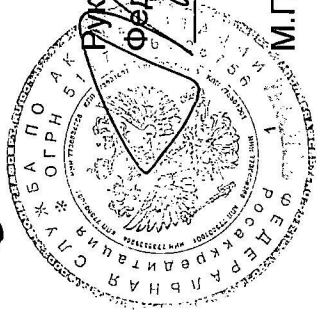




Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

Митзак А.Г.

подпись инициалы, фамилия

05 ИЮН 2019

М.П.

Приложение к аттестату аккредитации

N _____ от " _____ " _____ 20 _____ г.

на 26 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

испытательной лаборатории (центра)

Испытательный центр Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал Федерального
наименование испытательной лаборатории (центра)

государственного бюджетного научного учреждения "Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова" РАН

142703, Московская обл., г. Видное, ул. Школьная, 78, 4 этаж (помещения 73, 73а, 74, 76, 78-89)

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 8756.1-2017	Продукты переработки фруктов, овощей	01.13 01.20 10.39.1 10.39.11 10.39.12 10.39.14	0710-0714 0802-0806 0811-0813 2001-2008	Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция Масса нетто или объем Массовая доля составных частей	– 1-2000 г (см ³) 1-100 %
2	ГОСТ ISO 750-2013				Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную, лимонную, молочную, уксусную кислоту)	0,1-20 %

1	2	3	4	5	6	7
3	ГОСТ 8756.13-87, п.2		10.39.21		Массовая доля сахаров	0,1-50 %
4	ГОСТ 8756.10-2015				Объемная (массовая) доля мякоти	1-30 %
5	ГОСТ 8756.9-2016				Массовая доля осадка	0-10 %
6	ГОСТ 25555.4-91, п.2				Массовая доля золы	0,01-10 %
7	ГОСТ 33977-2016				Массовая доля влаги или сухих веществ	0,1-95 %
8	ГОСТ ISO 2173-2013				Массовая доля растворимых сухих веществ	1-80 %
9	ГОСТ ISO 762-2013				Массовая доля минеральных примесей	0,01-1 %
10	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи			Массовая доля примесей растительного происхождения	Наличие / отсутствие
11	ГОСТ 25555.5-2014, п.6	Продукты переработки фруктов и овощей, фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, компоты, кисели, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья			Массовая доля диоксида серы	10-15000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
12	ГОСТ 33332-2015	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, компоты и кисели, (включая изготовленные из сушеных фруктов), джемы, повидло, варенья			Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот и их солей (в пересчете на сорбиновую и бензойную кислоту)	10-1500 млн ⁻¹ (мг/кг)
13	ГОСТ 29270-95, п.5	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля нитратов	30-3000 млн ⁻¹ (мг/кг)
14	ГОСТ Р 54347-2011	Томатопродукты (томатная паста, пюре, томатные соусы, томатный сок)			Наличие крахмала (качественное обнаружение)	Наличие (массовая доля более 0,1%) / отсутствие (массовая доля менее 0,1%)
15	ГОСТ 28038-2013, п.4	Продукты переработки плодов и овощей, в том числе на соковую продукцию: фруктовые соки и нектары, фруктовые концентрированные соки, фруктовые пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, сокодержавные напитки, соковую продукцию обогащенную и для детского питания			Патулин	0,05-100 млн ⁻¹ (мг/кг)
16	ГОСТ 30349-96, п. 5	Плоды, овощи и продукты их переработки			Сумма изомеров гексахлорциклопексана (ГХЦП)	0,001-0,2 млн ⁻¹ (мг/кг)
					4,4"-дихлордифенилтрихлорэтан (ДДТ) и его метаболиты	0,001-0,2 млн ⁻¹ (мг/кг)
17	ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мя-	10.39.1 10.39.11	0710-0714 0802-0806	Массовая доля жира	0,1-50 %

1	2	3	4	5	6	7
		сортабельные консервы	10.39.12	0811-0813		
18	ГОСТ 26186-84, п.3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля	10.39.14 10.39.21 10.13.1 10.13.14 10.20	2001-2008	Массовая доля хлоридов (хлорида натрия)	0,1-20 %
19	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, мясные и мясорастительные консервы			Водородный показатель (pH)	3,0-8,0 pH
20	ГОСТ EN 12856-2015	Пищевая продукция	03.11.20 03.12.20 03.21.20	—	Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот и их солей (в пересчете на сорбиновую и бензойную кислоту)	10-1500 мг/кг
21	ГОСТ EN 16155-2015		10.11.11		Массовая концентрация сукралозы	0,1-100 мг/дм ³
22	ГОСТ 30711-2001, п.4		10.12.10 10.13.1		Массовая доля афлатоксина В1	0,003-0,02 мг/кг
23	ГОСТ 30711-2001, п.4		10.20.1 10.31.1		Массовая доля афлатоксина М1	0,0005-0,005 мг/кг
24	ГОСТ 10444.15-94		10.32.1		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1×10 ¹ до 1×10 ⁹ КОЕ/г
25	ГОСТ 32031-2012		10.39.1 10.41 10.42.10 10.51		Бактерии рода <i>Listeria Monocytogenes</i>	Обнаружены / не обнаружены
26	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)		10.52 10.61		Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены / не обнаружены
27	ГОСТ 28560-90		10.62 10.71.1		Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены / не обнаружены
28	ГОСТ 30726-2001		410.72.1 10.73.11 10.81.1		Бактерии <i>Escherichia coli</i>	Обнаружены / не обнаружены
29	ГОСТ 28566-90		10.82.1 10.83.1		<i>Enterococcus</i>	Обнаружены / не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
30	ГОСТ 10444.9-88		10.84 10.85.1 10.86.10 11.07.1		C. perfringens	Обнаружены / не обнаружены
31	ГОСТ 31903-2012				Качественное определение (обнаружение) антибиотиков: левомицетин, тетрациклиновая группа, стрептомицин, пенициллин, гризин, бацитрацин	Наличие/отсутствие
32	ГОСТ EN 12014-2-2014	Овощи и продукты их переработки			Массовая доля нитратов	1-10000 мЛН ⁻¹ (мг/кг)
33	ГОСТ 33824-2016	Пищевые продукты и продовольственное сырье			Массовая доля свинца	0,004-5,000 мЛН ⁻¹ (мг/кг)
					Массовая доля кадмия	0,002-5,000 мЛН ⁻¹ (мг/кг)
					Массовая доля меди	0,004-5,000 мЛН ⁻¹ (мг/кг)
					Массовая доля цинка	0,5-250,0 мЛН ⁻¹ (мг/кг)
34	ГОСТ Р 56931-2016				Массовая доля ртути	0,01-0,1 мЛН ⁻¹ (мг/кг)
35	ГОСТ 31628-2012	Пищевые продукты и продовольственное сырье, включая продукты детского питания, за исключением алкогольных напитков и биологически активных добавок к пище			Массовая доля мышьяка	0,01-5 мЛН ⁻¹ (мг/кг)
36	ГОСТ 31747-2012, п.5, п.9	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружены / не обнаружены
37	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)				Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus	Обнаружены / не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
38	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты и корма для животных			Плесени и дрожжи	От 1×10^1 до 1×10^9 КОЕ/г
39	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003)				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены / не обнаружены
40	ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004)				Бактерии рода <i>Bacillus cereus</i>	Обнаружены / не обнаружены
41	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998)				Молочнокислые микроорганизмы	От 1×10^1 до 1×10^9 КОЕ/г
42	ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013				Бактерии <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Обнаружены / не обнаружены
43	ГОСТ 10444.14-91	Томатные продукты, плодовые пюре и соки с мякотью, в которых отсутствуют видимые признаки плесневения			Плесени по Говарду	–
44	ГОСТ 30425-97	Консервы	10.12 10.13.1 10.39.1 10.51.51 10.20.25.11	–	Определение промышленной стерильности консервов: мезофильные и термофильные микроорганизмы; аэробные, факультативно-анаэробные и анаэробные микроорганизмы; плесневые грибы; дрожжи; молочнокислые микроорганизмы	От 1×10^1 до 1×10^9 КОЕ/г
45	ГОСТ 26935-86	Консервированные мясные, мясорастительные, плодоовощные, молочные, рыбные продукты и напитки, фасованные в жестяные банки			Массовая доля олова	От 1 до 200 мг/кг
46	ГОСТ 5897-90	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.82.2 10.72.12	1704 1806	Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, форма, поверхность, вид в изломе	–

1	2	3	4	5	6	7
				1905	Масса нетто	1-2000 г
47	ГОСТ 5900-2014				Массовая доля составных частей	1-100 %
48	ГОСТ 5898-87, п.5				Массовая доля влаги и сухих веществ	0,1-50 %
49	ГОСТ 5903-2014, п.3				Кислотность	1-50 градусов
50	ГОСТ 31902-2012, п.8				Массовая доля сахарозы, редуцирующих веществ	0,01-50 %
51	ГОСТ 5901-2014, п.8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Массовая доля жира	0,01-50 %
52	ГОСТ 5901-2014	кондитерского производства			Массовая доля золы	0,02-0,2 %
53	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия, изготовленные на основе фруктового (овощного) сырья, консервированного сернистым ангидридом [мармелад, пастильные изделия, карамель и конфеты, изготовленные на основе фруктового (овощного) сырья], а также мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты, изготовленные с добавлением пиросульфита натрия или калия			Металломагнитные примеси	От 0,00003 до 0,00010 %
					Массовая доля сернистой кислоты	10-5000 млн ⁻¹ (мг/кг)
54	ГОСТ 33536-2015	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1×10 ¹ до 1×10 ⁹ КОЕ/г
55	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и	10.71.11	1905	Внешний вид, цвет, запах	–

1	2	3	4	5	6	7
		диетические изделия	10.72.19			
56	ГОСТ 5668-68, п.2	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломку			Массовая доля жира	0,01-25 %
57	ГОСТ 5672-68, п.3	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломку			Массовая доля сахара	0,01-10 %
58	ГОСТ 5698-51, п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия			Массовая доля поваренной соли	0,01-10 %
59	ГОСТ 21094-75				Массовая доля влаги	0,01-50 %
60	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия, а также на хлебобулочные изделия пониженной влажности			Кислотность	0,1-10 градусов
61	ГОСТ 31964-2012: п.7.1	Изделия макаронные	10.73.11	1902	Внешний вид, цвет, вкус, запах, цвет	—
62	п.7.3				Влажность	0,01-20 %
63	п.7.4				Кислотность	0,01-20 %
64	п.7.6				Массовая доля золы	0,01-10 %
65	п.7.5				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	0,01-1 %
66	п.7.10				Определение зараженности вредителями и загрязненности	Наличие / отсутствие
67	п.7.9				Металломагнитная примесь	От 0,00003 до 0,00010 %
68	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок	10.81	1701 1702	Внешний вид, вкус, запах, цвет, чистота раствора	—
69	ГОСТ 12574-2016	Белый сахар			Массовая доля золы	0,01-10 %
70	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок,			Массовая доля влаги	0,05-5,00 %

1	2	3	4	5	6	7
		тростниковый сахар-сырец				
71	ГОСТ 34201-2017	Белый и прочие виды сахара			Массовая доля диоксида серы	1-20 млн ⁻¹ (мг/кг)
72	ГОСТ Р 52482-2005, п.5	Пищевую поваренную соль	10.84.30	2501	Внешний вид, вкус, цвет, запах	–
73	ГОСТ Р 54729-2011				Массовая доля влаги	0,05-5,00 %
74	ГОСТ 32572-2013	Чай	10.83.1	0901-0903 2101 1805	Внешний вид, цвет, вкус, аромат, запах	–
75	ГОСТ 34115-2017	Жаренный кофе в зернах и жаренный молотый кофе			Внешний вид, цвет, вкус, аромат, запах	–
76	ГОСТ ISO 1446-2014	Кофе зеленый			Массовая доля влаги	0,01-10 %
77	ГОСТ ISO 1572-2013	Чай			Массовая доля влаги	0,01-10 %
78	ГОСТ ISO 1577-2014				Массовая доля общей золы	0,01-1 %
79	ГОСТ ISO 1575-2013				Массовая доля золы	0,01-10 %
80	ГОСТ ISO 1576-2013				Массовая доля водорастворимой и нерастворимой золы	0,01-10 %
81	ГОСТ ISO 20481-2013	Зеленый, жареный и растворимый кофе, в том числе декофеинизированный, а также в растворимых кофейных продуктах (например, смесь кофе/цикорий или кофейный напиток типа капучино)			Массовая доля кофеина	0,01-10 %
82	ГОСТ 15113.3-77	Концентраты пищевые	10.89	1904 2104	Внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция	–
83	ГОСТ 15113.4-77				Масса нетто	1-1000 г
					Массовая доля влаги и сухих веществ	0,01-50 %
84	ГОСТ 15113.7-77				Массовая доля влаги и сухих веществ	0,01-50 %
					Массовая доля поваренной соли	0,1-10 %

1	2	3	4	5	6	7
85	ГОСТ Р 52416-2005	Пищевые концентраты (концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты)			Массовая доля золы	0,1-10 %
86	ГОСТ 15113.9-77	Концентраты пищевые			Массовая доля жира	0,1-50 %
87	ГОСТ 15113.6-77				Массовая доля сахарозы	0,1-70 %
88	ГОСТ 15113.5-77				Кислотность общая	0,1-50 градусов
89	ГОСТ 15113.8-77				Массовая доля общей золы и золы, не растворимой в соляной кислоте	0,01-1 %
90	ГОСТ 15113.2-77				Массовая доля металломагнитных примесей	От 0,00003 до 0,00010 %
					Массовая доля посторонних и минеральных примесей	0,02-1 %
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Наличие / отсутствие
91	ГОСТ 26312.2-84, п. 3.1, п. 3.2, п. 3.3	Крупа	10.61.2	1901 1902 1904 1905	Внешний вид, запах, цвет, вкус	–
92	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби			Внешний вид, запах, цвет, вкус	–
93	ГОСТ 26312.3-84	Крупа			Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Наличие / отсутствие
94	ГОСТ 27559-87	Мука и отруби			Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Наличие / отсутствие
95	ГОСТ 26312.4-84	Крупа			Массовая доля примесей: сорной, вредной и минеральной	0,01-1 %
96	ГОСТ 26312.5-84				Массовая доля золы	0,1-10 %
97	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья			Кислотность	0,1-50 Градусов

1	2	3	4	5	6	7
98	ГОСТ 26312.7-88	Крупа			Массовая доля влаги	0,1-50 %
99	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби			Металломагнитная примесь	От 0,00003 до 0,00010 %
100	ГОСТ 27670-88	Кукурузная мука			Массовая доля жира	0,1-50 %
101	ГОСТ 27494-2016	Мука и отруби			Массовая доля золы	0,1-10 %
102	ГОСТ 26971-86	Зерно риса, овса, гречихи; рисовую, овсяную, гречневую крупу; рисовую, овсяную, гречневую муку и толокно, используемые для производства продуктов детского питания			Кислотность	0,1-50 градусов
103	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби			Кислотность	0,1-50 градусов
104	ГОСТ 13586.5-2015	Зерна зерновых (злаковых) включая кукурузу, в т.ч. кукурузу в початках, стержни кукурузы и зернобобовых культур с использованием воздушно-тепловой сушки	01.11 10.61 10.62	1901 1902 1904 1905	Массовая доля влаги	0,1-50 %
105	ГОСТ 13586.4-83	Зерно зерновых и семена зернобобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических целей			Зараженность и загрязненность вредителями (насекомыми и клещами)	Наличие / отсутствие
106	ГОСТ 13586.6-93	Зерновые и зернобобовые культуры, предназначенные для продовольственных, кормовых и технических			Зараженность вредителями	Наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
		целей				
107	ГОСТ 34165-2017	Зерно злаковых, семена зернобобовых культур и продукты их переработки			Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Наличие / отсутствие
108	ГОСТ 29033-91	Зерно и продукты его переработки			Массовая доля жира	0,1-50 %
109	ГОСТ 10846-91				Массовая доля белка	0,01-50 %
110	ГОСТ 31700-2012	Зерно и продукты его переработки: муку, крупу, зародышевые хлопья, отруби			Кислотное число жира	2-200 мг КОН/1 г жира
111	ГОСТ 28875-90, п. 3.1	Пряности и смеси из них	10.84	0904-0910	Внешний вид, запах, цвет, вкус	—
112	ГОСТ 28875-90, п. 3.3				Массовая доля влаги	0,01-20 %
113	ГОСТ ISO 928-2015	Пряности и приправы			Массовая доля общей золы	0,01-10 %
114	ГОСТ ISO 927-2014				Посторонние вещества и примеси	Наличие / отсутствие
115	ГОСТ 28875-90, п. 3.4	Пряности и смеси из них			Массовая доля металломагнитных примесей	От 0,00003 до 0,00010 %
116	ГОСТ 28875-90, п. 3.4				Зараженность вредителями, примеси растительного происхождения, дефекты внешнего вида и пораженные плесенью пряности	Наличие / отсутствие
117	ГОСТ 27988-88	Семена масличных культур, заготавливаемые и поставляемые для промышленной переработки	01.11 01.11.81 01.11.84 01.11.9 01.11.91 01.11.99	1201 1202 1206 1207	Запах и цвет	—
118	ГОСТ 10853-88	Семена масличных культур, включая сою и арахис, заготавливаемые и поставляемые для			Зараженность и поврежденность вредителями	Наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
		промышленной переработки				
119	ГОСТ 10856-96	Семена масличных культур, включая сою, используемые в качестве сырья для масложировой промышленности			Массовая доля влаги	0,01-25 %
120	ГОСТ 17082.2-95	Плоды эфиромасличных культур, предназначенные для промышленной переработки			Массовая доля влаги	0,01-25 %
121	ГОСТ 17082.4-88	Плоды эфирномасличных культур, предназначенные для промышленной переработки и использования в качестве пряностей			Зараженность и поврежденность вредителями	Наличие / отсутствие
122	ГОСТ 34213-2017, п. 2	Свежесрезанное			Массовая доля влаги	0,01-25 %
123	ГОСТ 34213-2017, п. 3	Эфиромасличное цветочно-травянистое сырье, предназначенное для промышленной переработки			Примеси	Наличие / отсутствие
124	ГОСТ 27572-2017	Свежие яблоки помологических сортов (Malus domestica Bork) и их гибриды, предназначенные для промышленной переработки	01.24.10	0701-0709 0801-0810	Массовая доля растворимых сухих веществ	1-20 %
125	МУ 5048-89, п. 2	Продукция растениеводства	01.13.1- 01.13.53 01.21.11- 01.25.19	0701-0709 0801-0810	Массовая доля нитратов	30-3000 мг/кг
126	МУК 4.2.3016-12				Яйца и личинки гельминтов, цисты (ооцисты) простейших	Обнаружены / не обнаружены
127	ГОСТ 31762-2012, п. 4.2	Майонезы и соусы	10.42	1501-1503	Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция	—

1	2	3	4	5	6	7
128	ГОСТ 31762-2012, п. 4.3	майонезные		1507-1517 2103	Массовая доля влаги	1,0-95,0 %
129	ГОСТ 31762-2012, п.4.8				Массовая доля жира	5,0-80,0 %
130	ГОСТ 31762-2012, п. 4.13				Кислотность	От 0,05% до 10,0%
131	ГОСТ 31762-2012, п. 4.17				Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот и их солей (в пересчёте на соответствующую кислоту)	30-4200 млн ⁻¹ (мг/кг)
132	ГОСТ 32189-2013, п. 5.2	Мargarины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42.10	1501-1503 1507-1517 2103	Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция	–
133	ГОСТ 32189-2013, п. 5.11				Массовая доля жира	5,0-95,0 %
134	ГОСТ 11812-66	Масла растительные	10.41	1501-1503 1507-1517 2103	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,1-10 %
135	ГОСТ 30418-96					
136	ГОСТ 30623-2018	Растительные масла и продукты со смешанным составом жировой фазы, содержащей масла и жиры немолочного происхождения и молочный жир (спреды и топленые смеси)			Жирнокислотный состав, соотношение жирных кислот: Тетрадекановая (миристиновая), Пентадекановая, Гексадекановая (пальмитиновая), Гексадеценная (пальмитинолеиновая), Гептадекановая (маргириновая), Гептадеценная (маргиринолеиновая), Октадекановая (стеариновая), Октадеценная (олеиновая), Октадекадиеновая (линолевая), Октадекатриеновая (линоленовая), Эйкозановая (арахиновая), Эйкозеновая (гондоиновая), Эйкозодиеновая, Докозановая (бегеновая), Докозеновая (эруковая), Докозодиеновая, Тетракозановая (лигноцериновая), Тетракозеновая (нервоновая)	1-100 %
137	ГОСТ 31665-2012	Растительные масла и животные жиры				
138	ГОСТ 31663-2012				Жирнокислотный состав, соотношение жирных	1-100 %

1	2	3	4	5	6	7
139	ГОСТ 30623-2018	Растительные масла и продукты со смешанным составом жировой фазы, содержащей масла и жиры немолочного происхождения и молочный жир (спреды и топленые смеси)			кислот: Тетрадекановая (миристиновая), Пентадекановая, Гексадекановая (пальмитиновая), Гептадекановая (пальмитинолеиновая), Гептадекановая (маргариновая), Гептадекановая (маргинолеиновая), Октадекановая (стеариновая), Октадекановая (олеиновая), Октадекадиеновая (линолевая), Октадекатриеновая (линоленовая), Эйкозановая (арахиновая), Эйкозеновая (гондоиновая), Эйкозадиеновая, Докозановая (бегеновая), Докозановая (эруковая), Докозадиеновая, Тетракозановая (лигноцериновая), Тетракозановая (нервоновая)	
140	ГОСТ 31665-2012	Растительные масла и животные жиры			Кислотное число	0,2-30 мг КОН/1 г жира
141	ГОСТ 31933-2012, п. 9	Растительные масла			Перекисное число	От 0 до 30 мэквО ₂
142	ГОСТ ISO 3960-2013	Животные и растительные жиры и масла			Перекисное число	От 0 до 30 мэквО ₂
143	ГОСТ ISO 27107-2016				Сумма изомеров гексахлорциклопексана (ГХЦГ)	0,001-0,2 млн ⁻¹ (мг/кг)
144	ГОСТ 32122-2012	Растительные масла			4,4'-дихлордифенилтрихлорэтан (ДДТ) и его метаболиты	0,001-0,2 млн ⁻¹ (мг/кг)
145	ГОСТ 31470-2012, п. 4.2, п. 4.3, п. 4.4	Мясо птицы, в т. ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.10 10.12.40	1601 1602	Внешний вид, форма, цвет, структура, вкус, запах, консистенция	—
146	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы			Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены / не обнаружены
147	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные			Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены / не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
		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				
148	ГОСТ 7702.2.1-2017, п. 7.1	Продукты убоя птицы (тушки, части тушек, жир-сырец, кожу, субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы пищевую, сырье коллагенсодержащее), полуфабрикаты из мяса птицы, в том числе высокой степени готовности, предназначенные для пищевых целей; - продукцию из мяса птицы, готовую к употреблению – колбасные, кулинарные изделия, консервы и др.; - смывы с поверхности объектов окружающей производственной среды (технологическое оборудование, тара, инвентарь, стены и полы производственных цехов,			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1×10^1 до 1×10^9 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
		воздух в производственных цехах, одежда и руки работников)				
149	ГОСТ 31720-2012, п. 5	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы: яичную массу; яичный меланж, яичный белок, яичный желток жидкие и сухие; полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, яичного белка и яичного желтка	10.89.12	1601 1602	Внешний вид, форма, цвет, вкус, запах, консистенция	—
150	ГОСТ 33741-2015, п. 7	Мясные и мясосодержащие консервы, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	10.13.1	1601 1602	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус	—
151	ГОСТ 33741-2015, п. 8				Масса нетто	1-1000 г
152	ГОСТ 33741-2015, п. 9				Массовая доля составных частей	1-100 %
153	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, включая мясо	10.11-	1601	Массовая доля влаги и сухих веществ	0,01-50 %
154	ГОСТ 23042-2015, п.7	птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.12 10.12-	1602	Массовая доля жира	0,1-50 %
155	ГОСТ ISO 1841-2-2013	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и продукты из него	10.12.20 10.13.1		Массовая доля хлоридов (хлорида натрия)	0,1-10,0 %
156	ГОСТ 8558.1-2015	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые			Массовая доля нитритов	1-500 мЛН ⁻¹ (мг/кг)

1	2	3	4	5	6	7
		при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.)				
157	ГОСТ 25011-2017, п.6	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля белка	1,0-20,0 %
158	ГОСТ 31727-2012 (ISO 936:1998)	Все виды мяса, в том числе мяса птицы и мясных продуктов			Массовая доля золы	0,01-20 %
159	ГОСТ 32009-2013 (ISO 13730:1996)	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)			Массовая доля общего фосфора	0,01-1,5 %
160	ГОСТ 33809-2016	Мясо, включая мясо птицы, субпродукты, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот и их солей (в пересчете на соответствующую кислоту)	0,01-500 мг/кг
161	ГОСТ 32308-2013	Мясо, субпродукты, жир- сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика			Сумма изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ)	0,005-1 мг/кг
					4,4'-дихлордифенилтрихлорэтан (ДДТ) и его метаболиты	0,005-1 мг/кг
162	ГОСТ 29245-91	Консервы молочные	10.51.51	0402 0406	Внешний вид, консистенция, вкус, цвет, запах	—
163	ГОСТ 29247-91	Сгущенные и сухие молочные и молкосодержащие консервы			Массовая доля жира	0,1-90 %
164	ГОСТ 29246-91	Сухие молочные и			Массовая доля влаги и сухих веществ	От 0,5 до 99,0 %

1	2	3	4	5	6	7
		молокосодержащие консервы				
165	ГОСТ 29248-91	Сгущенные и сухие молочные консервы			Массовая доля сахарозы, лактозы и общего сахара	От 0,1 до 50 %
166	ГОСТ 5867-90	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое	10.51	0402 0406	Массовая доля жира	0,1-90 %
167	ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты			Кислотность	1-250 градусов Т
168	ГОСТ 3626-73, п. 2, п. 6, п. 7	Молоко, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты,			Массовая доля влаги и сухих веществ	От 0,5 до 99,0 %
169	ГОСТ 3626-73, п. 8, п. 9	масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое			Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	0,01-99,9 %
170	ГОСТ 23327-98	Сырое, пастеризованное, стерилизованное молоко и молочный продукт, а также на кисломолочные напитки без наполнителей			Массовая доля белка и общего азота по Кьельдалю	От 0,5 до 80%
171	ГОСТ ISO 9231-2015 (IDF 139:2008)	Молоко и молочная продукция			Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот и их солей (в пересчете на сорбиновую и бензойную кислоту)	5-500 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
172	ГОСТ 32915-2014	Молоко и молочная продукция			Жирнокислотный состав, соотношение жирных кислот: Масляная, Капроновая, Каприловая, Каприновая, Деценовая, Лауриновая, Миристиновая, Миристолеиновая, Пальмитиновая, Пальмитолеиновая, Стеариновая, Олеиновая, Линолевая, Линоленовая, Арахидиновая, Бегеновая, Прочие	От 0,01 до 99,9 %
173	ГОСТ Р 54761-2011				Сухой обезжиренный остаток молока (СОМО)	0,01-99,9 %
174	ГОСТ Р 55246-2012	Молоко и молочные продукты (сырое молоко, питьевое молоко, сырые сливки, питьевые сливки, сыворожка)			Массовая доля небелкового азота	0,005-0,080 %
175	ГОСТ 23452-2015, п.9	Молоко и молочные продукты			Сумма изомеров гексахлорциклопексана (ГХЦПГ)	0,005-1 мг/кг
176	ГОСТ 30347-2016	Молоко и молочная продукция			4,4'-дихлордифенилтрихлорэтан (ДДТ) и его метаболиты	0,005-1 мг/кг
177	ГОСТ 32901-2014, п. 8.4				Staphylococcus aureus	Обнаружены / не обнаружены
178	ГОСТ 32901-2014, п. 8.5				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ)	От 1×10 ¹ до 1×10 ⁹ КОЕ/г
179	ГОСТ 33566-2015				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружены / не обнаружены
180	ГОСТ 30648.1-99	Жидкие, пастообразные (творог) и сухие молочные продукты для детского питания	10.86.10.10	0402 0406	Массовая доля жира	От 1×10 ¹ до 1×10 ⁹ КОЕ/г
181	ГОСТ 30648.2-99	Молочные продукты для детского питания (жидкие,			Массовая доля белка и общего азота по Кельдалю	От 0,5 до 80%

1	2	3	4	5	6	7
		пастообразные, сухие)				
182	ГОСТ 30648.3-99	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)			Массовая доля влаги и сухих веществ	От 0,5 до 99,0 %
183	ГОСТ 30648.4-99	Молочные продукты для детского питания			Кислотность	1-250 градусов Т
184	ГОСТ 30648.5-99	Молочные продукты для детского питания, кроме каш			Водородный показатель, pH	3-8 pH
185	ГОСТ 30648.6-99	Сухие молочные продукты для детского питания			Индекс растворимости	0,1-5 мм осадка
186	ГОСТ 30648.7-99	Молочные продукты для детского питания жидкие и сухие, в состав которых входит сахара			Массовая доля сахарозы	От 0,1 до 50 %
187	ГОСТ 30305.1-95	Сгущенные молочные консервы	10.51.2 10.51.51	0402 0406	Массовая доля влаги и сухих веществ	От 0,5 до 99,0 %
188	ГОСТ 30305.3-95	Молочные, молокосодержающие консервы и сухие молочные продукты			Кислотность	1-250 градусов Т
189	ГОСТ 30305.4-95	Сухие молочные продукты			Индекс растворимости	0,1-5 мм осадка
190	ГОСТ Р 54669-2011	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержающие продукты	10.51	0402 0406	Кислотность	1-250 градусов Т
191	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержающие продукты			Массовая доля влаги и сухих веществ	От 0,5 до 99,0 %
192	ГОСТ Р 54760-2011	Составные молочные продукты и продукты детского	10.51.56- 10.51.56	0402 0406	Массовая доля сахарозы, лактозы и общего сахара	От 0,1 до 50 %

1	2	3	4	5	6	7
		питания на молочной основе	10.86.10			
193	ГОСТ Р 54759-2011	Продукты переработки молока в части составных и молокосодержащих продуктов	10.51	0402 0406	Массовая доля крахмала	1-10 %
194	ГОСТ Р 51463-99	Сычужные казеины и казеинаты (за исключением аммонийного)	10.51.53	0402 0406	Массовая доля золы	0,1-10 %
195	ГОСТ 7631-2008, п. 6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.11.20 03.21.20 10.20	1604	Внешний вид, запах, вкус, консистенция, цвет, состояние рыбы, вид разделки, длина, размер, масса	—
					Масса нетто	1-1000 г
196	ГОСТ 7636-85, п. 3.7.1	Рыба, морские	03.11.20	1604	Массовая доля жира	0,1-50 %
197	ГОСТ 7636-85, п. 3.5.1	млекопитающие, морские	03.12.20		Массовая доля поваренной соли	0,1-10 %
198	ГОСТ 7636-85, п. 3.3	беспозвоночные и продукты их переработки	03.21.20 10.20		Массовая доля влаги	1-70 %
199	ГОСТ 7636-85, п. 8.9				Массовая доля общего азота (белка)	1-50 %
200	ГОСТ 7636-85, п. 3.4				Массовая доля золы	0,1-10 %
201	ГОСТ 33331-2015, п. 7.1	Водоросли, травы морские и продукция из них	10.20	1604 1605	Массовая доля общего азота (белка)	0,1-50 %
202	ГОСТ 33331-2015, п. 7.3				Массовая доля влаги	1-20 %
203	ГОСТ 33331-2015, п. 7.2				Посторонние примеси, песок	от 3·10 ⁻⁵ до 1 %
					Массовая доля золы	0,5-35,0 %
204	ГОСТ 27082-2014, п. 3	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20.2 10.20.34.13	1604 1605	Кислотность общая	0,1-2 %
205	МВИ.МН 2352-2005	Рыба и рыбная продукция	03.11.20 10.20	1604	Сумма изомеров гексахлорциклогексана (ГХЦГ)	0,005-1 млн ⁻¹ (мг/кг)
					4,4'-дихлордифенилтрихлорэтан (ДДТ) и его метаболиты	0,005-1 млн ⁻¹ (мг/кг)

1	2	3	4	5	6	7
206	МУК 3.2.988-2000	Рыба и нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся), а также продуктов их переработки	10.20 03.11.20 03.12.20 03.21.20	1604 1605	Яйца и личинки гельминтов, цисты (ооцисты) простейших	Обнаружены / не обнаружены
207	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.2 10.20.34.13	1604	Вкус, цвет, запах, консистенция, состояние, характеристика разделки, наличие посторонних примесей	—
208	ГОСТ 26808-2017	Консервы из рыбы и морепродуктов			Масса нетто	1-1000 г
209	ГОСТ 26829-86	Консервы и пресервы из рыбы			Массовая доля составных частей	1-100 %
210	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла			Массовая доля влаги и сухих веществ	1-70 %
211	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля жира	1-50 %
212	ГОСТ Р 51434-99	Фруктовые и овощные соки и другие подобные им продукты	10.32.1	2009	Кислотность активная (pH)	3,0-8,0 pH
213	ГОСТ Р 51433-99	Фруктовые, овощные соки и подобные им продукты			Массовая доля поваренной соли	0-10 %
214	ГОСТ 31644-2012	Фруктовые и овощные соки и нектары, концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы и концентрированные морсы, сокодержавки			Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную, лимонную, молочную, уксусную кислоту)	0,1-5 %
					Массовая доля растворимых сухих веществ	2-80 %
					Массовая доля (концентрация) 5-Гидроксиметилфурфурола (ОМФ)	1-50 мг/кг (мг/дм³)

1	2	3	4	5	6	7
		напитки, соковую продукцию из фруктов и овощей обогащенную и для детского питания				
215	ГОСТ 31669-2012	Соковая продукция: фруктовые и овощные соки, нектары, концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы и концентрированные морсы, сокосодержащие напитки, соковую продукцию из фруктов и овощей обогащенную и для детского питания			Массовая концентрация сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита	1-100 г/дм ³
216	ГОСТ 33462-2015	Фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы и концентрированные морсы (далее - соковая продукция)			Массовая концентрация натрия, калия, кальция и магния	1-5000 мг/дм ³
217	ГОСТ 33437-2015	Фруктовые и овощные соки, нектары, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы и концентрированные морсы (далее - соковая продукция)			Массовая доля (концентрация) хлоридов (хлорида натрия)	0,1-5 % (1-50 г/дм ³)
218	ГОСТ 6687.5-86	Продукция безалкогольной промышленности (жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусле, концентраты и экстракты квасов, колер и др.)	11.07.19	2203 2206	Внешний вид, вкус, цвет, запах Объем	— 1-1000 см ³
219	ГОСТ 6687.2-90, п. 4	Продукцию безалкогольной			Массовая доля сухих веществ	4-30 %

1	2	3	4	5	6	7
		промышленности (жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, готовые концентраты безалкогольных напитков, подлежащие реализации в розничной торговой сети, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер и др.)				
220	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки (газированные и негазированные), квасы и товарные сиропы			Кислотность	1-20 см ³ р-ра NaOH
221	ГОСТ 30712-2001, п. 6.1	Продукты безалкогольной промышленности			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1×10 ¹ до 1×10 ⁹ КОЕ/см ³
222	ГОСТ 30712-2001, п. 6.3	(безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)			Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружены / не обнаружены
223	ГОСТ 30712-2001, п. 6.4				Плесени и дрожжи	От 1×10 ¹ до 1×10 ⁹ КОЕ/см ³
224	ГОСТ 19792-2017	Мед натуральный, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, реализации через предприятия торговли и общественного питания, для использования в пищевой промышленности и может	01.49.21	0409	Внешний вид, аромат, вкус, запах, цвет, консистенция	—

Прошнуровано и пронумеровано

Всего 26 (двадцать шесть) листов



Руководитель экспертной группы

Н.А. Демьянова

Технический эксперт

Л.Ю. Бадулина.