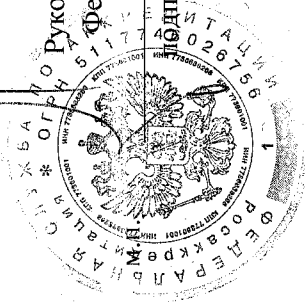


Э. А. С. С. М. П. Р.

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (Заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
КАЛАГОВ К.Э.

Подпись _____
инициалы, фамилия
07 ИЮН 2018

Приложение
аттестату аккредитации

№ _____
от " " _____ 20__ г.
на 185 листах, лист _____ 1 _____

Область аккредитации Испытательной лаборатории (центра)
Филиала Федерального бюджетного учреждения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Искитимском районе
наименование испытательной лаборатории (центра)

633208, Новосибирская область, город Искитим, проспект Юбилейный, 4а
633623, Новосибирская область, р. п. Сузун, ул. Ленина, д. 41
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений <*>	Наименование объекта	Код ОКПД 2 <*>	Код ТН ВЭД ЕАЭС <***>	Определяемая характеристика (показатель) <****>	Диапазон определения <*****>
1	2	3	4	5	6	7
Проведение медико-биологических испытаний						
633208, Новосибирская область, город Искитим, пр.проспект Юбилейный, 4а						
1.1 Физико-химические методы						
1	ГОСТ 31868 (п.5 метод Б)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч. вода источников питьевого водоснабжения, вода горячая, вода бассейна	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Цветность	(1-10) градусов цветности, (10-50) градусов цветности, свыше 50 градусов цветности

1	2	3	4	5	6	7
2	РД 52.24.497-2005 (вариант 2 фотометрия)	Вода поверхностных вод суши	36.00.1,	-	Цветность	(5-500) градусов цветности
3	ГОСТ 3351 (п.2, п.3, п.5)	Вода питьевая	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Запах при 20°C	(0-5) балл
					Запах при 60°C	(0-5) балл
					Вкус и привкус	(0-5) балл
					Мутность	-
4	ПНДФ 14.1:2:4.213	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода горячая, вода бассейна	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Мутность	(0,58-58,0) мг/дм³
5	ГОСТ 31940 (п. 5)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода горячая, вода бассейна	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Сульфаты	(10-2500) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
6	ГОСТ 4389 (п.2)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода горячая	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Сульфаты	—
7	РД 52.24.405-2005	Поверхностные воды суши	36.00.1	—	Сульфаты	(2-40) мг/дм³
8	РД 52.24.401-2006	Поверхностные воды суши, подземные воды	36.00.1	—	Сульфаты	(30-300) мг/дм³
9	РД 52.24.483-2005	Поверхностные воды суши	36.00.1	—	Сульфаты	(50-500) мг/дм³
10	ГОСТ 33045 (п.5 метод А, п.6 метод Б, п.9 метод Д)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода горячая	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Аммиак и ионы аммония	(0,1-300,0) мг/дм³
11	РД 52.24.381-2006	Природные воды	36.00.1	—	Нитриты	(0,003-30,000) мг/дм³
					Нитраты	(0,1-200) мг/дм³
					Нитриты	(0,010-0,250) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
12	ПНДФ 14.1:2:4.4	Питьевые и поверхностные воды	36.00.1	-	Нитрат-ионы	(0,1-100,0) мг/дм ³
13	ГОСТ 18165 (п.6 метод Б)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода горячая	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Алюминий	(0,04-0,56) мг/дм ³
14	ГОСТ 4011 (п.2)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода горячая	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Железо	-
15	ПНДФ 14.1:2:4.50	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода горячая	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	железо	(0,05-10,00) мг/дм ³
16	ГОСТ 4974 (п.6 метод А)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, вода подземных и поверхностных источников	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		питьевого водоснабжения				
17	ПНДФ 14.1:2.61	Вода природная	36.00.1	-	Марганец	(0,005-10,000) мг/дм ³
18	ГОСТ 18309	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная)	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Полифосфаты	(0,01-0,40) мг/дм ³
19	РД 52.24.382-2006	Вода природная	36.00.1	-	Фосфаты и полифосфаты	(0,010-0,200) мг/дм ³
20	ГОСТ 4386 (п. 1 вариант А)	Вода питьевая	36.00.1, 11.07, 10.86	-	Фториды	(0,05-1,00) мг/дм ³
21	ГОСТ 4388 (п.2)	Вода питьевая	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Медь	(0,02-0,5) мг/дм ³
22	ГОСТ 31956 (п.4 Метод А)	Природная (поверхностная и подземная) вода, питьевая вода в т.ч. расфасованная в емкости.	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Хром	(0,025-25,000) мг/дм ³
23	ГОСТ 31957 (п. 5 метод А)	Вода питьевая, природная (поверхностная и подземная) вода, в т.ч. воду источников питьевого водоснабжения.	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
					Гидрокарбонаты	(6,1-6100,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
24	РД 52.24.493-2006 (вариант 2)	Поверхностных вод суши	36.00.1	-	Щелочность	(0,17-8,20) ммоль/дм ³
25	ГОСТ 31954 (п.4 метод А)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода бассейнов, аквапарков, вода горячего водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Гидрокарбонаты Жесткость	(10-500) мг/дм ³ -
26	ГОСТ 31865	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода бассейнов, аквапарков, вода горячего водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Жесткость	-
27	РД 52.24.395-2007	Природная вода	36.00.1	-	Жесткость	(0,06-13,00) ммоль/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
28	ГОСТ Р 55684 (способ А, способ Б)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), вода бассейнов	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Перманганатная окисляемость	(0,5-10,0) мг/дм ³ (0,25-100,00) мг/дм ³
29	ПНДФ 14.1:2.4.154	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода бассейнов, аквапарков, вода горячего водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Перманганатная окисляемость	(0,25-100,00) мг/дм ³
30	ГОСТ 4245 (п.2,п.3)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода бассейнов, аквапарков, вода горячего водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Хлориды	—
31	РД 52.24.407-2006	Природная вода	36.00.1,	—	Хлориды	(10,0-250,0) мг/дм ³
32	РД 52.24.402-2001	Поверхностные воды суши	36.00.1	—	Хлориды	(1,0-50,0) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
33	ГОСТ 18190 (п.2, п.3)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч вода источников питьевого водоснабжения, вода бассейнов, аквапарков	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Хлор суммарный остаточный	—
					Хлор остаточный свободный	—
34	ГОСТ 6709 (п.3.3, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.15., 3.16., 3.17.)	Дистиллированная вода	20.13.52.120	2853 90 100 0	Массовая концентрация остатка после выпаривания	—
					Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	—
					Массовая концентрация нитратов	—
					Массовая концентрация сульфатов	—
					Массовая концентрация хлоридов	—
					Массовая концентрация алюминия	—

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация железа	—
					Массовая концентрация кальция	—
					Массовая концентрация меди	—
					Массовая концентрация свинца	—
					Массовая концентрация цинка	—
					Массовая концентрация веществ, восстанавливающих марганцово-кислый калий	—
					Водородный показатель	—
					Удельная электрическая проводимость при 20 °С	—
35	ГОСТ Р 52501 (п.4, п.6.1, п.6.2)	Вода для лабораторного анализа	—	—	Удельная электрическая проводимость при 25 °С	—

1	2	3	4	5	6	7
			-	-	массовая концентрация веществ, восстанавливающих $\text{KMnO}_4(\text{O})$	-
36	ГОСТ 18164 (п.3.1)	Питьевая вода	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Сухой остаток	-
37	ПНДФ 14.1:2:4.114	Вода питьевая, поверхностные воды	36.00.1	-	Массовая концентрация сухого остатка	(50-25000) мг/дм ³
38	РД 52.24.403-2007	Природные воды	36.00.1, 11.07, 10.86	-	Массовая концентрация кальция	(1-200) мг/дм ³
39	РД 52.24.495-2005	Поверхностные воды суши	36.00.1	-	Водородный показатель	(4-10) ед. pH
					Удельная электрическая проводимость	(5-10000) мкс/см
40	ПНДФ 14.1:2:3:4.121	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная (поверхностная, подземная), в т.ч. вода источников питьевого водоснабжения, вода бассейнов, аквапарков, вода горячего водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Водородный показатель pH	(1-14) ед. pH

1	2	3	4	5	6	7
41	РД 52.24.419-2005	Поверхностные воды суши	36.00.1	-	Массовая концентрация растворенного кислорода	(1,0-15,0) мг/дм ³
42	РД 52.24.420-2006	Поверхностные воды суши	36.00.1	-	Биохимическое потребление кислорода	(1,0-11,0) мг/дм ³
43	РД 52.24.468-2005 (п.10.2)	Поверхностные воды суши	36.00.1	-	Массовая концентрация взвешенных веществ	-
44	ПНДФ 14.1:2:3.110 (п.11.2)	Природные (поверхностные, подземные) воды	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Массовая концентрация взвешенных веществ	(3,0-5000,0) мг/дм ³
45	ПНДФ 14.1:2:3.96	Природная (поверхностная, подземная) вода	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Хлориды	(10,0-5000,0) мг/дм ³
46	ПНДФ 14.1:2:4.128	Природная (включая морские), питьевая вода	36.00.1, 11.07, 10.86	-	Массовая концентрация нефтепродуктов	(0,005-50,000) мг/дм ³
47	ПНДФ 14.1:2:4.182	Природная, питьевая вода	36.00.1, 11.07, 10.86	-	Массовая концентрация фенолов (общих и летучих)	(0,0005-25,0000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
48	ПНДФ 14.1:2:4.158	Природная, питьевая вода	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Массовая концентрация анионных поверхностно- активных веществ по додецилсульфату натрия	(0,025-10,000) мг/дм ³ (0,025-100,000) мг/дм ³
49	ПНДФ 14.1:2:4.36	Природная, питьевая вода	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Массовая концентрация бора	(0,05-5,00) мг/дм ³
50	ПНДФ 14.1:2:4.146	Природная, питьевая вода	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Массовая концентрация цианидов токсичных	(0,01-0,40) мг/дм ³
51	ПНДФ 14.1:2:4.202	Природная, питьевая вода	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Массовая концентрация никеля	(0,01-4,00) мг/дм ³
52	М 01-28-2007	Природная, питьевая вода	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Массовая концентрация никеля	(0,025-0,250) мг/дм ³
53	МИ 2865-2004	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Массовая концентрация общей ртути	(0,01-1,00) мкг/дм ³
54	ГОСТ 31950 (п.3 метод 1)	Питьевая, природная (поверхностная, подземная)	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Массовая концентрация общей ртути	(0,1-5,0) мкг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
55	ГОСТ 31866 (п.7.1, п.7.2, п.7.3, п.7.4.1, п.7.4.2 (способ 1), п.7.4.4 (способ 1), п.8, п.9, п.10, п.11, п.12, п.13)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, минеральная. Вода поверхностных и подземных источников, систем централизованного водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Кадмий	(0,0001-1,0000) мг/дм³
					Медь	(0,0005-5,0000) мг/дм³
					Мышьяк	(0,001-0,200) мг/дм³
					Свинец	(0,0001-1,0000) мг/дм³
					Цинк	(0,0005-10,0000) мг/дм³
56	МУК 4.1.1504-03	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, минеральная. Вода поверхностных и подземных источников, систем централизованного водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Кадмий	(0,0002-0,0010) мг/дм³ (0,001-0,005) мг/дм³
					Свинец	(0,0002-0,0100) мг/дм³ (0,01-0,05) мг/дм³
					Медь	(0,0006-0,0100) мг/дм³ (0,01-1,00) мг/дм³
					Цинк	(0,0005-0,0050) мг/дм³ (0,005-0,100) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
57	МУК 4.1.1510-03	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, минеральная. Вода поверхностных и подземных источников, систем централизованного водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Мышьяк	(0,005-0,100) мг/дм ³
58	МУ 31-03/04	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, минеральная. Вода поверхностных и подземных источников, систем централизованного водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Цинк	(0,0005-0,1000) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0002-0,0050) мг/дм ³
					Свинец	(0,0002-0,05) мг/дм ³
					Медь	(0,0006-1,0000) мг/дм ³
59	МУ 31-09/04 (п.7.1, п.7.2, п.7.3, п.7.5.1.1, п.7.6, п.7.7, п.7.8, п.8, п.9, п.10, п.11)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, минеральная. Вода поверхностных и подземных источников, систем централизованного водоснабжения	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Мышьяк	(0,002-0,500) мг/дм ³
	Приложение Проведение анализа с использованием Анализатора ПАН- As					

1	2	3	4	5	6	7
60	ГОСТ 177 (п.3.3.)	Водные растворы перекиси водорода	20.13.21	2847 00 000 0	Массовая доля перекиси водорода	—
61	ГОСТ 25263-82 (п.4.3.)	Нейтральный кальция гипохлорит	20.41	2828	Массовая доля активного хлора	—
62	ГОСТ 14193 (п.4.4.)	Технический монохлорамин ХБ	—	2828	Массовая доля активного хлора монохлорамин ХБ в пересчете на сухой продукт	—
63	ГОСТ Р 54562 (п.7.4)	Хлорная известь	—	2828	Массовая доля активного хлора	(15-30) %
64	МУ 31-11/05	Почва, тепличные грунты, сапропели, илы, донные отложения, твердые отходы.	—	—	Цинк	(1,0-100,0) мг/кг
	Приложение Проведение анализа с использованием Анализатора ПАН-As				Кадмий	(0,10-20,0) мг/кг
					Свинец	(0,5-60,0) мг/кг
					Медь	(1,0-100,0) мг/кг
					Мышьак	(0,10-40,0) мг/кг
65	ГОСТ 26423 (п.3.1, п.4.1, п.4.3, п.5.2)	Почва, тепличные грунты, сапропели, илы, донные отложения, твердые отходы	—	—	pH	—
66	МУ № 4945-88	Воздух рабочей зоны	—	—	Марганец	(0,05-1,25) мг/м ³
67	РД 52.04.186-89 (п.5.2.1.1)	Воздух (атмосферный, закрытых помещений)	—	—	Аммиак	(0,01-2,50) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
68	РД 52.04.186-89 (п.5.2.1.4)	Воздух (атмосферный, закрытых помещений)	-	-	Азота диоксид	(0,02-1,40) мг/м³
69	РД 52.04.186-89 (п.5.3.3.5)	Воздух (атмосферный, закрытых помещений)	-	-	Концентрация фенола (гидробензола)	(0,004-0,200) мг/м³
70	РД 52.01.186-89 (п.5.2.6)	Воздух (атмосферный, закрытых помещений)	-	-	Массовая концентрация взвешенных частиц	(0,26-50,00) мг/м³
71	РД 52.04.186-89 (п.5.3.3.7)	Воздух (атмосферный, закрытых помещений)	-	-	Формальдегид	-
72	РД 52.04.186-89 (п.5.3.8.)	Воздух (атмосферный, закрытых помещений)	-	-	Сажа	(0,025-1,000) мг/м³
73	МУК 4.1.2473-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Массовая концентрация оксида и диоксида азота	(1,0-20,0) мг/м³
74	РД 52.04.793-2014	Воздух (атмосферный, закрытых помещений)	-	-	Массовая концентрация хлорида водорода	(0,04-2,00) мг/м³
75	МУ 1645-77	Воздух рабочей зоны	-	-	Концентрация хлористого водорода	(3-30) мг/м³
76	МУК 4.1.2469-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Массовая концентрация формальдегида	(0,25-3,00) мг/м³
77	МУ № 4592-88	Воздух рабочей зоны	-	-	Концентрация уксусной кислоты	(2,5-25,0) мг/м³

1	2	3	4	5	6	7
78	МУ № 1461-76	Воздух рабочей зоны	-	-	Концентрация фенола (гидробензола)	(0,12-6,00) мг/м³
79	МУ 1641-77	Воздух рабочей зоны	-	-	Концентрация серной кислоты	(0,5-8,0) мг/м³
80	РД 52.04.794-2014	Воздух (атмосферный, закрытых помещений)	-	-	Концентрация диоксида серы	(0,03-5,0) мг/м³
81	МУК 4.1.2471-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Концентрация диоксида серы	(5,0-125,0) мг/м³
82	МУ 5937-91	Воздух рабочей зоны	-	-	Концентрация щелочных азорозолей (в пересчете на гидроксид натрия)	(0,20-3,50) мг/м³
83	МУК 4.1.1468-03	Воздух (атмосферный, закрытых помещений, рабочей зоны)	-	-	Ртуть общая	(0,00001-0,05000) мг/м³
84	МУК 4.1.2468-09	Воздух рабочей зоны	-	-	Массовая концентрация пыли	(1,0-250,0) мг/м³
					Среднесменная концентрация пыли	-
85	Руководство Р 2.2.2006-05 (Приложение 9)	Воздух рабочей зоны	-	-	Среднесменная концентрация пыли	-
86	ГОСТ 12.1.014	Воздух рабочей зоны	-	-	Азота диоксид	(5-50) мг/м³
					Азота оксид и диоксид	(1-50) мг/м³
					Аммиак	(1-50) мг/м³
						(5-100) мг/м³

1	2	3	4	5	6	7
					Бензин	(5-200) мг/м³
					Озон	(0,1-15,0) мг/м³
					Серы диоксид	(5-100) мг/м³
					Сероводород	(2-120) мг/м³
					Уксусная кислота	(2-250) мг/м³
					Фенол	(5-250) мг/м³
					Формальдегид	(1-30) мг/м³
					Хлор	(0,5-200,0) мг/м³
					Хлористый водород	(2-150) мг/м³
					Углерода оксид	(10-300) мг/м³
87	ГОСТ Р 52717 (ИСО 8761:1989)	Воздух рабочей зоны	-	-	Азота диоксид	(5-50) мг/м³ (1-50) мг/м³
88	Руководство по эксплуатации к газоанализатору "Палладий-3М" ИБЯЛ.413411.048РЭ	Воздух (атмосферный, закрытых помещений, рабочей зоны)	-	-	Углерода оксид	(0-50) мг/м³
89	ГОСТ 17.2.3.01 (п.4)	Воздух (атмосферный, закрытых помещений)	-	-	Отбор проб	-
90	ГОСТ 12.1.005	Воздух рабочей зоны	-	-	Отбор проб	-
91	ГОСТ Р ИСО 16000-1	Воздух замкнутых помещений	-	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
92	ГОСТ 31628	Пищевые продукты и продовольственное сырье включая мясо и мясопродукты, яйца и продукты их переработки, рыба и нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них, зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, сахар и кондитерские изделия, плодоовощная продукция, масляное сырье и жировые продукты, молоко и молочные продукты, напитки, детское питание, другие продукты	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.85, 10.86, 10.9, 11.0, 21	0201-0210; 0301-0308; 1601 00-1605; 0401-0408; 0409 00 000 0; 0701-0714; 0801-0813; 0814 00 000 0; 2001-2009; 0410 00 000 0; 2201-2203; 2206; 1301-1302; 1501-1521; 1201-1212; 1701-1704; 1801 00 000 0-1806; 1901-1905; 1101 00-1108; 0901-0910	Мышь	(0,002-10,0) мг/кг (мг/дм³)
93	МУ 31-05/04	Пищевые продукты, продовольственное сырье, биологически активные добавки к пище, биологические объекты	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.85, 10.86, 10.9, 11.0, 21	0201-0210; 0301-0308; 1601 00-1605; 0401-0408; 0409 00 000 0; 0701-0714; 0801-0813; 0814 00 000 0; 2001-2009; 0410 00 000 0; 2201-2203; 2206;	Мышь	(0,005-5,000) мг/кг (мг/дм³)

1	2	3	4	5	6	7
	Приложение Проведение анализа с использованием программного обеспечения VALabTx Приложение Проведение анализа с использованием анализатора ПАН-As			1301-1302; 1501-1521; 1201-1212; 1701-1704; 1801 00 000 0-1806; 1901-1905; 1101 00-1108; 0901-0910		
94	МУ 31-04/04	Пищевые продукты, продовольственное сырье, корма и продукты их переработки, биологически активные добавки к пище, биологические объекты	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.85, 10.86, 10.9, 11.0, 21	0201-0210; 0301-0308; 1601 00-1605; 0401-0408; 0409 00 000 0; 0701-0714; 0801-0813; 0814 00 000 0; 2001-2009; 0410 00 000 0; 2201-2203; 2206; 1301-1302; 1501-1521; 1201-1212; 1701-1704; 1801 00 000 0-1806; 1901-1905; 1101 00-1108; 0901-0910	Цинк	(0,5-100,0) мг/кг (мг/дм³)
					Кадмий	(0,0015-1,0000) мг/кг (мг/дм³)
					Свинец	(0,01-6,00) мг/кг (мг/дм³)
					Медь	(0,05-30,00) мг/кг (мг/дм³)

1	2	3	4	5	6	7
95	Минерализация пищевых продуктов Методическое пособие по подготовке проб для определения содержания токсичных элементов				Пробоподготовка	-
96	ГОСТ 26927 (п.2)	Сырье и продукты пищевые, включая мясо и мясные продукты, яйцепродукты, молоко и молочные продукты, зерно и продукты его переработки, хлеб и хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия, сахаристые кондитерские изделия, напитки, пиво, концентраты, масла растительные, маргарины, жировые продукты	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.85, 10.86, 10.9, 11.0, 21	0201-0210; 0301-0308; 1601 00-1605; 0401-0408; 0409 00 000 0; 0701-0714; 0801-0813; 0814 00 000 0; 0; 2001-2009; 0410 00 000 0; 2201-2203; 2206; 2302; 2501 00; 2101-2106; 1301-1302; 1501-1521; 1201-1212; 1701-1704; 1801 00 000 0 - 1806; 1901-1905; 110100-1108; 0901-0910;	Массовая доля ртути	-

1	2	3	4	5	6	7
106	МУ № 2142-80	Вода (в том числе расфасованная в емкости), пищевые продукты (в том числе продукты детского питания), продовольственное сырье, корма, биологически активные добавки, почва	36.00.1, 01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.86, 10.9, 11.0, 21	0201-0210; 0301-0308; 1601 00-1605; 0401-0408; 0701-0714; 0801-0813; 0814 00 000 0; 2001-2009; 0410 00 000 0; 2201-2203; 2206; 2302; 2101-2106; 1301-1302; 1501-1521; 1201-1212; 1701-1704; 1801 00 000 0 - 1806;	Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	-
97	ГОСТ 23452 (п.8)	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0408; 0410 00 000 0	ДДТ и его метаболиты	(0,005-2,000) мг/кг, мг/л
98	ГОСТ ISO 3890-2 (п.9.4.2.1)	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0408; 0410 00 000 0	Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	(0,05-5,00) мг/кг
99	ГОСТ 30349 (п.4)	Плоды, овощи и продукты их переработки	01.1, 01.2, 10.3	2001-2009; 0814 00 000 0; 1301-1302; 0701-0714;	ДДТ и его метаболиты	(0,05-5,00) мг/кг
					Пробоподготовка	-
					Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	от 1,0 мкг

1	2	3	4	5	6	7
					ДДТ и его метаболиты	от 1,0 мкг
100	МУ 1541-76	Вода, продукты питания растительного и животного происхождения (в том числе продукты детского питания), продовольственное сырье, корма, биологически активные добавки, почва	36.00.1, 01.1, 01.2, 10.2, 10.7, 10.86, 10.9	0301-0306; 1201-1212; 1101-1108; 1901-1905	2,4 Д кислота и её соли и эфиры	от 0,04 мг/л (в воде), от 0,4 мг/л (в молоке), от 0,2 мг/кг (в почве), от 0,06 мг/кг (в траве), от 0,4 мг/кг (в сене), от 0,3 мг/кг (в зерне), от 0,8 мг/кг (в сливочном масле), от 0,6 мг/кг (в мясе)
101	ГОСТ 8558.1 (п.8)	Продукты мясные, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты	10.13.1	0201-0210	массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,005) % (0,005-0,012) %
102	ГОСТ 9957 (п.7)	Мясо и мясные продукты	10.13.1, 10.86	0201-0210; 1601 00-1605	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-3,5) % (3,5-7,0) %
103	ГОСТ 4288 (п.2.3, п.2.4, п.2.5, п.2.5а, п.2.6, п.2.7, п.2.8)	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14	0201-0210; 1601 00-1605	Внешний вид	-
					Качество фарша	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	-
					Массовая доля влаги	-
					Кислотность	-
					Качественное определение наполнителя	-
					Массовая доля хлеба	-
104	ГОСТ 33319 (п.8.2)	Мясо и мясные продукты: все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.13.14.700, 10.13.14.800, 10.86	0201-0210; 1601 00-1605	Массовая доля влаги	(1,0-35,0) % (35,0-85,0) %
105	ГОСТ Р 51479 (п.9)	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты	10.13.1, 10.86	0201-0210; 1601 00-1605	Массовая доля влаги	-
106	ГОСТ 31930 (п.4)	Мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части)	10.12.20, 10.86	0201-0210; 1601 00-1605	Массовая доля влаги и мясного сока	-
107	ГОСТ 31469 (п.6)	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты	10.89.12	0407-0408	Массовая доля сухого вещества	(25,0-55,0) % (8,0-45,0) % (75,0-99,5) %
108	ГОСТ 32951 (п.5.2.1, п.7.13)	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13.14.700	0201-0210	Внешний вид	-
					Вид на срезе	-
					Цвет	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	-
					Массовая доля начинки или покрытия	-
109	ГОСТ Р 55477 (п.5.1.3, 7.9)	Консервы мясные, кусковые из субпродуктов	10.1, 10.13.15.110, 10.13.15.119	1601 00-1605	Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии) Запах Вкус Посторонние примеси	- - - -
110	ГОСТ 9959 (п.4)	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.13.1	0201-0210	Внешний вид Цвет на разрезе Запах Вкус Консистенция Сочность	- - - - - -
111	ГОСТ 31499 (п.5.1.3, п.7.9)	Консервы мясные фаршковые	10.13.1	1601 00-1605	Внешний вид на разрезе, запах и вкус, консистенция Запах Вкус Консистенция	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Посторонние примеси	-
112	ГОСТ 9163 (п.4.1.3, п.6.10)	Консервы мясорастительные, стерилизованные мясорастительные консервы (далее - консервы), предназначенные для употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, изготавливаемые из	10.13.15.113	1601 00-1605	Внешний вид сосисок, и гарнира, запах и вкус консервов	-
					внешний вид гарнира	-
					консистенция гарнира	-
					консистенция и цвет сосисок на	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
					Внешний вид	-
113	ГОСТ 9163 (п.2.3.1.)	Консервы мясорастительные	10.13.15.130, 10.13.15.140	1601 00-1605	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Посторонние примеси	-
114	ГОСТ 8687 (п.2.4, п.3.2)	Консервы мясорастительные. Фасоль, горох или чечевица с мясом	10.13.15.130, 10.13.15.140	1601 00-1605	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
115	ГОСТ Р 55333 (п.4.1.4, п.6.9)	Консервы мясорастительные	10.13.15.130, 10.13.15.140	1601 00-1605	Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
116	ГОСТ Р 55759 (п. 4.1.4, п.6.10)	Консервы кусковые стерилизованные мясные консервы из говядины, свинины и баранины	10.1, 10.13.15.111	1601 00-1605	Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии), внешний вид бульона/соуса (в разогретом состоянии)	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
117	ГОСТ Р 55336 (п.4.1.4, п.6.9)	Консервы мясные паштетные	10.13.15.114	1601 00-1605	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
118	ГОСТ 32125 (п.5.1.3, п.7.9)	Консервы мясные. Мясо тушеное	10.13.15.110	1601 00-1605	Запах	-
					Вкус	-
					Внешний вид	-
					Консистенция мяса	-
					Внешний вид бульона	-
					Посторонние примеси	-
119	ГОСТ 28589 (п.4.3.1, п.6.2)	Консервы мясные. Мясо птицы	10.13.15.131	1601 00-1605	Внешний вид	-
					Цвет мяса	-
					Цвет желе	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
					Посторонние примеси	-
120	ГОСТ Р 54348 (п.5.2.1, п.7.13)	Консервы из мяса и пищевых субпродуктов птицы - кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят и перепелов	10.13.15.130	1601 00-1605	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
121	ГОСТ Р 55762 (п.4.1.4, п.6.10)	Консервы мясные ветчинные	10.13.15.115	1601 00-1605	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
122	ГОСТ 31478 (п.5.1.3)	Консервы мясные. Мясо рубленное	10.13.15.112	1601 00-1605	Внешний вид	-
					Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
123	ГОСТ 32217 (п.5.2.1, п.7.7)	Консервы на овощной основе овощные, овоще-фруктовые, овоще-мясные с добавлением фруктов, мяса, печени, молока, сливок, круп, растительного масла для питания детей раннего возраста	10.86.10.100, 10.86.10.200, 10.86.10.400,	1601 00-1605	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
124	ГОСТ Р 55572 (п.5.2.2)	Консервы мясные	10.13.15.110	1601 00-1605	Внешний вид	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
					Внешний вид	-
					бульона, желе, соуса	-
					Посторонние примеси	-
125	ГОСТ Р 52675 (п.5.2.1, п.7.10)	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13.14.700	1601 00-1605	Внешний вид и вид на срезе	-
					Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Вкус	-
					Массовая доля составной части (начинки или покрытия)	-
126	ГОСТ Р 54607.3 (п.7 (с бензидином), п.6.2)	Мясные и рыбные кулинарные изделия, фритюрный жир	10.85.11, 10.85.12, 10.42.10	1601 00- 1605; 1501- 1521	Достаточность тепловой обработки	-
					Степень термического окисления фритюнных жиров	-
127	ГОСТ 55361 (п.7.4, п.7.5, П.7.6, п.7.9, п.7.11.1, п.7.11.2, п.7.12, п.7.13, п.7.14, п.7.15, п.7.16)	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30.100, 10.51.30.200, 10.51.30.300, 10.51.30.400, 10.51.30.500	0401-0406	Массовая доля жира	(50,0-75,0) %
					Массовая доля жира расчетным методом	(70,0-85,0) %
					Массовая доли влаги	(0,5-60,0) %
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %
					Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5-3,0) %
					Массовая доля сахарозы	(3,0-20,0) %
					Титруемая кислотность	(1,0-6,0) °К
					Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
					Титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
128	ГОСТ Р 55063 (п.7.6, п.7.8, п.7.10)	Сыры и сыры плавленые	10.51.40.100, 10.51.40.110, 10.51.40.120, 10.51.40.160, 10.51.40.170	0401-0406	Массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
					Массовая доля сухого вещества (расчетным методом)	-
					Массовая доля жира	(7,0-39,0) %
					Массовая доля хлористого натрия (ускоренный метод)	(1,0-8,0) %
129	ГОСТ 3627 (п.4)	Молочные продукты. Творожные изделия	10.51.40.300	0401-0408	Массовая доля хлористого натрия	-

1	2	3	4	5	6	7
130	ГОСТ 3624 (п.3)	Молоко и молочные продукты	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Кислотность	-
131	ГОСТ Р 54669 (п.7)	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52.130, 10.51.52.140, 10.51.52.150, 10.51.52.200, 10.52.10, 10.51.56, 10.51.56.411	0401-0408	Кислотность (индикаторный метод)	(2,0-130,0) °Т (60,0-100) °Т (90,0-250,0) °Т
132	ГОСТ 30305.3 (п.5)	Консервы молочные густенные и продукты молочные сухие (без цветных компонентов)	10.51.2, 10.51.51	0401-0408	Кислотность	-
133	ГОСТ 31981 (п.5.1.2, п.7.9)	Йогурты	10.51.52.110	0401-0408	Внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
		Йогурты, без компонентов	10.51.52.111	0403.10	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО для йогуртов без компонентов)	-
134	ГОСТ 24065 (п.2, п.3)	Молоко	10.51.11	0401-0408	Массовая доля соды	-
					Присутствие, отсутствие соды	-
135	ГОСТ Р 54667 (п.6)	Молоко и продукты переработки молока	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52.130, 10.51.52.140, 10.51.52.150, 10.51.52.200, 10.52.10, 10.51.56, 10.51.56.411	0401-0406	Массовая доля сахарозы (йодометрический метод)	(1,0-50,0) %
136	ГОСТ 29248 (п.3, п.4)	Консервы молочные стущенные и сухие	10.51.2, 10.51.51	0401-0406	Массовая доля сахарозы	-
137	ГОСТ 30648.3 (п.4)	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	10.86.10.100, 10.86.10.190	0401-0406	Массовая доля влаги	-
					Массовая доля сухих веществ	-

1	2	3	4	5	6	7
138	ГОСТ 30648.4 (п.4)	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	10.86.10.100, 10.86.10.190	0401-0406	Кислотность	-
139	ГОСТ 30305.1 (п.4)	Консервы молочные сгущенные	10.51.51	0401-0406	Массовая доля влаги	-
140	ГОСТ Р 52686 (п.8.8)	Сыры	10.51.40.100	0401-0406	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	-
141	ГОСТ 17626 (п.4.2, п.4.3, п.4.7, п.4.8, п.4.9)	Казеин технический	10.51.53.120	0401-0406	Массовая доля влаги	-
					Массовая доля жира	-
					Свободная кислотность	-
					Индекс растворимости	-
					Массовая доля сухого вещества	-
142	ГОСТ 3626 (п.2, п.3, п.4, п.6а, п.6, п.7, п.8, п.9)	Молоко и молочные продукты	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	-
143	ГОСТ Р 54668 (п.7, п.8.1, п.8.3)	Молоко и продукты переработки молока	10.5; 10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52.130, 10.51.52.140, 10.51.52.150, 10.51.52.200, 10.52.10, 10.51.56, 10.51.56.411	0401-0408	Массовая доля сухого вещества	(0,5-99,0) % (0,5-90,0) % (20,0-90,0) %
					Массовая доля влаги	(0,5-99,0) % (0,5-90,0) % (20,0-90,0) %
144	ГОСТ 29246 (п.2.1, п.2.2, п.3.1)	Консервы молочные сухие	10.51.2	0401-0408	Массовая доля влаги	-
145	ГОСТ Р 54761 (п.4, п.6)	Молочное сырье (сырое молоко, сырые сливки, обезжиренное молоко, концентрированное молоко) и молочные продукты	10.5; 01.41.2, 10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52.130, 10.51.52.140, 10.51.52.150, 10.51.52.200,	0401-0408	Массовая доля сухого обезжиренного остатка	(0,5-99,0) %

1	2	3	4	5	6	7
146	ГОСТ 3623 (п.7.1)	Молоко и молочные продукты	10.5; 10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52.130, 10.51.52.140, 10.51.52.150, 10.51.52.200, 10.52.10, 10.51.56, 10.51.56.411, 10.51.30	0401-0406	Фосфатаза	-
147	ГОСТ 24066	Молоко	01.41.2	0401-0406	Наличие аммиака	-
148	ГОСТ 24067	Молоко	10.51.11	0401-0406	Присутствие перекиси водорода	-
149	ГОСТ 30305.4	Продукты молочные сухие	10.51.2	0401-0408	Индекс растворимости	-
150	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные консервы	10.51.2, 10.51.51	0401-0408	Массовая доля жира	-
151	ГОСТ 5867 (п.2.2.1, п.2.2.2, п.2.2.5, п.2.2.6, п.2.3)	Молоко и молочные продукты кроме сыра и масла	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
152	ГОСТ 31688 (п.5.1.2, п.7.5, п.7.10)	Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51.51.113, 10.51.51.130	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Массовая доля сухого молочного остатка	-
					Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	-
153	ГОСТ 54758 (п.6)	Молоко и продукты переработки молока	01.41.2, 10.51.11, 10.51.12, 10.51.56, 10.51.56.411	0401-0406	Плотность	-
154	ГОСТ Р 53512 (п.8.8)	Продукты сырные	10.51.53	0401-0406	Массовая доля влага в обезжиренном	-
155	ГОСТ 29295 (п.3, п.5)	Консервы молочные	10.51.2, 10.51.51, 10.51.56.300	0401-0406	Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
156	ГОСТ 31689 (п.7.2, п.7.3, п.7.10, п.7.17, п.7.16, п.7.18)	Казеин	10.51.53	0401-0406	Внешний вид	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Массовая доля жира	(0,5-3,5) %
					Индекс растворимости кислотного казеина	(0,1-3,0) см ³
					Свободная кислотность	-
					Индекс растворимости сычужного казеина	(0,1-3,0) см ³
157	ГОСТ 31449 (п.4.2, п. 6.2)	Молоко коровье сырое	01.41.2	0401-0406	Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
158	ГОСТ 31450 (п.5.1.2, п. 7.2)	Молоко питьевое	10.51.11.110	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Цвет	-
159	ГОСТ 31451 (п.5.1.2, п. 7.2)	Сливки питьевые	10.51.12.111	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
160	ГОСТ 31452 (п.5.1.2, п. 7.2)	Сметана	10.51.52.200	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
161	ГОСТ 31453 (п.5.1.2, п. 7.2)	Творог	10.51.40.300	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
162	ГОСТ 31454 (п.5.1.2, п. 7.2)	Кефир	10.51.52.140	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
163	ГОСТ 31455 (п.5.1.2, п. 7.2)	Ряженка	10.51.52.130	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Цвет	-
164	ГОСТ 31456 (п.5.1.2, п. 7.2)	Простокваша	10.51.52.150	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
165	ГОСТ 31667 (п.4.1.2, п. 6.2)	Варенец	10.51.52.130	0401-0406	Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
166	ГОСТ 31457 (п.5.2.1, п. 7.2)	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.52.10	2105 00	Консистенция	-
					Структура	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
167	ГОСТ 33491 (п.5.2, п.7.2)	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51.52.190	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
168	ГОСТ 53914 (п.5.1.2, п.7.2)	Напиток молочный	10.51.56.120	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
169	ГОСТ 52791 (п.5.1.2, п.7.2, п.7.5)	Консервы молочные. Молоко сухое	10.51.2	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Массовая доля сухого молочного обезжиренного остатка	-
170	ГОСТ 33629 (п.5.1.2, п.7.2, п.7.5)	Консервы молочные. Молоко сухое	10.51.2	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Массовая доля сухого молочного обезжиренного остатка	-
171	МУ № 4274-87 Методические указания по фотометрическому определению гистамина в рыбопродуктах	Рыбопродукты . Все виды продукции, в том числе сушеные	03.1, 03.2, 10.20	0301-0308; 1601 00 - 1605	Гистамин	-

1	2	3	4	5	6	7
172	ГОСТ 7636 (п.2.1, п.2.2, п.2.3, п.3.2.3, п.3.2.4, п.3.3.1, п.3.3.2, п.3.5.1, п.3.5.2, п.5.9)	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.1, 03.2, 10.20	0301-0308; 1601 00 - 1605	Аммиак (качественная реакция)	-
173					Сероводород (качественная реакция)	-
					Массовая доля воды	-
					Массовая доля хлористого натрия	-
					Наличие песка	-
174	ГОСТ 27207	Консервы и прессервы из рыбы и морепродуктов	10.2	1601 00-1605	Массовая доля поваренной соли	-
175	ГОСТ 27082 (п.4)	Консервы и прессервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.	10.2	1601 00-1605	Общая кислотность	-
176	ГОСТ 8756.0 (п.4)	Консервированные пищевые продукты кроме молочных	10.2	1601 00-1605	Пробоподготовка	-
177	ГОСТ 31339 (4.3.1.2а)	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.2	1601 00-1605	Массовая доля глазури	-
178	ГОСТ 7631 (п.5, п.6.1.1-6.1.3, п.6.1.3.1, п.6.1.5, п.6.4, п.6.5, п.6.6, п.6.7, п.6.8)	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.2	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид и цвет	-
					Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Посторонние примеси	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
179	ГОСТ 32366 (п.5.2.12)	Рыба мороженная	10.20.13, 10.20.14	0301-0308	Внешний вид рыбы замороженной	-
					Внешний вид рыбы после размораживания	-
					Наружные повреждения	-
					Консистенция	-
					Запах после размораживания	-
					Посторонние примеси	-
180	ГОСТ 814 (п.4.2.4)	Рыба охлажденная (распространяется на охлажденную рыбу всех семейств и видов)	10.20.1	0301-0308	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
195	ГОСТ 32004 (п.5.2.3)	Рыба мелкая (распространяется на мелкую охлажденную рыбу, предназначенную для пищевых целей)	10.20.1	0301-0308	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	-
181	ГОСТ Р 51494 (п.4.3.6, п.6.4.3,)	Филе из океанических и морских рыб мороженное	10.20.14	0301-0308	Внешний вид	-
					Консистенция мяса после размораживания	-
					Наличие посторонних примесей	-
182	ГОСТ 26664 (п.2.1-2.3, п.2.4.3-2.4.8, п.2.4.10, п.3, п.4)	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25.110, 10.20.25.120, 10.20.34.120, 10.20.34.130	1601 00 -1605	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Масса нетто	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля составных частей	-
183	ГОСТ 7457 (п.4.2.6)	Консервы-паштеты, изготовленные из рыбы, а также тушек, кусков и кусочков рыб, китового мяса, икры, молок, печени и сердца рыб	10.20.25	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Состояние	-
					Цвет	-
					Наличие посторонних примесей	-
184	ГОСТ 9862 (п.1.2.6)	Прессервы рыбные. Сельдь специального посола	10.20.25.120	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Состояние рыбы и кожных покровов	-
					Цвет рыбы	-
					Наличие посторонних примесей	-

1	2	3	4	5	6	7
185	ГОСТ 10119 п.4.2.5)	Консервы из сардин атлантических и тихоокеанских	10.20.25	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Состояние рыбы и кожных покровов	-
					Цвет рыбы	-
					Наличие посторонних примесей	-
186	ГОСТ 32156 (п.5.2.5)	Консервы из тихоокеанских лососевых рыб	10.20.25.110, 10.20.26.112	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Состояние рыбы и кожных покровов	-
					Цвет рыбы	-
					Наличие посторонних примесей	-
187	ГОСТ 280 (п.4.2.6)	Консервы из копченой рыбы шпроты в масле	10.20.25.113	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Состояние рыбы и кожных покровов	-
					Цвет рыбы	-

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие посторонних примесей	-
188	ГОСТ 16978 (п.4.2.5)	Консервы рыбные в томатном соусе	10.20.25.112	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция рыбы, фаршевых изделий, костей	-
					Состояние рыбы	-
					Цвет соуса	-
					Наличие посторонних примесей	-
189	ГОСТ 19588 (п.4.2.4)	Пресервы из рыбы специального посола	10.20.25.120	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Состояние рыбы, кожного покрова, заливки	-
					Цвет рыбы	-
					Наличие посторонних примесей	-
190	ГОСТ 20056 (п.5.2.4)	Пресервы из океанической рыбы специального посола	10.20.25.120	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
191	ГОСТ 20546 (п.4.2.4)	Пресервы из океанической рыбы	10.20.25.120	1601 00 - 1605	Состояние рыбы, кожного покрова, заливки Цвет рыбы Наличие посторонних	- - -
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Состояние рыбы, кожного покрова, заливки	-
					Цвет рыбы	-
					Наличие посторонних примесей	-
192	ГОСТ 6065 (п.5.2.5)	Консервы рыбные	10.20.25.110	1601 00 - 1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция рыбы, костей	-
					Состояние рыбы, масла	-
					Наличие посторонних примесей	-
193	ГОСТ 12292 (п.4.2.5)	Консервы рыбные с растительными гарнирами	10.20.25.114	1601 00 - 1605	Вкус	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Консистенция рыбы, костей, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий	-
					Состояние рыбы, кожных покровов, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий	-
					Наличие посторонних примесей	-
194	ГОСТ 7453 (п.1.11)	Пресервы из разделанной рыбы	10.20.25.120	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция рыбы, овощей и фруктов	-
					Состояние рыбы, кожных покровов, заливки	-
					Наличие посторонних примесей	-
195	ГОСТ 7452 Технические условия (п.5.2.4)	Консервы из рыбы натуральные	10.20.25.111	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Цвет мяса рыбы	-

1	2	3	4	5	6	7
					Консистенция мяса рыбы, костей	-
					Состояние рыбы, бульона	-
					Наличие посторонних примесей	-
196	ГОСТ 3945 (п.1.6)	Пресервы рыбные. Рыба пряного посола	10.20.25.120	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция мяса рыбы, костей	-
					Состояние рыбы и кожного покрова, заливки	-
					Цвет рыбы	-
197	ГОСТ 7455 (п.4.2.5)	Консервы из рыбы в желе	10.20.25.110	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция рыбы, желе, костей, овощей	-
					Состояние кусков, тушек и феле, овощей, желе	-
					Цвет мяса рыбы, желе, овощей	-
					Наличие посторонних примесей	-

1	2	3	4	5	6	7
198	ГОСТ 25856 (п.4.2.6)	Консервы рыбоарастительные в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах	10.20.25.114	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция рыбы, фаршевых изделий, фаршированных овощей, круп, грибов, фруктов, костей	-
					Состояние рыбы и кожного покрова, заливки	-
					Цвет рыбы фаршевых изделий, фаршированных овощей, круп, грибов, фруктов,	-
					Наличие посторонних примесей	-
199	ГОСТ 12161 (п.4.2.5)	Консервы рыбоарастительные в томатном соусе.	10.20.25.110	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					консистенция рыбы, костей, овощей, бобовых, круп	-
					Состояние рыбы, фаршевых изделий, фаршированных овощей, бобовых, круп	-
					Цвет томатного соуса	-
200	ГОСТ 10531 (п.4.2.5)	Консервы из обжаренной рыбы в маринаде	10.20.25.110	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					консистенция рыбы, костей	-
					Состояние рыбы	-
					Цвет маринада	-
					Наличие посторонних примесей	-
201	ГОСТ Р 51490(п.4.2.5)	Консервы из сардин и аналогичных видов рыб в масле	10.20.25.110	1601 00 -1605	Вкус	-
					консистенция мяса рыбы, костей	-
					состояние рыбы, кожных покровов, масла	-

1	2	3	4	5	6	7
					Цвет кожных покровов	-
					Наличие посторонних примесей	-
202	ГОСТ 13865 (п.4.2.5)	Консервы рыбные натуральные с добавлением масла	10.20.25.110	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					консистенция мяса рыбы, костей, с, цвет мяса рыбы, костей	-
					Состояние рыбы, бульона	-
					Цвет мяса рыбы, бульона	-
					Наличие посторонних примесей	-
203	ГОСТ 13272 (п.4.2.5)	Консервы из печени рыб	10.20.25.110, 10.20.25.115	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					консистенция печени	-
					состояние печени	-
					цвет печени, выделившегося жира, томатного соуса, выделившегося бульона	-

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие посторонних примесей	-
204	ГОСТ 1573 (п.5.2.2)	Икра рыб пробойная соленая	10.20.26	1601 00 -1605	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
205	ГОСТ 19341 (п.1.5)	Консервы рыбные. Печень рыб с растительными добавками	10.20.25.110	1601 00 -1605	Вкус	-
					Запах	-
					консистенция печени, растительных добавок	-
					состояние печени, растительных добавок	-
					цвет печени, выделившегося жира, растительных добавок	-
					Наличие посторонних примесей	-

1	2	3	4	5	6	7
206	ГОСТ 1629 (п.4.2.4)	Икра лососевая зернистая	10.20.26.112	0301-0308; 1601 00-1605	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
207	ГОСТ 20352 (п.5.2.2)	Икра рыб соленая деликатесная	10.20.26	0301-0308; 1601 00-1605	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
208	ГОСТ 31793 (п.3.2.3)	Икра лососевая зернистая замороженная	10.20.26.112	0301-0308;	Внешний вид после размораживания	-
					Вкус после размораживания	-
					запах после размораживания	-
					Консистенция после размораживания	-
209	ГОСТ 31794 (п.3.2.2)	Икра зернистая лососевых рыб	10.20.26.112	0301-0308; 1601 00-1605	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Консистенция	-
					Наличие посторонних примесей	-
210	ГОСТ Р 53957 (п.3.2.2)	Икра лососевая зернистая пастеризованная	10.20.26.112	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Наличие посторонних примесей	-
211	ГОСТ 18173 (п.4.2.4)	Икра лососевая зернистая баночная	10.20.26.112	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Состояние	-
					Консистенция	-
					Наличие посторонних примесей	-

1	2	3	4	5	6	7
212	ГОСТ 812 (п.4.2.6)	Сельди горячего копчения	10.20.24.122	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид	-
					Готовность продукта	-
					Наружные повреждения	-
					Цвет кожного покрова	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
213	ГОСТ 813 (п.4.2.4)	Сельди и сардина тихоокеанская холодного копчения	10.20.24.110, 10.20.24.112	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет кожного покрова	-
					Консистенция	-
					Посторонних примесей (в потребительской таре)	-
214	ГОСТ 815 (п.4.2.4)	Сельди соленые.	10.20.23.122	0301-0308	Внешний вид	-
					Наружные повреждения	-
					Консистенция сельди	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Вкус	-
					Наличие посторонних примесей	-
215	ГОСТ 1551 (п.1.3.7)	Рыба вяленая	10.20.23.110	0301-0308	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
216	ГОСТ 2623 (п.2.2.3)	Изделия балычные из тихоокеанских лососей и иссык-кульской форели	10.20.24	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид	-
					Цвет кожного покров	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	-
217	ГОСТ 7448 (п.5.2.8)	Рыба соленая	10.20.23.120	0301-0308	Внешний вид	-
					Наружные повреждения	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие посторонних примесей	-
218	ГОСТ 6606 (п.5.2.4)	Рыба мелкая горячего копчения	10.20.24.120	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид	-
					Готовность продукта	-
					Наружные повреждения	-
					Цвет кожного покрова	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
219	ГОСТ 7447 (п.5.2.5)		10.20.24.120	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид	-
					Готовность продукта	-
					Наружные повреждения	-
					Цвет кожного покрова	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
219	ГОСТ 28698 (п.2.1.4)	Рыба мелкая соленая	10.20.23.120	0301-0308	Внешний вид	-
					Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	-
					Запах	-
220	ГОСТ 11298 (п.2.1.4)	Рыбы лососевые и сеговые холодного копчения	10.20.24.110	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид	-
					Цвет кожного покрова	-
					Наружные повреждения	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Наличие посторонних примесей	-
230	ГОСТ 11482 (п.3.3.4)	Рыба холодного копчения	10.20.24.110	0301-0308; 1601 00 - 1605	Внешний вид	-
					Цвет кожного покрова	-
					Наружные повреждения	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
231	ГОСТ 16080 (п.4.2.5)	Лососи дальневосточные соленые	10.20.23.123	0301-0308	Внешний вид	-
					Цвет мяса рыбы	-
					Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	-
					Запах	-
					наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	-
232	ГОСТ 18223 (п.5.2.5)	Скумбрия и ставрида пряного посола	10.20.23.123	0301-0308	Внешний вид	-
					Наружные повреждения	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	-
233	ГОСТ 18222 (п.5.2.5)	Сардина, сардинелла и сардинопс пряного посола	10.20.23.123	0301-0308	Внешний вид	-
					Наружные повреждения	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	-
234	ГОСТ 31964 (п.6, п.7.1, п.7.2, п.7.3.1, п.7.3.2, п.7.4, п.7.10)	Изделия макаронные	10.73.11, 10.73.13	1901-1905	Цвет	-
					Форма	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Массовая доля влаги	-
					Кислотность	-
					Зараженность вредителями и загрязненность	-
235	ГОСТ 31743 (п.5.2.2)	Изделия макаронные	10.73.11, 10.73.13	1901-1905	Цвет	-
					Форма	-
					Запах	-
					Вкус	-
236	ГОСТ 31749 (п.5.2.1, п.8.1)	Изделия макаронные	10.73.11, 10.73.13	1901-1905	Вкус	-
					Запах	-
					Состояние изделий после приготовления	-
237	ГОСТ 31808 (п.5.2.2, п.7)	Полуфабрикат макаронных изделий	10.73.11, 10.73.13	1901-1905	Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Форма	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Состояние изделий после приготовления	-
238	ГОСТ 5672 (п.1.2, п.2)	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.1	1901-1905	Массовая доля сахара	-
239	ГОСТ 5667 (п.5а)	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71	1901-1905	Цвет	-
					Форма	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Поверхность	-
240	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия	10.71	1901-1905	Кислотность	-
241	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71	1901-1905	Влажность	-
242	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия	10.71.11	1901-1905	Пористость	-
243	ГОСТ 5698 (п.2)	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71	1901-1905	Массовая доля поваренной соли	-
244	ГОСТ 5668 (п.5)	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71	1901-1905	Массовая доля жира	-
245	ГОСТ 2077 (п.1.3, п.1.5)	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.1	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Состояние мякиша, пропеченность, промес, пористость	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной примеси,	-
					Признаки болезней и плесени	-
246	ГОСТ 9511 (п.1.4, п.1.6)	Изделия хлебобулочные слоеные	10.71.11.140	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша, пропеченность, промес, структура	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной примеси,	-

1	2	3	4	5	6	7
					Признаки болезней и плесени	-
247	ГОСТ 24557 (п.1.2.2, п.1.3)	Изделия хлебобулочные сдобные	10.71.11.130	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша, пропеченность, промес, структура	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной	-
					Признаки болезней и плесени	-
248	ГОСТ 26987 (п.1.4, п.1.5)	Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов	10.71	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Состояние мякиша, пропеченность, промес, структура	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной	-
					Признаки болезней и плесени	-
249	ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Общие технические условия (п.1.2.2, п.1.2.4)	Изделия булочные	10.71	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша, пропеченность, промес, структура	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной	-

1	2	3	4	5	6	7
					Признаки болезней и плесени	-
250	ГОСТ 27842 (п.1.2.2, п.1.2.4)	Хлеб из пшеничной муки	10.71	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша, пропеченность, промес	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной	-
					Признаки болезней и плесени	-
251	ГОСТ 31805 (п.5.2.1, п.6.3)	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки	10.71	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша, пропеченность, промес, структура	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной примеси,	-
					Признаки болезней и плесени	-
252	ГОСТ 31806 (п.5.2.1, п.5.2.2, п.6.3, п.6.4)	Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные	10.71.11.200	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет теста	-
					Консистенция теста	-
					Запах	-
253	ГОСТ 31751 (п.5.2.1)	Изделия хлебобулочные жареные	10.71.11.150	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша, пропеченность,	-
					Вкус	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
254	ГОСТ 31807 (п.5.2.1, п.6.3)	Изделия хлебобучлочные	10.71	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша, пропеченность, промес, структура	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной примеси,	-
					Признаки болезней и плесени	-
255	ГОСТ 31752 (п.4.2.1, п.5.3)	Изделия хлебобучлочные	10.71	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша, пропеченность, промес, структура	-
					Вкус	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной	-
					Признаки болезней и плесени	-
256	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях (п.2, п.3)	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71	1901-1905	Зараженность картофельной болезнью	-
257	ГОСТ 686 (п.1.4, п.3.7)	Сухари армейские	10.72.11.120	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Посторонние включения и минеральные примеси	-
					Кислотность	-
258	ГОСТ 7128 (п.1.2.3, п.1.2.7, п.3.6)	Иделия хлебобулочные бараночные	10.72.11.110	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Хрупкость	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной примеси,	-
					Влажность	-
259	ГОСТ 32124 (п.5.2.1., п.6.2, п.8.7.2)	Идеalia хлебобучочные бараночные	10.72.11.110	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Хрупкость	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной примеси,	-
					Влажность	-
260	ГОСТ 28402 (п.1.2.3)	Сухари панировочные	10.72.11.120	1901-1905	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
261	ГОСТ 8494 (п.1.2.2, п.1.2.5, п.3.4, п.3.5, п.3.7)	Сухари сдобные пшеничные	10.72.11.120	1701-1704; 1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-

1	2	3	4	5	6	7
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Хрупкость	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной примеси	-
					Признаки плесени	-
					Влажность	-
262	ГОСТ Р 54645 (п.5.2.1, п.6.2, п.8.11)	Изделия хлебобулочные сухарные	10.72.11.120	1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Хрупкость	-
					Посторонние включения	-
					Хруст от минеральной примеси	-
					Признаки плесени	-
					Влажность	-

1	2	3	4	5	6	7
263	ГОСТ 9846 (п.1.1.2, п.1.1.4)	Хлебцы хрустящие	10.72.11.130	1901-1905	Внешний вид Форма Поверхность Цвет Вкус Запах Хрупкость Вид на изломе Посторонние включения Хруст от минеральной примеси Признаки плесени	- - - - - - - - - - - -
264	ГОСТ 11270 (п.1.1.2, п.1.1.4)	Изделия хлебобулочные. Соломка	10.72.11.150	1901-1905	Внешний вид Форма Поверхность Цвет Вкус Запах Хрупкость Посторонние включения Хруст от минеральной примеси Признаки плесени	- - - - - - - - - - -
265	ОСТ 10-060 (п.1.1.3)	Торты и пирожные	10.71.12	1701-1704; 1901-1905	Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
					Поверхность	-
					Наличие посторонних включений и хвоста	-
					Форма	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
266	ГОСТ 7169 (п.1.1)	Отруби пшеничные	10.61.4	1101-1108	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Зараженность и	-
267	ГОСТ 7170 (п.1.1)	Отруби ржаные	10.61.4	1101-1108	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус	-
					Зараженность и загрязненность вредителями	-
268	ГОСТ 26312.7	Крупа	10.61.3	1101-1108	Влажность	-
269	ГОСТ 26312.6	Крупа	10.61.3	1101-1108	Кислотность	-
270	ГОСТ 26312.2 (п.3.1, п.3.2, п.3.3, п.3.4)	Крупа	10.61.3	1101-1108	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
271	ГОСТ 3034 (п.1.3)	Крупа овсяная	10.61.32.111	1101-1108	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
272	ГОСТ Р 55290 (п.5.2)	Крупа гречневая	10.61.32.113	1101-1108	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
273	ГОСТ 7022 (п.3.4)	Крупа манная	10.61.31.111	1101-1108	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Минеральные примеси	-
274	ГОСТ 6292 (п.1.4)	Крупа рисовая	10.61.1	1101-1108	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
275	ГОСТ 21149 (п.1.5)	Хлопья овсяные.	10.61.33.111	1101-1108	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
276	ГОСТ 6201 (п.1.3)	Горох шлифованный	10.61.1	0701-0714	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
277	ГОСТ Р 52061 (п.6.2, п.6.3, п.4.1.4, п.6.5, п.6.8.2, п.6.10)	Солод	10.06.10	1107	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля экстракта	-
					Кислотность сухого ржаного солода	-
278	ГОСТ 29294 (п.6.6, п.6.7, п.6.9, п.6.13, п.6.15)	Солод пивоваренный	10.06.10	1107	Массовая доля влаги	-
					Массовая доля экстракта	-
					Прозрачность лабораторного сусла	-
					Кислотность лабораторного сусла	-
279	ГОСТ 27493	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.4	1101-1107	Кислотность	-
280	ГОСТ 9404	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.4	1101-1107	Влажность	-
281	ГОСТ 27494 (п. 6.4)	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.4	1101-1107	Зольность	-
282	ГОСТ 27559	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.4	1101-1107	Зараженность и загрязненность вредителями	-
283	ГОСТ 27558	Мука и отруби	10.61.2, 10.61.4	1101-1107	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Хруст	-
284	ГОСТ 31463 (п.4.2)	Мука из твердой пшеницы	10.61.2	1101-1107	Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Вкус	-
					Наличие минеральной примеси	-
					Зараженность вредителями и загрязненность	-
					Загрязненность вредителями	-
285	ГОСТ 31491 (п.4.2)	Мука из мягкой пшеницы	10.61.2	1101-1107	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Наличие минеральной примеси	-
					Зараженность вредителями и загрязненность	-
					Загрязненность вредителями	-
286	ГОСТ Р 52189 (п.4.4)	Мука пшеничная	10.61.2	1101-1107	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Наличие минеральной примеси	-
					Зараженность вредителями	-

1	2	3	4	5	6	7
					Загрязненность вредителями	-
287	ГОСТ Р 52809 (п.4.2)	Мука ржаная хлебопекарная	10.61.2	1101-1107	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Наличие минеральной	-
					Зараженность вредителями	-
					Загрязненность вредителями	-
288	ГОСТ 12183 (п.1.3)	Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная	10.61.2	1101-1107	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Наличие минеральной примеси	-
					Зараженность вредителями	-
					Загрязненность вредителями	-
289	ГОСТ 14176 (п.1.4)	Мука кукурузная	10.61.22.120	1101-1107	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие минеральной	-
					Зараженность вредителями	-
					Загрязненность вредителями	-
290	ГОСТ 5897 (п.2, п.5)	Изделия кондитерские	10.71.12, 10.82.2	1701-1704; 1901-1905	Внешний вид	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Структура	-
					Вид на изломе	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
					Соотношение составных частей изделия	-
291	ГОСТ 5903 (п.4)	Кондитерские изделия, полуфабрикаты	10.71.12, 10.82.2	1701-1704; 1901-1905	Массовая доля общего сахара	-
292	ГОСТ 5898 (п.2, п.3, п.4,)	Кондитерские изделия, полуфабрикаты	10.71.12, 10.82.2	1701-1704; 1901-1905	Кислотность	-
					Щелочность	-
293	ГОСТ 5900 (п.7, п.8)	Кондитерские изделия, полуфабрикаты	10.71.12, 10.82.2	1701-1704; 1901-1905	Массовая доля влаги	-
					Массовая доля сухих веществ	-

1	2	3	4	5	6	7
294	ГОСТ 5901 (п.8, п.9)		10.71.12, 10.82.2	1701-1704; 1901-1905	Массовая доля общей золы	-
					Массовая доля золы, нерастворимой в растворе 10 % соляной кислоты	-
295	ГОСТ 14033 (п.5.1.2, п.7.2.1)	Крекер	10.72.12	1701-1704; 1901-1905	Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет на изломе	-
					Вид на изломе	-
296	ГОСТ 14031 (п.5.1.2, п.7.2.1)	Вафли	10.72.12	1701-1704; 1901-1905	Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вид на изломе	-
					Вкус начинки	-
					Запах начинки	-
					Консистенция начинки	-
297	ГОСТ 15052 (п.5.1.2, п.7.2.1)	Кексы	10.72.12	1701-1704; 1901-1905	Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вид на изломе	-
					Начинка	-
					Структура	-
298	ГОСТ 15810 (п.5.1.2, п.7.2)	Изделия кондитерски. Изделия пряничные	10.72.12	1701-1704; 1901-1905	Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вид на изломе	-
					Структура	-
299	ГОСТ 24901 (п.5.1.2, п.7.2.1)	Печенье	10.72.12	1701-1704; 1901-1905	Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет	-
					Вид на изломе	-
300	ГОСТ Р 50228 (п.1.1.3)	Восточные сладости мучные	10.72.12	1701-1704; 1901-1905	Вкус	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Форма	-
					Поверхность	-
					Цвет на изломе	-
					Вид на изломе	-
301	ГОСТ 4570 (п.5.1.2)	Сахаристые кондитерские изделия. Конфеты	10.82.2	1701-1704	Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-
					Внешний вид	-
302	ГОСТ Р 50230 (п.1.1.3)	Восточные сладости типа мягких конфет	10.82.2	1701-1704	Органолептические показатели: вкус и запах, форма, поверхность, структура и консистенция	-
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Структура	-
					Консистенция	-
303	ГОСТ 6441 (п.1.1.2, п.7.2.1)	Изделия кондитерские пастельные	10.82.2	1701-1704	Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Структура	-

1	2	3	4	5	6	7
Консистенция						
304	ГОСТ 6442 (п.5.1.2, п.7.2.1)	Мармелад	10.82.2	1701-1704	Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Структура	-
					Консистенция	-
305	ГОСТ 6478 (п.5.1.2, п.7.2.1)	Ирис	10.82.2	1701-1704	Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Структура	-
					Консистенция	-
306	ГОСТ 31721 (п.5.1.2, п.7.2.1)	Шоколад	10.82.2	1801 00 000 0 1806	Внешний вид	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Структура	-
					Консистенция	-
307	ГОСТ 6477 (п.1.1.8)	Карамель, карамель леденцовая, карамель с начинками	10.82.2	1701-1704	Вкус	-
					Запах	-
					Форма	-

1	2	3	4	5	6	7
					Поверхность	-
308	ГОСТ 7060 (п.1.11)	Драже	10.82.2	1701-1704	Вкус и аромат	-
					Цвет	-
					Внешний вид	-
					Форма	-
309	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (п.4.1.2, 6.2.1)	Какао-порошок	10.82.13	1801 00 000 0- 1806	Внешний вид	-
					Вкус и аромат	-
310	ГОСТ 6502 (п.5.1.2, п.7.2.1, п.7.3)	Халва	10.82.23.160	1701-1704	Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
					Структура	-
					Поверхность	-
					Посторонние примеси	-
311	ГОСТ 31774	Мед	01.49.21.110	0409 00 000 0	Массовая доля воды	-
312	ГОСТ 12576	Сахар (белый кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок	10.81	1701-1704	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Чистота раствора	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
313	ГОСТ Р 54642	Сахар (белый кристаллический, кусковой, сахарная пудра), сахар-песок, тростниковый сахар сырец	10.81	1701-1704	Массовая доля влаги	-
					Массовая доля сухих веществ	-
314	ГОСТ 33222 (п.4.1.8)	Сахар белый	10.81	1701-1704	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Чистота раствора	-
315	МУ № 5048-89	Продукция растениеводства	01.1; 01.2	0701-0714; 0801-0813; 2001-2009	Нитраты	-
316	ГОСТ Р 55822 (п.4.2, п.8.3, п.8.4)	Продукция растениеводства	01.13.19	0701-0714	Внешний вид	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Наличие пораженных гнилью, испорченных, поврежденных вредителями	-
					Посторонние примеси	-
					Наличие вредителей	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля каждой фракции	-
317	ГОСТ 26186 (п.3)	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0; 160100-1605	Массовая доля хлоридов	-
318	ГОСТ 32114 (п.4)	Продукция алкогольная и сырье для ее производства.	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0 1301-1302	Массовая концентрация титруемых кислот	-
319	ГОСТ 28561 (п.2)	Продукты переработки плодов и овощей.	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0 1301-1302	Массовая доля влаги	-
					Массовая доля сухих веществ	-
320	ГОСТ ISO 2173 (п.7, п.8.1, п.8.2.1, п.9, п. 10)	Продукты переработки плодов и овощей	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0 1301-1302	Массовая доля сухих веществ	-
321	ГОСТ ISO 750 (п.6, п.7.2, п.8)	Продукты переработки плодов и овощей	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0 1301-1302	Титруемая кислотность	-
322	ГОСТ 8756.10 (п.6)	Продукты переработки плодов и овощей	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0 1301-1302	Массовая доля мякоти	(1,0-30,0) %
323	ГОСТ 8756.9	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, компоты и экстракты	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0 1301-1302	Массовая доля осадка в продукте	(0,2-10,0) %
324	ГОСТ 26323 (п.4)	Продукты переработки фруктов и овощей	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0 1301-1302	Массовая доля примесей растительного происхождения	-

1	2	3	4	5	6	7
325	ГОСТ 12231	Овощи соленые и квашенные, плоды и ягоды моченные	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0 1301-1302	Соотношение составных частей	-
3226	ГОСТ Р 53972 (п.5.2.1, п.7.3)	Овощи соленые и квашенные	10,3	2001-2009; 0814 00 000 0 1301-1302	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
					Качество рассола	-
					Посторонние примеси	-
327	ГОСТ 1750 (п.2.4, п.2.7, п.2.9)	Фрукты сушеные	10.39.25.130	2001-2009; 0801-0813; 0814 00 000 0	Внешний вид	-
					Форма	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
					Массовая доля компонентов в смесях	-
					Массовая доля влаги	-
328	ГОСТ 8756.1 (п.2, п.3.1-3.2, п.3.3.1, п.3.4, п.4)	Продукты переработки плодов и овощей, мясорастительные	10.3	1601 00-1605; 2001-2009	Внешний вид	-
					Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Массовая доля составных частей	-
329	ГОСТ 32100 (п.5.2.1, п.7.8)	Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овоощефруктовые	10.32	2001-2009; 1301-1302	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Посторонние примеси	-
330	ГОСТ 32101 (п.5.2.1, п.7.9)	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима	10.32	2001-2009; 1301-1302	Внешний вид	-
					Вкус и аромат	-
					Цвет	-
					Посторонние примеси	-
331	ГОСТ 32102 (п.5.2.1, п.7.8)	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные	10.32	2001-2009; 1301-1302	Внешний вид	-
					Вкус и аромат	-
					Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Посторонние примеси	-
332	ГОСТ 32103 (п.5.2.1, п.7.9)	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и	10.32	2001-2009; 1301-1302	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус и аромат	-
					Цвет	-
					Посторонние	-
333	ГОСТ 32104 (п.5.2.1, п.7.10)	Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные	10.32.21	2001-2009; 1301-1302	Внешний вид	-
					Вкус и аромат	-
					Цвет	-
					Посторонние примеси	-
334	ГОСТ 32105 (п.5.2.1, п.7.9)	Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосоудержащие фруктовые и фруктово-овощные	10.32.22	2001-2009; 1301-1302	Внешний вид	-
					Вкус и аромат	-
					Цвет	-
					Посторонние примеси	-
335	ГОСТ Р 53118 (п.5.2.1, п.7.5)	Варенье из фруктов, (овощей)	10.39	2001-2009; 1301-1302	Внешний вид	-
					Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Посторонние примеси	-
336	ГОСТ 32099 (п.5.2.1, п.7.3)	Повидло	10.32	2001-2009	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Посторонние примеси	-
337	ГОСТ 31712 (п.5.2.1, п.7.5)	Джемы	10.39.22.110	2001-2009	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Посторонние примеси	-
338	ГОСТ 32876 (п.5.2.1, п.7.8)	Продукция соковая. Сок томатный	10.32.11	2001-2009	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус и аромат	-
					Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Посторонние примеси	-
339	ГОСТ 17471 (п.5.2.1, п.7.8)	Консервы. Соусы овощные	10.39.1	2001-2009; 2101-2106	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Посторонние примеси, в том числе примеси растительного	-
340	ГОСТ 32896 (п.5.2.1, п.7.4)	Фрукты сушеные	10.39.25.130, 10.39.25.134	0801-0813; 0814 00 000 0	Внешний вид	-
					Форма	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
341	ГОСТ Р 54680 (п.5.2.1, п.7.3)	Консервы. Компоты	10.39.22.120	2001-2009; 0814 00 000 0	Внешний вид	-
					Качество сиропа	-
					Окраска	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Посторонние примеси	-
342	ГОСТ Р 54687 (п.5.2.1, п.7.3)	Продукты томатные концентрированные	10.32.19.132, 10.39.17.111, 10.39.17.112	2101-2106; 0814 00 000 0	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
343	ГОСТ Р 54681 (п.5.2.1, п.7.3)	Консервы. Фрукты протертые или дробленые	10.32.26.110, 10.39.22.130	2001-2009; 0814 00 000 0	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
344	ГОСТ Р 7694 (п.5.2.1, п.7.4)	Консервы. Маринады фруктовые	10.39.25	2001-2009; 0814 00 000 0	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
345	ГОСТ Р 52477 (п.5.2.1, п.7.3)	Консервы. Маринады овощные	10.3	2101-2106; 0814 00 000 0	Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
					Качество заливки	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
346	ГОСТ 32063 (п.5.2.1, п.7.12)	Кетчупы	10.84.12.12	2101-2106; 0814 00 000 0	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Посторонние примеси	-
347	ГОСТ Р 51926 (п.4.2.1)	Консервы. Икра овощная	10.39.18.110, 10.39.18.130	2001-2009	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Посторонние примеси	-
348	ГОСТ Р 54648 (п.5.2.1, п.7.3)	Консервы. Томаты в заливке	10.39.18.110	2001-2009	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Посторонние примеси	-

1	2	3	4	5	6	7
349	ГОСТ Р 54050 (п.5.2.1, п.7.6)	Консервы натуральные.	10.3	2001-2009	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет Качество заливочной жидкости Посторонние примеси	- - - - - - - - - - -
350	ГОСТ Р 53958 (п.5.2.1, п.7.5)	Консервы натуральные. Кукуруза сахарная	10.3	2001-2009	Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет Качество заливочной жидкости	- - - - - - -
357	ГОСТ 32218 (п.5.2.1, п.7.4)	Консервы на фруктовой основе с добавлением овощного пюре, круп, молочных продуктов для питания детей раннего -----	10.86.10	2001-2009	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет Консистенция Вкус Запах Цвет	- - - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Посторонние примеси	-
358	ГОСТ 32920 (п.5.2.1, п.7.3)	Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста	10.86.10.200	2001-2009	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Посторонние примеси	-
359	ГОСТ ISO 1572	Чай	10.83.13	0901-0910	Массовая доля сухих веществ	-
360	ГОСТ 1936 (п.2.5, п.2.8)	Чай	10.83.13	0901-0910	Массовая доля влаги	-
					Прочие посторонние примеси	-
361	ГОСТ ISO 11294	Кофе молотый жареный	10.83.11	0901-0910	Массовая доля влаги	-
362	ГОСТ 32775 (п.5.1.2, п.7.3, Приложение Б, Приложение В1)	Кофе жареный	10.83.11	0901-0910	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Аромат	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля экстрактивных веществ	-
363	ГОСТ 32776 (п. 5.1.2, Приложение В, Приложение В)	Кофе растворимый	10.83.11	0901-0910	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Аромат	-
					Продолжительность растворения в воде	-
364	ГОСТ 32189 (п.5.2, п.5.4, п.5.5, п.5.6, п.5.7, п.5.8, п.5.10, п.5.11, п.5.12, п.5.14, п.5.20)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.41, 10.42, 10.51.3	1501-1521	Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
					Массовая доля влаги	-
					Кислотность	(0,5-3,0) °К
					Массовая доля жира	-
					Массовая доля поваренной соли	(0-1,5) %
365	ГОСТ 32188 (п.5.2.4)	Маргарины	10.42.10	1501-1521	Цвет	-
					Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус	-
					Консистенция	-
366	ГОСТ Р 50456	Жиры и масла животные и растительные	10.41, 10.42	1501-1521;	Массовая доля влаги	-
367	ГОСТ Р 50457 (п.4, п.6)	Жиры и масла животные и растительные	10.41, 10.42	1501-1521	Кислотное число	-
368	ГОСТ 8285 (п.2.2, п.2.3, п.2.4.2, п.2.4.3, п.2.5)	Жиры и масла животные и растительные	10.41, 10.42	1501-1521	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Прозрачность	-
					Массовая доля влаги	-
					Перекисное число	-
					Кислотное число	-
					Кислотность	-
369	ГОСТ 31762 (п.4.2, п.4.3, п.4.4, п.4.7, п.4.7.4.1, п.4.8, п.4.13, п.4.16 (Изменение 1)	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12	2101-2106	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Массовая доля влаги	(1,0-95,0) % (5,0-95,0) %

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля жира	(5,0-95,0) %
					Массовая доля сухого обезжиренного остатка	-
					Массовая доля жира	(5,0-80,0) %
					Кислотность	(0,05-10,00) %
					Перекисное число	-
370	ГОСТ 31761 (п.5.2.3)	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12	2101-2106	Консистенция	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
371	ГОСТ 31755 (п.5.1.2)	Соусы на основе растительных масел, овощных и фруктовых наполнителей	10.84.12	2101-2106	Консистенция	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
372	ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные	10.41, 10.42	1501-1521	Перекисное число	(0,1-45,0) ммоль активного кислорода (1/2) на кг масла
373	ГОСТ 26593	Масла растительные	10.41	1501-1521	Перекисное число	-
374	ГОСТ 11812	Масла растительные	10.41	1501-1521	Массовая доля	-

1	2	3	4	5	6	7
375	ГОСТ 31933 (п.3, п.7.1, п.11)	Масла растительные	10.41	1501-1521	Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
376	ГОСТ 5472 (п.2, п.3)	Масла растительные	10.41	1501-1521	Запах	-
					Цвет	-
					Прозрачность	-
377	ГОСТ 5485	Масла растительные	10.41	1501-1521	Присутствие минеральной кислоты	-
378	ГОСТ 31759 (п.5.2.3, п.8.3)	Масло рапсовое	10.41.2, 10.41.5, 10.41.6	1501-1521	Прозрачность	-
					Запах	-
					Вкус	-
379	ГОСТ 1129 (п.5.2.3, п.8.2)	Масло растительное	10.41.2, 10.41.5, 10.41.6	1501-1521	Прозрачность	-
					Запах	-
					Вкус	-
380	ГОСТ 31760 (п.5.2.2, п.8.3)	Масло соевое	10.41.2, 10.41.5, 10.41.6	1501-1521	Прозрачность	-
					Запах	-
					Вкус	-
381	ГОСТ 7981 (п.2.3)	Масло арахисовое	10.41.2, 10.41.5, 10.41.6	1501-1521	Прозрачность	-
					Запах	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
382	ГОСТ 8990 (п.3)	Масло кунжутное	10.41.2, 10.41.5, 10.41.6	1501-1521	Прозрачность	-
					Запах	-
					Вкус	-
383	ГОСТ 8980 (п.2.3, п.4.3)	Масло конопляное	10.41.2, 10.41.5, 10.41.6	1501-1521	Прозрачность	-
					Запах	-
					Вкус	-
384	ГОСТ 8807 (п.4.2.2, п.6.6)	Масло горчичное	10.41.2, 10.41.5, 10.41.6	1501-1521	Прозрачность	-
					Запах	-
					Вкус	-
385	ГОСТ 8808 (п.4.1.4, п.6.4)	Масло кукурузное	10.62.14	1501-1521	Прозрачность	-
					Запах	-
					Вкус	-
386	ГОСТ Р 52100 (п.5.2.2, п.7.1, п.7.5)	Спреды	10.51.3	1501-1521	Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Перекисное число	-
387	ГОСТ 25292 (п.1.5)	Жиры животные топленые пищевые	10.41	1501-1521	Прозрачность в расплавленном состоянии	-
					Вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Консистенция	-
388	ГОСТ 28414 (п.2.1.2)	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	10.41, 10.42	1501-1521	Прозрачность	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
389	ГОСТ 27988	Семена масличные	01.11.9	1201-1212	Цвет	-
					Запах	-
400	ГОСТ Р 52533 (п.4.1-п.4.3)	Мак пищевой	01.11.9	1201-1212	Цвет семян	-
					Запах	-
401	ГОСТ 22391 (п.4.1)	Подсолнечник	01.11.9	1201-1212	Цвет	-
					Запах	-
402	ГОСТ 17109 (п.1.4)	Соя	01.11.7	1201-1212	Форма	-
					Цвет	-
					Запах	-
403	ГОСТ 10856 (п.3, п.4.3, п.5)	Семена масличные	01.11.9	1201-1212	Влажность	-
404	ГОСТ 12787 (п.1, п.3)	Пиво	11.05.10	2203	Массовая доля действующего экстракта	-
					Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	-

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля спирта	-
405	ГОСТ 12788 (п.1)	Пиво	11.05.10	2203	Кислотность	(1,3-6,0) см ³
406	ГОСТ 12789 (п.3)	Пиво	11.05.10	2203	Цвет	(0,1-4,0) см ³
407	ГОСТ 30060 (п.3.3, п.3.4.3, п. 3.4.4, п.3.4.5)	Пиво	11.05.10	2203	Прозрачность	-
					Аромат и вкус	-
					Высота пены	-
					Пеностойкость	-
408	ГОСТ 32038	Пиво	11.05.10	2203	Массовая доля двуокиси углерода	-
409	ГОСТ 31711 (п.5.1.2, п.7.2)	Пиво	11.05.10	2203	Прозрачность	-
					Аромат	-
					Вкус	-
					Объемная доля спирта	-
410	ГОСТ 23268.1 (п.2)	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07.11, 11.07.19.110	2201-2202; 2206	Прозрачность	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
411	ГОСТ 23268.2 (п.1)	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07.11, 11.07.19.110	2201-2202	Массовая доля двуокиси углерода	-

1	2	3	4	5	6	7
412	ГОСТ 23268.3 (п.2а)	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07.11, 11.07.19.110	2201-2202	Массовая концентрация гидрокарбонат- ионов	-
413	ГОСТ 23268.4	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07.11, 11.07.19.110	2201-2202	Массовая концентрация сульфат-ионов	-
414	ГОСТ 23268.5 (п.2, п.3)	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07.11, 11.07.19.110	2201-2202	Массовая концентрация ионов кальция	-
					Массовая концентрация ионов магния	-
415	ГОСТ 23268.17 (п.2)	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07.11, 11.07.19.110	2201-2202	Массовая концентрация хлорид-ионов	-
416	ГОСТ 23268.3 ГОСТ 23268.4 ГОСТ 23268.5 ГОСТ 23268.17	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07.11, 11.07.19.110	2201-2202	Общая минерализация	-
417	ГОСТ Р 54316 (п.5.1.3)	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые	11.07.11, 11.07.19.110	2201-2202	Органолептические показатели: прозрачность, цвет, вкус и запах	-
418	ГОСТ 6687.5 (п.2)	Напитки безалкогольные,	11.07	2202; 2206	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Аромат и вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
419	ГОСТ 6687.2 (п.4)	Напитки безалкогольные, концентраты безалкогольных напитков, квасов, квасы и сиропы	11.07	2202; 2206	Массовая доля сухих веществ	-
420	ГОСТ 32037	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы.	11.07	2202; 2206	Массовая доля двуокиси углерода	-
421	ГОСТ 6687.4	Напитки безалкогольные и сиропы	11.07	2202; 2206	Кислотность	-
422	ГОСТ 13192 (п.1 Метод Бертрана)	Напитки слабоалкогольные	11.07	2202; 2206	Массовая концентрация сахаров	-
423	ГОСТ 28188 (п.5.1.2)	Напитки безалкогольные	11.07	2202; 2206	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Аромат и вкус	-
424	ГОСТ 31494 (п.5.1.2)	Квасы	11.07	2202; 2206	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Аромат и вкус	-
425	ГОСТ 28499 (п.5.1.2)	Сиропы	11.07	2101-2106	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Аромат и вкус	-
426	ГОСТ 28538 (п.1.2.1, п.1.2.3, п.3,1)	Квасы, концентраты и экстракты квасов	11.07	2202; 2206	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Аромат и вкус	-
					Растворимость в воде	-

1	2	3	4	5	6	7
					Посторонние примеси	-
427	ГОСТ Р 52844 (п.5.1.2)	Напитки безалкогольные тонизирующие	11.07	2202; 2206	Внешний вид	-
428	ГОСТ Р 52700 (п.5.1.2)	Напитки слабоалкогольные	11.07	2202; 2206	Внешний вид	-
429	ГОСТ Р 52845 (п.5.1.2)	Напитки слабоалкогольные	11.07	2202; 2206	Внешний вид	-
430	ГОСТ 33770 (п.4)	Соль пищевая	10.84	2501 00	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
431	ГОСТ Р 54729	Соль поваренная пищевая	10.84	2501 00	Массовая доля влаги	-
432	ГОСТ Р 51575 (п.4.2)	Соль поваренная пищевая йодированная	10.84	2501 00	Массовая доля йода	-
433	ГОСТ Р 51574 (п.4.2.1)	Соль поваренная пищевая	10.84	2501 00	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
434	ГОСТ 15113.3 (п.2, п.3, п.4)	Концентраты пищевые	-	-	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
					оценки дисперсности суспензии	-
435	ГОСТ 15113.4 (п.2, п.3)	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля влаги	-
436	ГОСТ 15113.5 (п.2, п.3)	Концентраты пищевые	-	-	Кислотность	-
437	ГОСТ 15113.6 (п.2)	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля сахарозы	-
438	ГОСТ 15113.7 (п.2)	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля хлористого натрия	-
439	ГОСТ 15113.9 (п.6)	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля жира	-
440	ГОСТ 15113.2 (п.3, п.5)	Концентраты пищевые	-	-	Наличие посторонних примесей	-
					Массовая доля стекловидных хлопьев	-
					зараженности вредителями хлебных запасов	-
441	ГОСТ 52610	Концентраты пищевые	-	-	Массовая доля влаги	(3,0-11,0) (5,0-15,0)
442	ГОСТ Р 50364 (п.1.3.1, п.3.5)	Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые	10.07.2019	1801 00 000 0-1806	Внешний	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Аромат	-

1	2	3	4	5	6	7
443	ГОСТ 18488 (п.4.2.1, п.4.2.2)	Концентраты пищевые сладких блюд	-	-	Внешний вид насыпных концентратов	-
					Внешний вид брикетов	-
					Внешний вид готовых блюд из концентратов	-
					Цвет готовых блюд из концентратов	-
					Вкус готовых блюд из концентратов	-
					Запах готовых блюд из концентратов	-
					Консистенция готовых блюд из концентратов	-
444	ГОСТ Р 50366 (п.2.2.1, п.2.2.3, п.2.2.4)	Концентраты пищевые. Полуфабрикаты мучных изделий.	10	1901-1905	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Аромат	-
					Признаки плесени	-

1	2	3	4	5	6	7
445	ГОСТ 19327 (п.1.7)	Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда (без жира или с жиром, с добавлением или без добавления мяса, грибов, копченостей, молока, сахара, сушеных фруктов, пряностей, гидролизатов, глутамината натрия и других обогаителей пищи. В насыпном или брикетированном виде.	-	-	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
446	ГОСТ Р 50365 (п.2.2.1)	Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция	-
447	ГОСТ Р 50847 (п.3.2.2)		-	-	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
448	ГОСТ Р 51172 (п.3.3.1)	Концентраты пищевые. Каша лечебно- профилактические для детского питания. Порошкообразные смеси содержащие муку, сухое цельное молоко и крупы	-	-	Внешний вид для сухих продуктов	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет готового блюда	-
					Запах готового блюда	-
					Вкус готового блюда	-
					Консистенция готового блюда	-
449	ГОСТ 7698 (п.2.2, п.2.4, п.2.7)	Крахмал	10.62	1101-1108	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Массовая доля влаги	-
					Кислотность	-
450	ГОСТ 31935 (п.4.1.1)	Крахмал пшеничный	10.62	1101-1108	Внешний вид	-
					Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
451	ГОСТ Р 53876 (п.4.1.1)	Крахмал картофельный	10.62	1101-1108	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
452	ГОСТ 32159 (п.4.1.1)	Крахмал кукурузный	10.62	1101-1108	Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
453	ГОСТ Р 54731 (п.4.1.2, п.6, п.6.3, п.6.4, п.6.8, п.6.9)	Дрожжи хлебопекарные пресованные	10.89	2101-2106	Внешний вид,	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Массовая доля сухого вещества	-
					Кислотность	-
					Подъемная сила	-
454	МУ 4237 (п.1)	Готовые блюда	10.85	-	Установление соответствия фактического химического состава и калорийности готовых блюд расчетным данным	-

1	2	3	4	5	6	7
455	ГОСТ 7047 (п.3 Йодатный метод)	Растительные объекты, витаминные препараты, (кроме синтетической), пищевых продуктах и готовой пище	-	-	Содержание аскорбиновой кислоты (витамина С)	-
Бактериологический метод						
456	ГОСТ 18963 (п.4.1)	Вода питьевая, вода для гемодиализа	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Общее количество бактерий	(менее 1-3x10 ²) КОЕ в см ³
					Количество бактерий группы кишечных палочек (коли-индекс)	(менее 1-1,1x10 ⁴)
457	МУ 2.1.4.1184-03 (Приложения 7-10)	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Общее число микроорганизмов (ОМЧ 37°С; (ОМЧ 22°С)	(менее 1-100) КОЕ в 1 мл
					Общие колиформные бактерии	(менее 1-100) КОЕ /100 мл; НВЧ (0,3-240) КОЕ в 100 мл-титрационный метод
					Глюкозоположительные колиформные бактерии	(менее 1-100) КОЕ /100 мл;
					Pseudomonas aeruginosa	-
					Колифаги	-

1	2	3	4	5	6	7
458	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая, вода подземных источников, вода бассейнов	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Общее число мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (ОМЧ)	(менее $1-3 \times 10^2$) КОЕ в см ³
					Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)	($1,0-1,0 \times 10^2$) КОЕ в 100 мл-метод мембранной фильтрации; НВЧ (0,3-240) КОЕ в 100 мл-титрационный метод
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
					Колифаги	НВЧ БОЕ (1,1-16,1) в 100 мл
459	МУК 4.2.1884-04 (п.2.7-2.10; приложение 1-7)	Вода поверхностных водных объектов, вода бассейнов			Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)	(менее $1-10^4$) КОЕ в 100 мл-метод мембранной фильтрации; НВЧ ($3-1,1 \times 10^4$) КОЕ в 100 мл-титрационный метод;
					Колифаги	(менее $1-10^5$) БОЕ в 100 мл
					Бактерии рода Salmonella	-
					Общее число микроорганизмов (ОМЧ 37°C; (ОМЧ 22°C)	(менее $1-10^3$) КОЕ в мл
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
					E. coli	($1,0-1,0 \times 10^2$) КОЕ в 100 мл

1	2	3	4	5	6	7
					Энтерококки	(1,0-1,0x10 ²) КОЕ в 100 мл- филтратционный метод; (менее 5-более 24000) метод НВЧ
					Стафилококки	(менее 2-1x10 ²) КОЕ в 100 мл- филтратционный метод; (менее 5-более 24000) метод НВЧ
460	ГОСТ 26669	Пищевые продукты	01.1, 01.2, 01.47.2,	0201-0210; 0301-0308; 0814 00 000 0;	Подготовка проб для Методы культивирования микроорганизмов	-
461	ГОСТ 26670	Пищевые и вкусовые продукты	10.85, 10.86, 10.9, 11.0, 21	0; 2001-2009; 1801 00 000 0 - 1806; 1901- ----		-
462	ГОСТ ISO 7218 (за исключением п. 10.2.4.3, п. 10.5.6.1, п. 10.5.3 и п. 12.5)	Пищевые продукты, корма для животных, окружающая среда производства пищевых продуктов и производственного сырья			Культивирование и подсчет бактерий, дрожжей и плесеней	(менее 1,0-10 ⁷) КОЕ в см ³ (г)
463	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты			Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(менее 1,0-10 ⁷) КОЕ в см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
464	ГОСТ 31747	Пищевые продукты			Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформные бактерии)	(менее 1,0-107) КОЕ в см ³ (г)
465	ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов			Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus (S. aureus)	(менее 1 - 1x10 ⁶) КОЕ в 1 см ³ (г)
466	ГОСТ 28560	Пищевые продукты			Бактерии родов Proteus, Morganella, Providencia	-
467	ГОСТ 30726	Пищевые продукты			Escherichia coli (E.coli)	НВЧ (менее 0,3-1,1x10 ⁶) КОЕ/г
468	ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов.			Escherichia coli (E.coli)	обнаружена" или "не обнаружена (отсутствует)" в граммах или см ³ продукта; НВЧ (0,31-110)КОЕ /г (см ³)
469	ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003)	Пищевые продукты и корма для животных, пробы окружающей среды, отобранные из зон производства и переработки пищевых продуктов			Сульфитредуцирующие бактерии; сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	(менее 1,0-10 ⁶) КОЕ/г (см ³); НВЧ (менее 3-более 1,1x10 ⁴) КОЕ/г
470	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты			Clostridium perfringens	(менее 1,0-10 ⁴) КОЕ/г (см ³)
471	ГОСТ 28566 (СТ СЭВ 6646-89)	Пищевые продукты			Энтерококки	(менее 1,0-104) КОЕ/г (см ³)
472	ГОСТ 28805	Пищевые продукты			Осмоотолерантные дрожжи и плесневые грибы	(менее 1,0-10 ⁴) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
473	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных			Плесневые грибы и дрожжи	(менее $1,0 \cdot 10^6$) КОЕ/г (см3)
474	ГОСТ 31659(ISO 6579:2002)	Пищевые продукты			Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
475	ГОСТ 32010	Пищевые продукты			бактерии рода <i>Shigella</i>	-
476	ГОСТ 32031	Пищевые продукты			<i>Listeria monocytogenes</i>	-
477	МУК 4.2.1122 (п.6)	Пищевые продукты			<i>Listeria monocytogenes</i>	-
478	ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004)	Пищевые продукты и корма для животных			<i>Bacillus cereus</i>	(менее $1 \cdot 10^6$) КОЕ в 1 см^3 / г
479	ГОСТ ISO 21871	Пищевые продукты и корма для животных			<i>Bacillus cereus</i>	НВЧ (менее $0,3 \cdot 10^6$) КОЕ/г
480	ГОСТ 32064	Пищевые продукты, корма для животных, окружающая среда производства пищевых продуктов и производственного сырья			бактерий семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	(менее $1,0 \cdot 10^4$) КОЕ/г (см3); НВЧ (менее $3 \cdot 10^3$)
481	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) (п. 9.1-9.2.7.3-9.2.7.5)	Пищевые продукты и корма для животных			мезофильные молочнокислые микроорганизмов, в т. ч. рода <i>Lactobacillus</i> ; рода <i>Streptococcus</i> ; рода <i>Pediococcus</i>	(менее $1,0 \cdot 10^4$) КОЕ/г (см3); НВЧ (менее $0,3 \cdot 10^3$)
482	ГОСТ 29185	Пищевые продукты			Сульфитредуцирующие клостридии	-
483	ГОСТ 10444.7 (п. 5.4)	Пищевые продукты			<i>C. botulinum</i> (без определения токсина)	-

1	2	3	4	5	6	7
484	ГОСТ Р ИСО 6887-2	Мясо, мясо птицы и продукты их переработки:	10.13.14.700, 10.13.14.800, 10.86	0201-0210; 1601 00-1605	Подготовка проб для микробиологических исследований	-
485	ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2-88)	Мясо и мясные продукты, в т.ч. мясо птицы			Подготовка проб для микробиологических исследований	-
486	ГОСТ Р 54354 (п.8.1; 8.2; 8.3.1, 8.4.1; 8.5.1; 8.6.1; 8.7.1; 8.8.1; 8.9; 8.10; 8.11; 8.15)	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(менее 10-10 ⁷) КОЕ в г
					бактерии р. Salmonella	-
					L. monocytogenes	-
					Энтерококки	-
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-
					Коагулазоположительные стафилококки и S. aureus	-
					B. cereus	-
					Сульфитредуцирующие клостридии	-
					бактерии рода Proteus	-
					Дрожжи и плесневые грибы	(менее 10-10 ⁶) КОЕ в см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
487	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(менее 10-10 ⁷) КОЕ/г
488	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы			Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
489	ГОСТ 7702.2.6	мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы			Сульфитредуцирующие клостридии ; споры сульфитредуцирующих клостридий	(менее 10-10 ⁶) КОЕ/см ³ (г); НВЧ (0,31-110) см ³ (г)
490	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы			Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформные бактерии)	-
491	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			<i>Staphylococcus aureus</i> (<i>S. aureus</i>)	(менее 1 0 -1x10 ⁶) КОЕв 1 г

1	2	3	4	5	6	7
492	ГОСТ 32149	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12	0407-0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(менее $10 \cdot 10^7$) КОЕ в см^3 (г)
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)(колиформные бактерии)	-
					бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
					бактерии рода <i>Proteus</i>	-
					<i>Staphylococcus aureus</i>	-
493	ГОСТ Р 53944	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	($<10 \cdot 10^5$) КОЕ/ см^3 (г)
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)(колиформные бактерии)	-
					бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
					бактерии рода <i>Proteus</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
					бактерии вида Staphylococcus aureus	-
494	ГОСТ 26968	Сахар	10.81	1701-1704	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(менее $10 \cdot 10^7$) КОЕ/см ³ (г)
					Количество дрожжей и	(менее $10 \cdot 10^4$) КОЕ/см ³ (г)
495	ГОСТ 30712	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков, напитки на зерновом сырье	11.07	2202; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(менее $10 \cdot 10^7$) КОЕ/см ³ (г)
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)(колиформные бактерии)	-
					Дрожжи и плесневые грибы	(менее $1,0 \cdot 10^6$) КОЕ в см ³ (г)
496	ГОСТ 26972	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из них крупа, мука и толокно для детского питания, пищевые концентраты, содержащие эти компоненты	10.61.3	1101-1108	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(менее $10 \cdot 10^7$) КОЕ/см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	НВЧ (менее 0,3-1,1x10 ⁶) КОЕ/г
					Плесневые грибы и дрожжи	(менее 1,0-10 ⁶) КОЕ/г
497	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86.10.130, 10.86.10.120, 10.86.10.129, 10.86.10.139	19011 00000; 20071099910	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(менее 1,0-10 ⁷) КОЕ/см ³ (г)
498	ГОСТ 30425	Консервы полные, в т. ч. для детского питания групп А,Б, В,Г, пастеризованные газированные соки и напитки	10.13.15.130, 10.13.15.140, 10.20.25.110, 10.20.25.120, 10.20.34.120, 10.20.34.130 окт.32	1601 00-1605 2001-2009; 1301-1302	Промышленная стерильность	-
					Термофильные аэробные, факультативно- анаэробные микроорганизмы	-
					Термофильные анаэробные микроорганизмы	-
					Мезофильные клостридии	-

1	2	3	4	5	6	7
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в т. ч. молочнокислые бактерии рода <i>Sporolactobacillus</i>	-
					спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	обнаружены/не обнаружены
					спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
					спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы В. polymuxa	-
					Мезофильные кlostридии C. perfringens	-
					Мезофильные кlostридии C. botulinum(без определения токсина)	-
					Мезофильные кlostридии кроме C. botulinum и (или) C. perfringens	-
					неспорообразующи е микроорганизмы, в т. ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	-
					Микроскопический препарат	от 1 до 10 клеток в поле зрения и более

1	2	3	4	5	6	7
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(менее $1,0 \cdot 10^3$) КОЕ/см ³ (г)
					Плесневые грибы и дрожжи	(менее $1,0 \cdot 1,5 \cdot 10^2$) КОЕ/см ³ (г)
499	ГОСТ 8756.18 п. 3.3	Консервы			Определение герметичности металлической тары	-
500	ГОСТ 30347	Молоко и молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты и препараты	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Staphylococcus aureus (S. aureus)	(менее 1 КОЕ - 1×10^6) в 1 см ³ (г)
501	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86.10.130 , 10.86.10.120, 10.86.10.129, 10.86.10.139	19011 00000; 20071099910	Дрожжи и плесневые грибы	(менее $1,0 \cdot 10^4$) КОЕ/г (см ³)
502	МУК 4.2.2046 (п.4-6.8;6.10)	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемых из них, вода поверхностных водоемов	03.1, 03.2, 10.20	0301-0308; 1601 00 - 1605	V. parahaemolyticus	-
503	МУК 4.2.1793 (п. 3; 4.2; 4.6)	Биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности			V. parahaemolyticus	-

1	2	3	4	5	6	7
504	ГОСТ ISO/TS 21872-1	Пищевые продукты и корма для животных			Vibrio parahaemolyticus Vibrio cholerae non O1, non O139 не токсигенная	- -
505	ГОСТ Р 52687-	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Бифидобактерии	(менее 1,0-10 ⁹) КОЕ/г (см3)
506	ГОСТ Р 56145	Функциональные пищевые продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами (молочные продукты, молочные составные продукты, молочносодержащие продукты, безалкогольные напитки и биологически активные добавки к пище), и функциональные пищевые ингредиенты, содержащие пробиотические микроорганизмы	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП; колиформы)	-
					презумптивные E. coli	-
					бактерии рода Salmonella	-

1	2	3	4	5	6	7
					коагулазоположительные стафилококки <i>S. aureus</i>	-
					Дрожжи и плесневые грибы	(менее 1,0-10 ⁶) КОЕ/г (см3)
					<i>Listeria monocytogenes</i>	-
507	ГОСТ 32901 (п. 8.4; 8.5.1; 8.6.2; 8.7; 8.8);	Молоко и молочная продукция	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ	(менее 1,0-10 ⁷) КОЕ/г (см3)
					бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	-
					Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(менее 1,0-10 ⁶) КОЕ/г (см3)
					микроскопические	-
					испытания	-
					промышленная стерильность	-

1	2	3	4	5	6	7
508	МР 2.3.2.2327-08 (п. 6.4-6.5.1; 6.5.7.1; 6.5.8.1; 6.6.1.1; 6.6.1.3; 6.6.2; 7.1(за исключением отбора проб); 7.2)	Молоко и молочная продукция, смывы с объектов внешней среды, воздух	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Микроскопические исследования	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ	(менее $1,0 \cdot 10^7$) КОЕ/г (см³)
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружены/не обнаружены
					Дрожжи и плесневые грибы	(менее $1,0 \cdot 1,5 \times 10^5$) КОЕ/г (см³)
					Молочнокислые микроорганизмы	(менее $1,0 \cdot 10^{10}$) КОЕ/г (см³); НВЧ (0,5-110) в г(см³)
					Бифидобактерии	(менее $1,0 \cdot 10^7$) КОЕ/г (см³)

1	2	3	4	5	6	7
509	МУК 4.2.999(п. 5.1; 7-8)	Продукты кисломолочные	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Бифидобактерии	(менее $1,0 \cdot 10^7$) КОЕ/г (см3)
510	МУ МЗ СССР №2657-82 (4.3; 4.4.1; 4.5; 5.2.1-5.2.3)	Готовые блюда, кулинарные изделия, скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты в предприятиях общественного питания и торговли, сырье и полуфабрикаты (по ходу технологического процесса), смывы с объектов окружающей среды			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАнМ) - (общее количество микробов)	-
					бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-
					коагулазоположительные стафилококки (St. aureus)	-

1	2	3	4	5	6	7
511	МУ МЗ СССР № 3182-84 от 29.12.1984 (п. 3-5)	Дистиллированная вода, инъекционные растворы до стерилизации, сухие лекарственные вещества, аптечная посуда, пробки, посуда, смывы с объектов окружающей среды, воздух			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий	-
					Плесневые и дрожжевые грибы	-
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	-
					Общая бактериальная обсемененность (ОМЧ)	-
					S. aureus	-
					P. aeruginosa	-
					Бактерии p. Proteus	-
512	Р 3.5.1904-04 (п. 9.2)	Воздух			Микробная обсемененность (ОМЧ)	-
					S. aureus	-
513	ОФС 42-0066-07	Стерильные лекарственные средства			Стерильность	-

1	2	3	4	5	6	7
514	МУК 4.2.762-99 (3.3-4.3)	Кондитерские кремовые изделия	10.82.2	1701-1704	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	(менее $1,0 \cdot 10^5$) КОЕ/г (см3)
515	МУК 4.2.577-96 (п. 5.1; 5.2; 7)	Продукты детского, лечебного питания и их компоненты	10.86.10.130, 10.86.10.120, 10.86.10.129, 10.86.10.139	19011 00000; 20071099910	бактерии рода <i>Salmonella</i> Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	(менее $1,0 \cdot 10^5$) КОЕ/г (см3)
					<i>E. coli</i>	-
					Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
					Коагулазоположительные стафилококки (<i>S. aureus</i>)	-

1	2	3	4	5	6	7
					Энтерококки	-
					<i>B. cereus</i>	(менее $1-1 \times 10^6$) КОЕ в 1 см ³ (г)
					Дрожжи и плесневые грибы	(менее $1-1 \times 10^3$) КОЕ в 1 см ³ (г)
					Ацидофильные бактерии	НВЧ ($0,5-1,1 \times 10^9$) КОЕ в 1 см ³ (г)
					Бифидобактерии	(менее 1,0-1010) КОЕ/г (см ³)
					Микроскопирование	-
					Промышленная стерильность	-
516	Инструкция МЗ СССР № 123-12/1005-15 от 04.09.87 (ИК 10-04-06-140-87) (п. 5.7; 5.8; 5.9; 7.2.1; Приложение 4 п. 1.2.1-1.2.4.2; 1.2.4.4)	Безалкогольные напитки, квас, пиво, смывы с объектов окружающей среды, в т. ч. смывные воды, воздух	11.07	2202; 2206	Общее число микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	-
					Дрожжи	-

1	2	3	4	5	6	7
517	Инструкция МЗ РФ №1400/1751 от 22.06.2000 г. (п. 2.3.3; 2.3.4, 2.3.5)	Смывы с объектов окружающей среды			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
					БГКП	-
					Бактерии р. Salmonella	-
					S. aureus	-
518	МР МЗ РФ №96/225 от 07.04.1997 (п. 4.1.2)	Вода минеральная	10.86	2201	Колиформные бактерии (БГКП)	-
					Фекальные колиформные бактерии	-
					P. aeruginosa	-

1	2	3	4	5	6	7
					Общее количество бактерий (мезофильные, мезотропные аэробы и факультативно-анаэробные микроорганизмы	(менее $1,0 \times 10^3$) КОЕ в 1 см^3
519	СанПиН 42-123-4423-87 (п. 2.3)	Продукты детского питания, смывы с объектов окружающей среды, воздух	10.86.10.130, 10.86.10.120, 10.86.10.129, 10.86.10.139	19011 00000; 20071099910	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) (общее микробное число)	(менее $1,0 \times 10^3$) КОЕ в 1 см^3
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	-
					E. coli	-
					Коагулазополжительные стафилококки (S. aureus)	-

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии р. Salmonella	-
520	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.1991 г. (13.1; 13.2;13.4; 13.6)	Рыба и рыбная продукция, продукты переработки водорослей, смывы с объектов окружающей среды , воздух	03.01-03.08; 10.20.1	0301-0308; 1601-1605	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (МАФАнМ)	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	-
					Плесневые грибы и дрожжи	-
					Сульфитредуцирующие клостридии	-
521	МУК 4.2.2942-11 (п.3.1; 3.2.4-3.2.7; 4.3-4.5;5;)	Смывы с объектов окружающей среды, воздух, стерильный материал	-	-	Общее количество микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	-
					Бактерии р. Salmonella	-
					P. aeruginosa	-
					Стерильность	-

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии семейства Enterobacteriaceae	—
					<i>S. aureus</i>	—
					Дрожжевые и плесневые грибы	—
522	Инструкция МЗ РФ от 10.01.1993 г. Инструкция по микробиологическому контролю производства мороженого (п. 3.5; 3.7.1; 3.7.5; 3.6 за исключением отбора проб)	Мороженое, смеси и компоненты для мороженого, смывы с объектов окружающей среды, воздух	10.52.10	2101-2606	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	—
					Дрожжи и плесневые грибы	—
523	СП №4695-88 (Приложение 7 п. 1,2 исключая отбор проб)	Стены холодильных камер, воздух	—	—	Плесени	—
524	МР ФЦ/4022-04 (п. 6,7 титрационный метод)	Почва	—	—	Индекс БГКП (колиформы)	(1-10 ⁶)
525	МУ МЗ СССР №2293-81 от 19.02.1981 г. (п. IV.1 титрационный метод)	Почва	—	—	Энтерококки	(1-10 ⁶)

1	2	3	4	5	6	7
526	МУ 4.2.2723-10 (п. 9.2; 10.2-12)	Пищевые продукты, вода (питьевая, открытых водоисточников, сточная, смывы с объектов окружающей среды, почва, биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	Бактерии р. Salmonella	1:20-1:6400
					антитела к возбудителям сальмонеллеза	-
527	Приказ МЗ СССР №535 от 22.05.1990 г. (за исключением отбора проб)	Биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	род стафилококка (Staphylococcus)	-
					семейство стрептококковых (Streptococcaceae).	-
					семейство нейссериевых (Neisseriaceae)	-
					род гемофилюс (Haemophilus).	-

1	2	3	4	5	6	7
					род коринебактерия (<i>Corynebacterium</i>)	-
					семейство энтеробактериальных (Enterobacteriaceae)	-
					род псевдомонас (<i>Pseudomonas</i>)	-
528	МР МЗ РФ №15-6/43 от 22.05.1990 (п. 3.1; 3.2; 3.3; 5)	Биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	бактерии рода <i>Staphylococcus</i>	-
529	МУ 3.1.1885-04 (п. 2.1)	Биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	бактерии рода <i>Streptococcus</i>	-
530	Методические рекомендации по выделению и идентификации стрептококков серогруппы В от больных и носителей, г. Москва 1988 г.	Биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	бактерии рода <i>Streptococcus</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
531	МУ МЗ СССР №04-723/3 от 17.12.84 (п. 2.2.2.3-2.4.5)	Биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
					антитела к возбудителям брюшного тифа	1:20-1:3200; 1:10-1:320
					антитела к возбудителям дизентерии	1:20-1:6400
532	МР МЗ РФ №0100/13745-07-34 от 29.12.07 г. (п. 8-13; 15-16)	Биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	возбудители брюшного тифа и паратифов А, В и С	-
533	Инструкции МЗ СССР № 15-6/42 от 30.10.1990 г. (п. 4.2.2-4.2.4; 4.4.1)	Пищевые продукты, вода, смывы с объектов окружающей среды, биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	бактерии рода Yersinia	-

1	2	3	4	5	6	7
534	МУ 3.1.1.2438-09 (п.3; п.6)	Пищевые продукты, вода, почва, смывы с объектов окружающей среды, экскременты домашних животных, биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	Бактерии рода <i>Yersinia</i>	-
					Обнаружение в сыворотке крови антител к возбудителям псевдотуберкулеза	1:20-1:6400
					антитела к возбудителям кишечного иерсиниоза	1:20-1:3200
535	МР МЗ РФ 11-3/8-09 от 11.05.04 г. (п. 3.4.2, А;В1)	Пищевые продукты, вода, почва, смывы с объектов окружающей среды, экскременты домашних животных, биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	Бактерии рода <i>Yersinia</i>	

1	2	3	4	5	6	7
536	МУК 4.2.31019-12 (п. 5.1.3.1; 5.1.3.4)	Пищевые продукты, вода, почва, смывы с объектов окружающей среды, экскременты домашних животных, биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	бактерии рода <i>Yersinia</i>	-
					антитела к возбудителям псевдотуберкулеза	-
					антитела к возбудителям кишечного иерсиниоза	-
537	МУК 4.2.3065-13 (6; 7)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	бактерии рода <i>Corynebacterium</i>	-
538	МР 4.2.0020-11	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	бактерии рода <i>Corynebacterium</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
539	МУК 4.2.1887-04 (п. 7.1-7.3; 8)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	Бактерии семейства Neisseriaceae	-
					Бактерии семейства Haemophilus	-
					Streptococcus pneumoniae	-
					чувствительность выделенных микроорганизмов к антибактериальным препаратам	-
					антигены возбудителей гнойных бактериальных менингитов	-
540	МР 3.1.2.0072-13 (п. 6.3; 8.3)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	Бактерии рода Bordetella	-

1	2	3	4	5	6	7
					антитела к возбудителям коклюша и паракоклюша	1:20-1:3200
541	МР МЗ СССР от 03.06.86 (п.3)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГОБ)	-
542	МР МЗ СССР № 3923-85 от 14.08.85 г.	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	Грамотрицательные неферментирующие микроорганизмы (НФМ)	-
543	МУК 4.2.2218-07 (п. 5.2.1-5.4; 6.1; 6.2)	Вода питьевая из поверхностных водоемов, сточная, гидробионты, ил, смывы с объектов окружающей среды, продукты пищевые, материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	V. cholerae non O1 non O139 не токсигенная	-

1	2	3	4	5	6	7
544	МУК 4.2.2870-11(п. 5.2.3.1.2; 5.2.3.2.2; 5.2.3.2.3)	Вода питьевая из поверхностных водоемов, сточная, смывы с объектов окружающей среды, продукты пищевые, материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	V. cholerae non O1 поп O139 не токсигенная	-
545	Инструкция МЗ РФ от 29.05.1995 г. (п. 2.2-2.14; 3.1; 5.3.10)	Консервированная кровь, ее компоненты, препараты консервированной крови, кровезаменители, консервирующие растворы , воздух	-	-	Стерильность	-
546	МУ МЗ СССР №15/6-5-91 (п.4)	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов	-	-	Эффективность дезинфекции и стерилизации с использованием биологических индикаторов	-
547	МУК 4.2.1035-01	Контроль работы дезинфекционных камер	-	-	Эффективность дезинфекции с использованием биологических индикаторов	-

1	2	3	4	5	6	7
548	МУК 4.2.1036-01 МУК 4.2.1036-01	Контроль режимов стерилизации растворов лекарственных средств, питательных сред и других растворов	-	-	эффективность и стерилизации с использованием биологических индикаторов	-
549	МР МЗ РФ №1100-27-0-117 от 10.01.200	Культуры микроорганизмов	-	-	устойчивость к дезинфекционным средствам аэробных бактерий	-
550	МУК 4.2.1890-04 (п. 4.3)	Культуры микроорганизмов	-	-	чувствительность выделенных микроорганизмов к антибактериальным препаратам	-
551	МУ 3.1.2007-05 (п. 5.1 РА)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	антитела к возбудителю туляремии	1:25-1:3200
552	МУК 4.2.2939-11 (п. 5.1.3 серологические реакции)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	антитела к возбудителю туляремии	1:25-1:3200

1	2	3	4	5	6	7
553	МУ 3.1.7.1189-03	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	антитела к возбудителю бруцеллеза	1:50-1:800
554	МУК 4.2.3010-12 (п. 5.1.5)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	антитела к возбудителю бруцеллеза	1:50-1:800
555	МУ 3.1.1.2957-11	Вода питьевая, вода поверхностных источников водоснабжения, биологический материал от людей (фекалии)	Вода природная: 36.00.1	-	антиген ротавируса	-
556	МУ 3.1.2837-11	Вода питьевая, вода поверхностных источников водоснабжения, биологический материал от людей (фекалии)	Вода природная: 36.00.1	-	антиген вируса гепатита А	-
557	МУК 4.2.2029-05 (п.5.1.1-5.1.5)	Вода централизованных систем водоснабжения, вода поверхностных источников водоснабжения	Вода природная: 36.00.1	-	антиген ротавируса	-

1	2	3	4	5	6	7
					антиген вируса гепатита А	-
558	Инструкция по применению тест систем по обнаружению антигена вируса гепатита А				антиген ротавируса	-
Физические методы						
Метод измерения неионизирующих излучений						
Шум						
560	ГОСТ Р ИСО 9612	Рабочие места,	-	-	Шум: постоянный, непостоянный	(22-139) дБА
					эквивалентный	-
					уровень звука	-
					пиковый уровень звука	-
561	МИ ПКФ-14-010 (ФР.1.36.2014.17745)	Рабочие места, производственная зона,	-	-	эквивалентный уровень звука	(22-139) дБА
562	МИ ПКФ-14-011 (ФР.1.36.2014.17749)	Рабочие места, производственная зона,	-	-	эквивалентный уровень звука	(22-139) дБА
563	МУ 1844-78	Рабочие места, производственная зона,	-	-	Шум: постоянный, непостоянный	(22-139) дБА, □(22-139) дБА, □(22-139) дБА
					Уровень звука	-
					Эквивалентный уровень звука	-
					Максимальный уровень звука	-
					Пиковый уровень звука	-
564	ГОСТ Р 51616	Рабочие места,	-	-	Эквивалентный уровень звука	(22-139) дБА
					Максимальный уровень звука	-
565	ГОСТ 31169	Рабочие места,	-	-	Уровень звука	(22-139) дБА
					Пиковый уровень звука	-

1	2	3	4	5	6	7
566	МР 4.3.0008-10		-	-	Уровни звукового давления	94,0 и 114,0 дБ
	Вибрация					
567	ГОСТ 12.1.012	Рабочие места, Производственная зона	-	-	Вибрация: Общая, Локальная	-
568	ГОСТ 31319	Рабочие места, Производственная зона	-	-	Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ
569	ГОСТ 31191.1	Рабочие места, Производственная зона	-	-	Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ

1	2	3	4	5	6	7
570	ГОСТ 31191.2	Рабочие места, Производственная зона	-	-	Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ
571	ГОСТ 31192.1	Рабочие места, Производственная зона	-	-	Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ

1	2	3	4	5	6	7
572	ГОСТ 31192.2	Рабочие места, Производственная зона			Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ
573	ГОСТ 31191.5	Рабочие места, Производственная зона			Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ

1	2	3	4	5	6	7
574	ГОСТ 12.1.049-86	Рабочие места	-	-	Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ
575	ГОСТ Р 53964	Сооружения	-	-	Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ
576	ГОСТ 12.4.095-04	Рабочие места	-	-	Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ

1	2	3	4	5	6	7
577	МУ 3911-85	Рабочие места, Производственная зона			Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ
Инфразвук						
578	СН 2.2.4/2.1.8.583-96	Рабочие места,	-	-	Инфразвук: постоянный, непостоянный	(22 - 139) дБ (Лин)
					Линейный уровень звукового давления	(22 - 139) дБ (Лин)
					Уровни звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	(22 - 139) дБ (Лин)
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)

1	2	3	4	5	6	7
579	ГОСТ Р ИСО 9612	Рабочие места,	-	-	Линейный уровень звукового давления	(22 - 139) дБ (Лин)
					Уровни звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	(22 - 139) дБ (Лин)
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)
580	МИ ПКФ-14-016 (ФР 1.36.2014-18733)	Рабочие места,	-	-	Линейный уровень звукового давления	(22 - 139) дБ (Лин)
					Уровни звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	(22 - 139) дБ (Лин)
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)
581	Р 2.2.2006-05	Рабочие места,	-	-	Линейный уровень звукового давления	(22 - 139) дБ (Лин)
					Уровни звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)

1	2	3	4	5	6	7
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	(22 - 139) дБ (Лин)
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)
					Уровень освещенности	(1-200000) лк

Световая среда

582	ГОСТ 24940	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень освещенности	(1-200000) лк
					Коэффициент естественной освещенности	(1 - 100)%
					Коэффициент пульсации освещенности	(1 - 100)%
583	ГОСТ Р 50923	Рабочие места	-	-	Уровень освещенности	(1-200000) лк
					Коэффициент пульсации освещенности	(1 - 100)%
584	ГОСТ Р 55707	Территория жилой застройки	-	-	Уровень освещенности	(1-200000) лк
585	ГОСТ 26824	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень яркости	(10-200000) кд/м2
586	ГОСТ Р 55710	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень освещенности	(1-200000) лк
					Коэффициент пульсации освещенности	(1 - 100)%
587	МУК 4.3.2812	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень освещенности	(1-200000) лк

1	2	3	4	5	6	7
					Коэффициент естественной освещённости	(1 - 100)%
					Коэффициент пульсации освещённости	(1 - 100)%
588	P 2.2.2006-05	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень освещённости	(1-200000) лк
					Коэффициент естественной освещённости	(1 - 100)%
					Коэффициент пульсации освещённости	(1 - 100)%
589	ГОСТ 33393	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень освещённости	(1-200000) лк
					Коэффициент естественной освещённости	(1 - 100)%
					Коэффициент пульсации освещённости	(1 - 100)%
590	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень освещённости	(1-200000) лк
					Коэффициент естественной освещённости	(1 - 100)%
					Коэффициент пульсации освещённости	(1 - 100)%

1	2	3	4	5	6	7
	Электромагнитные излучения					
591	ГОСТ 12.1.002	Рабочие места, производственная зона	-	-	напряженность электрического поля промышленной частоты 50 Гц	(420-100,0) кВ/м
592	ГОСТ 12.1.006	Рабочие места,	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 30 кГц - 400 кГц	(500-300,0) кВ/м
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 30 кГц-400 кГц	(50-10,0) кВ/м
593	ГОСТ 12.1.045	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень напряжённости электростатического поля	(0,3-180) кВ/м
593	ГОСТ Р 50949	Рабочие места	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц - 400 кГц	(8 - 100) В/м в диапазоне 5 Гц - 2кГц; (0,8 - 10) В/м в диапазоне (2-400) кГц
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 Гц-400 кГц	(0,08-1) мкТл в диапазоне 5 Гц - 2кГц; (8 - 100) нТл в диапазоне (2-400) кГц
					Уровень напряженности электростатического поля	(0,3-180) кВ/м

1	2	3	4	5	6	7
594	ГОСТ Р 50948	Рабочие места	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц - 400 кГц	(8 - 100) В/м в диапазоне 5 Гц - 2кГц; (0,8 - 10) В/м в диапазоне (2-400) кГц
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 Гц-400 кГц	(0,08-1) мкТл в диапазоне 5 Гц - 2кГц; (8 - 100) нТл в диапазоне (2-400) кГц
					Уровень напряженности электростатического поля	(0,3-180) кВ/м
595	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (исключая приложение 3)	Рабочие места	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц - 400 кГц	(8 - 100) В/м в диапазоне 5 Гц - 2кГц; (0,8 - 10) В/м в диапазоне (2-400) кГц
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 Гц-400 кГц	(0,08-1) мкТл в диапазоне 5 Гц - 2кГц; (8 - 100) нТл в диапазоне (2-400) кГц
					Уровень напряженности электростатического поля	(0,3-180) кВ/м
596	СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10	Рабочие места	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц - 2 кГц	(8 - 100) В/м в диапазоне 5 Гц - 2кГц;
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 Гц-2 кГц	(0,08-1) мкТл в диапазоне 5 Гц - 2кГц;

1	2	3	4	5	6	7
597	МУК 4.3.2491-09		-	-	Напряженность электрического поля промышленной частоты 50Гц	(420-100,0) кВ/м
					Напряженность магнитного поля промышленной частоты 50Гц	5,0мА/и - 5,0кА/м
	Руководство по эксплуатации приборов					
598	ВЕ-метр-АТ002	Рабочие места,	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц - 400 кГц	(8 - 100) В/м в диапазоне 5Гц - 2кГц; (0,8 - 10) В/м в диапазоне (2-400) кГц
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 Гц-400 кГц	(0,08-1) мкТл в диапазоне 5Гц - 2кГц; (8 - 100) нТл в диапазоне (2-400) кГц
600	Измеритель напряженности электростатического поля ИЭСЛ-7	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень напряженности электростатического поля	(2-199,9) кВ/м
Параметры микроклимата						
601	ГОСТ 12.1.005	Рабочие места, производственная зона	-	-	Температура воздуха	от -10 °С до +50 °С
					Относительная влажность	(3 - 98)%
					Скорость движения воздуха	(0,1 - 20) в/с
602	СанПиН 2.2.4.548-96	Рабочие места, производственная зона			Температура воздуха	от -10 °С до +50 °С
					Относительная влажность	(3 - 98)%

1	2	3	4	5	6	7
603	МУК 4.3.2756-10	Рабочие места, производственная зона	-	-	Скорость движения воздуха Температура воздуха Относительная влажность Скорость движения воздуха	(0,1 - 20) v/c от -10 °C до +50 °C (3 - 98)% (0,1 - 20) v/c
	Шум					
604	ГОСТ 23337	Жилые здания, общественные здания, территория жилой застройки	-	-	Постоянный, непостоянный Уровень звука Уровни звукового давления Уровень звука эквивалентный	(22 - 139) дБ(А) - - -
605	ГОСТ 31296.1	Жилые здания, общественные здания, территория жилой застройки			Корректированный уровень звукового давления Максимальный корректированный уровень звукового давления Пиковый уровень звукового давления	(22 - 139) дБ(А)
606	ГОСТ 31296.2	Жилые здания, общественные здания, территория жилой застройки			Уровень звука эквивалентный Корректированный уровень звукового давления	(22 - 139) дБ(А)

1	2	3	4	5	6	7
607	МР 4.3.0008-10	Жилые здания, общественные здания, территория жилой застройки	-	-	Уровни звукового давления	94,0 и 114,0 дБ
608	МУК 4.3.2194-07	Жилые здания, общественные здания, территория жилой застройки	-	-	Шум: Постоянный, непостоянный Уровень звука Уровни звукового давления Уровень звука эквивалентный Уровень звука максимальный	(22 - 139) дБ(А) - - - -
Вибрация						
609	ГОСТ 12.1.012	Жилые здания			Вибрация: общая, локальная	(61 - 163) дБ
609	ГОСТ 12.1.012	Жилые здания			Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ

1	2	3	4	5	6	7
611	ГОСТ 31191.2	Жилые здания			Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ
612	МР 2957-84	Жилые здания			Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
					Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ

1	2	3	4	5	6	7
613	МУК 4.3.3221-14		-	-	Вибрация общая в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (0,8-80) Гц	(53-163) дБ
			-	-	Вибрация локальная в октавных и третьоктавных полосах частот в диапазоне (8-1000) Гц	(53-163) дБ
					Среднеквадратичные уровни виброускорения	(53-163) дБ
614	МИ ПКФ-14-012 (ФР 1.36.2014-18001)	Жилые здания, территория жилой застройки	-	-	Инфразвук: постоянный, непостоянный	(22 - 139) дБ (Лин)
					Линейный уровень звукового давления	
					Уровни звукового давления в октавных полосах частот	
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	

1	2	3	4	5	6	7
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления в октавных полосах частот	
615	ГОСТ 23337	Жилые здания, территория жилой застройки			Инфразвук: постоянный, непостоянный Линейный уровень звукового давления Уровни звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления в октавных полосах частот	
616	МУК 4.3.2194-07	Жилые здания, территория жилой застройки	-	-	Линейный уровень звукового давления Уровни звукового давления в октавных полосах частот	(22 - 139) дБ (Лин)
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	-
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления	-

1	2	3	4	5	6	7
					Эквивалентный линейный уровень звукового давления в октавных полосах частот	-
Электромагнитные излучения						
621	СанПиН 2.1.8/2.2.4.1383-03	Жилые здания	-	-	Напряженность электрического поля промышленной частоты 50 Гц	(0,01 - 100) кВ/м
					Напряженность магнитного поля промышленной частоты 50 Гц	(0,1 - 1800) А/м
622	СанПиН 2.2.2/2.2.4.2620-10	Жилые здания	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц - 2 кГц	(8 - 100) В/м в диапазоне 5 Гц - 2 кГц;
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 Гц-2 кГц	(0,08-1) мкТл в диапазоне 5 Гц - 2 кГц;
623	СанПиН 2.1.8/2.2.4.1190-03	Жилые здания	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 27 МГц - 300 МГц	(0,8 - 10) В/м

1	2	3	4	5	6	7
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 300 МГц-2400 МГц	(8 - 100) нТл
624	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (исключая приложение 3)	Жилые здания	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц - 400 кГц Плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 Гц-400 кГц	(8 - 100) В/м в диапазоне 5 Гц - 2кГц; (0,8 - 10) В/м в диапазоне (2-400) кГц (0,08-1) мкТл в диапазоне 5 Гц - 2кГц; (8 - 100) нТл в диапазоне (2-400) кГц
625	ГН 2.1.8/2.2.4.2262-07	Жилые и общественные здания, территория жилой застройки	-	-	Напряженность электрического поля промышленной частоты 50 Гц Напряженность магнитного поля промышленной частоты 50 Гц	(0,01 - 100) кВ/м (0,1 - 1800) А/м
626	СанПиН 2.1.2.2645-10	Жилые и общественные здания	-	-	Измерение расстояния	до 100 м
627	МУК 4.3.2900-11	Системы централизованного горячего водоснабжения	-	-	Температура горячей воды	(20÷100) °C
628	Руководство по эксплуатации прибора дальномера лазерного Leica DISTO X 310	Жилые и общественные здания, промышленные предприятия, территория жилой застройки	-	-	Измерение расстояния	до 120 м

1	2	3	4	5	6	7
Методы измерений ионизирующих излучений						
629	МУ 2.6.1.2398-08	Территория жилых и общественных зданий и др. земельных участков	-	-	Мощность эквивалентной дозы гамма излучения, полюс, минус	(от 10 до 3×10^4 с ⁻¹)
633623, Новосибирская область, р. п. Сузун, ул. Ленина, 41						
1	ГОСТ 18963 (п.4.1)	Вода питьевая,	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Общее количество бактерий	(менее $1-3 \times 10^2$) КОЕ в см ³
					Количество бактерий группы кишечных палочек (коли-индекс)	(менее $1-1,1 \times 10^4$)
2	МУ 2.1.4.1184-03 (Приложения 7-10)	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Общее число микроорганизмов (ОМЧ 37°C; (ОМЧ 22°C)	(менее 1-100) КОЕ в 1 мл
					Общие колиформные бактерии	(менее 1-100) КОЕ /100 мл; НВЧ (0,3-240) КОЕ в 100 мл-титрационный метод
					Глюкозоположительные колиформные бактерии	(менее 1-100) КОЕ /100 мл;
					Pseudomonas aeruginosa	-
					Колифаги	-
3	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая, вода подземных источников, вода бассейнов	36.00.1, 11.07, 10.86	2201	Общее число мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (ОМЧ)	(менее $1-3 \times 10^2$) КОЕ в см ³

1	2	3	4	5	6	7
					Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)	($1,0 \times 10^2$) КОЕ в 100 мл-метод мембранной фильтрации; НВЧ (0,3-240) КОЕ в 100 мл-титрационный метод
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
					Колифаги	-
4	МУК 4.2.1884-04 (п.2.7-2.10; приложение 1-7)	Вода поверхностных водных объектов, вода бассейнов	-	-	Общие и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ)	(менее $1 \cdot 10^4$) КОЕ в 100 мл-метод мембранной фильтрации; НВЧ ($3 \cdot 1,1 \times 10^4$) КОЕ в 100 мл - титрационный метод;
					Колифаги	(менее $1 \cdot 10^5$) БОЕ в 100 мл
					Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
					Общее число микроорганизмов (ОМЧ 37°C; (ОМЧ 22°C)	(менее $1 \cdot 10^3$) КОЕ в мл
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	-
					<i>E. coli</i>	($1,0 \times 10^2$) КОЕ в 100 мл
					Энтерококки	($1,0 \times 10^2$) КОЕ в 100 мл-титрационный метод; (менее 5-более 24000) метод НВЧ

1	2	3	4	5	6	7
					Стафилококки	(менее $2 \cdot 10^2$) КОЕ в 100 мл - филтратционный метод; (менее 5- более 24000) метод НВЧ
5	ГОСТ 26670	Пищевые и вкусовые продукты	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2,	0201-0210; 0301-0308; 1601 00- 1605; 0401- 0408;	Методы культивирования микроорганизмов	-
6	ГОСТ ISO 7218 (за исключением п. 10.2.4.3, п. 10.5.6.1, п. 10.5.3 и п. 12.5)	Пищевые продукты, корма для животных, окружающая среда производства пищевых продуктов и производственного сырья	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2,	0201-0210; 0301-0308; 1601 00- 1605; 0401- 0408;	Культивирование и подсчет бактерий, дрожжей и плесеней	(менее $1,0 \cdot 10^7$) КОЕ в см ³ (г)
7	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Пищевые продукты	10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.85, 10.86, 10.9, 11.0,	1301-1302; 1501-1521; 1201-1212; 1701-1704; 1801 00 000 0	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных	(менее $1,0 \cdot 10^7$) КОЕ в см ³ (г)
8	ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	Пищевые продукты	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2,	0701-0714; 0801-0813; 0814 00 000 0; 2001- 2009; 0410 00 000 0; 2201-2203; 2206;	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформные бактерии)	(менее $1,0 \cdot 10^7$) КОЕ в см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
9	ГОСТ 31746(ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2,	0409 00 000 0; 0701-0714; 0801-0813; 0814 00 000 0; 2001-2009; 0410 00 000 0; 2201-2203; 2206;	Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus (S. aureus)	(менее $1 \cdot 10^6$) КОЕ в 1 см ³ (г)
10	ГОСТ 28560	Пищевые продукты	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2,	0409 00 000 0; 0701-0714; 0801-0813;	Бактерии родов Proteus, Morganella, Providencia	-
11	ГОСТ 30726	Пищевые продукты			Escherichia coli (E.coli)	НВЧ (менее $0,3 \cdot 10^6$) КОЕ/г
12	ГОСТ 29185(ISO 15213:2003)	Пищевые продукты и корма для животных, пробы окружающей среды, отобранные из зон производства и			Сульфитредуцирующие бактерии; сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	(менее $1,0 \cdot 10^6$) КОЕ/г (см ³); НВЧ (менее $3 \cdot 10^4$) КОЕ/г
13	ГОСТ 28805	Пищевые продукты			Осмоотолерантные дрожжи и плесневые грибы	(менее $1,0 \cdot 10^4$) КОЕ/г (см ³)
14	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных			Плесневые грибы и дрожжи	(менее $1,0 \cdot 10^6$) КОЕ/г (см ³)
15	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты			Бактерии рода Salmonella	-
16	ГОСТ 32031	Пищевые продукты			Listeria monocytogenes	-
17	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты			Listeria monocytogenes	-

1	2	3	4	5	6	7
18	ГОСТ 32064	Пищевые продукты, корма для животных, окружающая среда производства пищевых	01.1, 01.2, 01.47.2, 01.49.2, 10.1, 10.2,	0409 00 000 0; 0701-0714; 0801-0813;	бактерий семейства Enterobacteriaceae	(менее $1,0 \cdot 10^4$) КОЕ/г (смЗ); НВЧ (менее $3 \cdot 1,1 \cdot 10^3$)
19	ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) (п. 9.1-9.2.7.3-9.2.7.5)	Пищевые продукты и корма для животных			мезофильные молочнокислые микроорганизмов,, в т. ч. рода Lactobacillus; рода Streptococcus ; рода Pediococcus	(менее $1,0 \cdot 10^4$) КОЕ/г (смЗ); НВЧ (менее $0,3 \cdot 1,1 \cdot 10^3$)
20	ГОСТ Р ИСО 6887-2	Мясо, мясо птицы и продукты их переработки:	10.13.14.700, 10.13.14.800, 10.86	0201-0210; 1601 00-1605	Подготовка проб для микробиологических исследований	-
21	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88)	Мясо и мясные продукты, в т.ч. мясо птицы			Подготовка проб для микробиологических исследований	-
22	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(менее $10 \cdot 10^7$) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
23	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы	10.13.14.700, 10.13.14.800, 10.86	0409 00 000 0; 0701- 0714; 0801- 0813;	Бактерии рода Proteus	-
24	ГОСТ 7702.2.6	мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные			Сульфитредуцирующие клостридии ; споры сульфитредуцирующих клостридий	(менее 10-10 ⁶) КОЕ/см ³ (г); НВЧ (0,31-110) см ³ (г)
25	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы			Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформные бактерии)	-
26	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Staphylococcus aureus (S. aureus)	(менее 1 0 -1x10 ⁶) КОЕ в 1 г
27	ГОСТ 32149	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12	0407-0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(менее 10-10 ⁷) КОЕ в см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)(колиформные бактерии)	-
					бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
					бактерии рода <i>Proteus</i>	-
					<i>Staphylococcus aureus</i>	-
28	ГОСТ Р 53944	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12	0407-0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных бактерий группы кишечных палочек (БГКП) (колиформные)	(<10 ⁻⁵) КОЕ/см ³ (г)
					Бактерии рода <i>Salmonella</i>	-
					бактерии рода <i>Proteus</i>	-
					бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i>	-
29	ГОСТ 26968	Сахар	10.81	1701-1704	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	(менее 10 ⁻⁷) КОЕ/см ³ (г)

1	2	3	4	5	6	7
					Количество дрожжей и плесневых грибов	(менее $10 \cdot 10^4$) КОЕ/см ³ (г)
30	ГОСТ 30712	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков, напитки на зерновом сырье	11.07	2202; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)(колиформные бактерии)	(менее $10 \cdot 10^7$) КОЕ/см ³ (г)
					Дрожжи и плесневые грибы	(менее $1,0 \cdot 10^6$) КОЕ в см ³ (г)
31	ГОСТ 26972	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из них крупа, мука и толокно для детского питания, пищевые концентраты, содержащие эти компоненты	10.61.3	1101-1108	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(менее $10 \cdot 10^7$) КОЕ/см ³ (г)
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	НВЧ (менее $0,3 \cdot 1,1 \cdot 10^6$) КОЕ/г
					Плесневые грибы и дрожжи	(менее $1,0 \cdot 10^6$) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
32	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86.10.130, 10.86.10.120, 10.86.10.129, 10.86.10.139	19011 00000; 20071099910	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	(менее 1,0-10 ⁷) КОЕ/см ³ (г)
33	ГОСТ 30347	Молоко и молочные продукты, закваски,	10.51.11, 10.51.12,	0401-0408	Staphylococcus aureus (S. aureus)	(менее 1 КОЕ -1x10 ⁶) в 1 см ³ (г)
34	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86.10.130, 10.86.10.120, 10.86.10.129, 10.86.10.139	19011 00000; 20071099910	Дрожжи и плесневые грибы	(менее 1,0-10 ⁴) КОЕ/г (см ³)
35	ГОСТ Р 52687	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Бифидобактерии	(менее 1,0-10 ⁹) КОЕ/г (см ³)
36	ГОСТ Р 56145	Функциональные пищевые продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами (молочные продукты, молочные составные	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56,	0401-0408	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП; колиформы) презумптивные E. coli бактерии рода Salmonella коагулазоположительные стафилококки S.aureus	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
					Дрожжи и плесневые грибы	(менее 1,0-10 ⁶) КОЕ/г (см3)
					Listeria monocytogenes	-
37	ГОСТ 32901 (п. 8.4; 8.5.1; 8.6.2; 8.7; 8.8)	Молоко и молочная продукция	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ	(менее 1,0-10 ⁷) КОЕ/г (см3)
					бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	-
					Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(менее 1,0-10 ⁶) КОЕ/г (см3)
					микроскопические испытания	-
					промышленная стерильность	-
38	МР 2.3.2.2327-08 п. 6.4-6.5.1; 6.5.7.1; 6.5.8.1; 6.6.1.1; 6.6.1.3; 6.6.2; 7.1 (за исключением отбора проб); 7.2;	Молоко и молочная продукция, смывы с объектов внешней среды, воздух	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52, 10.51.55, 10.51.56, 10.52.10	0401-0408	Микроскопические исследования	-

1	2	3	4	5	6	7
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ	(менее $1,0 \cdot 10^7$) КОЕ/г (см3)
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-
					Дрожжи и плесневые грибы	(менее $1,0 \cdot 1,5 \times 10^5$) КОЕ/г (см3)
					Молочнокислые микроорганизмы	(менее $1,0 \cdot 10^{10}$) КОЕ/г (см3); НВЧ (0,5-110) в г(см3)
					Бифидобактерии	(менее $1,0 \cdot 10^7$) КОЕ/г (см3)
39	МУК 4.2.999-00 (п. 5.1; 7-8)	Продукты кисломолочные	10.51.11, 10.51.12, 10.51.40.300, 10.51.52.	0401-0408	Бифидобактерии	(менее $1,0 \cdot 10^7$) КОЕ/г (см3)
40	МУ МЗ СССР №2657-82 (4.3; 4.4.1; 4.5; 5.2.1-5.2.3)	кулинарные изделия, скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты в предприятиях	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ	-
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-

1	2	3	4	5	6	7
					коагулазоположительные стафилококки (St. aureus)	-
41	МУ МЗ СССР № 3182-84 от 29.12.1984 (п. 3-5)	Дистиллированная вода, инъекционные растворы до стерилизации, сухие лекарственные вещества, аптечная посуда, пробки, посуда, смывы с объектов	20.13.52.120	2853 90 100 0	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий	-
					Плесневые и дрожжевые грибы	-
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	-
					Общая бактериальная обсемененность (ОМЧ)	-
					S. aureus	-
					P. aeruginosa	-
					Бактерии р. Proteus	-
42	Р 3.5.1904-04 (п. 9.2)	Воздух	-	-	Микробная обсемененность (ОМЧ)	-
					S. aureus	-
43	ОФС 42-0066-07	Стерильные лекарственные средства	-	-	Стерильность	-

1	2	3	4	5	6	7
44	МУК 4.2.762-99 (3.3-4.3)	Кондитерские кремовые изделия	10.82.2	1701-1704	Количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных (колиформных) БГКП	(менее 1,0-10 ⁵) КОЕ/г (см3)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	-
					бактерии рода Salmonella	-
45	Инструкция МЗ СССР № 123-12/1005-15 от 04.09.87 (ИК 10-04-06-140-87) (п. 5.7; 5.8; 5.9; 7.2.1; Приложение 4 п. 1.2.1-1.2.4.2; 1.2.4.4)	Безалкогольные напитки, квас, пиво, смывы с объектов окружающей среды, в т. ч. смывные воды, воздух	11.07	2202; 2206	Общее число микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	-
					Дрожжи	-
46	Инструкция МЗ РФ №1400/1751 от 22.06.2000 г. (п. 2.3.3; 2.3.4,2.3.5)	Смывы с объектов окружающей среды	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
					БГКП	-

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии р. Salmonella	—
					S. aureus	—
47	МР МЗ РФ №96/225 от 07.04.1997 (п. 4.1.2)	Вода минеральная	10.86	2201	Колиформные бактерии (БГКП)	—
					Фекальные колиформные бактерии	—
					P. aeruginosa	—
					Общее количество бактерий (мезофильные, мезотропные)	(менее $1,0 \times 10^3$) КОЕ в 1 см^3
48	Инструкция МЗ СССР №5319-91 от 22.02.1991 г. (п. 1 (за исключением отбора проб); 13.1; 13.2; 13.4; 13.6)	Рыба и рыбная продукция, продукты переработки водорослей, смывы с объектов окружающей среды, воздух	—	—	Мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы (МАФАнМ)	—
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	—
					Плесневые грибы и дрожжи	—

1	2	3	4	5	6	7
					Сульфитредуцирующие клостридии	—
49	МУК 4.2.2942-11 (п.3.1; 3.2.4-3.2.7; 4.3-4.5;)	Смывы с объектов окружающей среды, воздух, стерильный материал	—	—	Общее количество микроорганизмов	—
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) БГКП	—
					Бактерии р. Salmonella	—
					P. aeruginosa	—
					Стерильность	—
					Бактерии семейства Enterobacteriaceae	—
					S. aureus	—
					Дрожжевые и плесневые грибы	—
					Дрожжи и	—
					Плесени	—
50	СП №4695-88 (Приложение 7 п. 1,2 исключая отбор проб)	Стены холодильных камер, воздух	—	—		

1	2	3	4	5	6	7
51	МУ 4.2.2723-10 (п. 9.2; 10.2-12)	Пищевые продукты, вода (питьевая, открытых водоисточников, сточная, смывы с объектов окружающей среды, биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	Бактерии р. Salmonella	-
53	Приказ МЗ СССР №535 от 22.04.1990 г.	Биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	антитела к возбудителям сальмонеллеза род стафилококка (Staphylococcus) семейство стрептококковых (Streptococcaceae). семейство нейссериевых (Neisseriaceae) род гемофилюс (Haemophilus).	1:20-1:6400 - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					род коринебактерия (Corynebacterium)	-
					семейство энтеробактериальных (Enterobacteriaceae)	-
					род псевдомонас (Pseudomonas)	-
52	МУК 4.2.3065-13 (6; 7)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-	-	-	Бактерии рода Corynebacterium	-
53	МР 4.2.0020-11	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-	-	-	Бактерии рода Corynebacterium	-
54	МУК 4.2.1887-04 (п. 7.1-7.3; 8)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	Бактерии семейства Neisseriaceae	-
					Бактерии семейства Haemophilus	-
					Streptococcus pneumoniae	-
					Определение чувствительность выделенных микроорганизмов к	-

1	2	3	4	5	6	7
					Обнаружение в сыворотке крови и других биологических антигенов: возбудителей гнойных бактериальных менингитов	-
55	МР 3.1.2.0072-13 (п. 6.3; 8.3)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 группы патогенности	-	-	Бактерии рода <i>Bordetella</i>	-
					антитела к возбудителям коклюша и паракоклюша	1:20-1:3200
56	МР МЗ СССР от 03.06.86 (п.3)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 группы патогенности		-	Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГОБ)	-
57	МР МЗ СССР № 3923-85 от 14.08.85 г.	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 группы патогенности	-	-	Грамотрицательные неферментирующие микроорганизмы (НФМ)	-

1	2	3	4	5	6	7
58	МУК 4.2.2218-07 (п. 5.2.1-5.4; 6.1; 6.2)	Вода питьевая из поверхностных водоемов, сточная, гидробионты, ил, смывы с объектов окружающей среды, продукты пищевые, материал на возбудителей	-	-	V. cholerae non O1 по O139 не токсигенная	-
59	МУК 4.2.2870-11 (п. 5.2.3.1.2; 5.2.3.2.2; 5.2.3.2.3)	Вода питьевая из поверхностных водоемов, сточная, смывы с объектов окружающей среды, продукты пищевые, материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-	-	-	V. cholerae non O1 по O139 не токсигенная	-
60	МУК 4.2.1890-04 (п. 4.3)	Культуры микроорганизмов	-	-	Чувствительность выделенных микроорганизмов к антибактериальным препаратам	-
61	МУ 3.1.2007-05 (п. 5.1 РА)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3-4 групп патогенности	-	-	Антитела к вудителю туляремии	1:25-1:3200

1	2	3	4	5	6	7
62	МУ 3.1.7.1189-03	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	Антитела к возбудителю бруцеллеза	1:50-1:800
63	МУК 4.2.3010-12 (п. 5.1.5)	биологический (клинический) материал на возбудителей бактериальных инфекций 3- 4 групп патогенности	-	-	антитела к возбудителю бруцеллеза	1:50-1:800
Физические факторы						
64	ГОСТ 24940-2016	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень освещенности	(1-200000) лк
65	ГОСТ Р 50923	Рабочие места, производственная зона	-	-	Коэффициент естественной освещённости	(1 - 100)%
					Коэффициент пульсации освещенности	(1 - 100)%
					Уровень освещенности	(1-200000) лк
66	ГОСТ Р 55710	Рабочие места, производственная зона	-	-	Коэффициент пульсации освещенности	(1 - 100)%
					Уровень освещенности	(1-200000) лк

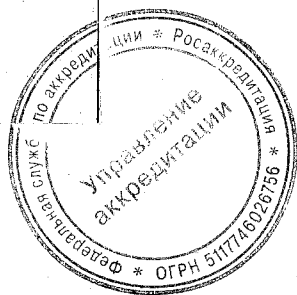
1	2	3	4	5	6	7
					Коэффициент пульсации освещенности	(1 - 100)%
67	ГОСТ 33393-2015	Рабочие места, производственная зона	-	-	Коэффициент пульсации	(1 - 100)%
68	МУК 4.3.2812-10	Рабочие места, производственная зона	-	-	Уровень освещенности	(1-200000) лк
					Коэффициент естественной освещённости	(1 - 100) %
69	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98		-	-	Уровень освещенности	(1-200000) лк
					Коэффициент естественной освещённости	(1 - 100)%
					Коэффициент пульсации освещенности	(1 - 100)%
Параметры микроклимата						
70	ГОСТ 30494-2011	Жилые и общественные здания,	-	-	Температура воздуха	от -10 °С до + 50 °С
					Относительная влажность	(10 - 98)%
					Скорость движения воздуха,	(0,1 - 20) м/с



Главный врач Филиала

Должность, уполномоченного лица: _____, С. А. Селонин
Инициалы, фамилия, уполномоченного лица

Прошито, пронумеровано, скреплено
печатью 185 (сто восемьдесят пять) листов



Руководитель экспертной группы _____ Л.Ю. Бадулина

Технический эксперт _____ Н.А. Демьянова

Handwritten signature and stamp area.