

Область аккредитации Испытательного Центра

Тамбовского областного государственного бюджетного учреждения «Тамбовская областная ветеринарная лаборатория»

(ТОГБУ «Тамбовоблветлаборатория»)

392000, г. Тамбов, ул. Московская, д. 11 «а»

(место осуществления деятельности)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД ₂	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы и субпродукты из мяса птицы	10.12.1-10.12.4	0207	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

2	ГОСТ Р 54895-2012	Зерно	01.11.1, 01.11.3	1001-1008	Натура	-----
3	ГОСТ Р 51808-2013, п. 8.3.1-8.3.5, п.8.3.7-8.3.10	Картофель свежий	10.31.1	0701	Органолептические показатели	-----
4	ГОСТ Р 51783-2001, п.7.1, п.7.3	Лук репчатый	01.13.43.110	0703 10	Органолептические показатели	-----
5	ГОСТ Р 55906-2013, п. 9.2, 9.3	Томаты свежие	01.13.34	0702	Органолептические показатели	-----
6	ГОСТ 51433-99	Соковая продукция	10.32.1, 10.32.2	2009	Растворимые сухие вещества	1,5-80,0%
7	ГОСТ 13341-77	Овощи сушеные	10.39.13, 10.31.12	0712	Подготовка проб к исследованиям	-----
8	Инструкция по санитарно- микробиологическо му контролю № 5319-91, п.7	Рыба и рыбопродукты	10.20.1, 10.20.2, 10.20.3, 10.85.12	0301-0308, кроме 0303 81	V.parahaemolyticus	Наличие/отсутствие
9	ГОСТ Р 54077-2010	Молоко	01.41.2, 01.45.2, 01.49.22	0401	Количество соматических клеток	90-1500 тыс./см ³
10	MP 4.2.0019-11	Мясная продукция	10.13.1	0209-0210, кроме 0210 91 000 0, 0210 92, 0210 93 000 0 1601-1602, кроме 1602 10 001 0, 1602 90 100 0	Идентификация сырьевого состава (видовая принадлежность)	-----

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

11	Инструкция ГОСАГРОПРОМ СССР № 93	Воздух холодильных камер на мясоперерабатыва ющих предприятиях	-----	-----	Общее количество плесеней	Наличие/отсутствие
12	ГОСТ Р 52173-2003	Пищевые продукты, сырье	10.1-10.9	0201-0210, 1601-1605, 0301-0308, 0401-0407, 0409-0410, 0701-0714, 0803-0814, 1101-1103, 1106, 1202, 1208, 1517, 1701, 1901, 1904-1905, 2001-2009, 2103, 2105	ГМИ	Наличие/отсутствие
13	ГОСТ Р 50453-92	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1	0201-0210, кроме 0208 40, 0208 50, 0208 60, 0208 90, 0210 91 000 0, 0210 92	Азот	От 5,0 % и более
14	ГОСТ 32008-2012	Мясо и мясные продукты	10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2, 10.13.1	1601-1602, кроме 1602 10 001 0, 1602 90 100 0	Азот	От 5,0 % и более
15	ГОСТ ИСО 13493- 2005	Мясо	10.11.1, 10.11.3, 10.12.1, 10.12.2		Левомицетин	От 6,5 мкг/кг и более
16	ГОСТ 31787-2012	Мясные продукты	10.13.1	0209-0210, кроме 0210 91 000 0, 0210 92, 0210 93 000 0	Остаточная активность кислой фосфатазы	0-0,012 %
17	ГОСТ 8558.2-78	Мясные продукты, рассолы и посолочные смеси	10.13.1, 10.85.11, 10.89.14, 10.89.19	1601-1602, кроме	Нитраты	0,01-1000,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
18	ГОСТ 26928-86	Пищевые продукты и сырье	10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1-10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.41.1-10.41.7, 10.61.1-10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.51.1-10.51.5, 10.52.1, 01.1, 01.2, 01.3	0201-0210, 1601-1605, 0301-0308, 0401-0407, 0409-0410, 0701-0714, 0803-0814, 1101-1103, 1106, 1202, 1208, 1517, 1701, 1901, 1904-1905, 2001-2009, 2103, 2105	Железо	0,015-120,0 мг/кг
19	ГОСТ 8756.4-70	Продукты пищевые консервированные	10.13.1, 10.20.2, 10.20.3, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2, 10.85.1, 10.52.1, 10.51, кроме 10.51.9	1602-1605, кроме 1602 10 001 0, 1602 90 100 0 2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2	Минеральная примесь	-----
20	ГОСТ 15113.4-77, р.2, р.3	Концентраты пищевые	10.89.19.140	2106 10	Влага	0-100,0 %
21	ГОСТ 15113.3-77, р.2				Органолептические показатели	-----

1	2	3	4	5	6	7
22	ГОСТ 15113.9-77, р.3, р.6	Концентраты пищевые	10.89.19.140	2106 10	м.д. жира	0,5-50,0 %
23	ГОСТ 15113.7-77,р2				Хлористый натрий	0,2-30,0%
24	ГОСТ 15113.5-77, р.2, р.4				Общая кислотность	2,0-14,0 ед. рН
25	ГОСТ 15113.2-77, р.2-5				Примеси	-----
					Зараженность вредителями	-----
26	ГОСТ 31469-2012, р.5, р.6, р.8-10, р.12, р.14, р.15	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственн ой птицы	10.89.1	0407 20, 0407 90	Свободные жирные кислоты	2,0-14,0 %
					м.д. жира	3,0-30,0 %
					Растворимость яичных продуктов	15,0-100,0 %
					Сухие вещества	8,0-99,5 %
					рН	4,5-9,5
					Хлористый натрий	1,0-25,0 %
					м.д. белка	4,0-98,0 %
					Посторонние примеси	-----
27	ГОСТ Р 53669-2009, п. 5	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственн ой птицы	10.89.1	0407 20, 0407 90	Органолептические показатели	-----
28	ГОСТ 31720-2012, р. 5				Органолептические показатели	-----

1	2	3	4	5	6	7
29	ГОСТ 25555.3-82	Продукты переработки плодов и овощей	10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	0701-0714, 0803-0814, 2001-2009, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0, 2009 12 000 1, 2009 41 920 1, 2009 50 100 1, 2009 71 200 1, 2009 90 510 2	Минеральная примесь	-----
30	ГОСТ 26323-84				Примеси растительного происхождения	-----
31	ГОСТ Р 50476-93				Бензойная кислота	0,005-0,1 %
					Сорбиновая кислота	0,005-0,075%
32	ГОСТ 8756.9-78	Консервированные пищевые продукты (соки, экстракты)	10.32.1, 10.32.2		Осадок	-----
33	ГОСТ 31930-2012	Мясо птицы замороженное	10.12.2	0207 12, 0207 14, 0207 25, 0207 27, 0207 42, 0207 45, 0207 52, 0207 55	Технологически добавленная влага	-----
34	ГОСТ 20235.1-74, п.1.1, п.1.3, р.2	Мясо кроликов	10.11.39.110	0208 10	Свежесть	-----
35	ГОСТ Р 52253-2004 п. 7.4	Молочный жир, масло, масляная паста	10.51.3	0401-0407, 0409-0410, кроме 0402 29 110 0, 0401 20 110 1, 0401 20 910 1, 0407 10	Термоустойчивость сливочного масла и масляной пасты	От «хорошая» до «неудовлетворительная»

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

36	ГОСТ 25179-90	Молоко	01.41.2, 01.45.2, 01.49.22	0401	м.д. белка	1,5-3,5 %
37	ГОСТ 24067-80		10.51.11, 10.51.56.42,		Перекись водорода	Наличие/отсутствие
38	ГОСТ 25101-82		01.41.2, 01.45.2, 01.49.22		Точка замерзания	От 0 до -0,530
39	ГОСТ 25228-82	Молоко и сливки	01.41.2, 01.45.2, 01.49.22, 10.51.56.42, 10.51.56.43, 10.51.1	0401-0406, кроме 0402 29 110 0, 0401 20 110 1, 0401 20 910 1	Термоустойчивость	Наличие/отсутствие
40	ГОСТ Р 54667-2011	Молочные продукты	10.51, 10.52	0402-0410, кроме 0402 29 110 0, 0407 10	м.д сахара	1,0-50,0 %
41	ГОСТ 30305.2-95	Молочные консервы, смеси для мороженого	10.51.51, 10.51.56.21	0402, кроме 0402 29 110 0 0404	м.д. сахарозы	От -40,0 до +120 °S
42	ГОСТ 30305.4-95	Продукты молочные сухие	10.51.2, 10.51.56.21		Индекс растворимости	0,1-10,0 см ³
43	ГОСТ Р 52685-2006, п. 8.10	Сладкие плавленые сыры	10.51.40.17	0405	м.д. сахарозы	5,0%-30,0%
44	ГОСТ Р 52790-2007, п. 8.1	Сырки творожные глазированные	10.51.56.152		м.д. глазури	5,0-50,0%

1	2	3	4	5	6	7
45	ГОСТ 32189-2013, п. 5.2-5.8, п. 5.10-п. 5.16, п. 5.20	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42.10	1517	Органолептические показатели	-----
					Прозрачность	От прозрачного до мутного
					м.д. влаги и летучих веществ	0-5,0 %
					Кислотность	0,5-3,0 °К
					м.д. жира	40,0-95,0 %
					Температура плавления жира	20,0-50,0 °С
					Температура застывания	0-50,0 °С
					Хлористый натрий	0-1,5 %
					РН	0-14,0 ед. рН
46	ГОСТ 1368-2003	Рыба	03.11, 03.12	0301-0303, кроме 0303 81	Длина и масса	-----
47	ГОСТ 27001-86, р. 2	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.2	1604-1605	Бензойнокислый натрий	0-1,0%
48	ГОСТ 5667-65, р.5а, р.6	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.1	1905	Органолептические показатели	-----
49	ГОСТ Р 54645-2011, п. 8.6-8.11		10.72.11.120		Органолептические показатели	-----
					Влажность	0-100,0 %
					Набухаемость	-----

1	2	3	4	5	6	7	
50	ГОСТ 26312.2-84, р.3	Крупа	10.61.3	1103	Органолептические показатели: развариваемость	-----	
51	ГОСТ 26312.3-84				Зараженность вредителями	-----	
52	ГОСТ 26312.4-84				Крупность, примесь, доброкачественное зерно	-----	
53	ГОСТ 26312.7-88				Влажность	0,5-50,0 %	
54	ГОСТ 26312.5-84				Зольность	0,1-5,0 %	
55	ГОСТ 13496.11-74	Зерно	01.11.1, 01.11.2, 01.11.3, 01.11.7, 01.12.1	1001-1008	Спорынья и головня	-----	
56	ГОСТ Р 54478-2011, п.9.2, п.9.4				01.11.1	Клейковина	0-150,7 ед.ИДК
57	ГОСТ 13586.6-93				01.11.1, 01.11.2, 01.11.3, 01.11.7, 01.12.1	Зараженность и поврежденность вредителями	-----
58	ГОСТ 13586.5-93				Влажность	0-100,0 %	
59	ГОСТ 13496.20-87, р.2	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4, 10.91.10.18	1103-1104, 2302-2306	ГХЦГ (α -, β -, γ - изомеры)	от 0,01мг/кг	
60	ГОСТ 31964-2012, п.7.1, п.7.2, п.7.3.1, п.7.3.2, п.7.7	Изделия макаронные	10.73.11	1902	Органолептические показатели	-----	

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

61	ГОСТ 19792-2001, п. 6.7-6.12, п. 6.14, п. 6.19	Мёд натуральный	01.49.21	0409	Органолептические показатели	-----
					Пыльцевой анализ	-----
					м.д. влаги	13,0-25,0 %
					Редуцирующие сахара	55,0-90,0 %
					Сахароза	1,0-20,0 % (к безводному веществу)
					Диастазное число	3,0-40,0 ед. Готе
					Оксиметилфурфурол	От отсутствия изменения окраски до наличие вишневого окрашивания
					Механические примеси	-----
					Общая кислотность	1,0-10,0 см ³ NaOH/100г
62	ГОСТ Р 54642-2011	Продукция сахарной промышленности	10.81.1	1701	Влага и сухие вещества	0,02-5,0 %
63	ГОСТ 26811-86	Изделия кондитерские	10.71.1, 10.72.1	1704, 1905 20-1905 32	м.д. общей сернистой кислоты	0,001-0,2 %
64	ГОСТ 32168-2013, п. 6.7.3	Мёд	01.49.21	0409	Падь	От «без изменения жидкости» до «выпадение хлопьев»

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

65	ГОСТ 31766-2012, п.6.2-6.5	Меды монофлорные	01.49.21	0409	Пыльцевой анализ	-----
					РН	2,0-14,0
					Цвет	-----
					м.д. золы	0,05-0,55%
66	ГОСТ 28888-90, п.3.2, п. 3.4, п. 3.9	Маточное молочко	01.49.24.150	0410	РН	2,0-14,0
					м.д. сухих вещ-в	25,0-40,0 %
					Органолептические показатели	-----
67	ГОСТ 8756.11-70, р.2	Плоды. Овощи и продукты их переработки	10.32.1, 10.32.2	0701-0713, 0802-0811 2001-2007, кроме 2005 10 001 0, 2007 10 101 0, 2007 10 911 0	Прозрачность	-----
68	ГОСТ 28467-90		10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2		Бензойная кислота	0,005-0,1 %
69	ГОСТ 13340.1-77, р.2-р.6	Овощи сушеные	10.39.13, 10.31.12	0712	Органолептические показатели	-----
70	ГОСТ 1750-86, п.2.1, 2.2, 2.4-2.8	Фрукты сушеные	10.39.25.13	0811-0814	Зараженность вредителями	-----
					Примеси	-----
					Органолептические показатели	-----
71	ГОСТ 31822-2012, п.9.1-9.3	Кабачки свежие	01.13.39.110	0709 93 100 0	Органолептические показатели	-----
72	ГОСТ Р 54752-2011 п.8.3	Огурцы свежие	01.13.32	0707	Органолептические показатели	-----

1	2	3	4	5	6	7
73	ГОСТ Р 54697-2011, п.8.3	Яблоки свежие	01.24.1	0808 10	Органолептические показатели	-----
74	ГОСТ 27569-87, п.3.2.1, п.3.2.2	Чеснок свежий	01.13.42	0703 20 000 0	Органолептические показатели	-----
75	ГОСТ Р 51809-2001, п.7.1, п.7.3	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704 90 100 1	Органолептические показатели	-----
76	ГОСТ 31412-2010, р.6	Водоросли, морские травы и продукты из них	03.11.63, 10.85.19.000	1212 21 000 0	Органолептические показатели	-----
77	ГОСТ ISO 6320- 2012	Жиры и масла животные и растительные	10.41.2, 10.41.1, 10.41.6	1507-1514 1517, 0209	Показатель преломления	1,3000-1,7000 ед.
78	ГОСТ Р 53595-2009, п. 4.2-4.4, п. 4.6, п. 4.8, п.4.13,	Майонезы, соусы майонезные	10.84.12.130, 10.84.12.140	2103 90 900 1	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	1,0%-95,0%
					м.д. жира	5,0%-95,0%
					Кислотность	0,05%-10,0%
79	ГОСТ 10854-88	Семена масличные	01.11.9, 01.11.99.190, 01.11.82	1204-1207	Сорная, масличная, особо учитываемая примеси	-----
80	ГОСТ 10858-77, р.3				Кислотное число масла	0,8-25,0 мгКОН

1	2	3	4	5	6	7
81	ГОСТ Р 50846-96, п. 4	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	92 4000, 92 6000 92 0001, 92 0002 92 0003	0301-0308 1603-1605	м. д. аммиака	От 0.05%
82	ГОСТ 32157-2013	Консервы рыбные	10.20.25.11	1604	м.д. отстоя в масле	-----
83	ГОСТ 32288-2013, п. 9.3-9.5	Орехи лещины	01.25.39	0802 21 000 0 0802 22 000 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-100%
84	ГОСТ 6829-89, п. 3.2, 3.3	Смородина черная свежая	01.25.19.110	0810 30 100 0	Органолептические показатели	-----
85	ГОСТ 7967-87, п. 3.2, 3.3	Капуста краснокочанная свежая	01.13.12.130	0704 90 100 9	Органолептические показатели	-----
86	ГОСТ 32857-2014, п. 9.3-9.6	Ядра миндаля сладкого	01.25.31	0802 12 900 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-100%
87	ГОСТ 32287-2013, п. 9.3-9.5	Ядра орехов лещины	01.25.39	0802 22 000 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-100%
88	ГОСТ 27572-87, п. 3.2-3.5	Яблоки свежие для промышленной переработки	01.24.1	0808 10	Органолептические показатели	-----
					м.д. растворимых сухих веществ	0-25,0%

1	2	3	4	5	6	7
89	ГОСТ Р 51809-2001, п. 7.2, 7.3	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704 90 100 1	Органолептические показатели	-----
90	ГОСТ 32285-2013, п. 9.2-9.4	Свекла столовая свежая	01.13.49.110	0706 90 900 1	Органолептические показатели	-----
91	ГОСТ 32284-2013, п. 9.2-9.4	Морковь столовая свежая	01.13.41.110	0706 10 000 1	Органолептические показатели	-----
92	ГОСТ 31852-2012, п. 6.3-6.7	Орехи кедровые очищенные	01.25.39.000	0802 90 500 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	0-100,0%
93	ГОСТ Р 54903-2012, п. 9.3, 9.4	Капуста цветная свежая	01.13.12.190	0704 10 000 0	Органолептические показатели	-----
94	ГОСТ 16832-71, п. 3.1-3.7	Орехи грецкие	01.25.35	0802 31 000 0 0802 32 000 0	Органолептические показатели	-----
95	ГОСТ 32874-2014, п. 9.3-9.6	Орехи грецкие	01.25.35	0802 31 000 0 0802 32 000 0	Влажность ядра	0-100,0%
96	ГОСТ 7194- 81	Картофель свежий	10.31.1	0701100000	Органолептические показатели	-----
97	ГОСТ Р 55909-2013, п. 9.3, 9.4	Чеснок свежий	01.13.42	0703 20 000 0	Органолептические показатели	-----
98	ГОСТ 5474-66	Масла растительные	10.41.2	1507-1516	м.д. золы	0,003-1,0%
99	ГОСТ 5478-2014	Масла растительные	10.41.2	1507-1516	Число омыления	100,0-400,0 мгКОН/г

1	2	3	4	5	6	7
100	ГОСТ 8756.13-87	Продукты переработки плодов и овощей	10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	2001-2009	м.д. сахара	3,0-80,0%
101	ГОСТ 25555.1-82	Продукты переработки плодов и овощей	10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2	2001-2009	Летучие кислоты	4x10 ⁻² -1,0%
102	ГОСТ 25555.1-2014				м.д. золы	0,1-5,0%
103	ГОСТ 25555.4-91, п. 2, п.3				Щелочность золы	1,0-10,0 г/дм ³
104	ГОСТ Р 51436-99	Соки фруктовые и овощные	10.32.1, 10.32.2	2009	Общая щелочность золы	5,0-80,0 ммоль NaOH/кг
105	ГОСТ Р 51439-99		10.32.1, 10.32.2	2009	м.д. хлоридов	0,001-1,0 %
106	ГОСТ 18691-88, п 3.3	Корма травяные искусственно высушенные	10.91.20, 10.91.10.110	2001-2009	Органолептические показатели	-----
107	ГОСТ Р 56383-2015, п.7.2				Органолептические показатели	-----
108	ГОСТ Р 55452-2013, п. 7.2, 7.3	Сено и сенаж	10.91.10.110, 10.91.10.290	1214 90	Органолептические показатели	-----
109	ГОСТ Р 55986-2014, п. 8.2, 8.3, 8.15	Силос из кормовых растений	10.91.10.110	1214 90	Органолептические показатели	-----
110	ГОСТ 13496.17-95, п. 2	Корма	10.91.10.110, 10.91.10.290	1214 90	Каротин	1-230 мг/кг
111	ГОСТ 31640-2012	Корма	10.91.10, кроме 10.91.10.210, 10.91.10.220	1001-1008 2309	Сухое вещество	5,0-95,0%
112	ГОСТ 13496.6-71	Комбикорм	10.91.10.18	1214 90	Микроскопические грибы	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
113	ГОСТ 13979.4-68	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	10.41.41	2304-2306, 2103 30 100 0	Органолептические показатели	-----
114	ГОСТ 13456-82, п. 3.3-3.7	Жом сушеный	10.81.20.112, 10.81.20.113	2303 20 100 0	м.д. влаги	0-50%
					м. д. Сахара	0-30,0%
					м.д сырого протеина	0-30,0%
					Механические примеси	Наличие/отсутствие
					Металломагнитные примеси	Наличие/отсутствие
115	ГОСТ 30561-2013, п. 7.3-7.6, 7.9	Меласса свекловичная	10.81.14.110	1703, 2303 20 900 0	Органолептические показатели	-----
					м.д. сухих веществ	0-95,0%
					рН	1-14 ед рН
116	ГОСТ Р 54705-2011, п. 4, 5	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	10.41.41	2304-2306 2103 30 100 0	Влага и летучие вещества	2,0-20,0%
117	ГОСТ 13979.6-69				м.д. золы	От 0 до 30%
118	ГОСТ 13979.5-68				м.д. металлопримесей	-----
119	ГОСТ Р 51550-2000, п.6.2	Комбикорма-концентраты для свиней	10.91.10.183	-----	Органолептические показатели	-----
120	ГОСТ 10385-2014, п. 8.2	Комбикорма для рыб	10.91.10.188	-----	Органолептические показатели	-----
121	ГОСТ Р 54379-2011, п. 6.2	Крупка комбикормовая	10.91.10.18	1103	Органолептические показатели	-----

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

122	ГОСТ 24066-80	Молоко	01.41.2, 01.45.2, 01.49.22	0401	Аммиак	Наличие/отсутствие
123	ГОСТ 5477-93, п. 1	Масла растительные	10.41.2	1507-1515	Цветность	-----
124	ГОСТ 32124-2013, п. 8.7.2	Изделия хлебобулочные бараночные	10.72.11.110	1905	м.д. влаги	0-100,0%
125	ГОСТ 12572-93, п. 2	Сахар-песок и сахар-рафинад	10.81.1	1701	Цветность	0,1-5,0 у.е.
126	ГОСТ 12579-2013	Сахар	10.81.1	1701	Гранулометрический состав	-----
127	ГОСТ 27676-88	Зерно и продукты его переработки	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 10.61.1-10.61.4	1001-1008, 2302-2303	Число падения	0-900,0 с.
128	ГОСТ 10843-76	Зерно	01.11.49.110, 01.11.42, 01.11.33, 01.12.10	1001-1008	Пленчатость	-----
129	ГОСТ 10940-64	Зерно	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 10.61.1-10.61.4	1001-1008	Типовой состав	-----
130	ГОСТ Р 51410-99	Семена масличные	01.11.9, 01.11.99.190, 01.11.82	1204-1207	Кислотность масел	0-60,0 мгКОН/г
131	ГОСТ 28238-89	Подсолнечник	01.11.95	1206	м.д. олеиновой кислоты	58,0-100,0%
132	ГОСТ Р 51432-99	Соки фруктовые и овощные	10.32.1, 10.32.2	2009	м.д. золы	1,0-15,0 г/кг
133	ГОСТ 31643-2012	Продукция соковая	10.32.1, 10.32.2	2009	Аскорбиновая кислота	5,0-1000,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

134	МУ 4082-86, п. 1, 2	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.1-10.9	1001-1008, 1507-1515	Сумма афлатоксинов В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂	0,0001-0,2 мг/кг
135	ГОСТ 31690-2013, п. 7.10	Сладкие плавленые сыры	10.51.40.17	0405	м.д. сахарозы	5,0%-30,0%
136	ГОСТ 31762-2012, п. 4.2-4.4, п. 4.6, п. 4.8, п.4.13,	Майонезы, соусы майонезные	10.84.12.130, 10.84.12.140	2103 90 900 1	Органолептические показатели	-----
					м.д. влаги	1,0%-95,0%
					м.д. жира	5,0%-95,0%
					Кислотность	0,05%-10,0%
137	ГОСТ 31770-2012	Мёд натуральный	01.49.21	0409	Электропроводность	0,1-3,0 мСм·см ⁻¹
138	ГОСТ Р 53853-2010, р.4	Мясо птицы	10.12.1, 10.12.2	0207	Микроскопический анализ	Наличие/отсутствие

Руководитель ИЦ ТОГБУ «Тамбовоблветлаборатория»,
должность уполномоченного лица


подпись уполномоченного лица

В.И. Петров

инициалы, фамилия уполномоченного лица

