортов, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и поврежденными болезнями, раздавленных, треснувших, помятых и гнилых, фракции плодов, Размеры плодов	- - (0 - 100,0) % (0 - 50,0) см
131.	ГОСТ Р 51809-2001, пункты 7.2 и 7.3	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704 90 100	Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана, зачистка, Наличие кочанов с механическими повреждениями; с засечкой кочана и кочерыги; треснувших; проросших; пораженных точечным некрозом и пергаментностью; поврежденных сельскохозяйственными вредителями; загнивших; мороженных; запаренных, фракции кочанов Длина кочерыги над кочаном	- (0 - 100,0) % (0 - 7,0) см

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
132.	ГОСТ 31822-2012, пункты 9.3 и 9.4	Кабачки свежие	01.13.39.110	0709 93	Внутреннее строение плодов, внешний вид плодов, запах, вкус Массовая доля фракций плодов кабачков товарных сортов Размеры плодов по длине, длина плодonoжки Масса плодов	- (0 - 100,0) % (0 - 30,0) см (0 - 3000) г
133.	ГОСТ Р 55909-2013, пункт 8.3 пункты 9.3 и 9.4	Чеснок свежий	01.13.42	0703 20 000 0	Отбор проб Внешний вид, состояние луковиц свежего чеснока, запах и вкус, Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие земли, прилипшей к луковицам, сельскохозяйственных вредителей, фракции луковиц, Длина стрелки, листьев и ростков, размер луковиц Зараженность болезнями и наличие сельскохозяйственных вредителей (нематода, клещ) Массовая доля земли, прилипшей к луковицам	- - (0 - 100,0) % (0 - 50,0) см (0 - 100,0) % (0 - 30,0) %
134.	ГОСТ Р 55885-2013, пункты 8.2 и 8.3 пункты 9.3 и 9.4	Перец сладкий свежий	01.13.31	0709 60 100	Отбор проб Внешний вид, состояние плодов перца, наличие посторонней	- -

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
					примеси, запах и вкус Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой, содержание фракций плодов Диаметр свежих плодов	(0 - 100,0) % (0 - 15,0) см
135.	ГОСТ 31821-2012, пункты 8.2, 8.3 пункт 9.3 пункт 9.4	Баклажаны свежие	01.13.34	0709 30 000 0	Отбор проб Внешний вид, запах и вкус плодов Массовая доля фракций плодов свежих баклажанов товарных сортов Размеры плодов, Площадь солнечных ожогов и зарубцевавшихся трещин Масса плодов	- - (0 - 100,0) % (0 - 30,0) см (0 - 50,0) см ² (0 - 3000) г
136.	ГОСТ 32285-2013, пункты 8.2, 8.3 пункт 9.3 и 9.4	Свекла столовая свежая	01.13.49.110	0706 90 900 1	Отбор проб Внешний вид, запах, вкус, наличие узких светлых колец определяют Наличие корнеплодов с порезами головок, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) не-	- - (0 - 100,0) %

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
					глубокими трещинами в корковой части; с незначительными поверхностными повреждениями, с поломанным стержневым корнем; с зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см; загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, содержание фракций корнеплодов	
					Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, глубина зарубцевавшихся природных трещин и механических повреждений	(0 - 20,0) см
137.	ГОСТ 32284-2013, пункты 8.2, 8.3 пункт 9.2 и 9.3	Морковь столовая свежая	01.13.41.110	0706 10 000 1	Отбор проб Внешний вид, запах, вкус, Наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися трещинами, покрытыми эпидермисом; с зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, не затрагивающими сердцевины; зеленоватыми или	- - (0 - 100,0) %

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
139.	ГОСТ 21713-76, пункт 3.4 пункт 3.5	Груши свежие	01.24.21	0808 30	Внешний вид, зрелость плодов, дефекты мякоти, повреждения плодов Зараженность вредителями Размер груш, механических и других повреждений	- (0 - 100,0) % (0 - 20,0) см
140.	ГОСТ 32787-2014, пункты 8.2 и 8.3 пункт 9	Абрикосы свежие	01.24.23	0809 10 000 0	Отбор проб Внешний вид, зрелость плодов, запах и вкус Наличие плодов со слабой потертойостью и легкими нажимами, перезревших, загнивших и зеленых, с излишней внешней влажностью, зараженность вредителями внутри плода, фракции плодов Размер плодов и дефектов кожицы	- - (0 - 100,0) % (0 - 10,0) см
141.	ГОСТ 32786-2014, пункт 8.3.2	Виноград столовый свежий	01.21.1	0806 10	Отбор проб Внешний вид, степень зрелости и состояние гроздей и ягод винограда, запах и вкус ягод свежего винограда Нецелые грозди, увяленные, треснувшие, осыпавшиеся, раздавленные, засохшие, пораженные гнилью ягоды, поврежденные сельскохозяйственными вре-	- - (0 - 100,0) %

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
					дителями грозди и ягоды, наличие посторонних примесей и сельскохозяйственных вредителей, фракции гроздей и ягод винограда	
142.	ГОСТ 34306-2017, пункты 6.2.2, 6.2.3 пункт 7.2	Лук репчатый свежий	01.13.43.110	0703 10	Отбор проб Внешний вид, степень зрелости и состояние луковиц, запах и вкус Наличие луковиц проросших, гнилых, испорченных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, зараженность болезнями, фракции луковиц Длина шейки, диаметр луковицы	- - (0 - 100,0) % (0 - 30,0) см
143.	ГОСТ 34298-2017, пункты 6.2.2, 6.2.3 пункт 7.2	Томаты свежие	01.13.34	0702 000 00	Отбор проб Внешний вид, запах и вкус, состояние плодов Наличие плодов, отпавших от стебля, зеленых, загнивших увядших, заплесневелых, подмороженных, мятых, перезревших, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредите-	- - (0 - 100,0) %

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
					лей, фракции плодов Диаметр плодов	(0 - 20,0) см
144.	ГОСТ 34340-2017, пункты 6.2 и 6.3 пункт 7	Нектарины и персики свежие	01.24.25 0.24.26	0809 30	Отбор проб Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус Наличие больных, с повреждени- ями, с излишней внешней влаж- ностью плодов, фракции плодов, посторонние примеси	- - (0 - 100,0) %
145.	ГОСТ 34325-2017, пункты 6.2.2 и 6.2.3 пункты 7.2 и 7.3	Перец сладкий свежий	01.13.31	0709 60 100	Отбор проб Внешний вид, состояние плодов, запах и вкус Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредите- лями и пораженных болезнями, гнилых, увядших, подморожен- ных, фракции плодов, наличие посторонних примесей, Диаметр плодов	- - (0 - 100,0) % (0 - 15,0) см
146.	ГОСТ 34314-2017, пункты 6.2.2, 6.2.3 пункт 7.2	Яблоки свежие	01.24.1	0808 10	Отбор проб Внешний вид, запах и вкус, сте- пень зрелости и состояние пло- дов, площадь окрашенной по- верхности, наличие дефектов, шероховатого побурения кожи- цы, состояние мякоти Наличие сорной примеси, сель-	- - (0 - 100,0) %

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
					скохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных, фракции плодов Диаметр плодов	(0 - 15,0) см
147.	ГОСТ 19792-2001, пункт 6.8, пункт 6.9 пункт 6.10 пункт 6.11 пункт 6.12 пункт 6.14 пункт 6.19	Мед натуральный	01.49.21	0409	Пыльцевой анализ Массовая доля воды Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы Диастазное число Оксиметилфурфурол (качественная реакция) Механические примеси Общая кислотность	Обнаружено/ не обнаружено (13,0 - 25,0) % (70,0 - 96,0) % (0-10) единиц Готе Обнаружено/не обнаружено Обнаружено/не обнаружено (0,1 – 7,0) см 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
148.	ГОСТ 33045-2014 методы Б; Д	Вода питьевая, расфасованная в емкости, централизованных систем питьевого водоснабжения, поверхностных и подземных источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, источников нецентрализованного водоснабжения, поверхностных водоемов	11.07.11.121 36.00	2201	Массовая концентрация нитритов Массовая концентрация нитратов	(0,003 - 30,000) мг/дм ³ (0,1 - 200,0) мг/дм ³ -
149.	МУ 2.1.5.800-99, приложения 6 приложение 7 приложение 8	Вода сточная	-	-	Общие колиформные бактерии, Термотолерантные колиформные бактерии Сальмонеллы Колифаги	Обнаружено / не обнаружено
150.	МУ 2657-82, пункты 4.3, 5.2.2 пункты 4.4, п. 5.2.1 пункты 4.5, 5.2.3 пункт 4.6 пункт 4.7	Оборудование, инвентарь, посуда, руки персонала, спецодежда и предметы гигиены на объектах предприятий общественного питания и торговли пищевыми продуктами	-	-	ОМЧ (МАФАНМ, бактериальная обсемененность) БГКП (количество и титр) Микроорганизмы рода Staphylococcus Бактерии рода Proteus Сальмонеллы	Обнаружено / не обнаружено

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
151.	"Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю пивоваренного производства" ИК-10-04-06-140-87	Рабочие поверхности объектов пивоваренного производства	-	-	ОМЧ БГКП Proteus Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Обнаружено / не обнаружено
152.	МУК 4.2.734-99, Приложение А	Воздушная среда, рабочие поверхности, одежда и перчатки персонала	-	-	Отбор проб	-
153.	ГОСТ 13496.1, пункт 4.1 пункты 4.2, 4.3	Комбикорма, зерно фуражное	01.1 10.9	1001-1008, 1214, 2308 00, 2309	Массовая доля натрия и хлорида натрия	(0,023 - 2,3) % / (0,06 - 5,8) % (0,04 - 3,52) % / (0,06 - 5,8) %
154.	ГОСТ 13496.5				Содержание спорыньи	(0,05 - 0,25) %
155.	ГОСТ 13496.6				Контаминация микроскопическими грибами	Обнаружены – не обнаружены
156.	ГОСТ 13496.8				Крупность помола, Содержание неразмолотых семян культурных и дикорастущих растений	(0 - 100,0) % (0 - 10,0) %
157.	ГОСТ 13496.9, пункт 4				Массовая концентрация металломагнитной примеси	От 0,0002 мг/кг
158.	ГОСТ 13496.10				Содержание спор головневых грибов	От 0,005 %

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
159.	ГОСТ 13496.13, пункт 2				Запах	-
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружены / не обнаружены
160.	ГОСТ 32905-2014				Массовая доля сырого жира	(0,01 – 500,0) г/кг
161.	ГОСТ 13496.19, пункты 7, 8, 9				Массовая доля нитратов	(9,1 - 30900) мг/кг
					Массовая доля нитритов	(0 - 75) мг/кг
162.	ГОСТ Р 51425-99				Массовая доля зеараленона	Более 50 мкг/кг
163.	ГОСТ 26226-95, пункты 1 и 2				Массовая доля сырой золы	(0,001 - 3,00) %
164.	ГОСТ 32933-2014				Массовая доля сырой золы	(0,001 - 3,00) %
165.	ГОСТ 32044.1-2012				Массовая доля азота	(1,0 - 10,0) %
					Массовая доля протеина (расчётный метод)	-
166.	ГОСТ 31640-2012, пункты 5, 6, 7	Жмыхи и шроты	10.41.41	2306	Массовая доля сухого вещества	(5,0 - 95,0) %
167.	ГОСТ 13979.9-69				Активность уреазы	(0,05 - 2,0) единиц рН
168.	МУ 1-40/3805				Массовая доля общего сахара, инвертного сахара, редуцирующих сахаров, сахарозы, лактозы	(0,1 - 50,0) %
		Продукция общественно-го питания	-	-	Массовая доля хлеба, масса риса, манной крупы или пшеничной муки, лука	(0,1 - 90,0) %
					Общая (титруемая) кислотность, щелочность,	(0,5 - 10,0) °
					Содержание золы	От 0,02 %
					Массовая доля хлорида натрия	(0,2 - 3,0) %

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 аскорбиновой кислоты Массовая доля нитратов и нитритов	От 0,001 % От 30 мг/кг / от 1,5 мг/кг и от 0,5 мг/кг
169.	ГОСТ 28001-88, пункты 2,3	Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма	01.1 10.9	1001-1008, 1214, 2308 00, 2309	Т-2 токсин Зеараленон (Ф-2)	Обнаружено / не обнаружено (от 600-мкг/кг) от 50 мкг/кг
170.	ГОСТ 26930-86	Сырье и пищевые продукты	01.11-01.1	0201-0210	Массовая доля мышьяка	(0,01 - 8,0) мг/кг
171.	МУ 2142-80		01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12 03.22 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01- 11.07 13.10 20.14 20.59	0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309	Альдрин Гексахлоран Гексахлорбензол Гептахлор п,п-ДДД п,п-ДДТ п,п-ДДЭ	(0,02 - 3,0) мг/кг
172.	МУ 5177-90, пункты 2.1, 2.2, 2.3 пункты 3.1, 3.2, 3.3	Зерно и зернопродукты	01.11, 10.61	1101-1103, 1108, 1109	Дезоксиниваленол (вомитоксин) Зеараленон	От 0,2 мг/кг От 0,1 мг/кг

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
173.	ГОСТ 30711-2001, пункт 3 пункт 4	Молоко и молочная продукция	10.51 10.52	0401-0406 2105	Афлатоксин М ₁	(0,0005 - 0,003) мг/кг
174.	ГОСТ 29270-95, пункты 4,5	Продукты переработки плодов и овощей	10.31 10.32 10.39 10.82 10.86	2001-2009	Нитраты	(5 - 2500) мг/кг (6 - 9188) мг/кг
175.	МУ 5048-89, пункты 2, 3	Продукция растениеводства	01.1	0701-0709	Нитраты Нитриты	(24 - 9188) мг/кг От 1,5 мг/кг От 0,5 мг/кг
176.	МУК 4.2.3016-12, пункты 6.1, 6.2, 6.4, 7.1, 7.2, 7.3	Плодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция			Яйца гельминтов Цисты кишечных патогенных простейших	Обнаружено / не обнаружено
177.	МУК 4.2.2661-2010, пункты 4.2, 4.3, 4.7, 6.2, 6.3, 7.2, 7.3, 8.2, 10.2, 10.3, 10.4	Окружающая среда (почва, бытовые и ливневые стоки, их осадки, навоз и навозные стоки, предметы обихода)	-	-	Яйца гельминтов Цисты кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
178.	МУК 3.2.988-2000	Рыба, моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки	03.11 03.12 03.22 10.20 01.49 10.20	0301-0308 1604 1605	Личинки цестод, трематод, нематод, скребней	Обнаружено / не обнаружено
179.	ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые	01.11-01.1	0201-0210	Отбор проб	-
180.	ГОСТ 30726		01.21- 01.28 01.47 01.49	0301-0308 0401-0410	Escherichia coli	Обнаружено / не обнаружено
181.	ГОСТ 31659-2012		03.11 03.12 03.22 10.11- 10.13 10.20	0701-0714 0801-0814 0901-0910	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено / не обнаружено

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
			10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86	1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806		
			10.89 10.91 10.92 11.01- 11.07 13.10 20.14 20.59	1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309		
182.	ГОСТ Р 53430-2009 пункты 8.1, 8.5 пункт 8.6.1 пункт 8.6.2 пункт 8.6.3 пункт 8.8	Молоко и молочная продукция	10.51 10.52	0401-0406 2105	Редуктазная проба БГКП Общее количество психротрофных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Общее количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Споры аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Промышленная стерильность	Обнаружено / не обнаружено
183.	ГОСТ 32901-2014, пункты 8.1, 8.4, 8.5 пункт 8.6.1	Молоко и молочная продукция	10.51 10.52	0401-0406 2105	Редуктазная проба КМАФАнМ БГКП Общее количество психротрофных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Обнаружено- не обнаружено

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
	пункт 8.6.2 пункт 8.6.3 пункт 8.8				Общее количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Споры аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Промышленная стерильность	
184.	ГОСТ Р 52711-2007, пункты 4.4, 4.6, 4.7 пункт 4.8	Соковая продукция	10.32.1	2009	КМАФАнМ Дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые и уксуснокислые бактерии Индикаторная, патогенная, условно-патогенная лимитируемая микрофлора, в том числе <i>B. subtilis</i> , <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i> , <i>S. aureus</i> , мезофильных клостридий	Обнаружено-не обнаружено
185.	ГОСТ 30712-2001, пункты 6.1, 6.2 пункт 6.3 пункт 6.4	Продукты безалкогольной промышленности	11.07	2201, 2202	КМАФАнМ Мезофильные аэробные микроорганизмы Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) Дрожжи, плесневые грибы	Обнаружено / не обнаружено
186.	ГОСТ Р 54354-2011, пункты 8.2, 8.3.1, пункт 8.4.1 пункт 8.5.1 пункт 8.6.1 пункт 8.7.1	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	10.11 10.13 10.86	0201- 0206 1601-1602	КМАФАнМ Бактерии рода <i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i> Энтерококки (<i>E. faecalis</i> , <i>E. faecium</i>) Бактерии группы кишечной палочки БГКП <i>Escherichia coli</i>	Обнаружено / не обнаружено

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
	пункт 8.8.1 пункт 8.12.1 пункт 8.13.1 пункт 8.15.1 пункт 8.16.1, 8.16.2				Staphylococcus aureus и коагулазоположительные стафилококки Yersinia enterocolitica Бактерии рода Campylobacter Дрожжи и плесневые грибы Бактерии рода Pseudomonas	
187.	ГОСТ 21237, пункт 4.2.4, 4.2.5 пункт 4.2.6 пункт 4.4	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	10.11 10.13	0201- 0206	Бактерии из рода сальмонелл Бактерии из рода кишечной палочки-Эшерихий Бактерии из рода протея Бактерии из рода клостридий	Обнаружено / не обнаружено
188.	ГОСТ 29185	Продукты пищевые	01.11-01.1	0201-0210	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено / не обнаружено
			01.21- 01.28	0301-0308		
189.	ГОСТ 28566-90		01.47 01.49	0401-0410	Энтерококки	Обнаружено / не обнаружено
			03.11 03.12	0701-0714		
190.	ГОСТ 28560		03.22 10.11-10.13 10.20	0801-0814 0901-0910	Бактерии родов Proteus	Обнаружено / не обнаружено
			10.31 10.39	1001-1008		
191.	ГОСТ 28805-90		10.41 10.42	1101-1108	Количество осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов	Обнаружено / не обнаружено
192.	ГОСТ 31746-2012		10.51 10.52	1501-1518	Количество коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus	Обнаружено / не обнаружено
			10.61 10.62	1601-1605		
			10.71-10.73	1701-1704		
			10.81-10.86	1801-1806		
			10.89 10.91	1901-1905		
			10.92 11.01-11.07 13.10	2001-2009 2101-2106		
			20.14 20.59	2201-2209 2301-2309		

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
193.	ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые (кроме молока и молочных продуктов)	01.11-01.1 01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12 03.22 10.11- 10.13 10.20	0201-0210 0301-0308 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008	Количество БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружено / не обнаружено
			10.31 10.39 10.41 10.42 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01- 11.07 13.10 20.14 20.59	1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309		
194.	МУК 4.2.1122-02, пункт 6	Продукты пищевые	01.11-01.1 01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12 03.22 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905	Listeria monocytogenes	Обнаружено / не обнаружено
195.	ГОСТ 32031-2012				Listeria monocytogenes	Обнаружено / не обнаружено
196.	ГОСТ 30425-97, пункт 7.7 пункт 7.8 пункт 7.9				Промышленная стерильность: Количество аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов Количество плесневых грибов и дрожжей Молочнокислые микроорганиз-	Обнаружено / не обнаружено

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
	пункт 7.10		10.92 11.01-11.07 13.10 20.14 20.59	2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309	мы Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	
197.	ГОСТ 10444.7-86				Ботулинические токсины и Clostridium botulinum	Обнаружено / не обнаружено
198.	ГОСТ 10444.14-91	Консервы	10.86 10.11 10.13.15 10.31 10.39	1602 0711	Плесени по Говарду (число Говарда)	Менее 10 % / более 80 %
199.	ГОСТ 10444.8-2013	Пищевые продукты, корма для животных	01.11-01.1 01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01-11.07 13.10 20.14 20.59 10.9	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309	Презумптивные бактерии Bacillus cereus	Обнаружено / не обнаружено
200.	ГОСТ 10444.9	Продукты пищевые	01.11-01.1 01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714	Clostridium perfringens	Обнаружено / не обнаружено

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
			03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605		
			10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01-11.07 13.10 20.14 20.59	1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309		
201.	ГОСТ 10444.11-2013	Продукты пищевые и корма для животных	01.11-01.1 01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12 03.22 10.11-10.13 10.20 10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01-11.07 13.10 20.14 20.59	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено / не обнаружено

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
			10.9	2301-2309		
202.	ГОСТ 10444.12-2013	Продукты пищевые	01.11-01.1	0201-0210	Количество дрожжей и плесневых грибов	Обнаружено / не обнаружено
203.	ГОСТ 10444.15		01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12 03.22 10.11-	0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814		
			10.13 10.20 10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01- 11.07 13.10 20.14 20.59	0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309		
204.	ГОСТ ISO 21871-2013	Пищевые продукты и корма для животных	01.11-01.1 01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12 03.22 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704	Наиболее вероятное число presumptивных бактерий <i>Bacillus cereus</i>	Обнаружено / не обнаружено

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
			10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01- 11.07 13.10 20.14 20.59 10.9	1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309		
205.	ГОСТ 32064-2013	Продукты пищевые	01.11-01.1 01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12 03.22 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01- 11.07 13.10 20.14 20.59	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено / не обнаружено
206.	ГОСТ Р 54755-2011	Продукты пищевые	01.11-01.1 01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12 03.22 10.11- 10.13 10.20	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910	Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено / не обнаружено

п/п	Документы, устанавли- вающие 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
			10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86	1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806		
			10.89 10.91 10.92 11.01- 11.07 13.10 20.14 20.59	1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309		
207.	ГОСТ 31955-2012	Вода питьевая	36.00.11	220100000 2851001000	Escherichia coli и колиформные бактерии	Обнаружено / не обна- ружено
208.	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродук- ты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11 10.13 10.86	0201- 0206 1601-1602	Бактерии рода Proteus	Обнаружено / не обна- ружено
209.	ГОСТ 7702.2.0-95				Отбор проб	-
210.	ГОСТ 31468-2012				Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/не обна- ружено
362013, Республика Северная Осетия-Алания, г. Владикавказ, ул. Садонская, д. 19, литер А (административное здание), литер Д (здание вивария)						
211.	ГОСТ 31674-2012, пункты 4.3, 4.4, 5.1, 5.2	Комбикорма, зерно фу- ражное	01.1 10.9	1001-1008, 1214, 2308 00, 2309	Степень токсичности	Токсичный – неток- сичный
362013, Республика Северная Осетия-Алания, г. Владикавказ, ул. Садонская, д. 19, литер Б (здание радиологического корпуса)						
212.	МУК 2.6.1.1194-2003	Пищевые продукты	01.11-01.1 01.21- 01.28 01.47 01.49 03.11 03.12	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714	Отбор проб Удельная (объемная) активность: -стронция-90 -цезия-137	- (0,1 - 5,0) Бк/кг/л (0,2 - 10,0) Бк/кг/л

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
213.	ГОСТ 32163-2013		03.22 10.11- 10.13 10.20 10.31 10.39 10.41 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62	0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1108 1501-1518 1601-1605	Удельная активность стронция Sr-90	(0,1 - 5,0) Бк/кг/л
			10.71-10.73 10.81-10.86 10.89 10.91 10.92 11.01- 11.07 13.10 20.14 20.59	1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201-2209 2301-2309		
214.	ГОСТ 32161-2013				Удельная активность цезия Cs-137	(0,2 - 10,0) Бк/кг/л

Директор ГБУ "Республиканская
ветеринарная лаборатория"



З.Т. Дзанагова