

3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

подпись

инициалы, фамилия

10 НОЯ 2017  
Приложение к аттестату аккредитации  
№ РОСС RU.0001.22ПЩ72  
от " " 20 г  
на 33 листах, лист 1

### Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный центр Акционерного общества "ПРОГРЕСС" (АО "ПРОГРЕСС")

398902, г. Липецк, ул. Ангарская, владение 2 (Здание ИН:2559/пр-А3/01.Литер А3 (этаж1); производственный корпус №2 (этаж 4);  
производственный корпус №3 ИН:2540пр/01.Литер А(этаж 1))

| №, п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Код ОКПД2    | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|------------------------------------------|----------------------|
| 1      | 2                                                                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4            | 5               | 6                                        | 7                    |
| 1      | ГОСТ 26313                                                                      | продукты переработки фруктов и овощей                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10.86.10.232 | 2202901009      | правила приемки, отбор проб              | _____                |
| 2      | ГОСТ 26671                                                                      | продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, компоты, кисели, быстрозамороженные фрукты и овощи, мясные и мясорастительные консервы | 10.86.10.243 | 2009719909      | правила приемки, отбор проб              | _____                |
| 3      | ГОСТ 8756.0                                                                     | консервированные пищевые продукты, кроме молочных                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10.86.10.245 | 2009903909      | правила приемки, отбор проб              | _____                |

| 1  | 2              | 3                                                                                                                                                                    | 4            | 5          | 6                                                                                              | 7                                                                                                                                              |
|----|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | ГОСТ 8756.1    | консервированные пищевые продукты, кроме молочных                                                                                                                    | 10.86.10.246 | 2009903901 | органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция; масса нетто, объем | соответствие/несоответствие; соответствие/несоответствие; соответствие/несоответствие; (0,1- 5000)г; (50см <sup>3</sup> - 1000)см <sup>3</sup> |
| 5  | ГОСТ 33276 п.7 | фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержавные напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы | 10.86.10.247 | 2009905908 | относительная плотность                                                                        | ( 1,0000 - 1,4000) г/см <sup>3</sup>                                                                                                           |
| 6  | ГОСТ 8756.9    | консервированные пищевые продукты: плодовые и ягодные соки и экстракты, безалкогольные, слабоалкогольные напитки                                                     | 10.86.10.930 | 2009896300 | массовая доля осадка                                                                           | (0,01 - 10,00)%                                                                                                                                |
| 7  | ГОСТ ISO 2173  | продукты переработки фруктов и овощей                                                                                                                                | 10.32.19.131 | 710809500  | массовая доля растворимых сухих веществ                                                        | (0,1-95,0)%                                                                                                                                    |
| 8  | ГОСТ Р 51433   | фруктовые, овощные соки и подобные им продукты                                                                                                                       | 10.32.19.121 | 710400000  | массовая доля растворимых сухих веществ                                                        | (2-80)%                                                                                                                                        |
| 9  | ГОСТ ISO 750   | продукты переработки фруктов и овощей                                                                                                                                | 10.32.19.111 | 710100000  | титруемая кислотность на 100см <sup>3</sup>                                                    | (0,4-300,0) ммоль Н+                                                                                                                           |
| 10 | ГОСТ Р 51434   | фруктовые и овощные соки и другие подобные им продукты                                                                                                               | 10.39.22.130 | 2007109910 | массовая доля титруемых кислот                                                                 | (0,2-2,1)%                                                                                                                                     |
| 11 | ГОСТ 8756.10   | продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию из фруктов и овощей                                                                          | 10.39.17.110 | 2005100010 | массовая доля мякоти<br>объемная доля мякоти                                                   | (1,0-30,0)%;<br>(5,0-20,0)%                                                                                                                    |
| 12 | ГОСТ 26188     | продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы                                                                                             | 10.32.24.110 | 1901100000 | pH                                                                                             | (2,0-12,0) ед. pH                                                                                                                              |

| 1  | 2                                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                               | 4            | 5          | 6                                   | 7                                        |
|----|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|-------------------------------------|------------------------------------------|
| 13 | ГОСТ 26186 п.3                          | продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы                                                                                                                                                                                        | 10.32.24.120 | 2202901009 | массовая доля хлоридов              | (0,1 -2,0) %                             |
| 14 | ГОСТ 26323                              | продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, компоты, кисели, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи | 10.86.10.211 | 2104200010 | примеси растительного происхождения | наличие/отсутствие                       |
| 15 | ГОСТ 8756.11 в части визуального метода | продукты переработки фруктов и овощей, в том числе осветленные фруктовые и овощные соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки (далее - продукты) и экстракты                                                                                                  | 10.86.10.241 | 110290900  | прозрачность                        | наличие помутнения/отсутствие помутнения |
| 16 | ГОСТ ISO 762                            | продукты переработки фруктов и овощей                                                                                                                                                                                                                           | 10.86.10.123 | 110220100  | массовая доля минеральных примесей  | (0,002-100,0) %                          |
| 17 | ГОСТ 8756.4                             | консервированные продукты                                                                                                                                                                                                                                       | 10.86.10.136 | 110290500  | массовая доля минеральных примесей  | (0,002-100,0) %                          |
| 18 | ГОСТ ISO 2448                           | продукты переработки фруктов и овощей                                                                                                                                                                                                                           | 10.86.10.310 | 110319500  | массовая доля этанола               | (0,05 - 5,0)%                            |
| 19 | ГОСТ 32249                              | фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, в т.ч. обогащенные и для детского питания                                                | 10.86.10.400 | 110319900  | этиловый спирт                      | (50-50000) мг/дм³                        |
| 20 | ГОСТ 29032 п.1                          | продукты переработки плодов и овощей                                                                                                                                                                                                                            | 11.07.11.112 | 1901100000 | оксиметилфурфурол                   | (2 - 10) мг/кг                           |

| 1  | 2                     | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4            | 5          | 6                                                 | 7                                     |
|----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 21 | ГОСТ 31644            | фруктовые и овощные соки и нектары, концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, сокосодержащие напитки, соковую продукцию из фруктов и овощей обогащенную и для детского питания                                                                                                                        | 11.07.11.121 | 2201900000 | 5-гидроксиметилфурфурол                           | (1-50) мг/дм <sup>3</sup>             |
| 22 | ГОСТ 25555.5 метод Б  | продукты переработки фруктов и овощей, фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, компоты, кисели.                                                                                                                      | 11.07.19.130 | 110290900  | массовая доля диоксида серы                       | (1*10 <sup>-2</sup> - 2)%             |
| 23 | ГОСТ 32711            | продукты переработки фруктов и овощей в части: фруктовых и овощных соков, нектаров, сокосодержащих напитков, фруктовых и овощных концентрированных соков, пюре и концентрированных пюре, морсов, концентрированных морсов, соковой продукции из фруктов и овощей обогащенной и для детского питания (далее - соковая продукция), компотов, киселей. | 11.07.11.112 | 1515299000 | диоксид серы                                      | (10-500) мг/дм <sup>3</sup>           |
| 24 | ГОСТ 29270 (п4); (п5) | продукты переработки плодов и овощей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10.86.10.310 | 1805000000 | нитраты                                           | (5 - 2500) мг/кг;<br>(6 - 9188) мг/кг |
| 25 | ГОСТ 33313            | фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы                                                                                                                                                                              | 11.07.11.121 | 1702500000 | формольное число<br>0,1 моль/дм <sup>3</sup> NaOH | (1-30) см <sup>3</sup>                |
| 26 | ГОСТ Р 51441          | фруктовые, овощные соки и подобные им продукты                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10.86.10.110 | 1701990000 | массовая доля уксусной кислоты                    | (0,015 - 0,05) %                      |
| 27 | ГОСТ Р 51938          | фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10.86.10.125 | 1108120000 | сахароза                                          | (0,1-1,5)г/дм <sup>3</sup>            |
| 28 | ГОСТ Р 51240          | фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10.86.10.126 | 2202901009 | D-глюкоза, D-фруктоза                             | (0,1 - 1,0) г/дм <sup>3</sup>         |

| 1  | 2                | 3                                                          | 4            | 5          | 6                                          | 7                                     |
|----|------------------|------------------------------------------------------------|--------------|------------|--------------------------------------------|---------------------------------------|
| 29 | ГОСТ Р 51432     | фруктовые и овощные соки и подобные им продукты            | 10.86.10.190 | 2201101900 | зола                                       | (1 - 15) г/кг                         |
| 30 | ГОСТ 33946       | фруктовые и овощные соки                                   | 10.86.10.661 | 2201900000 | массовая доля золы                         | (0,1 - 1,5)%                          |
| 31 | ГОСТ 25555.4 п.2 | продукты переработки плодов и овощей                       | 10.86.10.672 | 2202999900 | массовая доля золы                         | (0,1 - 1,5)%                          |
| 32 | ГОСТ Р 51436     | фруктовые и овощные соки и подобные им продукты            | 10.86.10.680 | 0406105001 | общая щёлочность золы NaOH/дм <sup>3</sup> | (5 - 80) ммоль                        |
| 33 | ГОСТ 27572       | яблоки культурных сортов                                   | 10.86.10.681 | 0403109100 | отбор проб                                 | _____                                 |
| 34 | ГОСТ Р 51430     | фруктовые и овощные соки и подобные им продукты            |              | 0401209101 | фосфор                                     | (20 - 350) мг/дм <sup>3</sup> (мг/кг) |
| 35 | ГОСТ Р 51438     | фруктовые и овощные соки и подобные им продукты            |              | 0401209109 | азот                                       | (300 - 2000) мг/дм <sup>3</sup> ;     |
| 36 | ГОСТ Р 51129     | фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки |              | 0403905309 | лимонная кислота                           | (2,5-70000) мг/дм <sup>3</sup>        |
| 37 | ГОСТ 33835       | фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки |              | 1602100010 | лимонная кислота                           | (0,0025-70,0) г/дм <sup>3</sup>       |
| 38 | ГОСТ Р 51239     | фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки |              | 20230500   | L-яблочная кислота                         | (0,02 -0,35) г/дм <sup>3</sup>        |

| 1  | 2                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 | 5        | 6                    | 7                    |
|----|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------|----------------------|----------------------|
| 39 | ГОСТ 33462                | фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы                                                                                                                                           |   | 20230900 | магний               | (5-500) мг/дм³       |
| 40 | ГОСТ 33462                | фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы                                                                                                                                           |   | 20230000 | калий                | (5-5000) мг/дм³      |
| 41 | ГОСТ 33462                | фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы                                                                                                                                           |   | 20443900 | кальций              | (5-100) мг/дм³       |
| 42 | ГОСТ 33462                | фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы                                                                                                                                           |   | 20442900 | натрий               | (5-2000) мг/дм³      |
| 43 | Руководство Р4.1.1672 м.3 | пищевая продукция                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   | 20400000 | витамин В1           | (0,01 - 0,2) мкг/см³ |
| 44 | Руководство Р4.1.1672 м.3 | пищевая продукция                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   | 20810190 | витамин В2           | (0,02 - 0,1) мкг/см³ |
| 45 | Руководство Р4.1.1672 м.2 | пищевая продукция                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   | 20329550 | витамин В6           | (0,01 - 0,2) мкг/см³ |
| 46 | ГОСТ 31717                | соки и соковую продукцию, включая соки и соковую продукцию для детского питания, в т.ч. фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные пюре, а также на концентрированные фруктовые и овощные соки, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые и овощные пюре |   | 20600000 | аскорбиновая кислота | (0,0003-0,2) г/дм³   |

| 1  | 2                         | 3                                                                                         | 4 | 5          | 6                                  | 7                             |
|----|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------|------------------------------------|-------------------------------|
| 47 | ГОСТ 24556 п.2            | продукты переработки плодов и овощей                                                      |   | 20621000   | массовая доля аскорбиновой кислоты | (0,01 - 0,075)%               |
| 48 | Руководство Р4.1.1672 м.1 | пищевая продукция                                                                         |   | 20629990   | витамин А (ретинол)                | (0,0003 - 0,003) мг/г         |
| 49 | Руководство Р4.1.1672 м.1 | пищевая продукция                                                                         |   | 20329000   | витамин Е (токоферол)              | (0,002 - 0,2) мг/г            |
| 50 | ГОСТ 33332                | продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, компоты и кисели |   | 20622000   | бензойная кислота и ее соли        | (50-1500) мг/кг               |
| 51 | ГОСТ 33332                | продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, компоты и кисели |   | 1602100010 | сорбиновая кислота и ее соли       | (50-1500) мг/кг               |
| 52 | ГОСТ Р 51427              | цитрусовые соки                                                                           |   |            | гесперидин                         | (300-2000) мг/дм <sup>3</sup> |
| 53 | ГОСТ Р 51427              | цитрусовые соки                                                                           |   |            | нарингин                           | (300-2000) мг/дм <sup>3</sup> |
| 54 | ГОСТ 33824                | пищевые продукты и продовольственное сырье                                                |   |            | свинец                             | (0,02 - 50) мг/кг             |
| 55 | ГОСТ 33824                | пищевые продукты и продовольственное сырье                                                |   |            | кадмий                             | (0,002-5) мг/кг               |
| 56 | ГОСТ 31628                | пищевые продукты и продовольственное сырье, включая продукты детского питания             |   |            | мышьяк                             | (0,01-0,5) мг/кг              |

| 1  | 2                      | 3                                                                                  | 4 | 5 | 6                                                | 7                                       |
|----|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 57 | МВИ ФР.1.34.2005.01730 | продукты пищевые и продовольственное сырье                                         |   |   | ртуть                                            | (0,0025-5) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)    |
| 58 | ГОСТ 26927 п.2         | сырье и пищевые продукты                                                           |   |   | ртуть                                            | (0,005 - 2,5) млн <sup>-1</sup> (мг/кг) |
| 59 | ГОСТ 30178             | сырье и пищевые продукты                                                           |   |   | железо                                           | (10,0-200,0) мг/кг                      |
| 60 | ГОСТ 30178             | сырье и пищевые продукты                                                           |   |   | цинк                                             | (1,0-100,0) мг/кг                       |
| 61 | ГОСТ Р 51435           | яблочный сок, концентрированных яблочных соках и напитках, содержащих яблочный сок |   |   | патулин                                          | (10 - 750) мкг/дм <sup>3</sup>          |
| 62 | ГОСТ 30349 п.5         | плоды, овощи и продукты их переработки                                             |   |   | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)             | (0,001 - 0,02) мг/кг                    |
| 63 | ГОСТ 30349 п.5         | плоды, овощи и продукты их переработки                                             |   |   | ДДТ и его метаболиты                             | (0,007 - 0,08) мг/кг                    |
| 64 | ГОСТ 31904             | пищевые продукты , кроме молока и молочных продуктов                               |   |   | отбор проб для микробиологических испытаний      | _____                                   |
| 65 | ГОСТ 26669             | продукты пищевые и вкусовые                                                        |   |   | подготовка проб для микробиологических испытаний | _____                                   |
| 66 | ГОСТ 26670             | пищевые продукты                                                                   |   |   | культивирование микроорганизмов                  | _____                                   |

| 1  | 2             | 3                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 | 5 | 6                                                                                                 | 7                  |
|----|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 67 | ГОСТ 10444.15 | пищевые продукты                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   | Количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г(см <sup>3</sup> ) | наличие/отсутствие |
| 68 | ГОСТ Р 52711  | фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки (далее - готовые продукты); фруктовые и овощные концентрированные соки, а также сырье, питьевую исходную, технологическую, технологическую промывную воду, оборудование и воздух производственных помещений |   |   | количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г(см <sup>3</sup> ) | наличие/отсутствие |
| 69 | ГОСТ 31747    | пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов                                                                                                                                                                                                                           |   |   | бактерии группы кишечных палочек (БГКП)                                                           | наличие/отсутствие |
| 70 | ГОСТ 31659    | пищевые продукты                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )                            | наличие/отсутствие |
| 71 | ГОСТ 10444.12 | пищевые продукты                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   | дрожжи, плесени, КОЕ г/(см <sup>3</sup> )                                                         | наличие/отсутствие |
| 72 | ГОСТ 10444.11 | пищевые продукты                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   | молочнокислые микроорганизмы, КОЕ г/(см <sup>3</sup> )                                            | наличие/отсутствие |

| 1  | 2              | 3                                                           | 4 | 5 | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 7                           |
|----|----------------|-------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 73 | ГОСТ 30425     | консервы                                                    |   |   | <p>промышленная стерильность, в т.ч. спорообразующие мезофильные аэробные факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus cereus</i>, <i>Bacillus polymixa</i>;</p> <p>спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus subtilis</i>;</p> <p>мезофильные клостридии в 10г(см<sup>3</sup>);</p> <p>неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи;</p> <p>спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы.</p> | наличие/отсутствие          |
| 74 | ГОСТ 33540     | корнеплоды свежей столовой моркови                          |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | _____                       |
| 75 | ГОСТ 33540     | корнеплоды свежей столовой моркови                          |   |   | <p>органолептические показатели:</p> <p>внешний вид;</p> <p>запах;</p> <p>вкус;</p> <p>цвет</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | соответствие/несоответствие |
| 76 | ГОСТ 8756.18   | консервированные пищевые продукты, кроме молочных консервов |   |   | герметичность тары                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | _____                       |
| 77 | ГОСТ 28561 п.2 | продукты переработки плодов и овощей                        |   |   | массовая доля сухих веществ или влаги                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | (0,01 - 100) %              |

| 1  | 2                            | 3                                                                                                 | 4 | 5 | 6                                        | 7                 |
|----|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------|-------------------|
| 78 | ГОСТ 33977 метод Б           | продукты переработки фруктов и овощей,<br>в том числе на соковую продукцию из<br>фруктов и овощей |   |   | массовая доля сухих веществ<br>или влаги | (0,5 - 80,0) %    |
| 79 | Руководство Р4.1.1672<br>м.1 | пищевая продукция                                                                                 |   |   | магний                                   | (1 - 10000) мг/кг |
| 80 | Руководство Р4.1.1672<br>м.1 | пищевая продукция                                                                                 |   |   | калий                                    | (1 - 10000) мг/кг |
| 81 | Руководство Р4.1.1672<br>м.1 | пищевая продукция                                                                                 |   |   | кальций                                  | (1 - 10000) мг/кг |
| 82 | Руководство Р4.1.1672<br>м.1 | пищевая продукция                                                                                 |   |   | натрий                                   | (1 - 10000) мг/кг |
| 83 | ГОСТ 8756.21 п.3             | продукты переработки плодов и овощей                                                              |   |   | массовая доля жира                       | (0,1 - 10,0)%     |
| 84 | ГОСТ 26183                   | продукты переработки плодов и овощей,<br>мясные и мясорастительные консервы                       |   |   | массовая доля жира                       | (0,5 - 50)%       |
| 85 | ГОСТ 30648.2 п.5             | молочные продукты для детского<br>питания: жидкие, пастообразные, сухие                           |   |   | массовая доля белка                      | (0,10 - 40,0)%    |
| 86 | ГОСТ 26312.1                 | крупа                                                                                             |   |   | правила приемки, отбор проб              | _____             |
| 87 | ГОСТ 13586.3                 | зерно                                                                                             |   |   | правила приемки, отбор проб              | _____             |

| 1  | 2            | 3               | 4 | 5 | 6                                                                                             | 7                           |
|----|--------------|-----------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 88 | ГОСТ 27668   | мука, отруби    |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                   | _____                       |
| 89 | ГОСТ 26312.2 | крупа           |   |   | органолептические<br>показатели:<br>запах;<br>цвет;<br>вкус;<br>развариваемость               | соответствие/несоответствие |
| 90 | ГОСТ 5550    | крупа гречневая |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>консистенция. | соответствие/несоответствие |
| 91 | ГОСТ 7022    | крупа манная    |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>консистенция. | соответствие/несоответствие |
| 92 | ГОСТ 6292    | крупа рисовая   |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>консистенция. | соответствие/несоответствие |
| 93 | ГОСТ Р 52189 | мука пшеничная  |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>консистенция. | соответствие/несоответствие |
| 94 | ГОСТ 27558   | мука и отруби   |   |   | органолептические<br>показатели:<br>цвет;<br>запах;<br>вкус                                   | соответствие/несоответствие |

| 1   | 2            | 3                    | 4 | 5 | 6                                                                                             | 7                           |
|-----|--------------|----------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 95  | ГОСТ 10967   | зерно                |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>консистенция. | соответствие/несоответствие |
| 96  | ГОСТ 276     | крупа пшеничная      |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>консистенция. | соответствие/несоответствие |
| 97  | ГОСТ 21149   | хлопья овсяные       |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>консистенция. | соответствие/несоответствие |
| 98  | ГОСТ 26312.7 | крупа                |   |   | массовая доля влажности                                                                       | (0,01 - 100) %              |
| 99  | ГОСТ 9404    | мука и отруби        |   |   | массовая доля влажности                                                                       | (0,01 - 100) %              |
| 100 | ГОСТ 26971   | крупа, мука, толокно |   |   | кислотность                                                                                   | (1,0 - 12,0) градусов       |
| 101 | ГОСТ 27560   | мука и отруби        |   |   | крупность                                                                                     | (0,04 - 90)%                |
| 102 | ГОСТ 27559   | мука и отруби        |   |   | зараженность вредителями<br>хлебных запасов                                                   | наличие/отсутствие          |

| 1   | 2                            | 3                          | 4 | 5 | 6                                        | 7                    |
|-----|------------------------------|----------------------------|---|---|------------------------------------------|----------------------|
| 103 | ГОСТ 26312.3                 | крупа                      |   |   | зараженность вредителями хлебных запасов | наличие/отсутствие   |
| 104 | ГОСТ 15113.4 метод 3         | концентраты пищевые        |   |   | массовая доля влаги                      | (0,01 - 100) %       |
| 105 | ГОСТ 26312.5                 | крупа                      |   |   | массовая доля золы                       | (0,01 - 3,50)%       |
| 106 | ГОСТ 27494 п.6.4,<br>п.6.5.2 | мука и отруби              |   |   | массовая доля золы                       | (0,38 - 6,29)%       |
| 107 | ГОСТ 15113.8                 | концентраты пищевые        |   |   | массовая доля золы                       | (0,01 - 5,00)%       |
| 108 | ГОСТ 29033                   | продукты переработки зерна |   |   | массовая доля жира                       | (0,1 - 10,0)%        |
| 109 | ГОСТ 27670                   | мука кукурузная            |   |   | массовая доля жира                       | (0,1 - 5,0)%         |
| 110 | ГОСТ 10846                   | продукты переработки зерна |   |   | массовая доля белка                      | (0,10 - 20,0)%       |
| 111 | ГОСТ 31700                   | мука, крупа, отруби        |   |   | кислотное число жира<br>КОН на 1 г жира  | (2 - 200) мг         |
| 112 | ГОСТ 30711 м.4               | продукты пищевые           |   |   | афлатоксины М1                           | (0,0005-0,005) мг/кг |

| 1   | 2              | 3                                                     | 4 | 5 | 6                                                                                                 | 7                                         |
|-----|----------------|-------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 113 | MP № 17ФЦ/3737 | зерновые культуры                                     |   |   | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                                         | (0,0017-0,045) мг/кг                      |
| 114 | МУ 5177 п.3.4  | зернопродукты                                         |   |   | зеараленон                                                                                        | (0,005 - 0,125) мг/кг                     |
| 115 | MP № 17ФЦ/3737 | зерновые культуры                                     |   |   | зеараленон                                                                                        | (0,05-0,4) мг/кг                          |
| 116 | MP № 17ФЦ/3737 | зерновые культуры                                     |   |   | Т-2 токсин                                                                                        | (0,05-0,4) мг/кг                          |
| 117 | МУ 5177 п.2.4  | зернопродукты                                         |   |   | дезоксиниваленол                                                                                  | (0,05 - 0,4) мг/кг                        |
| 118 | MP № 17ФЦ/3738 | зерновые культуры                                     |   |   | дезоксиниваленол                                                                                  | (0,0015-0,005) мг/кг                      |
| 119 | МУК 4.1.2204   | продовольственное сырье и пищевые продукты            |   |   | охратоксин А                                                                                      | (0,0001-0,016) мг/кг                      |
| 120 | МУК 4.1.1962   | крупа, мука                                           |   |   | фумонизины:<br>В1;<br>В2                                                                          | (0,01 - 5,0) мг/кг;<br>(0,04 - 5,0) мг/кг |
| 121 | ГОСТ 26972     | крупа, мука, толокно                                  |   |   | количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г(см <sup>3</sup> ) | наличие/отсутствие                        |
| 122 | МУК 4.2.577    | продукты детского, лечебного питания и их компонентов |   |   | количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г(см <sup>3</sup> ) | наличие/отсутствие                        |

| 1   | 2                      | 3                                                     | 4 | 5 | 6                                                                                 | 7                                             |
|-----|------------------------|-------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 123 | МУК 4.2.577            | продукты детского, лечебного питания и их компонентов |   |   | бактерии группы кишечных палочек (БГКП)                                           | наличие/отсутствие                            |
| 124 | ГОСТ 26972             | крупа, мука, толокно                                  |   |   | бактерии группы кишечных палочек (БГКП)                                           | наличие/отсутствие                            |
| 125 | МУК 4.2.577            | продукты детского, лечебного питания и их компонентов |   |   | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см³)                         | наличие/отсутствие                            |
| 126 | МУК 4.2.577            | продукты детского, лечебного питания и их компонентов |   |   | Bacillus cereus                                                                   | наличие/отсутствие                            |
| 127 | ГОСТ 10444.8           | продукты пищевые                                      |   |   | Bacillus cereus                                                                   | наличие/отсутствие                            |
| 128 | ГОСТ 26972             | крупа, мука, толокно                                  |   |   | дрожжи, плесени, КОЕ/г                                                            | наличие/отсутствие                            |
| 129 | МУК 4.2.577            | продукты детского, лечебного питания и их компонентов |   |   | дрожжи, плесени, КОЕ/г                                                            | наличие/отсутствие                            |
| 130 | ГОСТ 15113.0           | концентраты пищевые                                   |   |   | отбор проб                                                                        | _____                                         |
| 131 | ГОСТ 15113.3           | концентраты пищевые                                   |   |   | органолептические показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>консистенция. | соответствие/несоответствие                   |
| 132 | ГОСТ 29245 п.2.,п.3    | консервы молочные                                     |   |   | органолептические показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>консистенция. | соответствие/несоответствие                   |
| 133 | ГОСТ 15113.1 п.2, п.3. | концентраты пищевые                                   |   |   | масса нетто;<br>качество упаковки                                                 | (0,2 - 5,0)кг;<br>соответствие/несоответствие |

| 1   | 2                           | 3                                                | 4 | 5 | 6                                                                                         | 7                           |
|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 134 | ГОСТ 15113.2 п.3, 5         | концентраты пищевые                              |   |   | примеси, зараженность вредителями хлебных запасов                                         | наличие/отсутствие          |
| 135 | ГОСТ 15113.9 п.3, п.6       | концентраты пищевые                              |   |   | массовая доля жира                                                                        | (0,1 - 50,0)%               |
| 136 | Руководство Р4.1.1672 м.5.1 | пищевая продукция                                |   |   | аскорбиновая кислота                                                                      | (3 - 75)мг/100г             |
| 137 | МУК 4.1.1481                | пищевые и биологически активных добавки, премикс |   |   | йод                                                                                       | (0,005-0,5) мг/дм³          |
| 138 | ГОСТ 32190                  | масла растительные                               |   |   | правила приемки, отбор проб                                                               | _____                       |
| 139 | ГОСТ 5472                   | масла растительные                               |   |   | органолептические показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>прозрачность | соответствие/несоответствие |
| 140 | ГОСТ 8808                   | масло кукурузное                                 |   |   | органолептические показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>прозрачность | соответствие/несоответствие |
| 141 | ГОСТ 31933 п.7              | масла растительные                               |   |   | кислотное число                                                                           | (0,1-30) мг КОН/г           |
| 142 | ГОСТ 26593                  | масла растительные                               |   |   | перекисное число                                                                          | (0,1-40) ммоль/кг.          |

| 1   | 2             | 3                    | 4 | 5 | 6                                                                                          | 7                           |
|-----|---------------|----------------------|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 143 | ГОСТ 12569    | сахар                |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                | _____                       |
| 144 | ГОСТ 33222    | сахар                |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                | _____                       |
| 145 | ГОСТ 5904     | изделия кондитерские |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                | _____                       |
| 146 | ГОСТ 12576    | сахар                |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>структура. | соответствие/несоответствие |
| 147 | ГОСТ 108      | какао- порошок       |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус;<br>цвет;<br>структура. | соответствие/несоответствие |
| 148 | ГОСТ Р 54642  | сахар                |   |   | массовая доля сухих веществ<br>или влаги                                                   | (0,10 - 1,00)%.             |
| 149 | ГОСТ 5901 п.8 | изделия кондитерские |   |   | массовая доля золы                                                                         | (0,020 - 0,2)%              |
| 150 | ГОСТ 26968    | сахар                |   |   | количество аэробных и<br>факультативно-анаэробных<br>микроорганизмов (КМАФАнМ),<br>КОЕ/г   | наличие/отсутствие          |
| 151 | ГОСТ 26968    | сахар                |   |   | дрожжи, плесени, КОЕ/г                                                                     | наличие/отсутствие          |

| 1   | 2               | 3                                                         | 4 | 5 | 6                                                                                             | 7                           |
|-----|-----------------|-----------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 152 | ГОСТ 7698       | крахмал                                                   |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                   | _____                       |
| 153 | ГОСТ 7698       | крахмал                                                   |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>цвет;<br>запах;<br>консистенция;<br>вкус. | соответствие/несоответствие |
| 154 | ГОСТ 6687.0     | жидкие безалкогольные и<br>слабоалкогольные напитки       |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                   | _____                       |
| 155 | ГОСТ 6687.5 п 2 | жидкие безалкогольные и<br>слабоалкогольные напитки       |   |   | органолептические<br>показатели:<br>вкус;<br>аромат;<br>запах;<br>прозрачность;<br>цвет.      | соответствие/несоответствие |
| 156 | ГОСТ 6687.5 п 3 | жидкие безалкогольные и<br>слабоалкогольные напитки       |   |   | объем                                                                                         | (0,5-2000) см <sup>3</sup>  |
| 157 | ГОСТ 32037      | газированные безалкогольные и<br>слабоалкогольные напитки |   |   | массовая доля двуокиси<br>углерода                                                            | (0,25-0,88) %               |
| 158 | ГОСТ 6687.2 п.4 | жидкие безалкогольные и<br>слабоалкогольные напитки       |   |   | массовая доля сухих веществ                                                                   | (0,1-50,0) %                |

| 1   | 2              | 3                                                | 4 | 5 | 6                                                                          | 7                             |
|-----|----------------|--------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 159 | ГОСТ 6687.4    | жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки |   |   | кислотность                                                                | (1-5) см <sup>3</sup>         |
| 160 | ГОСТ 30059 п.3 | безалкогольные и слабоалкогольные напитки        |   |   | кофеин                                                                     | (0,1 - 100)мг/дм <sup>3</sup> |
| 161 | ГОСТ 30059 п.3 | безалкогольные и слабоалкогольные напитки        |   |   | аспартам                                                                   | (0,1 - 550)мг/дм <sup>3</sup> |
| 162 | ГОСТ 30059 п.3 | безалкогольные и слабоалкогольные напитки        |   |   | сахарин                                                                    | (0,1-150) мг/дм <sup>3</sup>  |
| 163 | ГОСТ 30059 п.3 | безалкогольные и слабоалкогольные напитки        |   |   | бензоат натрия                                                             | (0,1- 180)мг/дм <sup>3</sup>  |
| 164 | ГОСТ 30712     | безалкогольные и слабоалкогольные напитки        |   |   | бактерии группы кишечных палочек (БГКП)                                    | наличие/отсутствие            |
| 165 | ГОСТ 23268.0   | вода минеральная                                 |   |   | правила приемки, отбор проб                                                | _____                         |
| 166 | ГОСТ 31861     | вода питьевая, вода природная                    |   |   | отбор проб                                                                 | _____                         |
| 167 | ГОСТ Р 56237   | вода питьевая                                    |   |   | отбор проб                                                                 | _____                         |
| 168 | ГОСТ 23268.1   | вода минеральная                                 |   |   | органолептические показатели:<br>вкус,<br>запах,<br>прозрачность,<br>цвет. | соответствие/несоответствие   |

| 1   | 2                                        | 3                                                  | 4 | 5 | 6                                  | 7                        |
|-----|------------------------------------------|----------------------------------------------------|---|---|------------------------------------|--------------------------|
| 169 | ГОСТ 23268.1                             | вода минеральная                                   |   |   | объем                              | (1-2000) см³             |
| 170 | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121<br>(издание 2004г.) | вода питьевая, вода минеральная, вода<br>природная |   |   | водородный показатель              | (1,0-14,0) ед. pH        |
| 171 | ГОСТ 32220                               | питьевая вода, расфасованная в емкости             |   |   | герметичность укупорки             | герметично/не герметично |
| 172 | ГОСТ 23268.2                             | вода минеральная                                   |   |   | массовая доля двуокиси<br>углерода | (0,25 - 0,88) %          |
| 173 | ГОСТ 18164                               | вода питьевая, вода минеральная, вода<br>природная |   |   | сухой остаток                      | (1-25000) мг/дм³         |
| 174 | ГОСТ 31949                               | вода питьевая                                      |   |   | бор                                | (0,05-5,0) мг/дм³        |
| 175 | ПНД Ф 14.1:2:4.36<br>(издание 2010г.)    | вода питьевая, вода природная                      |   |   | бор                                | (0,05-5,0) мг/дм³        |
| 176 | ГОСТ 23268.18 п.3                        | вода минеральная                                   |   |   | фторид-ион                         | (0,2-20) мг/дм³          |
| 177 | ГОСТ 23268.16 п.3                        | вода минеральная                                   |   |   | йодид-ион                          | (0,02-2) мг/дм³          |
| 178 | ГОСТ 23268.3 п.2а                        | вода минеральная                                   |   |   | гидрокарбонат-ион                  | (6,1 - 6100) мг/дм³      |

| 1   | 2                                      | 3                                                  | 4 | 5 | 6           | 7                   |
|-----|----------------------------------------|----------------------------------------------------|---|---|-------------|---------------------|
| 179 | ГОСТ 23268.4                           | вода минеральная                                   |   |   | сульфат-ион | (0,2 - 8000) мг/дм³ |
| 180 | ГОСТ 4389 п.2                          | вода питьевая                                      |   |   | сульфат-ион | (2-300) мг/дм³      |
| 181 | ГОСТ 31940 м.1                         | вода питьевая                                      |   |   | сульфат-ион | (25-500) мг/дм³     |
| 182 | ГОСТ 23268.5 п.2                       | вода минеральная                                   |   |   | кальций     | (1-500) мг/дм³      |
| 183 | ГОСТ 31870 м.2                         | вода питьевая, вода природная                      |   |   | кальций     | (0,25-50) мг/дм³    |
| 184 | ГОСТ 31870 м.2                         | вода питьевая, вода природная                      |   |   | магний      | (0,1-50) мг/дм³     |
| 185 | ГОСТ 23268.6 п.2                       | вода минеральная                                   |   |   | натрий      | (1-8000) мг/дм³     |
| 186 | ПНД Ф 14.1:2:4.138<br>(издание 2010г.) | вода питьевая, вода минеральная, вода<br>природная |   |   | натрий      | (1-1000) мг/дм³     |
| 187 | ГОСТ 31870 м.2                         | вода питьевая, вода природная                      |   |   | натрий      | (0,25-500) мг/дм³   |
| 188 | ГОСТ 23268.7 п.2                       | вода минеральная                                   |   |   | калий       | (0,1-200) мг/дм³    |

| 1   | 2                                      | 3                                                  | 4 | 5 | 6          | 7                                |
|-----|----------------------------------------|----------------------------------------------------|---|---|------------|----------------------------------|
| 189 | ПНД Ф 14.1:2:4.138<br>(издание 2010г.) | вода питьевая, вода минеральная, вода<br>природная |   |   | калий      | (1-20) мг/дм <sup>3</sup>        |
| 190 | ГОСТ 31870 м.2                         | вода питьевая, вода природная                      |   |   | калий      | (0,25-500) мг/дм <sup>3</sup>    |
| 191 | ГОСТ 23268.8                           | вода минеральная                                   |   |   | нитрит-ион | (0,25-3,0) мг/дм <sup>3</sup>    |
| 192 | ГОСТ 23268.9 п.4                       | вода минеральная                                   |   |   | нитрат-ион | (10-70) мг/дм <sup>3</sup>       |
| 193 | ГОСТ 23268.10                          | вода минеральная                                   |   |   | аммоний    | (0,05-4) мг/дм <sup>3</sup>      |
| 194 | ГОСТ 23268.11                          | вода минеральная                                   |   |   | железо     | (0,5-5,0) мг/дм <sup>3</sup>     |
| 195 | ГОСТ 31870 м.2                         | вода питьевая, вода природная                      |   |   | железо     | (0,05-50) мг/дм <sup>3</sup>     |
| 196 | ГОСТ 23268.17 п.2                      | вода минеральная                                   |   |   | хлорид-ион | (20-4000) мг/дм <sup>3</sup>     |
| 197 | МИ №01.1:1.2.4.41                      | вода питьевая, вода природная                      |   |   | хлорид-ион | ( 2,5-2500) мг/дм <sup>3</sup>   |
| 198 | ГОСТ 23268.13                          | вода минеральная                                   |   |   | серебро    | (0,002 - 0,4) мг/дм <sup>3</sup> |

| 1   | 2               | 3                                      | 4 | 5 | 6                                                                                             | 7                                               |
|-----|-----------------|----------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 199 | ГОСТ 23268.12   | вода минеральная                       |   |   | перманганатная окисляемость                                                                   | ( 0,25-10) мг/дм <sup>3</sup>                   |
| 200 | ГОСТ 31862      | вода питьевая                          |   |   | отбор проб                                                                                    | _____                                           |
| 201 | ГОСТ 18963      | вода питьевая                          |   |   | количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см <sup>3</sup> | наличие/отсутствие                              |
| 202 | ГОСТ 18963      | вода питьевая                          |   |   | бактерии группы кишечной палочки (колиформы)                                                  | наличие/отсутствие                              |
| 203 | МУ 2.1.4.1184   | вода питьевая                          |   |   | <i>Pseudomonas aeruginosa</i>                                                                 | наличие/отсутствие                              |
| 204 | ГОСТ 3351       | вода питьевая, вода природная          |   |   | запах (при 20° и при 60°С)                                                                    | (0 - 5) баллов                                  |
| 205 | ГОСТ 3351       | вода питьевая                          |   |   | привкус (вкус)                                                                                | (0 - 5) баллов                                  |
| 206 | ГОСТ 3351       | вода питьевая, вода природная          |   |   | мутность:<br>ЕМФ;<br>по коалину                                                               | (1-1000) ЕМФ ;<br>(0,58-100) мг/дм <sup>3</sup> |
| 207 | НДП 10.1:2:3.26 | вода питьевая, вода природная          |   |   | мутность                                                                                      | (0,1-1000) ЕМФ                                  |
| 208 | ГОСТ 31868 м.А  | вода питьевая, вода природная          |   |   | цветность                                                                                     | (5 - 100) градус цветности                      |
| 209 | ГОСТ 32220      | питьевая вода, расфасованная в емкости |   |   | герметичность укупорки                                                                        | герметично/не герметично                        |
| 210 | ГОСТ 32220      | питьевая вода, расфасованная в емкости |   |   | объем                                                                                         | (1-2000) см <sup>3</sup>                        |
| 211 | ГОСТ 23268.1    | вода минеральная                       |   |   | объем                                                                                         | (1-2000) см <sup>3</sup>                        |

| 1   | 2                                     | 3                                                  | 4 | 5 | 6                               | 7                    |
|-----|---------------------------------------|----------------------------------------------------|---|---|---------------------------------|----------------------|
| 212 | ГОСТ 31954 м.А                        | вода питьевая, вода природная                      |   |   | жесткость общая                 | (0,1-100) °Ж         |
| 213 | ПНД Ф14.1:2:4.154<br>(издание 2012г.) | вода питьевая, вода природная, вода<br>минеральная |   |   | перманганатная окисляемость     | (0,25-100) мг/дм³    |
| 214 | ГОСТ 31957 м.А                        | вода питьевая, вода природная                      |   |   | общая<br>щелочность(щелочность) | (0,1-100) ммоль/дм³  |
| 215 | ГОСТ 4011 п.3                         | вода питьевая                                      |   |   | железо (общее)                  | (0,05 - 2,0) мг/дм³  |
| 216 | МВИ № 01.1:1.4.2:2.18                 | вода питьевая, вода природная                      |   |   | железо (общее)                  | (0,005-50) мг/дм³    |
| 217 | ГОСТ 31870 м.2                        | вода питьевая                                      |   |   | железо (общее)                  | (0,05 - 50) мг/дм³   |
| 218 | ГОСТ 4974                             | вода питьевая                                      |   |   | марганец                        | (0,01 - 5,00) мг/дм³ |
| 219 | ГОСТ 4388 п.2                         | вода питьевая                                      |   |   | медь                            | (0,02 - 0,5) мг/дм³  |
| 220 | ГОСТ 33045 м.Д                        | вода питьевая, вода природная                      |   |   | нитраты                         | (0,1-200) мг/дм³     |
| 221 | ГОСТ 33045 м.Б                        | вода питьевая, вода природная                      |   |   | нитриты                         | (0,004-30) мг/дм³    |
| 222 | МВИ.1:1.2.3.4.62                      | вода питьевая, вода природная                      |   |   | сульфат-ион                     | (2-10000) мг/дм³     |
| 223 | ГОСТ 4245                             | вода питьевая                                      |   |   | хлориды                         | (0,05 - 250) мг/дм³  |
| 224 | ГОСТ 18293                            | вода питьевая                                      |   |   | цинк                            | (5 - 50) мкг/дм³     |
| 225 | ГОСТ 4386 п.3                         | вода питьевая                                      |   |   | фторид-ион                      | (0,2-20) мг/дм³      |
| 226 | ГОСТ 23268.5 п.2                      | вода минеральная                                   |   |   | магний                          | (1-500) мг/дм³       |

| 1   | 2              | 3                                               | 4 | 5 | 6                                                                                                                      | 7                    |
|-----|----------------|-------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 227 | МУК 4.1.1090   | вода питьевая                                   |   |   | йодид-ион                                                                                                              | (0,01-1) мг/дм³      |
| 228 | ГОСТ 18293     | вода питьевая                                   |   |   | серебро                                                                                                                | (0,001 - 0,1) мг/дм³ |
| 229 | ГОСТ 31957     | вода питьевая, вода природная, вода минеральная |   |   | гидрокарбонат-ион(бикарбонаты, гидрокарбонаты)                                                                         | (6,1-6100) мг/дм³    |
| 230 | ГОСТ 18301     | вода питьевая                                   |   |   | озон остаточный                                                                                                        | (0,05-1) мг/дм³      |
| 231 | ГОСТ 18190 п.2 | вода питьевая, вода природная                   |   |   | остаточный свободный хлор                                                                                              | (0,03-3) мг/дм³      |
| 232 | ГОСТ 31942     | вода питьевая                                   |   |   | отбор проб для микробиологического анализа                                                                             | _____                |
| 233 | ГОСТ 18963     | вода питьевая                                   |   |   | общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C, КОЕ/см³                                                              | наличие/отсутствие   |
| 234 | МУК 4.2.1018   | вода питьевая                                   |   |   | общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C, КОЕ/см³                                                              | наличие/отсутствие   |
| 235 | МУ 2.1.4.1184  | вода питьевая                                   |   |   | общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C, КОЕ/см³<br>общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22°C, КОЕ/см³ | наличие/отсутствие   |
| 236 | ГОСТ 18963     | вода питьевая                                   |   |   | общие колиформные бактерии                                                                                             | наличие/отсутствие   |
| 237 | МУК 4.2.1018   | вода питьевая                                   |   |   | общие колиформные бактерии                                                                                             | наличие/отсутствие   |
| 238 | МУ 2.1.4.1184  | вода питьевая                                   |   |   | общие колиформные бактерии                                                                                             | наличие/отсутствие   |

| 1   | 2             | 3                          | 4 | 5 | 6                                                                                             | 7                           |
|-----|---------------|----------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 239 | МУК 4.2.1018  | вода питьевая              |   |   | термотолерантные<br>колиформные бактерии                                                      | наличие/отсутствие          |
| 240 | МУК 4.2.1018  | вода питьевая              |   |   | глюкозоположительные<br>колиформные бактерии                                                  | наличие/отсутствие          |
| 241 | МУ 2.1.4.1184 | вода питьевая              |   |   | глюкозоположительные<br>колиформные бактерии                                                  | наличие/отсутствие          |
| 242 | МУК 4.2.1018  | вода питьевая              |   |   | споры сульфитредуцирующих<br>кловстридий в 20 см <sup>3</sup>                                 | наличие/отсутствие          |
| 243 | ГОСТ 13928    | молоко и сливки            |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                   | _____                       |
| 244 | ГОСТ 26809.1  | молоко и молочные продукты |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                   | _____                       |
| 245 | ГОСТ 3622     | молоко и молочные продукты |   |   | правила приемки, отбор проб                                                                   | _____                       |
| 246 | ГОСТ 28283    | молоко коровье             |   |   | органолептические<br>показатели:<br>запах;<br>вкус.                                           | (1-5) баллов                |
| 247 | ГОСТ 26754    | молоко                     |   |   | температура                                                                                   | (1,0 - 99,0) С              |
| 248 | ГОСТ 31451    | питьевые сливки            |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>цвет;<br>запах;<br>консистенция;<br>вкус. | соответствие/несоответствие |
| 249 | ГОСТ 31453    | творог                     |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>цвет;<br>запах;<br>консистенция;<br>вкус. | соответствие/несоответствие |

| 1   | 2                  | 3                                                                                                | 4 | 5 | 6                                                               | 7                            |
|-----|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 250 | ГОСТ Р ИСО 22935-3 | молоко и молочные продукты                                                                       |   |   | органолептические показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус | соответствие/несоответствие  |
| 251 | ГОСТ Р ИСО 22935-1 | молоко и молочные продукты                                                                       |   |   | органолептические показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус | соответствие/несоответствие  |
| 252 | ГОСТ Р ИСО 22935-2 | молоко и молочные продукты                                                                       |   |   | органолептические показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>вкус | соответствие/несоответствие  |
| 253 | ГОСТ 3626 п.2      | молоко, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты                             |   |   | массовая доля влаги и сухих веществ                             | (0,01 - 100,0)%              |
| 254 | ГОСТ 29246 п.2     | сухие молочные и молокосодержащие консервы                                                       |   |   | массовая доля влаги                                             | (0,5 - 100,0)%               |
| 255 | ГОСТ Р 54668       | молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты |   |   | массовая доля влаги и сухого вещества                           | (0,5-99,0)%                  |
| 256 | ГОСТ Р 54758 п.6   | молоко и продукты переработки молока                                                             |   |   | плотность                                                       | (1015-1040)кг/м <sup>3</sup> |
| 257 | ГОСТ 8218          | сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы                      |   |   | чистота                                                         | (1-3) группа                 |
| 258 | ГОСТ 3624 п.2      | молоко и молочные и молокосодержащие продукты                                                    |   |   | кислотность                                                     | (0,8 - 300) Т                |
| 259 | ГОСТ 30305.3 п.4   | сгущенные молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты                          |   |   | кислотность                                                     | (0,5 - 300) Т                |
| 260 | ГОСТ Р 54669       | молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты |   |   | кислотность                                                     | (2-250)°Т                    |

| 1   | 2                | 3                                                                                                                                                                             | 4 | 5 | 6                                   | 7                                         |
|-----|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| 261 | ГОСТ 32892       | молоко и продукты переработки молока                                                                                                                                          |   |   | активная кислотность                | (3 - 8) ед pH                             |
| 262 | ГОСТ 25228       | сырье и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40%                                                                                    |   |   | термоустойчивость                   | соответствие/несоответствие               |
| 263 | ГОСТ 5867 п.2    | молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты                                                                                        |   |   | массовая доля жира                  | (1 - 40)%                                 |
| 264 | ГОСТ 30648.1 п.4 | жидкие, пастообразные (творог) и сухие молочные продукты                                                                                                                      |   |   | массовая доля жира                  | (1 - 40)%                                 |
| 265 | ГОСТ 29247       | сухие молочные и молокосодержащие консервы                                                                                                                                    |   |   | массовая доля жира                  | (1 - 40)%                                 |
| 266 | ГОСТ Р 53951     | молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты: творог и творожные продукты, консервы молочные и молокосодержащие сухие, молочная сыворотка и продукты на ее основе |   |   | массовая доля белка                 | ( 0,10 - 100,0)%                          |
| 267 | ГОСТ 30648.3 п 4 | молочных продуктов для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)                                                                                                        |   |   | массовая доля влаги и сухих веществ | (0,01 - 100)%                             |
| 268 | ГОСТ 30305.4     | сухие молочные продукты                                                                                                                                                       |   |   | индекс растворимости                | (0,1 - 10)см³                             |
| 269 | ГОСТ 30648.6     | сухие молочные продукты                                                                                                                                                       |   |   | индекс растворимости                | (0,1- 10)см³                              |
| 270 | ГОСТ 3623 м.7    | молоко, сливки, пахта, сыворотка                                                                                                                                              |   |   | пастеризация                        | наличие/отсутствие                        |
| 271 | ГОСТ Р 51259     | молоко и молочные продукты                                                                                                                                                    |   |   | лактоза;<br>галактоза               | (0,05 - 1,00)г/дм³;<br>(0,03 -0,53) г/дм³ |
| 272 | ГОСТ 29248       | сухие молочные консервы                                                                                                                                                       |   |   | массовая доля сахароза              | (0,01 - 60,0)%                            |
| 273 | ГОСТ 30648.7 п.5 | молочные продукты для детского питания жидкие и сухие                                                                                                                         |   |   | массовая доля сахароза              | (0,1 - 60,0)%                             |
| 274 | ГОСТ 24065 п.2   | молоко                                                                                                                                                                        |   |   | содержание соды                     | наличие/отсутствие                        |

| 1   | 2                 | 3                                                                                             | 4 | 5 | 6                                                                                                 | 7                   |
|-----|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 275 | ГОСТ 24066        | молоко                                                                                        |   |   | содержание аммиака                                                                                | наличие/отсутствие  |
| 276 | ГОСТ 24067        | молоко                                                                                        |   |   | содержание перекиси водорода                                                                      | наличие/отсутствие  |
| 277 | ГОСТ 30627.2 м.5  | молочные продукты для детского питания                                                        |   |   | аскорбиновая кислота                                                                              | (10 - 750)мг/кг     |
| 278 | ГОСТ 23452 п.9    | молоко и молочные продукты                                                                    |   |   | гексахлорциклопексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры)                                          | (0,005 - 0,5) мг/кг |
| 279 | ГОСТ 23452 п.9    | молоко и молочные продукты                                                                    |   |   | ДДТ и его метаболиты                                                                              | (0,005 - 0,5) мг/кг |
| 280 | ГОСТ 32219 п.5.4. | сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое коровье молоко |   |   | антибиотики                                                                                       | наличие/отсутствие  |
| 281 | ГОСТ 32901        | молоко и молочная продукция                                                                   |   |   | количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г(см <sup>3</sup> ) | наличие/отсутствие  |
| 282 | ГОСТ 30705        | молочные продукты                                                                             |   |   | количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г(см <sup>3</sup> ) | наличие/отсутствие  |
| 283 | ГОСТ 32901        | молоко и молочная продукция                                                                   |   |   | бактерии группы кишечных палочек (БГКП)                                                           | наличие/отсутствие  |
| 284 | ГОСТ 30726        | продукты пищевые                                                                              |   |   | Escherichia coli                                                                                  | наличие/отсутствие  |
| 285 | МУК 4.2.577       | продукты детского, лечебного питания и их компонентов                                         |   |   | Escherichia coli                                                                                  | наличие/отсутствие  |
| 286 | МУК 4.2.1122      | пищевые продукты                                                                              |   |   | Listeria monocytogenes                                                                            | наличие/отсутствие  |
| 287 | ГОСТ 30347        | молоко и молочная продукция                                                                   |   |   | Staphylococcus aureus                                                                             | наличие/отсутствие  |
| 288 | МУК 4.2.577       | продукты детского, лечебного питания и их компонентов                                         |   |   | Staphylococcus aureus                                                                             | наличие/отсутствие  |

| 1   | 2              | 3                                                                                                    | 4 | 5 | 6                                                                                                                           | 7                           |
|-----|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 289 | МУК 4.2.577    | продукты детского, лечебного питания и их компонентов                                                |   |   | бифидобактерии                                                                                                              | наличие/отсутствие          |
| 290 | МУК 4.2.577    | продукты детского, лечебного питания и их компонентов                                                |   |   | ацидофильные бактерии                                                                                                       | наличие/отсутствие          |
| 291 | ГОСТ 30706     | молочные продукты                                                                                    |   |   | дрожжи, плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )                                                                                    | наличие/отсутствие          |
| 292 | ГОСТ 32901     | молоко и молочная продукция                                                                          |   |   | промышленная стерильность:<br>количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см <sup>3</sup> | наличие/отсутствие          |
| 293 | ГОСТ Р 51447   | мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы                                        |   |   | отбор проб                                                                                                                  | _____                       |
| 294 | ГОСТ 31467     | мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы                                                |   |   | отбор проб                                                                                                                  | _____                       |
| 295 | ГОСТ Р 54349   | мясо птицы                                                                                           |   |   | правила приемки                                                                                                             | _____                       |
| 296 | ГОСТ 31799     | мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста |   |   | органолептические показатели:<br>внешний вид;<br>цвет.                                                                      | соответствие/несоответствие |
| 297 | ГОСТ 7269      | мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных                                               |   |   | отбор проб                                                                                                                  | _____                       |
| 298 | ГОСТ 20235.0   | мясо кролика                                                                                         |   |   | отбор проб                                                                                                                  | _____                       |
| 299 | ГОСТ 31470 п.4 | мясо птицы                                                                                           |   |   | органолептические показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>консистенция                                                     | соответствие/несоответствие |

| 1   | 2              | 3                                                         | 4 | 5 | 6                                                                          | 7                           |
|-----|----------------|-----------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 300 | ГОСТ Р 51944   | мясо птицы                                                |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>консистенция | соответствие/несоответствие |
| 301 | ГОСТ 7269      | мясо и субпродукты продуктивных и<br>промысловых животных |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>консистенция | соответствие/несоответствие |
| 302 | ГОСТ 20235.0   | мясо кролика                                              |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>консистенция | соответствие/несоответствие |
| 303 | ГОСТ 27747     | мясо кролика                                              |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>консистенция | соответствие/несоответствие |
| 304 | ГОСТ 9959      | мясо и мясные продукты                                    |   |   | органолептические<br>показатели:<br>внешний вид;<br>запах;<br>консистенция | соответствие/несоответствие |
| 305 | ГОСТ 31932     | консервы из мяса и субпродуктов птицы                     |   |   | дисперсность                                                               | (0,02 - 90)%                |
| 306 | ГОСТ Р 51478   | мясо, включая мясо птицы, и мясные<br>продукты            |   |   | pH                                                                         | (2,0 - 12,0) ед.pH          |
| 307 | ГОСТ 9793      | мясо и мясные продукты                                    |   |   | массовая доля влаги                                                        | (0,01 - 100)%               |
| 308 | ГОСТ 33319     | мясо и мясные продукты                                    |   |   | массовая доля влаги                                                        | (0,01 - 100)%               |
| 309 | ГОСТ 25011 п.2 | мясо и мясные продукты                                    |   |   | массовая доля белка                                                        | (1,0 - 55,0)%               |
| 310 | ГОСТ 23042 п.7 | мясо и мясные продукты                                    |   |   | массовая доля жира                                                         | (0,2 - 50)%                 |
| 311 | ГОСТ 32009     | мясо и мясные продукты                                    |   |   | массовая доля фосфора                                                      | (0,01 - 1,5)%               |
| 312 | ГОСТ 10574 п.2 | мясные и мясосодержащие продукты                          |   |   | крахмал                                                                    | наличие/отсутствие          |

| 1   | 2               | 3               | 4 | 5 | 6                      | 7                  |
|-----|-----------------|-----------------|---|---|------------------------|--------------------|
| 313 | ГОСТ 8558.2     | мясные продукты |   |   | массовая доля нитратов | (0,00075 - 0,07)%  |
| 314 | ГОСТ 8558.1 п.7 | мясные продукты |   |   | массовая доля нитритов | (0,00002 - 0,012)% |

*Руководитель  
Испытательного центра*

должность уполномоченного  
лица



*[Signature]*  
подпись уполномоченного лица

*А.С. Талкин*

инициалы, фамилия  
уполномоченного лица