

**ПРИКАЗ**

от « 05 » 04 2012 г.

№ ПК-1192

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц

РОСС RU.0001.21АЮ27

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)****Испытательная лаборатория Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний им. Б.А. Дубовикова в Саратовской области» (ФБУ «Саратовский ЦСМ им. Б.А. Дубовикова»)**

(Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.21АЮ27 от 12.05.2015г.)

наименование испытательной лаборатории (центра) юридического лица

- 1) 410065, Россия, Саратовская область, г. Саратов, ул. Тверская, д. 51А, пом.2
- 2) 410065, Россия, Саратовская область, г. Саратов, ул. Тверская, д. 51А

адрес места осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

На соответствие требований: ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»

наименование и реквизиты межгосударственного или национального стандарта, устанавливающего общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в т.ч. отбор проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
<b>1) 410065, Россия, Саратовская область, г. Саратов, ул. Тверская, д. 51А, пом.2</b>						
1.	ГОСТ 26928, п.5.1	Пищевые продукты	-	-	Массовая доля железа	(0,2-120) мг/кг
2.	п.5.2				Массовая концентрация железа	(0,2-120) мг/дм <sup>3</sup>
3.	ГОСТ 26935-86	Консервированные мясные, мясорастительные, плодоовощные, молочные, рыбные продукты, напитки	-	1602	Массовая доля олова	(5-250) мг/кг
4.	ГОСТ 5903, п. 5 п. 6.1	Изделия кондитерские Кондитерские изделия и полуфабрикаты	-	1704 1806	Массовая доля сахара	(1-60) %
5.					Массовая доля общего сахара (сахарозы)	(0,2-80) %
6.					Массовая доля редуцирующих веществ	(0-60) %
6.	ГОСТ Р 54641	Сахар, белый сахар, жидкий сахар, сахар-песок, тростниковый сахар-сырец	10.81	1701	Массовая доля крахмала	(20,0-500,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
7.	ГОСТ 12572	Белый сахар	10.81	1701	Цветность	(20-200) ед. оптической плотности (единиц ICUMSA)
8.	ГОСТ Р 52305, п. 6.3.5 п. 6.3.1	Сахар-сырец	10.81	1701	Цветность	(1-7000) ед. оптической плотности (единиц ICUMSA)
9.					Внешний вид	описание по табл. 1 п. 4.1.2
					Цвет	описание по табл. 1 п. 4.1.2
					Запах	описание по табл. 1 п. 4.1.2

1	2	3	4	5	6	7
10.	ГОСТ 31753, п. 4	Растительные масла	10.41	1516	Массовая концентрация фосфора Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на стеароолеолецитин Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на оксид фосфора	(2,0–2300) мг/кг (0,005–6,0) % (0,0005–0,53) %
11.	ГОСТ 28414	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности	10.41	1516	Массовая доля никеля	(0,5–20) мг/кг
12.	ГОСТ 29270, п. 4	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля нитратов	(5–2500) мг/кг
13.	ГОСТ 34570	Свежие фрукты, овощи и продукты их переработки	–	–	Массовая доля нитратов (массовая концентрация нитратов)	(36–9000) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> ) (30–5000) мг/кг
14.	ГОСТ 29032, п. 1	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля оксиметилфурфуrolа	(2–62) мг/кг
15.	ГОСТ Р 51430	Фруктовые и овощные соки	10.32 10.86	2009	Массовая концентрация (массовая доля) фосфора	(20–350) мг/дм <sup>3</sup> (мг/кг)
16.	ГОСТ 8756.13, п. 3	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля редуцирующих сахаров	(3–80) %
17.	п. 2				Массовая доля сахаров	(3–80) %
					Массовая доля сахарозы	(3–80) %
					Массовая доля общего сахара	(3–80) %
18.	ГОСТ 28467	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля бензойной кислоты	(0,005–0,1) %
					Массовая концентрация бензойной кислоты	(50–1000) мг/дм <sup>3</sup>
19.	ГОСТ Р 50476	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот	(0,005–0,075) %
20.	ГОСТ ISO 5519	Фрукты, овощи и продукты их переработки	–	–	Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,0004–0,5) %
					Массовая концентрация сорбиновой кислоты	(4–5000) мг/дм <sup>3</sup>
21.	ГОСТ 13195	Вина, виноматериалы, винные напитки, коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты, коньяки, кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки	–	2204	Массовая концентрация железа	(0,25–3,5) мг/дм <sup>3</sup>
22.	ГОСТ 14138	Коньячные, винные, виноградные, кальвадосные, фруктовые (плодовые) дистилляты, винные, виноградные, фруктовые (плодовые) спирты, коньяки, кальвадосы, виноградные, фруктовые (плодовые) водки и другие спиртные напитки из виноградного и фруктового (плодового) сырья с объемной долей этилового спирта не менее 35%	–	2208	Массовая концентрация высших спиртов	(30–850) мг/100 см <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
23.	ГОСТ 14352	Коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты	–	2208	Массовая концентрация фурфурола	(0,5–4,0) мг/100 см <sup>3</sup>
24.	ГОСТ 13194	Коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты, коньяки, кальвадосы, плодовые водки	–	2208	Массовая концентрация метилового спирта	(0,25–1,75) г/дм <sup>3</sup>
25.	ГОСТ 12789, п. 3	Пиво и пивные напитки	11.05	2203	Цвет	(0,1–4,0) см <sup>3</sup> р-ра йода/100 см <sup>3</sup>
26.	ГОСТ 32080, п. 5.2.1	Ликероводочные изделия, фруктовые (плодовые) спиртованные соки и морсы	–	2208	Приведенная оптическая плотность (цвет)	(0–2,000) ед. оптич. плотности
27.	п. 5.3.1, 5.3.4				Крепость	(0,1–100) % об.
28.	п. 5.7				Массовая доля двуокиси углерода	(0,05–4,0) кгс/см <sup>2</sup>
29.	п. 5.4				Массовая доля общего экстракта	(0,1–47,0) г/100 см <sup>3</sup>
30.	п.5.5.1				Массовая концентрация кислот	(0,1–1,3) г/100 см <sup>3</sup>
31.	п. 5.6				Массовая концентрация сахара	(0,0–60) г/100 см <sup>3</sup>
32.	ГОСТ 23268.6, п. 3	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.11 11.07.19	2201	Массовая концентрация ионов натрия	(5·10 <sup>-3</sup> –2·10 <sup>-2</sup> ) мг/см <sup>3</sup> (5,0–20,0) мг/дм <sup>3</sup>
33.	ГОСТ 23268.8, п. 3				Содержание нитрит-ионов	(0,005–0,03) мг/пробе (0,5–3,0) мг/дм <sup>3</sup>
34.	ГОСТ 23268.9, п. 2, 3				Массовая концентрация нитрат-ионов	(0,005–5) мг/пробе (0,5–500) мг/дм <sup>3</sup>
35.	ГОСТ Р 51182	Кофепродукты (растворимые и нерастворимые кофейные напитки)	10.83	0901	Массовая доля кофеина	(0,03–5,40) %
36.	ГОСТ 32009	Мясо, мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты, колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы	10.12 10.13	0201	Массовая доля общего фосфора	(0,01–1,5) %
37.	ГОСТ 9794, п. 8	Мясо, мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.12 10.13	0201	Массовая доля общего фосфора	(0,04–0,25) %
38.	ГОСТ 8558.1	Мясо, мясные и мясосо держащие продукты, колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы, мясо птицы, рассолы, посолочные смеси	10.12 10.13	0201	Массовая доля нитрита натрия	(0,00002–0,012) %
39.	ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты	10.11 10.12 10.13	0201	Содержание нитрита натрия	(20–200) мг/кг
40.	ГОСТ 31787	Вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов, ливерные колбасы и паштеты с использованием субпродуктов	10.13.14 10.13.15	1601	Остаточная активность кислой фосфатазы, выраженная массовой долей фенола	(0–0,012) %

1	2	3	4	5	6	7
41.	ГОСТ 23231	Вареные колбасные изделия, вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы	10.12 10.13	1601	Остаточная активность кислой фосфатазы, выраженная массовой долей фенола	(0,0012–0,0240) %
42.	ГОСТ 31584	Молоко	10.51	0401	Массовая доля общего фосфора	(0–25) %
43.	ГОСТ 54758	Молоко, продукты переработки молока	10.51	0401	Плотность	(1015–1040) кг/см <sup>3</sup>
44.	ГОСТ Р 51453	Безводный молочный жир, обезвоженное коровье масло (сливочное и топленое), безводный молочный жир других животных	10.51	0405	Перекисное число жира	(0,1–1,0) ммоль/кг (мэкв/кг)
45.	ГОСТ 7636, п. 5.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20	0301-0308	Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,05–0,25) %
46.	п. 7.13				Отбор и подготовка проб	–
47.	п. 3.3.1				Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1–5,0) %
48.	п. 3.7				Массовая доля воды	(1,0–90) %
49.	п. 5.9				Массовая доля жира	(0,1–25,0) %
50.	п. 7.9				Массовая доля песка	(0–10) %
51.	п. 7.12				Кислотное число	(0,14–28,00) мг КОН/г
52.	п. 7.11				Перекисное число	(0,03–1,3) %
53.	п. 3.5				Йодное число	(3–30) г I <sub>2</sub> /100г
54.	п. 3.6.2				Массовая доля хлористого натрия	(0,3–64,8) %
55.	п. 3.4.1	Массовая доля свободной уксусной кислоты	(0,03–10,0) %			
56.	п. 8.2	Массовая доля белковых веществ	(0,10–50,0) %			
57.	п. 12.2	Внешний вид	описание по НД на продукцию			
58.	п. 12.3	Запах	описание по НД на продукцию			
59.	ГОСТ Р 50846, п. 4	Рыбное сырье и рыбная продукция (рыба холодного копчения и соленая)	10.20	0301-0305	Массовая доля аммиака	(0,05–5,0) %
60.	ГОСТ 27001, п. 2а	Пресервы из рыбы и морепродуктов, икра разных видов рыб	10.20	0301-0305	Массовая доля бензойнокислого натрия	(0,005–2,5) %
61.	разд. 2				Массовая доля бензойнокислого натрия	(0,01–1,00) %
62.	ГОСТ 32167, п.6.5.1	Мёд	01.49.21.110	0409	Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии	(63,00–100,00) %
63.	п. 6.5.2				Массовая доля общих сахаров после инверсии	(70,00–96,00) %
64.	п.6				Массовая доля сахарозы	(1,00–26,00) %
65.	МУ 122-5/72 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, п.2.10.2	Продукция общественного питания	–	–	Содержание нитратов	(1,5–1200) мг/кг
					Содержание нитритов	(0,5–90) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	МУ 122-5/72 продолжение п.1.1				Отбор проб	—
66.	п.7.1.1				Пероксидаза	наличие/ отсутствие
67.	п.7.1.2				Фосфатаза	наличие/ отсутствие
68.	п. 7.2.1				Массовая доля продуктов окисления	менее 1 %/ более 1 %
69.	п.2.1.1, п.2.1.2				Массовая доля влаги и сухих веществ	(1,0–99,0) %
70.	п. 2.6				Массовая доля белка	(0,1–70,0) %
71.	п. 3.9.2; 3.11.4				Массовая доля сахаров	(1,0–80,0) %
72.	п. 3.10.4				Кислотность	(0,2–10,0) °
73.	п. 2.4				Массовая доля крахмала	(1,0–20,0) %
74.	п. 2.8; 3.2.5				Массовая доля хлористого натрия	(0,1–10,0) %
75.	п.2.2.5				Массовая доля жира	(1–50) %
76.	п. 2.1.4				Массовая доля влаги и сухих веществ	(1,0–99,0) %
77.	ГОСТ Р 57164, п.6	Природная и питьевая вода в т.ч. расфасованная в емкости	11.07 36.00.11	—	Мутность по формазину	(1–100) ЕМФ
78.	п.5				Запах при 20°С	(0–5) баллов
					Запах при 60°С	(0–5) баллов
					Привкус	(0–5) баллов
79.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.213–05	Питьевые, природные, сточные воды	11.07 36.00.11	—	Мутность по каолину	(0,1–5,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Мутность по формазину	(1,0–100,0) ЕМФ
80.	ГОСТ 31868, Метод Б	Питьевая, расфасованная в емкости, природная поверхностная, подземная воды, вода источников питьевого водоснабжения	11.07 36.00.11	—	Цветность	(1–80) градусов цветности
81.	ПНД Ф 14.1:2:3.1-95	Природные и сточные воды	11.07	—	Массовая концентрация ионов аммония	(0,05–150) мг/дм <sup>3</sup>
82.	ПНД Ф 14.1:2:4.261-2010	Питьевые, природные, сточные воды	11.07 36.00.11	—	Массовая концентрация сухого и прокаленного остатков	(1,0–35000) мг/дм <sup>3</sup>
83.	ГОСТ 33045-2014, п. 5,	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, природная поверхностная и подземная, сточная	11.07 36.00.11	—	Массовая концентрация аммиака и ионов аммония	(0,10–300) мг/дм <sup>3</sup>
84.	п.6				Массовая концентрация нитритов	(0,003–30) мг/дм <sup>3</sup>
85.	п.9				Массовая концентрация нитратов	(0,1–200) мг/дм <sup>3</sup>
86.	ПНД Ф 14.1:2:4.50-96	Питьевые, поверхностные, сточные воды	11.07 36.00.11	—	Массовая концентрация железа	(0,05–10) мг/дм <sup>3</sup>
87.	ПНД Ф 12.16.1-10	Сточные воды, в т.ч. очищенные сточные, ливневые (атмосферные) и талые	—	—	Температура воды	(0–50) °С
88.	ГОСТ 4011-72, разд. 2	Питьевая вода	36.00.11	—	Массовая концентрация железа	(0,10–2,00) мг/дм <sup>3</sup>
89.	МУК 4.1.747-99	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения	36.00.11	—	Концентрация йода	(0,1–2,0) мг/дм <sup>3</sup>
90.	ПНД Ф 14.1:2.61-96	Природные и сточные воды	11.07 36.00.11	—	Массовая концентрация ионов марганца	(0,05–5,0) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
91.	ГОСТ 4974	Питьевая вода, вода, расфасованная в емкости, вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация марганца	(0,01–5,00) мг/дм <sup>3</sup>
92.	ПНД Ф 14.1:2:4.166-2000	Воды природные, очищенные сточные, питьевые	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация ионов алюминия	(0,04–0,56) мг/дм <sup>3</sup>
93.	ГОСТ 18165	Питьевая вода, вода, расфасованная в емкости, природная, сточная вода	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация алюминия	(0,01–0,56) мг/дм <sup>3</sup>
94.	РД 52.24.433-2005	Поверхностные воды	11.07	–	Массовая концентрация кремния	(0,5–15,0) мг/дм <sup>3</sup>
95.	ПНДФ 14.1:2:4.215-06	Питьевые, поверхностные и сточные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация кремния	(0,5–16,0) мг/дм <sup>3</sup>
96.	ПНДФ 14.1:2.105-97	Природные, очищенные сточные воды	11.07	–	Массовая концентрация летучих фенолов	(2,0–30,0) мкг/дм <sup>3</sup>
97.	ПНДФ 14.1:2.47-96	Природные, сточные воды	11.07	–	Массовая концентрация молибдена	(0,001–4,0) мг/дм <sup>3</sup>
98.	ГОСТ 18308	Вода питьевая	36.00.11	–	Содержание молибдена	(0,0025–0,08) мг/дм <sup>3</sup>
99.	ПНД Ф 14.1:2:4.4-95	Питьевые, поверхностные, сточные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация нитрат-ионов	(0,1–100) мг/дм <sup>3</sup>
100.	ПНД Ф 14.1:2:4.3-95	Питьевые, поверхностные, сточные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация нитрит-ионов	(0,02–3,0) мг/дм <sup>3</sup>
101.	ГОСТ 18309	Питьевая, расфасованная в емкости, природная, подземная, поверхностная, сточная воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация орто- и полифосфатов Массовая концентрация общего фосфора и фосфора фосфатов	(0,005–40) мг/дм <sup>3</sup> (0,025–1000) мг/дм <sup>3</sup>
102.	ГОСТ 31857, метод 3	Питьевая, расфасованная в емкости, природная, поверхностная, подземная вода, вода источников питьевого водоснабжения	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация АПАВ	(0,015–0,25) мг/дм <sup>3</sup>
103.	ПНД Ф 14.1:2:4.15-95	Питьевая, поверхностная, сточная воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация АПАВ	(0,01–10) мг/дм <sup>3</sup>
104.	ГОСТ 4386, разд. 1	Питьевая вода	36.00.11	–	Массовая концентрация фторидов	(0,05–1,0) мг/дм <sup>3</sup>
105.	разд. 3				Массовая концентрация фторидов	(0,10–190) мг/дм <sup>3</sup>
106.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.237-2007	Питьевые, поверхностные, подземные пресные, сточные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация бора	(0,04–6,0) мг/дм <sup>3</sup>
107.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.179-2002	Питьевые, поверхностные, подземные пресные, сточные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация фторид-ионов	(0,1–5,0) мг/дм <sup>3</sup>
108.	ГОСТ 31956, метод А	Природная вода, питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости первой категории, сточных вода и очищена сточная вода	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация хрома (Cr <sup>6+</sup> ) Массовая концентрация хрома (Cr <sup>3+</sup> ) Массовая концентрация общего хрома	(0,025–25) мг/дм <sup>3</sup>
109.	ГОСТ 31756	Жиры и масла животные и растительные	10.41	1518	Анизидиновое число	(1,5–100) условных ед.

1	2	3	4	5	6	7
110.	ГОСТ 34232, п.7	Мед	01.49.21. 110	0409	Диастазное число	(3,0–40,0) ед. Готе
111.	п. 10				Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0,005–0,5) %
112.	ГОСТ Р 54316, п.7.7	Минеральные природные питьевые воды	11.07 36.00.11	–	Общая минерализация	(0,01–10) г/дм <sup>3</sup>
113.	ПНД Ф 14.1:2.109-97	Природные и очищенные сточные воды	–	–	Массовая концентрация сероводорода и сульфидов (в пересчете на сероводород)	(2,0–4000,0) мкг/дм <sup>3</sup>
114.	ФР. 1.31.2002.00598 п. 6	Вода	–	–	Массовая концентрация натрия	(0,1–20,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация аммония	(0,1–20,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация калия	(0,1–20,0) мг/дм <sup>3</sup>
115.	ГОСТ Р 55227, метод А	Питьевые воды, в т.ч. расфасованные в емкости, поверхностные и подземные природные воды	–	–	Массовая концентрация формальдегида	(0,025–25) мг/дм <sup>3</sup>
		Сточные воды, в т.ч. очищенные	–	–	Массовая концентрация формальдегида	(0,05–400) мг/дм <sup>3</sup>
116.	ПНД Ф 14.1:2.159-2000 (ФР.1.31.2007.03797)	Природные и сточные воды	–	–	Массовая концентрация сульфат-ионов	(10–1000) мг/дм <sup>3</sup>
117.	Руководство пользователя «Фурие-спектрометр Tango-R» п. 6  ГРСИ 52655-13	Зерновые, зернобобовые и масличные культуры	–	1001- 1008	Массовая доля жира	(0,1–60) %
					Массовая доля влаги	(0,1–30) %
					Кислотное число масла	(1–25,0) мг КОН/г
					Массовая доля белка	(1–30) %
					Массовая доля золы	(0,01–5) %
					Массовая доля клетчатки	(0,1–30) %
					Массовая доля крахмала	(1–65) %
118.	ГОСТ 26927, раздел 3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20	0301- 0308	Массовая доля ртути	(0,003–5,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
	раздел 4	Поваренная соль			Массовая доля ртути	(0,002–5,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
119.	ГОСТ Р 51766	Сырье и пищевые продукты	–	–	Массовая доля мышьяка	(0,01–20) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
120.	МУК 4.1.1472-03	Биоматериалы животного и растительного происхождения	–	–	Массовая концентрация ртути	(0,001–10,0) мг/кг
121.	ГОСТ 30178	Пищевое сырье, пищевые продукты	–	–	Массовая доля свинца	(0,01–1,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
					Массовая доля кадмия	(0,01–1,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
					Массовая доля меди	(0,5–30) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
					Массовая доля цинка	(1,0–100) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
					Массовая доля железа	(10–200) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
122.	МУ 01-19/47-11-92 Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье	Пищевое сырье, пищевые продукты	–	–	Массовая доля свинца	(0,01–1,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
					Массовая доля кадмия	(0,01–1,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
					Массовая доля меди	(0,5–30,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
					Массовая доля цинка	(1,0–100,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
					Массовая доля железа	(10,0–200,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
					Массовая доля никеля	(0,02–10,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)

1	2	3	4	5	6	7
123.	ГОСТ Р 58144, п.8.14	Вода дистиллированная	-	-	рН воды	(1,0–12,0) ед.
124.	п.8.15				Удельная электрическая проводимость	( $1 \cdot 10^{-6}$ – $5 \cdot 10^{-4}$ ) См/м
125.	п.8.12				Массовая доля веществ, восстанавливающих марганцевоокислый калий	соответствует/ не соответствует
126.	ГОСТ 31950	Питьевые, природные, поверхностные, подземные, сточные воды	11.07 36.00.11	-	Массовая концентрация ртути	(0,1–5,0) мкг/дм <sup>3</sup>
127.	МУК 4.1.1469-03	Природные, сточные воды, объекты водопользования, питьевая вода, растворы	-	-	Массовая концентрация ртути	(0,00001–0,01) мг/дм <sup>3</sup>
128.	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98	Питьевые, природные, сточные воды	11.07 36.00.11	-	Массовая концентрация свинца	(0,02–5,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация кадмия	(0,005–5,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация меди	(0,01–100) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация цинка	(0,004–500) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация железа	(0,01–500) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация никеля	(0,015–20) мг/дм <sup>3</sup>
129.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.240-2007	Питьевые, поверхностные, подземные и сточные воды	-	-	Массовая концентрация сульфат-ионов	(20–500) мг/дм <sup>3</sup>
130.	ПНД Ф 14.1:2.122-97	Поверхностные и сточные воды	-	-	Массовая концентрация жиров	(0,5–50) мг/дм <sup>3</sup>
131.	ПНД Ф 14.1:2:4.254-09, п. 11.1	Воды питьевые (в т.ч. расфасованные в емкости), воды природные (поверхностные, в т.ч. морские и подземные, в т.ч. источники водоснабжения), воды сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные)	-	-	Содержание взвешенных веществ	(0,5–50000) мг/дм <sup>3</sup>
132.	п.11.2				Содержание прокаленных взвешенных веществ	(0,5–50000) мг/дм <sup>3</sup>
133.	ГОСТ 31466-2012 п.8	Продукты переработки мяса птицы (мясо птицы механической обвалки, фарши, паштеты, бескостные и рубленые полуфабрикаты, кулинарные и колбасные изделия, фаршевые консервы)	10.12	0201-0208	Массовая доля кальция	(0,05–0,5) %
134.	п.6		10.11		Массовая доля костных включений	(0,1–0,6) %
135.	п.7		10.13		Массовая доля костных включений, размер которых превышает заданное значение	свыше 0,6 % (1,0–10,0) %
136.	ГОСТ 30711	Пищевые продукты	-	-	Афлатоксин В <sub>1</sub>	(0,003–0,02) мг/кг
					Афлатоксин М <sub>1</sub>	(0,0005–0,005) мг/кг
137.	М 04-14-2005 ФР.1.31.2005.01497	Молоко и продукты его переработки	10.51	0401	Массовая доля афлатоксина М <sub>1</sub>	(0,0002–0,005) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
138.	МУ 3184-84	Пищевые продукты, продовольственное сырье	-	-	Т-2 токсин	(0,05–0,3) мг/кг
139.	МУК 4.4.1.011-93, разд. 1	Пищевые продукты, продовольственное сырье	-	-	Нитрозамины	(0,001–0,02) мг/кг
140.	МУ 5177-90	Зерно, зернопродукты	01.11	1104	Зеараленон	(0,1–1,0) мг/кг



1	2	3	4	5	6	7
141.	ГОСТ 28038	Продукты переработки плодов и овощей, соковая продукция, со- содержащие напитки, фрукто- вые пюре, соковая продукция обогащенная, соковая продукция для детского питания	–	–	Массовая концентрация патулина Массовая доля патулина	(10–75) мкг/дм <sup>3</sup> (10·10 <sup>-7</sup> –75·10 <sup>-7</sup> ) %
142.	М 04-57-2009 ФР.1.31.2015.19270	Продукты переработки фруктов и овощей	–	–	Массовая доля патулина	(0,01–1,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
143.	ГОСТ 30349, разд. 4	Плоды, овощи, продукты перера- ботки плодов и овощей	–	–	ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболиты	(0,02–0,5) мг/кг (0,02–0,1) мг/кг
144.	ГОСТ 23452, разд. 8	Молоко, молочные продукты	10.51	0401	Массовая концентрация ДДТ, ДДЭ, ДДД Массовая концентрация ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	(0,05–5,0) мг/кг (0,05–5,0) мг/кг
145.	МУ 1218-75 Методические указания по определению ртутьорганических пестици- дов в овощах, продуктах, жи- вотноводства, кормах и пат- материале хроматографиче- скими методами	Овощи, продукты животновод- ства, корма	–	–	Содержание ртутиорганических пестицидов (этилмеркурхлорид)	(0,01–0,5) мг/кг
146.	М 04-42-2009 ФР.1.31.2014.18537	Пищевые продукты, продоволь- ственное сырье, комбикорма	–	–	Массовая доля охратоксина А	(0,0025–1,0) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
147.	МУК 4.1.2204-07	Пищевые продукты, продоволь- ственное сырье	–	–	Охратоксин А	(0,0001–0,016) мг/кг
148.	М 04-32-2004 ФР.1.31.2017.27025	Пищевые продукты, продоволь- ственное сырье	–	–	Массовая доля афлатоксина В <sub>1</sub>	(0,0002–0,05) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
149.	МУ 1541-76 Хроматографи- ческие методы определения остаточных количеств 2,4- дихлорфеноксиуксусной кис- лоты (2,4-Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения	Вода, почва, фураж, продукты питания животного и раститель- ного происхождения	–	–	2,4-Дихлорфенокси-уксусная кислота (2,4-Д, 2,4-Д кислота) 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	(0,04–0,3) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> ) (0,01–0,2) мг/кг
150.	МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестици- дов в воде, продуктах пита- ния, кормах и табачных изде- лиях хроматографией в тон- ком слое	Вода Вино Овощи	–	2201 2204 0709 0810 1905 0301 0201	Гексахлорциклогексан (сумма изомеров) ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД Гексахлорбензол Гексахлорциклогексан (сумма изомеров) ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД Гексахлорбензол Гексахлорциклогексан (сумма изомеров) ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,005–2,0) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> ) (0,005–2,0) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> ) (0,005–2,0) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> ) (0,005–2,0) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> ) (0,005–2,0) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> ) (0,005–2,0) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> ) (0,05–2,0) мг/кг (0,05–2,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
150	МУ 2142-80 (продолжение)	Фрукты		1502	Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	(0,05–2,0) мг/кг
				0401	ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,05–2,0) мг/кг
		Зерно, мука, крупа, хлеб (хлебо-булочные изделия), мучные кондитерские изделия		0405	Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	(0,01–2,0) мг/кг
				1704	ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,01–2,0) мг/кг
		Рыба			Гексахлорбензол	(0,01–2,0) мг/кг
					Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	(0,01–2,0) мг/кг
					ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,01–2,0) мг/кг
		Мясо			Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	(0,05–2,0) мг/кг
		ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,05–2,0) мг/кг			
		Животный жир		Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	(0,04–2,0) мг/кг	
				ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,04–2,0) мг/кг	
		Молоко, сливки, творог		Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	(0,04–2,0) мг/кг	
				ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,04–2,0) мг/кг	
		Сливочное масло		Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	(0,05–2,0) мг/кг	
				ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,05–2,0) мг/кг	
		Сахар, мед, сахаристые кондитерские изделия		Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	(0,005–2,0) мг/кг	
				ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,005–2,0) мг/кг	
151.	МУ 4120-86 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов ( $\gamma$ - изомера ГХЦГ, $\alpha$ - изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими методами	Вода	–	–	Гамма-изомер ГХЦГ (линдан)	(0,005–2,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Гексахлорциклогексан (сумма изомеров)	(0,005–2,0) мг/дм <sup>3</sup>
					ДДТ и его метаболиты ДДЭ, ДДД	(0,005–2,0) мг/дм <sup>3</sup>
152.	М 04-45-2007 ФР.1.31.2012.12707	Продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделия, комбикорма, сырье для их производства	–	1104	Массовая доля дезоксиниваленола	(0,2–5) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
153.	ГОСТ 31860	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости, вода природная	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация бенз(а)пирена	(0,002–0,5) мкг/дм <sup>3</sup>
154.	М 04-15-2009 ФР.1.31.2014.17186	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАД	–	–	Массовая доля бенз(а)пирена	(0,1–100) млрд <sup>-1</sup> (мкг/кг)
155.	ГОСТ Р 51650, раздел 5	Продовольственное сырье, пищевые продукты, пищевые и вкусовые добавки	–	–	Массовая доля бенз(а)пирена	(0,0001–0,002) мг/кг
156.	ГОСТ 31745	Продовольственное сырье, пищевые продукты	–	–	Массовая концентрация бенз(а)пирена	(0,1–5) мкг/кг
157.	М 04-40-2005 ФР.1.31.2013.13826	Зерно и продукты его переработки, корма	–	1104	Массовая доля зеараленона	(0,1–10) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)

1	2	3	4	5	6	7
158.	М 04-58-2009 ФР.1.31.2014.18535	Пищевые продукты, продовольственное сырье, БАД	–	–	Массовая доля бензойной и сорбиновой кислот	(20–10000) мг/кг
159.	ГОСТ 31722	Шоколад, отделяемая составная часть шоколада с добавлением молока и (или) продуктов его переработки	10.82	0401	Массовая доля молочного жира	(0–50) %
160.	ГОСТ 33332	Продукты переработки фруктов и овощей	–	–	Массовая доля бензойной и сорбиновой кислот	(10–1500) млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
161.	ГОСТ 30059	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки	–	2206	Массовая концентрация бензоата натрия	(45,0–180,0) мг/дм <sup>3</sup>
162.	МУК 4.1.1481-03	Пищевые продукты, продовольственное сырье	–	–	Массовая концентрация йода	(0,004–0,5) мг/кг
163.	ГОСТ 31660	Пищевые продукты	–	–	Массовая концентрация йода	(0,005–100) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> )
164.	ГОСТ 31505	Молоко, молочные продукты, продукты детского питания на молочной основе	10.51	0401	Содержание йода	(1,0–250,0) мкг/кг
165.	ГОСТ 31628	Пищевые продукты, продовольственное сырье	–	–	Массовая концентрация мышьяка	(0,001–10,0) мг/кг (мг/дм <sup>3</sup> )
166.	ГОСТ Р 52315	Безалкогольные напитки, питьевая и минеральная вода	–	–	Массовая концентрация селена	(0,0003–0,50) мг/дм <sup>3</sup>
167.	ФР.1.31.2001.00214 (МУ 08-47/168)	Напитки, воды, хлеб, соль поваренная	–	–	Массовая концентрация ртути	(0,0005–0,1) мг/дм <sup>3</sup>
168.	ГОСТ Р 51823	Алкогольная продукция, сырье для ее производства, спиртные напитки, вина, виноматериалы, этиловый спирт	–	2208	Массовая концентрация мышьяка Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация свинца Массовая концентрация меди Массовая концентрация цинка Массовая концентрация ртути	(0,002–0,01) мг/дм <sup>3</sup> (0,001–1,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,001–1,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,001–20,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,01–100,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,0001–0,001) мг/дм <sup>3</sup>
169.	МУК 4.1.1503–03	Жиры, маргарины, масла	10.41	1517	Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация свинца Массовая концентрация меди Массовая концентрация цинка	(0,003–0,100) мг/кг (0,01–0,20) мг/кг (0,05–2,00) мг/кг (0,1–14,0) мг/кг
170.	ФР.1.31.2001.00214 (МУ 08–47/188)	Жировые продукты	10.41	1516	Массовая концентрация никеля	(0,2–10,0) мг/кг
171.	МУК 4.1.1512-03	Природная, питьевая, сточная вода	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация ртути	(0,00005–0,004) мг/дм <sup>3</sup>
172.	ГОСТ 31866	Вода питьевая	36.00.11	–	Массовая концентрация кадмия Массовая концентрация меди Массовая концентрация мышьяка Массовая концентрация ртути Массовая концентрация свинца Массовая концентрация цинка	(0,0001–1,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,0005–5,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,001–0,20) мг/дм <sup>3</sup> (0,00005–0,01) мг/дм <sup>3</sup> (0,0001–1,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,0005–10,0) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
173.	ГОСТ ISO 1841-2	Мясо, мясные продукты	10.11	0201-0208	Массовая доля хлоридов	(0,1–10,0) %
174.	ГОСТ Р 51478	Мясо, мясо птицы, мясные продукты	10.12 10.13		рН	(1,0–12,0) ед. рН
175.	ГОСТ 26188	Продукты переработки фруктов и овощей, соковая продукция, мясные и мясорастительные консервы	–		рН	(2–12) ед. рН
176.	ГОСТ ISO 750, п. 7.1	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Титруемая кислотность	(0,1–45) ммоль Н <sup>+</sup> на 100 см <sup>3</sup> , г(%)
177.	п. 7.2				Титруемая кислотность	(0,1–45,0) %
178.	ГОСТ 24556, п. 2.4.3	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля аскорбиновой кислоты	(0,0003–0,02) %
179.	п. 2.4.2				Витамин С	(0,0003–0,02) %
180.	ГОСТ 28972	Консервы, продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	–	1604	Активная кислотность (рН)	(1–7) ед. рН
181.	ГОСТ 31469, п. 14	Сухие, концентрированные, жидкие яичные продукты	–	0408	Концентрация водородных ионов (рН)	(4,5–9,5) ед. рН
182.	п. 8				Расчетный показатель: массовая доля белковых веществ (показатели, необходимые для расчёта: массовая доля общего азота)	-
183.	п. 4				Массовая доля жира	(3,0-св.30,0) %
184.	п.5				Массовая доля сухого вещества	(8,0–99,5) %
185.	п.9				Массовая доля свободных жирных кислот	(2,0–14,0) %
186.	п. 12				Массовая доля хлористого натрия	(1,0–25,0) %
187.	п.8				Массовая доля белковых веществ	(4,0–98,0) %
188.	ГОСТ Р 54669, п. 6, п.7	Молоко, продукты переработки молока, молочные составные, молкосодержащие продукты	10.51	0401	Кислотность	(2–250) °Т
189.	ГОСТ 32892	Молоко, молочная продукция	10.51	0401	Активная кислотность (рН)	(3–8) ед. рН
190.	ГОСТ 30648.5	Молочные продукты для детского питания	10.51	0401	Активная кислотность (рН)	(3–8) ед. рН
191.	ГОСТ 31976	Йогурт, йогуртные продукты	10.51	0401	Титруемая кислотность	(50–180) °Т, (5,00–30,0) ммоль/г
192.	ГОСТ 33613	Сливочное масло, масляные пасты, сливочно-растительные спреды	10.51	0401	Активная кислотность плазмы	(3,0–9,0) ед. рН
193.	ГОСТ 31978	Казеины и казеинаты	10.51	0401	Активная кислотность	(3,0–8,0) ед. рН
194.	ГОСТ Р 54045	Сыры, плавленые сыры, сырные продукты	10.51	0401	Массовая доля хлоридов	(0,5–7,0) %
195.	ГОСТ 31412, п. 7.4	Водоросли, морские травы и продукция из них	03.21.43	1212	Активная кислотность (рН)	(1–12) ед. рН
196.	п. 6.1				Внешний вид, цвет	описание по НД на продукцию
197.	п. 6.2				Плесени	наличие /отсутствие
198.	п. 6.3				Посторонние примеси	наличие /отсутствие
199.	п. 6.4				Консистенция	описание по НД на продукцию
200.	п. 6.5				Запах	описание по НД на продукцию
					Вкус	описание по НД на продукцию

1	2	3	4	5	6	7
201.	ГОСТ 19182, п. 6	Пресервы из неразделанной рыбы пряного и специального посолов	10.20	1604	Буферность	(10–250) ° (градусов)
202.	п. 5	Пресервы из неразделанной рыбы пряного и специального посолов, изготовленные из созревающей свежей (сырца), охлажденной или мороженой рыбы	10.20	1604	Буферность	(5–300) ° (градусов)
203.	ГОСТ 15113.5, разд. 2; 3,4	Пищевые концентраты	–	–	Кислотность	(0,07–40) %
204.	ГОСТ 5898, раздел 5	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	–	1704 1806	Щелочность	(0,4–200) <sup>0</sup>
	раздел 6				Активная кислотность	(1–12) ед. рН
205.	разд. 2; 3; 4				Кислотность	(0,2–50,0) °
					Щелочность	(0,2–50,0) °
206.	ГОСТ 31762, п. 4.21	Майонезы, майонезные соусы	10.41	2103	рН	(0,3–12) ед. рН
	п. 4.1				Отбор проб	–
207.	п. 4.15				Стойкость эмульсии	(0–100) %
208.	п. 4.3, п. 4.4				Массовая доля влаги	(1,0–95,0) %
209.	п. 4.8				Массовая доля жира	(5,0–80,0) %
210.	п. 4.16				Кислотность	(0,05–10,0) %
					Перекисное число	(0,1–45) ммоль( <sup>1</sup> / <sub>2</sub> O)/кг
					Массовая доля белковых веществ	(0,1–10,0) %
211.	п. 4.2.1				Консистенция	описание по НД на продукцию/ отсутствие/наличие-отсутствие заплывания следа от шпателя ранее (25±5) с
212.	п. 4.2.2				Внешний вид	описание по НД на продукцию / наличие-отсутствие посторонних включений
		цвет	описание по НД на продукцию			
213.	п. 4.2.3	Запах и вкус	описание по НД на продукцию отсутствие/наличие посторонних вкусов и запахов			
214.	ГОСТ 12788, разд. 2	Пиво	11.05.10	2203	Кислотность	(1,3–6,0) см <sup>3</sup> /100 см <sup>3</sup>
215.	разд. 1				Кислотность	(1,3–6,0) см <sup>3</sup> /100 см <sup>3</sup>
216.	ГОСТ 31764	Пиво	11.05	2203	рН	(3,8–4,8) ед. рН
217.	ГОСТ 32169	Мед	01.49.21. 110	0409	Свободная кислотность	(1–80) мэкв/кг
					Водородный показатель	(3,0–9,0) ед. рН
218.	МУ 5048-89, разд. 1	Продукция растениеводства	–	–	Отбор и подготовка проб	–
	разд. 2				Массовая доля нитратов	(30–9200) мг/кг
219.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97	Вода природная, подземная, поверхностная, сточная, очищенная сточная, питьевая	11.07 36.00.11	–	Водородный показатель (рН)	(1,0–12,0) ед. рН

1	2	3	4	5	6	7
220.	ГОСТ 32802-2014, п. 7.7	Пищевая добавка-карбонаты натрия E500, представляющая собой натриевые соли угольной кислоты: безводную и водные формы карбоната натрия E500(i), гидрокарбонат натрия E500(ii) и смесь безводного карбоната натрия и гидрокарбоната натрия E500(iii)	-	-	pH водного раствора гидрокарбоната натрия (E500 (ii)) массовой долей 1%	(1–12) ед. pH
221.	п. 7.3				Тест на натрий-ионы	выдерживает испытание /не выдерживает испытание
222.	п. 7.4				Тест на карбонат-ионы	выдерживает испытание /не выдерживает испытание
223.	п. 7.8				Тест на нерастворимые в воде вещества в гидрокарбонате натрия E500(ii)	выдерживает испытание /не выдерживает испытание
224.	п. 7.9				Тест на соли аммония в гидрокарбонате натрия E500 (ii)	выдерживает испытание / не выдерживает испытание
225.	п. 7.12				Массовая доля (содержание) железа в пищевой добавке E500(iii)	менее 20 млн <sup>-1</sup> (мг/кг)/более 20 млн <sup>-1</sup> (мг/кг)
226.	п. 7.2				Внешний вид, цвет	описание характеристик в соответствии с табл. 2 п. 4.1.3
					Запах	описание характеристик в соответствии с табл. 2 п. 4.1.3
227.	ПНДФ 14.1:2:4.128-98	Природные, питьевые сточные воды	11.07 36.00.11	-	Массовая концентрация нефтепродуктов	(0,005–50) мг/дм <sup>3</sup>
228.	ПНДФ 14.1:2:4.182-02	Питьевые, природные, сточные воды	11.07 36.00.11	-	Массовая концентрация фенолов	(0,0005–25,0) мг/дм <sup>3</sup>
229.	ГОСТ 4288, п.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.11	0208	Отбор проб	-
	п. 2.2				Масса изделия	(1–2000) г
230.	п. 2.3				- внешний вид	описание по НД на продукцию
					- запах	описание по НД на продукцию
					- вкус	описание по НД на продукцию
231.	п.2.5				Массовая доля влаги	(1,0–90) %
232.	п. 2.6				Кислотность	(0,2–2,0)
233.	п. 2.8	Массовая доля хлеба	(1,0–50) %			
234.	ГОСТ 34135, п. 7		10.12 10.13		Массовая доля хлеба	(0,6–40) %
235.	ГОСТ 8285, п. 1	Топленые животные жиры	10.41	1502	Отбор проб	-
	п. 2.7				Температура застывания жирных кислот	(0,1-100) °С
236.	п. 2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,05–10,0) %
237.	п.2.6				Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	(0,01–1,0) %
					Массовая доля неомыляемых веществ	(0,01–1,0) %
238.	п. 2.4.2				Перекисное число	(0,10–15,00) ммоль/кг
239.	п. 2.4.3				Кислотное число	(0,10–20,00) мг КОНг
240.	п. 2.5				Расчетный показатель: массовая доля свободных жирных кислот (кислотность) (показатели, необходимые для проведения расчета: кислотное число жира)	-

1	2	3	4	5	6	7
241.	продолжение) ГОСТ 8285 п. 2.2	Топленые животные жиры	10.41	1502	Вкус Запах Консистенция Цвет Прозрачность	описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию (Твердая/ мазеобразная/ жидкая) описание по НД на продукцию / (Желтый/светло-желтый/светло- желтый с зеленоватым оттенком) описание по НД на продукцию (Прозрачный/непрозрачный)
242.	ГОСТ 32189, п. 5.15	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной, молочной промышленности	10.41	1517	Температура плавления	(20–50) °С
243.	п. 5.3				Отбор проб	–
244.	п. 5.4- п. 5.8				Прозрачность	прозрачный/ непрозрачный
245.	п. 5.11-п.5.12				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0–60) %
246.	п. 5.10				Массовая доля жира	(40–100) %
247.	п. 5.20				Кислотность	(0,5–3,0) °К
248.	п. 5.28				Массовая доля поваренной соли	(0,001-1,5) %
249.	п. 5.2.1 п. 5.2.2 п. 5.2.3				Перекисное число	(0,1–40) ммоль/кг
250.	п. 5.12				Цвет	описание по НД на продукцию
					Запах и вкус	описание по НД на продукцию
251.	п. 5.13				Консистенция	описание по НД на продукцию
		Расчетный показатель: Массовая доля жира (Показатели для расчёта: массовая долей сухого обезжиренного остатка, массовая доля влаги и летучих веществ)	–			
252.	п. 5.14	Расчетный показатель: массовая доля жира (показатели, необходимые для проведения расчета: массовая доля влаги и летучих веществ, массовая доля сухих обезжиренных веществ)	–			
		Расчетный показатель: массовая доля жира (показатели, необходимые для проведения расчета: массовая доля влаги и летучих веществ)	–			
253.	ГОСТ 7631, п. 7.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20	0301-0308	Длина	(1–100) см
254.	п. 6.1				Масса	(0,1–5000) г
255.	п. 6.2				Внешний вид и цвет	описание по НД на продукцию
256.	п. 6.3				Признаки жизни живых рыб	описание по НД на продукцию
257.	п. 6.4				Степень наполнения желудка пищей	(0–4) балла
258.	п. 6.5				Посторонние примеси	наличие /отсутствие
259.	п. 6.6				Консистенция	описание по НД на продукцию
260.	п. 6.7				Запах	описание по НД на продукцию
					Вкус	описание по НД на продукцию

1	2	3	4	5	6	7
261.	ГОСТ 1368	Рыба	10.20	0301-0305	Длина Масса	(14–65) см (0,1–5000) кг
262.	ГОСТ 32157	Рыбные консервы в масле	10.20	1604	Массовая доля отстоя в масле	(0,03–100) %
263.	ГОСТ 20221	Рыбные консервы в масле	10.20	1604	Массовая доля отстоя в масле	—
264.	ГОСТ Р 51491	Консервы из мяса креветок	10.20	1604	Размер креветок	(1–70) штук/100 г
265.	ГОСТ Р 51493, п. 6.5.4	Рыба мороженая разделанная и неразделанная	10.20	0301-0305	Глубокое обезвоживание	(0,5–50) %
266.	п. 6.5.1	Рыба мороженая разделанная и неразделанная	10.20	0301-0305	Масса нетто	(0,01–5,0) кг
267.	ГОСТ Р 51494 ,п. 6.4.4	Филе из океанических и морских рыб мороженое	10.20	0301-0305	Глубокое обезвоживание	(0,5–50) %
268.	п. 6.4.1				Масса нетто	(0,01–5,0) кг
269.	п. 6.4.3				Вкус после варки	описание характеристики в соответствии с табл. 1 п. 4.3.6/ наличие/ отсутствие посторонних привкусов и запахов
270.	п. 7.2				Посторонние примеси	наличие /отсутствие
271.	п. 7.3				Паразиты	наличие /отсутствие
272.	п. 7.4				Кости	наличие /отсутствие
273.	п. 7.5				Запах	поражен/ не поражен стойкими и четко различимыми запахами, характерными для разложения, прогорклости
274.	п. 7.6				Консистенция	плотная/ нежная/ желеобразная/ пастообразная
275.	ГОСТ Р 51496, п.6.5.5	Креветки мороженые в сыром, бланшированном или вареном виде неразделанные или разделанные	10.20	0306	Глубокое обезвоживание	(0,5–50) %
276.	п.6.5.1				Масса нетто	(0,01–5,0) кг
277.	п. 6.5.2				Количество креветок в единице массы	(10–300) шт.
278.	ГОСТ 686, п. 3.1	Армейские сухари	10.72.11.120	1905	Отбор проб	—
279.	п.3.5				Массовая доля лома, горбушек	(0,1–20,0)%
280.	п. 3.7				Кислотность	(0,5–50,0)
281.	п.3.8,				Намокаемость	(1–8) мин
282.	п. 3				Внешний вид	описание по табл. 1 п. 1.4
					Цвет	описание по табл. 1 п. 1.4
		Вкус	описание по табл. 1 п. 1.4			
		Запах	описание по табл. 1 п. 1.4			
283.	ГОСТ 8494, п. 3.1	Сдобные пшеничные сухари	10.72.11.120	1905	Подготовка проб	—
284.	п. 3.7				Влажность	(0,5–50,0) %
285.	п. 3.3				Количество сухарей в 1 кг	(1–50) шт.
286.	п. 3.6				Количество сухарей (лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера)	(0,5-90) %
287.	п. 3.11				Набухаемость	(0,5–5) мин



1	2	3	4	5	6	7
288.	(продолжение) ГОСТ 8494 п. 3.4	Сдобные пшеничные сухари	10.72.11.120	1905	Внешний вид Цвет Вкус Запах	описание по табл. 2 п. 1.2.2 описание по табл. 2 п. 1.2.2 описание по табл. 2 п. 1.2.2 описание по табл. 2 п. 1.2.2
289.	ГОСТ 5481, п. 5	Растительные масла	10.41	1517	Массовая доля нежировых примесей	(0,04–0,2) %
290.	п. 6				Объемная доля отстоя	(0,4–30) %
291.	ГОСТ 3639-79	Водно-спиртовые растворы	–	3302	Концентрация этилового спирта (по объему)	(0–100) %
292.	ГОСТ 32038	Пиво	11.05	2203	Массовая доля двуокиси углерода	(0,25–0,88) %
293.	ГОСТ 12258	Игристое вино, шампанское, винные напитки с насыщением двуокисью углерода	–	2204	Давление двуокиси углерода	(5–390) кПа
294.	ГОСТ 6687.5, п. 4	Продукция безалкогольной промышленности, жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сула, концентраты и экстракты квасов, колер	–	–	Растворимость концентратов, экстрактов	растворимы/ не растворимы
295.	п. 3				Объем продукции	(1–525) см <sup>3</sup>
296.	п. 2				Внешний вид и цвет Вкус и аромат	описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию
297.	ГОСТ 30060, п. 3.4.5	Пиво, пивные напитки	11.05	2203	Высота пены	(1–110) мм
298.	п. 3				Пеностойкость	(0,5–10) мин
					Объем	(1–525) см <sup>3</sup>
					Внешний вид	описание по НД на продукцию
					Прозрачность	наличие/отсутствие помутнения, посторонних включений
					Аромат и вкус	описание по НД на продукцию
299.	ГОСТ 32037	Газированные безалкогольные и слабоалкогольные напитки, квасы	–	2206	Массовая доля двуокиси углерода	(0,25–0,88) %
300.	ГОСТ 32095	Алкогольная продукция, вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки, винные, плодовые дистилляты	–	2206	Объемная доля этилового спирта	(0,1- 100) %
301.	ГОСТ 27676	Зерно и продукты его переработки	01.11	1104	Число падения	(60–900) с
302.	ГОСТ 15810, п.7.6	Пряничные изделия: пряники, коврижки	–	1905	Плотность	(0,35–0,75) г/см <sup>3</sup>
	п.7.7				Намокаемость	(100–250) %
	п. 7.3				Размеры	(1–300) мм
303.	ГОСТ 17594, п. 3.4.2	Лист лавровый сухой	–	0910	Длина листа	(1–30) см
304.	п. 3.4.3				Содержание минеральной и органической примеси (крошеные листья, проходящие сквозь сито № 3; стебли; веточки; соцветия)	(0,01–100) %
305.	п. 3.4.4				Содержание желтых листьев	(0,01–100) %
					Содержание 2-3 листовых верхушек побегов, срезанных у основания нижеследующего листа	(0,01-100) %
					Содержание ломаных листьев длиной более 3 см	(0,01-100) %

1	2	3	4	5	6	7
305	(продолжение) ГОСТ17594 п. 3.4.4	Лист лавровый сухой	-	0910	Содержание листьев со следами повреждений трипсом, щитовкой, амбарными клещами и другими насекомыми-вредителями пищевых товаров, а также поврежденных сажистым грибком (чернью)	(0,01-100) %
					Содержание листьев с мелкоточечной пятнистостью (коричневой, серой) на нижней стороне пластинки листа	(0,01-100) %
306.	п. 3.4.5				Влажность листа	(1-20) %
307.	п. 3.4.1				Внешний вид Запах, вкус	описание по табл. п. 1.1 описание по табл. п. 1.1
308.	ГОСТ 7269, п. 4 п. 5.1	Мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных	10.11 10.12 10.13	0201- 0208	Отбор образцов	-
					Свежесть	свежее/сомнительной свежести/ не свежее
309.	п. 5.5				Внешний вид и цвет Консистенция Запах Состояние жира Состояние сухожилий Прозрачность и запах бульона	описание характеристики по табл.1 и 2 п. 5.11/(свежее/ сомнительной свежести/несвежее)
310.	п. 5.6					
311.	п. 5.7					
312.	п. 5.8					
313.	п. 5.9					
314.	п. 5.10					
315.	ГОСТ 3623	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка	10.51	0401	Пероксидаза	наличие / отсутствие
316.					Фосфатаза	наличие / отсутствие
317.	ГОСТ 24065, п. 2	Молоко	10.51	0401	Сода	наличие / отсутствие (более 0,05 % /менее 0,05 %)
318.	ГОСТ 24066	Сырое молоко	01.41.20. 110	0401	Аммиак	менее естественного содержания / более естественного содержания
319.	ГОСТ 24067	Молоко	10.51	0401	Перекись водорода	отсутствие / наличие (менее 0,001 %/ более 0,001 %)
320.	ГОСТ 31750, п. 4.2	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Наличие красителя	наличие/ отсутствие
321.	п. 4.5				Определение наличия кукурузной муки	наличие/ отсутствие
322.	п. 4.6				Определение наличия фосфорных солей	наличие/ отсутствие
323.	п. 4.7				Зольность	(0,1-5,0) %
324.	ГОСТ 5485	Растительное масло	10.41	1517	Свободные минеральные кислоты	наличие/ отсутствие
325.	ГОСТ 5488	Растительные масла	10.41	1517	Содержание кунжутного масла	отсутствие / (0,5 - 1) % / более 1%
326.	ГОСТ 32036, п. 6.4	Спирт этиловый-сырец, этиловый ректификованный, этиловый питьевой из пищевого сырья, зерновые и висковые дистилляты, спиртные зерновые дистиллированные напитки, виски, ром	-	-	Чистота	положительная/отрицательная
327.	п. 6.9				Массовая концентрация свободных кислот	(7 -22) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
328.	ГОСТ 32013	Ректифицированный этиловый спирт из пищевого сырья, спиртные напитки (дистилляты висковые (зерновые), виски, спиртные напитки из зернового сырья, получаемые методом дистилляции	–	–	Фурфурол	наличие/ отсутствие
329.	ГОСТ 23042	Мясо, мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11	0201-0208	Массовая доля жира	(0,2–50) %
330.	ГОСТ 33319		10.12		Массовая доля влаги	(1,0–85,0) %
331.	ГОСТ 9793, п. 8, п. 9		10.13		Массовая доля влаги	(1,0–85,0) %
332.	ГОСТ 31727		Мясо, мясо птицы, мясные продукты		Массовая доля общей золы	(0–20) %
333.	ГОСТ 32951, п. 7.13	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты	–	–	Массовая доля начинки или покрытия	(1,0–99,0) %
334.	ГОСТ 31936	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы	–	–	Массовая доля панировки, мясной начинки и мясного покрытия	(0–100) %
335.	ГОСТ Р 52417	Мясо птицы механической обвалки	–	–	Массовая доля костных включений	(0,1–1,5) %
336.	ГОСТ 31465	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	–	0201-0208	Массовая доля панировки, мясной начинки или мясной части	(0–100) %
337.	ГОСТ 8756.4	Консервированные продукты	–	1602	Количество твердых минеральных примесей	(0,01–10,0) %
338.	ГОСТ 8756.9	Продукты переработки фруктов и овощей	–	–	Массовая доля осадка	(0,2–10) %
339.	ГОСТ 8756.10, п.5	Продукты переработки фруктов и овощей, соковая продукция из фруктов и овощей	–	–	Объемная доля мякоти	(5,0–20) %
340.	п.6		–	–	Массовая доля мякоти	(1,0–30) %
341.	ГОСТ 8756.21, разд. 2	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля жира	(0,3–30) %
342.	разд. 4		–	–	Массовая доля жира	(0,3–40,0) %
343.	ГОСТ 25555.4, разд. 2	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля золы	(0,1–5,0) %
344.	раздел 3		–	–	Щелочность золы	(1,0–10,0) г/дм <sup>3</sup>
345.	ГОСТ 8756.1, п.7	Продукты переработки фруктов, овощей и грибов	–	–	Массовая доля составных частей	(1–99) %
346.	п.6		–	–	Масса нетто	(0,01–5,0) кг
347.	п. 5		–	–	Внешний вид	описание по НД на продукцию
			–	–	Цвет	описание по НД на продукцию
–	–	–	–	Запах	описание по НД на продукцию	
–	–	–	–	Консистенция	описание по НД на продукцию	
–	–	–	–	Вкус	описание по НД на продукцию	
348.	ГОСТ 33741, п.8	Мясные и мясосодержащие консервы, в т.ч. для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	–	0201-0208	Масса нетто	(0,01–5,0) кг
349.	п.9		–		–	Массовая доля составных частей
350.	ГОСТ ISO 762	Продукты переработки фруктов и овощей	–	–	Массовая доля минеральных примесей	(0,01–0,5) %

1	2	3	4	5	6	7
351.	ГОСТ 29031	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля не растворимых в воде сухих веществ	(0,1–10) %
352.	ГОСТ 12231	Соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды	–	–	Соотношение составных частей	(1–99) %
353.	ГОСТ 26323, разд. 4	Продукты переработки фруктов и овощей	–	–	Массовая доля растительных примесей	(0,01–10) %
354.	ГОСТ 6882, п. 3.2	Сушеный виноград без заводской обработки	10.39.25.131	0806	Масса 100 ягод	(1–150) г
355.	ГОСТ 29030	Фруктовые и ягодные соки, сусло, сиропы, напитки	–	2009	Относительная плотность	(1,0000–1,2000)
					Массовая доля растворимых сухих веществ	(4,0–25,0) %
356.	ГОСТ 34130, п.3	Сушеные фрукты и овощи, их смеси, полуфабрикаты, цукаты	–	1813	Отбор проб	–
357.	п.6				Массовая доля компонентов	(1–99%)
358.	п. 5				Масса нетто	(0,01–5,0) кг
359.	п.8				Крупность помола (массовая доля прохода через сито)	(80–100) %
360.	п.12				Массовая доля металлических примесей	(0,0003–0,1) %
361.	п.13				Зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/ отсутствие
362.	п.10.2.1				Внешний вид и цвет	описание по НД на продукцию
363.	п.10.2.2				Консистенция	описание по НД на продукцию (плотная/эластичная/хрупкая/мягкая/твердая)
364.	п.10.2.3				Запах и вкус	Описание чистоты и интенсивности характеристик Наличие/отсутствие посторонних запахов и привкусов
365.	ГОСТ ISO 763	Продукты переработки фруктов и овощей	–	–	Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,01–0,1) %
366.	ГОСТ 1750, п 2.4	Сушеные фрукты, их смеси, полуфабрикаты, фруктовые десерты	–	0813	Массовая доля компонентов	(1–99) %
367.	п.2.2				Масса нетто	(0,01–5) кг
368.	п. 2.10				Массовая доля сернистого ангидрида	(0,001–1,0) %
369.	ГОСТ 33977	Продукты переработки плодов и овощей	–	–	Массовая доля влаги и сухих веществ	(1,0–100) %
370.	ГОСТ ISO 23392, п. 6	Свежие или быстрозамороженные зерна кукурузы и горошка, початки кукурузы	10.39	–	Массовая доля нерастворимых в спирте сухих веществ	(1,0–99) %
	п. 6.1				Подготовка проб	–
371.	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	–	0201-0208	Массовая доля жира	(0,2–80) %
372.	ГОСТ Р 51437	Фруктовые и овощные соки	10.32 10.86	2009	Массовая доля общих сухих веществ	(2–25) %
373.	ГОСТ 32811	Орехи миндаля сладкого в скорлупе	10.39	–	Массовая доля посторонних примесей	(0–10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
374.	ГОСТ 16830, п. 4.8	Орехи миндаля сладкого	10.39	0802	Массовая доля влаги	(0,1–90) %
375.	п.4.9				Отбор проб	–
376.	п.4.6				Зараженность	наличие/ отсутствие
					Внешний вид и цвет (состояние ядра)	описание характеристик в соответствии с таблицей п. 2.1
					Запах и вкус	описание характеристик в соответствии с таблицей п. 2.1
377.	ГОСТ 31654, п. 7.1	Пищевые куриные яйца	01.47.21	0407	Отбор проб	–
	п. 7.3				Масса	(1–300) г
378.	п. 7.2.1				Чистота скорлупы	описание характеристики по п. 5.2.3 / отсутствие/наличие пятен, точек, полосок
379.	п. 7.2.2				Запах содержимого	описание характеристики по п. 5.2.6 / отсутствие/наличие посторонних запахов
380.	п. 7.2.3				Плотность и цвет белка	описание характеристик по табл. 2 п. 5.2.2
381.	п. 7.4				Состояние воздушной камеры	
		Состояние и положение желтка				
		Целостность скорлупы	описание характеристики по п. 5.2.3/ отсутствие/наличие повреждений			
382.	ГОСТ Р 50456, п.5, п.6	Жиры и масла животные и растительные	10.41	1516	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1–50) %
383.	ГОСТ Р 51457	Сыры, сыры плавленые	10.51.40	0406	Массовая доля жира	(1–80) %
384.	ГОСТ Р 54668	Молоко, продукты переработки молока	10.51	0401	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5–99,0) %
385.	ГОСТ 3629	Молочные продукты	10.51	0401	Массовая доля спирта	(0–5,03) %
386.	ГОСТ 22760	Молоко	10.51	0401	Массовая доля жира	(0,5–30) %
387.	ГОСТ 31981, п. 7.9	Йогурты	10.51	0401	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,1–90) %
	п. 7.1				Подготовка проб	–
388.	п. 7.3				Массовая доля белка	(0,10–10,00) %
389.	п. 7.7				Массовая доля жира	(0,05–10) %
390.	п. 7.2				Внешний вид и консистенция	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2
		Вкус и запах	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2			
		Цвет	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2			

1	2	3	4	5	6	7
391.	ГОСТ 29245, п.6	Молочные консервы	10.51	0401	Масса нетто	(0,01–5,0) кг
392.	п. 2				Герметичность металлических банок	герметичны/ не герметичны
					Состояние внутренней поверхности металлических банок (дефекты)	описание дефектов
393.	п.3				Вкус и запах	описание по НД на продукцию
					Консистенция	описание по НД на продукцию
					Цвет	описание по НД на продукцию
394.	ГОСТ 3626, п.2, п.3, п.4; п.6а; п.9	Молоко, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр, сырные продукты, масло из коровьего молока, масляная паста, сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, мороженое	10.51	0401	Массовая доля влаги	(0,5–99,0) %
					Массовая доля сухого вещества	(0,5–99,0) %
395.	ГОСТ Р 55063, п. 7.6	Сыры, плавленные сыры	10.51.40	0401	Массовая доля влаги	(0,5–99,0) %
	п. 5				Массовая доля сухого вещества	(0,5–99,0) %
					Отбор и подготовка проб	–
396.	ГОСТ Р 55361, п. 7.6–7.8	Молочный жир, масло топленое, масло сливочное, масляная паста из коровьего молока	10.51	0401	Массовая доля влаги	(0,5–99,0) %
	п.5				Отбор и подготовка проб	–
397.	п.7.9-7.10				Массовая доля сухого вещества	(0,5–99,0) %
398.	п. 7.14				Титруемая кислотность	(1,0–6,0) °К
399.	п. 7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0–6,0) °К
400.	п. 7.16				Титруемая кислотность плазмы	(10,0–70,0) °Т
401.	п. 7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5–3,0) %
402.	ГОСТ 29246, п. 2.2, п. 3.1	Сухие молочные и молкосодержащие консервы	10.51	0401	Массовая доля влаги	(0,5–25,0) %
403.	ГОСТ 30305.1, п. 4	Сгущенные молочные консервы	10.51	0401	Массовая доля влаги	(2,0–50,0) %
404.	ГОСТ Р 51452	Сгущенные молочные консервы стерилизованные с сахаром	10.51	0401	Массовая доля жира	(0,1–св. 20,0) %
405.	ГОСТ 30648.3, п. 4	Молочная продукция для детского питания	10.51	0401	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,1–99,0) %
406.	ГОСТ Р 51463	Сычужные казеины и казеинаты	10.51	0401	Массовая доля золы	(0,1–10,0) %
407.	ГОСТ Р 51464	Казеины и казеинаты	10.51	0401	Массовая доля влаги	(0,5–99,0) %
408.	ГОСТ Р 51466	Кислотные казеины и казеины	10.51	0401	Массовая доля «связанной золы»	(0,1–5,0) %
409.	ГОСТ 28875, п.3.2	Пряности	10.84.12	0910	Масса нетто	(0,5–5000) г
	п. 2				Отбор и подготовка проб	–
410.	п. 3.5				Массовая доля посторонних минеральных примесей	(0,01–1,0) %

1	2	3	4	5	6	7
411.	(продолжение) ГОСТ 28875 п. 3.4	Пряности	10.84.12	0910	Зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/ отсутствие
					Массовая доля металлических примесей	(0,0003–0,1) %
					Массовая доля примесей растительного происхождения	(0,01–3,0) %
412.	п. 3.3.2.2				Внешний вид и цвет	описание характеристики (в описание по НД на продукцию /Однородная/неоднородная смесь, различных цветов и оттенков, разного размера
413.	п. 3.3.2.3				Запах	описание по НД на продукцию /Натуральный/ ненатуральный, отсутствие/наличие посторонних запахов
414.	п. 3.3.2.4	Вкус, в т.ч: посторонний привкус жгучесть перца	описание по НД на продукцию /натуральный/ ненатуральный, отсутствие/наличие жгучий/средне-жгучий/слабожгучий			
415.	п.3.8			Массовая доля влаги	(0,7–25) %	
416.	ГОСТ ISO 928			Пряности, приправы	10.84	0910
417.	ГОСТ 31339, п. 4.3.1.2а п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них	10.20	0301-0308	Массовая доля глазури	(1,0–80,0) %
					Отбор проб	–
418.	ГОСТ 33331, п. 7.1	Водоросли, травы морские, продукция из них	03.21.43	1212	Массовая доля воды	(5,0–96,0) %
419.	п. 7.2				Массовая доля золы	(0,5–35,0) %
420.	п. 7.3				Посторонние примеси	наличие/отсутствие
421.	ГОСТ 26664, п. 3	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	0301-0308	Масса нетто	(10–5000) г
422.	п. 4				Массовая доля составных частей	(1–100) %
423.	п. 2				Внешний вид	описание характеристик и признаков по п.2.4.3
					Запах, в т.ч посторонние запахи	описание характерного аромата, гармонии запахов, «букета», наличие/ отсутствие
		Цвет	описание характеристики по визуальному наблюдению			
		Консистенция	описание характеристики и признака по п.2.4.6			
		Вкус, в т.ч. посторонние привкусы	описание вкусовых ощущений, наличие/ отсутствие			
424.	ГОСТ 26829, разд. 2	Консервы и пресервы из рыбы	10.20	0301-0305	Массовая доля жира	(0,5–20,0) %
425.	ГОСТ 26808	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20	0301-0305	Массовая доля сухих веществ	(10,0–50,0)%

1	2	3	4	5	6	7
426.	ГОСТ Р 51495, п. 6.5.1	Кальмары	10.20	0307	Масса нетто	(0,01–5,0) кг
427.	п. 7.2				Посторонние примеси	наличие/отсутствие
428.	п. 7.1				Глубокое обезвоживание	(0,5–50) %
429.	п. 7.3				Запах и вкус, в т.ч.	описание характеристики в соответствии с табл. 1 п. 4.3.8/
430.	п. 7.4				посторонние Консистенция	наличие /отсутствие Пастообразная/ упругая/ эластичная/ сочная /плотная
431.	ГОСТ 15113.1, п.3	Пищевые концентраты	–	–	Масса нетто	(0,01–5,0) кг
432.	п.5				Массовая доля отдельных компонентов	(1,0–99,0) %
433.	ГОСТ 15113.2, п. 2				Массовая доля минеральных примесей	(0,01–10,00) %
434.	п. 3				Массовая доля посторонних примесей	(0,01–10,00) %
435.	п. 4				Массовая доля металлических примесей	(0,01–10,00) %
436.	п. 5	Зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/отсутствие вредителей по п.5.3.5, п.5.3.6.			
437.	ГОСТ 15113.4, п. 2, п. 3	Пищевые концентраты	–	–	Массовая доля влаги	(0,5–50,0) %
438.	ГОСТ 15113.8	Пищевые концентраты	–	–	Массовая доля золы	(0,05–20,00) %
439.	ГОСТ 15113.9, п. 3, п. 4	Пищевые концентраты	–	–	Массовая доля жира	(0,5–50,0) %
440.	ГОСТ Р 52416	Пищевые концентраты	–	–	Массовая доля золы	(0,5–16,0) %
441.	ГОСТ 26312.4, п.3.3	Крупа	–	1103	Крупность или номер крупы	(0,1–80,0) %
442.	п.3.6				Минеральная примесь	(0,01–10,0) %
443.	п. 3.4				Массовая доля минеральных примесей	(0,05–0,5) %
444.	п. 3.8				Массовая доля сорных примесей	(0,2–15,0) %
445.	ГОСТ 26312.5				Крупа	–
446.	ГОСТ 26312.7	Крупа	–	1103	Зольность	(0,10–5,00) %
447.	ГОСТ 9404	Мука, отруби	10.61	1103	Влажность	(0,5–50,0) %
448.	ГОСТ 26361	Мука пшеничная	10.61.21	1101	Влажность	(1,0–30,0) %
449.	ГОСТ 20239	Мука, крупа, отруби	10.61	1103	Белизна	(12,0–80,0) ед.
450.	ГОСТ 27494	Мука, отруби	10.61	1103	Металломагнитная примесь	(0,05–3,0) мг/кг
451.	ГОСТ 27560	Мука, отруби	10.61	1103	Зольность	(0,38–6,29) %
452.	ГОСТ 27839, п. 9.2	Пшеничная мука	10.61.21.110	1101	Крупность	(0,1–90,0) %
453.	п.9.4				Количество сырой клейковины	(1,0–40,0) %
454.	ГОСТ 28797	Пшеничная мука	10.61.21.110	1101	Качество сырой клейковины	(0–150,7) ед. ИДК
455.	ГОСТ 31964, п. 7.3	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Содержание сухой клейковины	(1,0–50,0) %
456.	п. 5, п.6				Влажность	(0,5–50,0) %
457.	п. 7.6				Отбор и подготовка проб	–
458.	п. 7.5				Массовая доля золы	(0,1–5,0) %
459.	(				Зола, нерастворимая в 10% соляной кислоте	(0,05–0,2) %
460.	п. 7.8				Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду	(0,4–10,0) %
459.	п. 7.9				Металломагнитная примесь	(0,05–3,0) мг/кг
460.	п. 7.4				Кислотность	(0,5–50,0)



1	2	3	4	5	6	7			
461.	продолжение) ГОСТ 31964 п.6.2.	Макаронные изделия	10.73.11	1902	Состояние после варки	описание характеристики (в соответствии с требованиями НД на продукт)			
462.	п. 7.7				Наличие искусственного синтетического красителя	наличие/ отсутствие			
463.	п. 7.10				Сохранность формы сваренных изделий	(10–100) %			
464.	п. 7.1				Зараженность, загрязненность вредителями	обнаружено/ не обнаружено			
465.	п. 7.2				Цвет и форма	описание по НД на продукцию			
466.	ГОСТ 5667, п. 5а	Хлеб, булочные, сдобные, диетические изделия	10.71	1905	Запах и вкус	описание по НД на продукцию			
467.	п. 6				Форма	описание по НД на продукцию			
	п. 2				Поверхность	описание по НД на продукцию			
468.	ГОСТ 5669				Цвет	описание по НД на продукцию			
469.	ГОСТ 21094				Посторонние включения	описание по НД на продукцию			
470.	ГОСТ 24557	Хруст от минеральной примеси	описание по НД на продукцию						
471.	ГОСТ 11270, п.3.5	Соломка из пшеничной муки	10.71	1905	Признаки болезней и плесени	описание по НД на продукцию			
472.	п. 3.1				Масса	(10–5000) г			
473.	п. 3.3				Отбор и подготовка образцов	–			
474.	ГОСТ 7128, п. 3.6,				Хлебобулочные изделия	10.71	1905	Пористость	(1,0–85,0) %
475.	п. 3.10				Хлеб, хлебобулочные изделия	10.71	1905	Влажность	(1–80) %
476.	ГОСТ 32124 п.8.1	Бараночные хлебобулочные изделия	10.71	1905	Массовая доля начинки	(1,0–80,0) %			
477.	п. 8.7				Массовая доля лома и крошки	(0,1–20,0) %			
478.	п.8.6				Отбор и подготовка проб	–			
479.	ГОСТ Р 54845				Хлебопекарные сухие дрожжи	10.89.13	1905	Форма, поверхность, размеры, цвет	описание по таблице 1 п. 1.1.2
	п. 7.1				Хлебопекарные сухие дрожжи	10.89.13	1905	Хрупкость, вкус, запах	описание по таблице 1 п. 1.1.2
479.	п. 7.1	Хлебопекарные сухие дрожжи	10.89.13	1905	Влажность	(0,5–50,0) %			
					Набухаемость	(0,1–5) условных ед.			
		Хлебопекарные сухие дрожжи	10.89.13	1905	Отбор проб	–			
					Отбор проб	–			
		Хлебопекарные сухие дрожжи	10.89.13	1905	Влажность	(1–80) %			
					Коэффициент набухаемости	(0,1–20,0) условных единиц			
					Внешний вид	описание по табл. 1 п. 5.2.1			
					Цвет	описание по табл. 1 п. 5.2.1			
					Вкус	описание по табл. 1 п. 5.2.1			
					Запах	описание по табл. 1 п. 5.2.1			
					Хрупкость	описание по табл. 1 п. 5.2.1			
		Хлебопекарные сухие дрожжи	10.89.13	1905	Массовая доля влаги	(0,5–50,0) %			
		Хлебопекарные сухие дрожжи	10.89.13	1905	Отбор проб	–			

1	2	3	4	5	6	7
480.	ГОСТ 5897, п.4	Кондитерские изделия и полу- фабрикаты	-	1704 1806	Масса нетто	(1-5000) г
481.	п.5				Массовая доля составных частей	(0,1-90,0) %
482.	п. 2				Органолептические показатели (вкус и запах, цвет, внешний вид, структура, форма, поверх- ность, консистенция, вид на изломе)	описание характеристик (по требо- ваниям НД на продукт)
483.	п.3				Размер	(1-50) см
					Количество штук в 1 кг	(1-100) шт/кг
484.	ГОСТ 5900	Кондитерские изделия и полу- фабрикаты	-	1704 1806	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5-75,0) %
485.	ГОСТ 5901, п.8	Кондитерские изделия и полу- фабрикаты	-	1704 1806	Массовая доля общей золы	(0,05-5,00) %
486.	п.9				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте	(0,05-1,00) %
487.	п.10				Массовая доля металломагнитной примеси	(0,00003-0,00010) %
488.	ГОСТ 31902	Кондитерские изделия и полу- фабрикаты	-	1704 1806	Массовая доля жира	(2-60) %
489.	ГОСТ 10114	Мучные кондитерские изделия	-	1905	Намокаемость	(100-250) %
490.	ГОСТ 5896	Кондитерские изделия	-		Массовая доля спирта	(0-5,03) %
491.	ГОСТ 12573	Белый кристаллический и куско- вой сахар, сахар-песок	10.81	1701	Массовая доля ферропримесей	(0,0001-0,0005) % (1-5) млн <sup>-1</sup>
492.	ГОСТ 12574, п. 7	Белый сахар	10.81	1701	Массовая доля золы	(0,001-0,100) %
493.	ГОСТ 26521	Фасованный сахар	10.81	1701	Масса нетто	(0,10-5,00) кг
494.	ГОСТ 33444	Крахмал	10.62.11	1108	Отбор проб	-
495.	ГОСТ 7698, п. 2.4,	Крахмал	10.62.11	1108	Массовая доля влаги	(1,0-50,0) %
496.	п. 2.5				Массовая доля общей золы	(0,07-5,00) %
497.	п. 2.6				Массовая доля золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте	(0,01-5,00) %
498.	п. 2.7				Кислотность	(1,4-50) см <sup>3</sup>
499.	п. 2.8				Массовая доля протеина	(0,1-15,0) %
500.	п. 2.2				Внешний вид и цвет	описание по НД на продукцию
		Запах	описание по НД на продукцию			
501.	ГОСТ 11812	Растительные масла	10.41	1517	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06-1,0) %
502.	ГОСТ 5474	Растительные масла	10.41	1517	Массовая доля золы	(0,003-1,0) %
503.	ГОСТ 5479	Растительные масла, натураль- ные жирные кислоты	10.41	1517	Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1-2,0) %
504.	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы	-	2202	Массовая доля спирта	(0,00-7,01) %
505.	ГОСТ 12787, п. 1.5.1,	Пиво, пивные напитки	11.05.10	2203	Массовая доля спирта	(0,000-7,710) %
506.	п. 1.5.2				Действительный экстракт	(1,026-12,150) %
507.	п. 3				Расчетный показатель: экстрактивность начального сусла (массовая доля сухих веществ в начальном сусле)(показатели, необходимые для проведения расчёта: массовая доля спирта, массовая доля действительного экстракта)	-

1	2	3	4	5	6	7
508.	ГОСТ 32081	Алкогольная продукция, сырье для алкогольной продукции	-	2208	Относительная плотность	(0,0001–1,0) ед. относительной плотности
509.	ГОСТ 32000				Массовая концентрация приведенного экстракта	(1,0–20,0) г/дм <sup>3</sup>
510.	ГОСТ 16599, п. 2.5	Ванилин	10.84	2912	Массовая доля золы	(0,01–5,00) %
511.	п. 2.2				Растворимость в воде температурой до 80 °С	растворяется/не растворяется в воде (в соотношении 1:20)
512.	п.2.3				Растворимость в 95%-ном этиловом спирте	растворяется/не растворяется (в соотношении 2:1) (при слабом нагревании)
513.	п 2.4				Растворимость в серной кислоте	растворяется/не растворяется при слабом нагревании (в соотношении 1:20)
514.	ГОСТ 790, п. 3.6	Хозяйственное твердое мыло, туалетное мыло	20.41.31	3401	Массовая доля жирных кислот	(20–90) %
515.	п. 3.3				Массовая доля свободной едкой щелочи	(0,03–2,0) %
516.	п. 3.4				Массовая доля свободного углекислого натрия	(0,05–1,5) %
517.	п. 3.8				Массовая доля хлористого натрия	(0,1–0,7) %
518.	ГОСТ 31682	Изделия кондитерские	10.72	1905	Массовая доля общего сухого остатка какао	(1–60) %
519.	ГОСТ 31723	Изделия кондитерские	10.82		Массовая доля общего сухого обезжиренного остатка какао	(1–50) %
520.	ГОСТ 12578	Сахар кусковой	10.81	1701	Мелочь (осколки и кристаллы)	(1–100) %
521.	ГОСТ 33946	Продукция соковая	10.32	2009	Массовая доля золы	(0,1–1,5) %
522.	ГОСТ Р 54642	Сахар	10.81	1701	Массовая доля влаги	(0,10–1,00) %
					Массовая доля сухих веществ	(99,00–99,90) %
523.	ГОСТ 10856	Семена масличных культур	01.11.99.190	1207	Влажность	(0,1–20,0) %
524.	ГОСТ 10857	Семена масличных культур	01.11.99.190	1207	Массовая доля сырого жира	(10–60) %
					Масличность семян в пересчете на сухое вещество	(10–60) %
525.	ГОСТ 10854	Семена масличные	-	1207	Сорная примесь	(0,1–6,0) %
					Масличная примесь	(0,1–6,0)%
					Особо учитываемая примесь	(0,1–6,0)%
526.	ГОСТ 10840	Зерно пшеницы, ржи, тритикале, ячменя, овса и других зерновых культур	-	1104	Натура	(531–836) г
527.	ГОСТ 10843	Зерно гречихи, проса, овса, риса	-	1104	Пленчатость	(1–80) %
528.	ГОСТ 10940	Зерно	01.11	1104	Типовой состав	Тип (1–IX)
						(1–100) %
529.	ГОСТ 13586.5	Зерно, зернобобовые, злаковые культуры, кукуруза	-	1104	Влажность	(1–40) %

1	2	3	4	5	6	7
530.	ГОСТ Р 54478, п.9.2	Зерно мягкой и твердой пшеницы	-	1104	Количество сырой клейковины	не отмываемая/(6,0 – 40,0) %
531.	п. 9.4				Качество сырой клейковины	
532.	ГОСТ 22983	Зерно проса	01.11.42.110	1104	Массовая доля ядра	(50,0–80,0) %
533.	ГОСТ 31930	Мясо птицы замороженное	10.12.20	0207	Массовая доля технологически добавленной влаги	(0,1–10,0) %
534.	ГОСТ 31681, п.7	Кондитерские изделия	-	1905	Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	(0–50) %
535.	ГОСТ ISO 930	Пряности и приправы	-	0910	Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте	(0,1–8,0) %
536.	ГОСТ ISO 927	Пряности и приправы	-	0910	Массовая доля примесей	(0–10,0) %
					Массовая доля посторонних веществ неживотного происхождения	(0–10,0) %
					Массовая доля посторонних веществ животного происхождения	(0–10,0) %
537.	ГОСТ 908, п. 7.4.2	Лимонная кислота моногидрат пищевая	20.14.34.2 31	2918	Внешний вид и цвет	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 3.1.3
	Структура				описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 3.1.3	
538.	п. 7.4.3				Запах	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 3.1.3
539.	п. 7.4.4				Вкус	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 3.1.3
540.	п. 7.8				Массовая доля сульфатной золы	(0,01–1,0) %
541.	п. 7.6				Массовая доля лимонной кислоты моногидрата	(95,0–105,0) %
542.	п.7.4.5				Механические примеси	описание характеристики (в соответствии с требованиями НД на продукт)
543.	п.7.5				Ионы водорода	описание характеристики (в соответствии с требованиями НД на продукт)
					Цитрат-ионы	описание характеристики (в соответствии с требованиями НД на продукт)
544.	п.7.9				Массовая доля сульфатов	(0,001–0,1) %
545.	п.7.10				Массовая доля оксалатов	(0,001–0,1) %
546.	п.7.11	Испытание на ферроцианиды	выдерживает/не выдерживает			
547.	п.7.12	Испытание на легкообугливаемые вещества	выдерживает/не выдерживает			
548.	п.7.13	Испытание на железо	выдерживает/не выдерживает			
549.	ГОСТ 32008	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.11 10.12	0201- 0208	Массовая доля азота	(0,10–16,00) %

1	2	3	4	5	6	7
550.	ГОСТ 25011, п. 6	Мясо, мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.13		Массовая доля белка	(1,0–55,0) %
551.	ГОСТ 10574, п. 7	Мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля крахмала	(0,7–15,4) %
552.	ГОСТ 29301				Массовая доля крахмала	(0,7–15,4) %
553.	ГОСТ Р 51480	Мясо, мясо птицы, мясные продукты из мяса птицы			Массовая доля хлоридов	(1,0–10,0) %
554.	ГОСТ 31470, п. 5	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11	0201-0208	Общая кислотность	(0,3–10) °Т
555.	п. 6		10.12		Качественный тест с реактивом Несслера	отрицательный/ положительный
			10.13		Качественный тест на углеводы	отрицательный/ положительный
556.	п.7				Летучие жирные кислоты	(1,0–30,0) мг КОН/ 100 г
557.	п.8				Кислотное число жира	(0,5–30,0) мг КОН/г
558.	п.9				Переокисное число	(0,2–40,0) ммоль( <sup>1</sup> / <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )/кг
559.	п.12				Массовая доля углеводов	(2–40) %
560.	п.12.8				Массовая доля крахмала	(1,8–36) %
					Массовая доля хлеба	(3,75–75) %
561.	п. 4.2				Внешний вид и цвет	описание по НД на продукцию
562.	п. 4.3		Консистенция	описание по НД на продукцию		
563.	п. 4.4		Запах	описание по НД на продукцию		
564.	ГОСТ 9957 п.6	Мясо, мясо птицы, мясные и мясосодържащие продукты	10.11 10.12 10.13	0201-0208	Массовая доля хлористого натрия	(0,1–7,0) %
					Отбор и подготовка проб	–
565.	ГОСТ ISO 2448	Продукты переработки фруктов и овощей	–	–	Содержание этилового спирта	(0,07–5,0) % / (0,7–50,0) г/дм <sup>3</sup>
566.	ГОСТ 25555.1	Продукты переработки фруктов и овощей, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные морсы, морсы и концентрированные морсы, компоты, кисели, в т.ч. изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенье		2009	Массовая доля летучих кислот	(4·10 <sup>-2</sup> –1) %
567.	ГОСТ 25555.5, п.7	Продукты переработки фруктов и овощей, в т.ч. сушеные фрукты, овощи, грибы и орехи	–	2001	Массовая доля диоксида серы	(0,01–2,0) % / (100–20000) мг/кг
568.	ГОСТ 26186	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, продукты питания из картофеля	–	0201-0208	Массовая доля хлоридов (поваренной соли)	(0,2–10,0) %
569.	ГОСТ 28539, п.3.5 п. 3.1.	Фруктово-ягодные спиртованные соки	–	2208	Массовая концентрация титруемых кислот	(0,02–3,0) г/100 см <sup>3</sup>
					Отбор проб	–

1	2	3	4	5	6	7
570.	ГОСТ Р 51436	Фруктовые и овощные соки	10.32 10.86	2209	Общая щелочность золы	(5–80) ммоль NaOH/ кг (ммоль NaOH /дм <sup>3</sup> )
571.	ГОСТ Р 50457, п. 4	Жиры животные, растительные масла	10.41	1518	Кислотное число (кислотность)	(0,1–10,0) мг КОН/г
572.	ГОСТ 34536-2019	Молоко, молочная продукция в части сырого молока, сырых сливок, питьевого молока, питьевых сливок	10.51	0401	Массовая доля сывороточных белков	(0,40–2,00) %
573.	ГОСТ 3627, разд. 2; 4	Сыр, сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты, сливочное масло, масляная паста	10.51	0401	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,1–7,0) %
574.	ГОСТ Р 54667, разд. 6,7,9	Молоко, продукты переработки молока	10.51	0401	Массовая доля сахара	(1,0–50,0) %
575.	ГОСТ 23327	Сырое, пастеризованное, стерилизованное молоко, молочный напиток, кисломолочные напитки без наполнителей	10.51	0401	Массовая доля белка	(0,10–10,00) %
576.	ГОСТ Р 54759, разд. 7	Продукты переработки молока в части составных и молочносодержащих продуктов	10.51	0401	Массовая доля крахмала	(1,0–10,0) %
577.	ГОСТ 29248	Сгущенные и сухие молочные консервы	10.51	0401	Массовая доля сахарозы Массовая доля лактозы	(1,0–50,0) % (1,0–50,0) %
578.	ГОСТ 30305.3, разд. 5	Сгущенные молочные, молочносодержащие консервы, сухие молочные продукты	10.51	0401	Кислотность	(1–150) °Т
579.	ГОСТ 30305.4	Сухие молочные продукты	10.51	0401	Индекс растворимости	(0,10–10,0) см <sup>3</sup>
580.	ГОСТ 30627.2, разд. 5	Молочные продукты для детского питания	10.51	0401	Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	(0,5–30) мг/100 см <sup>3</sup>
581.	ГОСТ 30648.2, разд. 4	Молочные продукты для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)			Массовая доля общего белка	(0,10–10,0) %
582.	ГОСТ 30648.4, разд. 4	Молочные продукты для детского питания			Кислотность	(2,0–150) °Т
583.	ГОСТ 30648.7, разд. 5	Молочные продукты для детского питания жидкие и сухие с сахарозой	10.51	0401	Массовая доля сахарозы	(1,0–50,0) %
584.	ГОСТ Р 51468	Кислотные, сычужные и полученные молочно-кислым брожением казеины	10.51	0401	Свободная кислотность	(0,02–2,00) см <sup>3</sup> /г
585.	ГОСТ Р 51470	Казеины и казеинаты	10.51	0401	Массовая доля белка	(0,10–10,00) %

1	2	3	4	5	6	7
586.	ГОСТ 26593	Все виды растительных масел различной степени очистки	10.41	1517	Перекисное число	(0,1–40) ммоль/кг
587.	ГОСТ 31933	Растительные масла	10.41	1517	Кислотное число	(0,1–30,0) мг КОН/г
588.	ГОСТ Р 51487	Растительные масла, животные жиры	10.41	1517	Перекисное число	(0,1–45) ммоль ( $^{1/2}$ O)/кг
589.	ГОСТ 5478	Растительные масла, натуральные жирные кислоты	10.41	1516	Число омыления	(100–400) мг КОН/г
590.	ГОСТ 5480	Растительные масла	10.41	1517	Массовая доля мыла	(0,001–10) %
591.	ГОСТ 5475, разд. 2	Растительные масла	10.41	1517	Йодное число	(5–200) г I <sub>2</sub> /100г
592.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604	Массовая доля поваренной соли	(0,1–20,0) %
593.	ГОСТ 27082	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20	1604	Общая кислотность	(0,3–1,2) %
594.	ГОСТ 15113.6, п. 2, п.3	Пищевые концентраты, в рецептуру которых входит сахар-песок или сахар-рафинад	–	1701	Массовая доля сахарозы	(1,0–90,0) %
595.	ГОСТ 15113.7	Пищевые концентраты, в рецептуру которых входит поваренная соль (хлористый натрий)	–	–	Массовая доля поваренной соли	(0,3–36,0) %
596.	ГОСТ 26312.6	Овсяные хлопья	10.61.33.111	1103	Кислотность	(0,5–50,0) °
597.	ГОСТ 27493	Мука, отруби	10.61	1103	Кислотность по болтушке	(0,3–50,0) °
598.	ГОСТ 5672	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71	1905	Массовая доля сахара	(1,0–20,0) %
599.	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности	10.71	1905	Кислотность	(0,20–50,0) °
600.	ГОСТ 5698	Хлеб, хлебобулочные изделия, бараночные и сухарные изделия	10.71	1905	Массовая доля поваренной соли	(0,14–5,0) %
601.	ГОСТ 25832	Хлебобулочные диетические изделия	10.71	1905	Массовая доля углеводов Массовая доля белковых веществ	(0,5–50) % (0,1–10,0) %
602.	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки	01.11	1104	Кислотное число жира	(2–200) мг КОН
603.	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	01.11	1104	Массовая доля белка	(0,1–20,0) %
604.	ГОСТ 31749, п. 6	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.11	1902	Отбор и подготовка проб	–
605.	п. 8.12 п. 8.13				Кислотное число жира Перекисное число жира	(0,1–3,0) мг КОН (0,1–15,0) мгэкв/кг
606.	п. 8.1				запах Вкус	описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию

1	2	3	4	5	6	7
607.	ГОСТ 26811	Кондитерские изделия, изготовленные на основе фруктового (овощного) сырья, консервированного сернистым ангидридом	—	1704 1806	Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002–0,100) %
608.	ГОСТ 12575	Сахар-песок, сахар-рафинад, сахар-сырец	10.81.12	1701	Массовая доля редуцирующих веществ	(0,002–0,1) %
609.	ГОСТ 6687.4	Безалкогольные, слабоалкогольные напитки (газированные и негазированные), квасы, сиропы	—	2206	Кислотность	(1–20) см <sup>3</sup> /100 см <sup>3</sup>
610.	ГОСТ 6687.8	Искусственно минерализованные воды	01.07.19. 110	2201	Массовая доля хлористого кальция Массовая доля хлористого магния Массовая доля хлористого натрия Массовая доля бикарбоната натрия	(2,00–100,00) % (2,00–100,00) % (2,00–100,00) % (2,00–100,00) %
611.	ГОСТ 13192	Вино, виноматериалы, фруктовое (плодовое) вино, фруктовые (плодовые) виноматериалы, ликерное вино, ликерные виноматериалы, игристое вино (шампанское), винные напитки, коньяки и кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки	—	2204	Массовая концентрация сахаров	(1–300) г/дм <sup>3</sup>
612.	ГОСТ 13193	Вино и виноматериалы, вино фруктовое (плодовое), виноматериалы фруктовые (плодовые), вино ликерное, виноматериалы ликерные, вино игристое (шампанское), винные напитки, коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты, коньяки, кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки	—	2204	Массовая доля летучих кислот	(0,1–5) г/дм <sup>3</sup>
613.	ГОСТ 12280-75	Виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и виноматериалы; коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты; коньяки; кальвадосы; фруктовые (плодовые) водки с объемной долей этилового спирта не менее 40%	—	2204	Массовая концентрация альдегидов	(3–50) мг/дм <sup>3</sup>
614.	ГОСТ 14139	Коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты; коньяки; кальвадосы; фруктовые (плодовые) водки с объемной долей этилового спирта не менее 40%	—	2208	Массовая концентрация средних эфиров	(7–350) мг/100 см <sup>3</sup>



1	2	3	4	5	6	7
615.	ГОСТ 32035, п. 5.4 п. 4	Водки и особые водки	11.01.10. 110	2208	Щелочность Отбор проб	(1,5–3,5) см <sup>3</sup> /100 см <sup>3</sup> –
616.	ГОСТ 32114	Алкогольная продукция и сырье для ее производства	–	–	Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1–15) г/дм <sup>3</sup>
617.	ГОСТ 32001				Массовая концентрация летучих кислот	(0,1–1,5) г/дм <sup>3</sup> / (5–300) мг/100 см <sup>3</sup>
618.	ГОСТ 32115				Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	(1–300) мг/дм <sup>3</sup>
619.	ГОСТ Р 51575	Йодированная пищевая поварен- ная соль	10.84.30. 130	2501	Массовая доля йода Массовая доля тиосульфата натрия	(20–60) мкг/г (15–40) · 10 <sup>-3</sup> %
620.	ГОСТ 32097, п. 7.6	Уксусы из пищевого сырья, вы- рабатываемые биохимическим способом	10.84.11	2209	Массовая концентрация органических кислот	(1,0–15,0) г/100 см <sup>3</sup>
621.	п.6				Объемная доля остаточного спирта	(0,1–0,5) %
622.	п. 7.1				Отбор проб	–
623.	п. 7.2				Внешний вид и цвет	описание характеристик в соответ- ствии с табл. 1 п. 5.1.2
624.	МУК 4.1.1106-2002	Пищевые продукты и сырье	–	–	Массовая доля йода	(10–450) мкг/кг
625.	ГОСТ 26889	Продукты пищевые и вкусовые	–	–	Содержание азота	(0,1–70,0) %
626.	ГОСТ 31957	Питьевая, природная (поверхност- ная и подземная), сточная воды	11.07 36.00.11	–	Щелочность	(0,1–100) ммоль/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация карбонатов	(6–6000) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация гидрокарбонатов	(6,1–6100) мг/дм <sup>3</sup>
627.	ГОСТ 31954	Природные (поверхностные и под- земные) воды, воды источников питьевого водоснабжения, питье- вая вода расфасованная в емкости	11.07 36.00.11	–	Жесткость, жесткость общая	(0,1–50) °Ж
628.	ГОСТ 31940, метод 2	Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости	36.00.11	–	Массовая концентрация сульфатов	(10–2500) мг/дм <sup>3</sup>
629.	ПНД Ф 14.1:2:3.95-97	Природные (поверхностные и под- земные), сточные (производствен- ные, хозяйственно-бытовые, лив- невые, очищенные) воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация кальция	(1,0–2000) мг/дм <sup>3</sup>
630.	МУК 4.1.1090-02	Водные объекты (питьевые, по- верхностные, артезианские, расфа- сованные минеральные воды)	11.07 36.00.11	–	Йодид-ион (I)	(0,01–1) мг/дм <sup>3</sup>
631.	ГОСТ 23268.4	Лечебные, лечебно-столовые, при- родные столовые, питьевые мине- ральные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация сульфат-ионов	(4,0–7000) мг/дм <sup>3</sup>
632.	ГОСТ 23268.5	Лечебные, лечебно-столовые, при- родные столовые, питьевые мине- ральные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация ионов кальция	(10–800) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация ионов магния	(20–900) мг/дм <sup>3</sup>
633.	ГОСТ 4245, разд. 2	Питьевая вода	36.00.11	–	Содержание хлорид-ионов	(20–400) мг/дм <sup>3</sup>
634.	ПНДФ 14.1:2:3.96-97	Природные, сточные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация хлоридов	(10,0–5000) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
635.	ГОСТ 18190	Питьевая вода	36.00.11	–	Суммарный остаточный хлор	(0,1–1,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Свободный остаточный хлор	(0,1–1,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Связанный остаточный хлор	(0,1–2,0) мг/дм <sup>3</sup>
					Хлораминовый хлор	(0,01–0,9) мг/дм <sup>3</sup>
636.	ПНДФ 14.1:2:4.154-99	Вода: питьевая, расфасованная в емкости, природная, сточная	11.07 36.00.11	–	Окисляемость перманганатная	(0,25–100) мг/дм <sup>3</sup>
637.	ГОСТ 23268.3, разд.4	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые, питьевые минеральные воды	–	–	Массовая концентрация гидрокарбонатов	(100–7000) мг/дм <sup>3</sup>
638.	ГОСТ 23268.11				Массовая концентрация ионов железа	(0,5–40,0) мг/дм <sup>3</sup>
639.	ГОСТ 23268.12				Перманганатная окисляемость	(0,8–10,0) мг/дм <sup>3</sup>
640.	ГОСТ 23268.13				Массовая концентрация серебра	(0,02–0,5) мг/дм <sup>3</sup>
641.	ГОСТ 23268.14, разд. 3	Питьевые лечебные, лечебно-столовые, природные столовые, минеральные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация ионов мышьяка	(0,1–5,0) мг/дм <sup>3</sup>
642.	ГОСТ 23268.17	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые, питьевые минеральные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация хлорид-ионов	(20–10000) мг/дм <sup>3</sup>
643.	ГОСТ 34127, метод Б	Продукция соковая	10.32 10.86	2209	Титруемая кислотность	(0,1–35) %
644.	ГОСТ 10858	Семена масличных культур	01.11.99. 190	1207	Кислотное число масла	(0,1–10) мг КОН/1 г
645.	ГОСТ 34454	Молоко и молочные продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира	10.51	0401	Массовая доля белка	(0,10–100,0) %
646.	ГОСТ 23392	Мясо всех видов убойных животных	–	–	Массовая доля летучих жирных кислот в 25г	(0,3–25,0) мг КОН
647.	ПНДФ 14.1:2:3.100-97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные) воды	–	–	Химическое потребление кислорода (ХПК)	(4,0–2000) мг/дм <sup>3</sup>
648.	ГОСТ 32386	Товары бытовой химии в виде жидкостей, в т.ч. загущенных, порошков, суспензий, паст, содержащие в своем составе соединения с активным хлором	–	–	Массовая доля активного хлора	(0,20–8,0) %
					Массовая концентрация активного хлора	(3,0–200,0) г/дм <sup>3</sup>
649.	ГОСТ Р 57001	Химические дезинфицирующие средства и антисептики (порошки и таблетки)	–	–	Массовая доля активного хлора	(0,20–св. 8,0) %
		Химические дезинфицирующие средства и антисептики (жидкости)	–	–	Массовая концентрация активного хлора	(3,0–200,0) г/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
650.	ГОСТ Р 56991	Химические дезинфицирующие средства и антисептики	–	–	Массовая доля перекиси водорода	(0,1–25,0) %
651.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей	–	–	Массовая доля растворимых сухих веществ	(1–85) %
652.	ГОСТ 34128	Соковая продукция	30.32 10.86	2209	Массовая доля растворимых сухих веществ	(2,0–80,0) %
653.	ГОСТ 27495	Мука	10.61	1101	Автолитическая активность (количество водорастворимых веществ)	(0,5–80) %
654.	ГОСТ 6687.2	Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, концентраты безалкогольных напитков, сиропы, концентраты квасного сула, концентраты и экстракты квасов, колер	–	–	Массовая доля сухих веществ	(0,5–35) %
655.	ГОСТ 31774	Мед	01.49.21. 110	0409	Массовая доля воды	(13,0–25,0) %
656.	ГОСТ Р 52704	Стерилизованные мясорастительные консервы из мяса птицы, предназначенные для питания детей раннего возраста	10.13.15	0201-0208	Расчетный показатель: Массовая доля сухих веществ (показатели, необходимые для расчёта: массовая доля влаги) Расчетный показатель: массовая доля углеводов (показатели, необходимые для расчёта: массовая доля влаги, массовая доля белка, массовая доля жира)	–
657.	ГОСТ Р 52705	Стерилизованные консервы на основе мяса птицы, предназначенные для питания детей раннего возраста	10.13.15	0201-0208	Расчетный показатель: массовая доля сухих веществ (показатели, необходимые для расчёта: массовая доля влаги)	–
658.	ГОСТ Р 52819	Стерилизованные консервы из мяса птицы, предназначенные для диетического профилактического питания детей раннего возраста	10.13.15	1602	Расчетный показатель: массовая доля сухих веществ (показатели, необходимые для расчёта: массовая доля влаги) Расчетный показатель: массовая доля углеводов (показатели для расчёта: (показатели, необходимые для расчёта: массовые доли: влаги, белка, жира)	–
659.	ГОСТ Р 54761	Молоко, молочная продукция	10.51	0401	Расчетный показатель: массовая доля СОМО (показатели, необходимые для проведения расчёта: массовая доля сухого вещества, массовая доля жира)	–
660.	ГОСТ 31688	Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51	0401	Расчетный показатель: массовая доля сухого молочного остатка (показатели, необходимые для расчёта: Массовые доли влаги, сахарозы)	–

1	2	3	4	5	6	7
660	(продолжение) ГОСТ 31688	Молоко и сливки сгущенные с сахаром	10.51	0401	Расчетный показатель: массовая доля белка в СОМО (показатели, необходимые для проведения расчёта: массовая доля белка, массовая доля СОМО) Расчетный показатель: массовая доля молочной кислоты (показатели, необходимые для проведения расчёта: кислотность) Расчетный показатель: массовая доля СОМО (показатели, необходимые для проведения расчёта: массовая доля жира, сухих веществ)	—
661.	ГОСТ 31703	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	10.51	0401	Расчетный показатель: массовая доля СОМО (показатели, необходимые для проведения расчёта: массовая доля сухого молочного остатка, массовая доля жира) Расчетный показатель: массовая доля белка в СОМО (показатели, необходимые для проведения расчёта: Массовая доля белка, массовая доля СОМО) Расчетный показатель: массовая доля молочного жира (показатели, необходимые для проведения расчёта: массовая доля жира, массовая доля немолочного жира) Расчетный показатель: содержание молочной кислоты (показатели, необходимые для проведения расчёта: кислотность)	—
662.	ГОСТ 34420	Сыры и сыры плавленые	10.51	0401	Расчетный показатель: массовая доля лимонной кислоты и цитратов (показатели, необходимые для расчёта: массовая доля жира, массовая доля белка)	≡
663.	ГОСТ Р 52791	Сухое молоко, сухой молокосодержащий продукт	10.51	0401	Расчетный показатель: массовая доля белка в СОМО (показатели, необходимые для проведения расчёта: массовая доля общего белка, массовая доля СОМО) Расчетный показатель: СОМО (показатели, необходимые для проведения расчёта: массовая доля влаги, массовая доля жира)	—
664.	ГОСТ 31494	Квасы	11.07.19.121	2202	Расчетный показатель: объемная доля спирта (показатели, необходимые для проведения расчёта: массовая доля спирта)	—

1	2	3	4	5	6	7
665.	ГОСТ Р 52135	Фруктовые водки	–	2208	Расчетный показатель: массовая концентрация метилового спирта в г/дм <sup>3</sup> безводного спирта (показатели, необходимые для расчёта: массовая концентрация метилового спирта, объемная доля этилового спирта)	–
666.	ГОСТ 31711	Пиво	11.05.10	2203	Расчетный показатель: объемная доля спирта (показатели, необходимые для расчёта: относительная плотность водно-спиртового раствора при температуре 20°C, массовая доля спирта) Цвет	– (0,1–4,0) см <sup>3</sup> J/100 см <sup>3</sup> (цветовых единиц)
667.	ГОСТ 5867, п. 2	Молоко, молочный напиток, молочные и молочкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляная паста, сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, мороженое	10.51	0401	Массовая доля жира	(0,1–60) %
668.	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные и молочкосодержащие консервы	10.51	0401	Массовая доля жира	(0,1–10,0) %
669.	ГОСТ 30648.1	Жидкие, пастообразные, сухие молочные продукты для детского питания	10.51	0401	Массовая доля жира	(0,1–10,0) %
670.	ГОСТ 5668	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка	10.71	1905	Массовая доля жира	(0,7–50) %
671.	ГОСТ 31806 п.8.8	Замороженные и охлажденные хлебобулочные полуфабрикаты	10.71	1905	Отбор проб Температура полуфабрикатов	– [(-30) – 25] °C
672.	ГОСТ Р 52501, п. 6.1	Вода для лабораторного анализа	20.13.52. 120	–	Удельная электрическая проводимость	(1·10 <sup>-7</sup> –3·10 <sup>-2</sup> ) См/м
673.	п. 6.2				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO <sub>4</sub> (O)	более/менее 0,08 мг/дм <sup>3</sup>
674.	ГОСТ 31770, п. 5	Мед	–	0409	Удельная электрическая проводимость	(0,10–3,00) мСм·см <sup>-1</sup>
675.	ГОСТ 8756.18	Консервы	–	1602	Внешний вид (дефекты по виду упаковки)	Описание дефекта
				1604	Герметичность упаковки	Герметично/негерметично
					Состояние внутренней поверхности упаковки	Описание дефекта
676.	ГОСТ 6687.6	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы, напитки из хлебного сырья	–	2202	Стойкость	(1–365) дней

1	2	3	4	5	6	7
677.	ГОСТ 5472, раздел 4	Растительные масла	10.41	1516	Степень прозрачности	(1–50) фем
678.	Раздел 1-3				- запах	описание органолептических ощущений характеристики; наличие/отсутствие постороннего запаха
					- цвет	от светло-желтого до коричневого (без оттенка/с зеленоватым, зелёным оттенком)
					- прозрачность	Прозрачное/наличие мути, хлопьев, осадка
679.	ГОСТ 30648.6	Сухие молочные продукты для детского питания	10.51	0401	Индекс растворимости	(0,01–1,0) см <sup>3</sup>
680.	ГОСТ 26312.3	Крупа	10.61	1103	Зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/отсутствие вредителей по п.4.1
681.	ГОСТ 27559	Мука, отруби	10.61	1103	Зараженность живыми насекомыми и клещами	Обнаружена/не обнаружена
					Загрязненность мертвыми насекомыми	Обнаружена/не обнаружена
682.	ГОСТ 12577	Сахар-рафинад	10.81	–	Продолжительность растворения в воде	(10–600) с
683.	ГОСТ 30483	Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенных для продовольственных, кормовых и технических целей, а также солод	01.11	1104	Повреждение зерен клопом-черепашкой	(1–100) %
					Сорная примесь	(0,1–15,0) %
					Трудноотделимая примесь	(0,1–15,0) %
					Содержание испорченных поврежденных зерен	(0,1–15,0) %
684.	ГОСТ 13586.6	Зерновые и зернобобовые культуры	–	1104	Зараженность вредителями (количество живых насекомых)	(1–100) шт./кг
					Степень зараженности	I, II, III, IV, V степени
685.	ГОСТ 8756.11, п.6.	Продукты переработки фруктов и овощей. Соковая продукция.	10.32	2009	Прозрачность осветленных продуктов и экстрактов	прозрачный/ непрозрачный
					Растворимость экстрактов	растворимый/ нерастворимый
686.	ГОСТ 23453	Молоко сырое	10.51	0401	Количество соматических клеток в 1 см <sup>3</sup>	(5·10 <sup>5</sup> –5·10 <sup>6</sup> ) г/см <sup>3</sup>
687.	ГОСТ 1129	Масло подсолнечное	10.41	1512	Холодный тест	выдерживает/ не выдерживает
688.	ГОСТ 31768	Мед натуральный	–	0409	Массовая доля гидроксиметилфурфурала	менее 25 мг/кг/ более 25 мг/кг
689.	ГОСТ 5477	Масла растительные	10.41	1517	Цветность	(1–100) условных ед.
690.	ГОСТ 23268.10	Лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные воды	11.07 36.00.11	–	Массовая концентрация ионов аммония	(0,05–4) мг/дм <sup>3</sup>
691.	ГОСТ 23268.16, разд. 3				Массовая концентрация йодид-ионов	(0,05–5) мг/дм <sup>3</sup>
692.	ГОСТ 23268.18, разд. 3				Массовая концентрация фторид-ионов	(0,05–5) мг/дм <sup>3</sup>
693.	ГОСТ 13586.4 п. 3.1	Зерно зерновых и зернобобовых культур	01.11	1104	Зараженность зерна насекомыми и клещами в явной форме	(от 1 до 20) экземпляров: 1 степень зараженности / (от 6 до 10): 2 степень зараженности / Свыше 10 экземпляров: 3 степень зараженности
694.	п. 3.3				Зараженность зерна вредителями в скрытой форме	(0,1-40) %
695.	ГОСТ ISO 11050	Пшеничная мука, крупка из твердой пшеницы	10.61	1103	Зараженность, загрязненность вредителями хлебных запасов	(1–100) ед.

1	2	3	4	5	6	7
696.	ГОСТ 10853, п.4.1	Семена масличных культур, соя, арахис	01.11.99.1 90	1207	Количество живых насекомых и клещей/ Зараженность вредителями (насекомыми и клещами)	(от 1 до 20) клещей: 1 степень зараженности/ Свыше 20 клещей: 2 степень зараженности / Войлочные скопления клещей: 3 степень зараженности
697.	ГОСТ 10987	Зерно пшеницы и риса	01.11.99.190	1104	Стекловидность	(0,1–100) %
698.	ГОСТ 31646	Зерно пшеницы	01.11.99.1 90	1104	Содержание фузариозных зерен	(0,1–5,0) %
699.	ГОСТ 9959, п. 8.4, 8.7, 8.9	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.11 10.12 10.13	0201-0208	Внешний вид	описание по НД на продукцию
700.	п. 8.4, 8.5, 8.7				Цвет	описание по НД на продукцию
701.	п. 8.4				Состояние поверхности	описание по НД на продукцию
702.	п. 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.9				Запах	описание по НД на продукцию
703.	п. 8.4, 8.5, 8.7, 8.9				Консистенция	описание по НД на продукцию
704.	п. 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.9				Вкус	описание по НД на продукцию
705.	ГОСТ Р 51944, п. 6.1	Мясо птицы	10.11 10.12 10.13	0201-0208	Запах	описание характеристики по табл. 1 Приложения А/ (свежее/ сомнительной свежести/несвежее)
706.	п. 6.2				Прозрачность и аромат бульона	
707.	п. 6.3				Консистенция и состояние мышц на разрезе	
708.	п. 6.5				Внешний вид и цвет	
709.	ГОСТ 31452, п.7.2	Сметана	10.51	0403	Внешний вид Цвет Консистенция Вкус и запах	описание по п. 5.1.2 описание по п. 5.1.2 описание по п. 5.1.2 описание по п. 5.1.2
710.	ГОСТ Р 52253, п. 7.3	Масло из коровьего молока, масляная паста из коровьего молока	10.51	0401	Вкус и запах	Выраженный/ недостаточно выраженный/ невыраженный, характерный/ не характерный для данного продукта, без посторонних привкусов и запахов/наличие посторонних привкусов и запахов
					Консистенция и внешний вид	Плотная/мягкая, однородная/ недостаточно однородная/ неоднородная/ мажущаяся/ пластичная/ недостаточно пластичная/ непластичная, поверхность на срезе блестящая/слабо-блестящая/ матовая, сухая на вид/с наличием единичных мельчайших капелек влаги
					Цвет	описание характеристики (по НД на продукт)/ Однородный/ неоднородный
711.	ГОСТ 31680	Масса творожная «Особая»	10.51	0401	Консистенция и внешний вид Вкус и запах Цвет	описание по табл. 1 п. 5.1.2 описание по табл. 1 п. 5.1.2 описание по табл. 1 п. 5.1.2

1	2	3	4	5	6	7
712.	ГОСТ Р 50364, п. 3.5	Растворимые кофейные напитки	10.83	0901	Внешний вид Цвет Аромат и вкус	описание по табл. 1 п. 1.3.1 описание по табл. 1 п. 1.3.1 описание по табл. 1 п. 1.3.1
713.	ГОСТ 15113.3, п. 2	Пищевые концентраты	–	–	Внешний вид Цвет Запах Вкус Консистенция	описание по НД на продукт описание по НД на продукт описание по НД на продукт описание по НД на продукт
714.	ГОСТ 26312.2	Крупа	01.11	1103	Запах Цвет Вкус Развариваемость	описание по НД на продукт описание по НД на продукт описание по НД на продукт (1–60) мин
715.	ГОСТ 9846, п. 3.1.3	Хрустящие хлебцы	10.71	1905	Внешний вид Цвет Хрупкость Вид в изломе Вкус Запах	описание по табл. 1 п. 1.1.2 описание по табл. 1 п. 1.1.2 описание по табл. 1 п. 1.1.2 описание по табл. 1 п. 1.1.2 описание по табл. 1 п. 1.1.2 описание по табл. 1 п. 1.1.2
716.	ГОСТ 31807 п. 8.7	Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	10.71	1905	Отбор проб Посторонние включения Хруст от минеральных примесей Признаки болезней и плесени	– обнаружено/не обнаружено (наличие/отсутствие)
717.	ГОСТ 12576	Белый сахар	10.81.12.1 10	1701	Внешний вид и цвет Запах Чистота раствора Вкус	описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию
718.	ГОСТ 28283	Сырое и термически обработанное коровье молоко	10.51	0401	Запах и вкус	описание признака по таблице 1
719.	ГОСТ 27558, п. 3.1	Мука, отруби	10.71	1103	Цвет	описание по НД на продукцию
720.	п. 3.2				Запах, вкус, хруст	описание по НД на продукцию
721.	ГОСТ 32049 п. 8.4	Пищевые ароматизаторы	-	3302	Отбор проб	–
722.	п. 8.5				Внешний вид и цвет Запах	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2
723.	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания	–	–	Внешний вид Цвет Консистенция Запах вкус	описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию
724.	ГОСТ 23268.1	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07	2201	Цвет Вкус и запах	описание по НД на продукцию описание по НД на продукцию



1	2	3	4	5	6	7
725.	ГОСТ 20235.0, раздел 2 раздел 1	Мясо кроликов	10.11	0208	Свежесть (внешний вид и цвет; состояние мышц на разрезе; консистенция; запах; прозрачность и аромат бульона) Отбор проб	описание признака по таблице п. 2.8/ (свежее/ сомнительной свежести/ несвежее) —
726.	ГОСТ 32261, п.7.4	Масло сливочное	10.51	0401	Вкус и запах Консистенция и внешний вид Цвет	описание характеристик по таблице А.2 приложения А/в соответствии с табл. 1 п. 5.1.3 описание характеристик по таблице А.2 приложения А/в соответствии с табл. 1 п. 5.1.3 описание характеристик по таблице А.2 приложения А/в соответствии с табл. 1 п. 5.1.3
727.	ГОСТ 33630	Сыры	10.51	0401	Внешний вид и цвет Запах и вкус Консистенция	описание характеристики по табл. В.1 приложения В, табл. Г.1 приложения Г, табл. Д.1 приложения Д, табл. Е.1 приложения Е описание характеристики по табл. В.1 приложения В, табл. Г.1 приложения Г, табл. Д.1 приложения Д, табл. Е.1 приложения Е описание характеристики по табл. В.1 приложения В, табл. Г.1 приложения Г, табл. Д.1 приложения Д, табл. Е.1 приложения Е
728.	ГОСТ 27988	Семена масличные	01.11	1207	Цвет Запах	описание по НД на продукт описание по НД на продукт
729.	ГОСТ 10967, п. 6.3	Зерно зерновых и семена зернобобовых культур	01.11	1104	Запах	описание по НД на продукт
730.	п.6.4				Цвет	описание по НД на продукт
731.	ГОСТ 31454, п. 7.2	Кефир	10.51	0401	Консистенция и внешний вид Вкус и запах Цвет	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2 описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2 описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2
732.	ГОСТ 31455, п. 7.2	Ряженка	10.51.52.1 30	0403	Консистенция и внешний вид Вкус и запах Цвет	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2 описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2 описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2

1	2	3	4	5	6	7
733.	ГОСТ 34048, п. 7.2	Продукт кисломолочный «Снежок»	10.51.52.1 90	–	Внешний вид и консистенция Вкус и запах Цвет	описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2 описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2 описание характеристик в соответствии с табл. 1 п. 5.1.2
734.	ГОСТ 33632	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30.1 10	0405	Консистенция и внешний вид Вкус и запах Цвет Упаковка и маркировка	(0–5) баллов (0–10) баллов (0–2) балла (0–3) балла
735.	ГОСТ 26929	Пищевые продукты, сырье	–	–	Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов	–
736.	ГОСТ 24333	Зерно	01.11	1104	Отбор проб	–
737.	ГОСТ 13586.3	Зерно	01.11	1104	Отбор проб	–
738.	ГОСТ 26312.1	Крупа	01.11	1103	Отбор проб	–
739.	ГОСТ 10852	Семена масличные	01.11.99.190	1207	Отбор проб	–
740.	МУ 2.6.1.2838-11, п.5	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружения	–	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
741.	п.6				Среднегодовая ЭРОА изотопов радона ( $^{222}\text{Ra}$ , $^{220}\text{Ra}$ )	(20–2·10 <sup>4</sup> ) Бк/м <sup>3</sup>
742.	МВК 13.3(14)-07 Методика дозиметрического контроля помещений жилых и общественных зданий от 12.03.2007 Св. об атт. МВК №45090.7В682	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружения	–	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
743.	МВИ 1.2.3(20)-07 «Методика измерений мощности амбиентного эквивалента дозы (МЭД) в контрольных точках объектов». Св. об атт. МВИ № 45090.7В683 от 12.03.2007г.	Жилые дома, общественные и производственные здания и сооружений Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений Территории общественной, жилой и производственной зон	–	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения (пешеходная гамма-съемка)	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч 0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
744.	МУ 2.6.1.2398-08, п.5	Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	–	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
745.	п.6				Плотность потока радона	(40–1000) мБк/(с·м <sup>2</sup> )
746.	МВК 2.2.3(12)-10 «Методика дозиметрического контроля грунта на участках застройки» Св. об атт. МВК №49090.0В343 от 19.03.2010г.	Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	–	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч

1	2	3	4	5	6	7
747.	МВК 1.1.3(8)-07 «Методика дозиметрического контроля. Св. об атт. МВК №49090.7В684 от 14.03.2007г.	Территории общественной, жилой и производственной зон	–	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения (пешеходная гамма-съемка)	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
748.	МУК 2.6.1.1087-02 «Радиационный контроль металлолома» (с Дополнением N 1)	Металлолом	38.11	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
749.	МВК 4.1.1(0)-05 «Базовая методика дозиметрического контроля металлолома»	Металлолом	38.11	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
750.	МВК 4.1.1(29)-07 Методическое дополнение к Базовой методике дозиметрического контроля металлолома	Металлолом	38.11	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
751.	МВК 4.1.4(30)-07 «Методика дозиметрического обследования площадок складирования металлолома» от 12.03.2007 Св. об атт. №45090.7В687	Металлолом	38.11	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
752.	МВК 5.6(20)-10 «Методика дозиметрического контроля объектов, содержащих ЕРН»	Строительные материалы и их компоненты, минеральное и органическое сырье и продукция их переработки	–	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
753.	МВК 3.1.3(20)-07 «Методика дозиметрического контроля общепромышленных и бытовых отходов»	Отходы промышленного производства	–	–	Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	0,1 мкЗв/ч–1 мЗв/ч
754.	МУК 2.6.1.1194-03, п.4 п.5	Продукты пищевые	–	–	Отбор проб Подготовка счётных образцов для определения цезия-137, стронция-90	– –
755.	ГОСТ 32161	Продукты пищевые	–	–	Отбор и подготовка счётных образцов для определения активности цезия-137	–
756.	ГОСТ 32163		–	–	Отбор и подготовка счётных образцов для определения активности стронция-90	–
757.	«Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтиллярного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС». Св. об атт. №40151.16397/ RA.RU.311243-2015		–	–	Удельная активность цезия-137	(3-10000) Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
758.	«Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтиллярного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС». Св. об атт. №40152.4Д362/01.00294-2010	Продукты пищевые	–	–	Удельная активность стронция-90	(1,4–1·10 <sup>4</sup> ) Бк/кг
759.	МВК 1.5.2(12)-07 «Методика контроля удельной активности грунта (почвы) с применением пробоотбора» Св. об атт. МВК № 45090. 7В679 от 14.03.2007г.	Почва (Грунт)	–	–	Удельная активность радионуклидов: Cs-137, Ra-226, Th-232, K-40 Эффективная удельная активность естественных радионуклидов	Cs-137: (3–10000) Бк/кг Ra-226: (8–10000) Бк/кг Th-232: (7–10000) Бк/кг K-40: (40–10000) Бк/кг
760.	Методика приготовления счетных образцов проб почвы для измерения активности стронция-90 на бета-спектрометрических комплексах с пакетом программ «ПРОГРЕСС».		–	–	Подготовка счётных образцов для определения активности стронция-90	–
761.	ГОСТ 30108-94 МВР 5.7(17)-10 «Методика определения нормируемых уровней удельной активности ЕРН и ТРН при радиационном контроле строительных материалов и минерального сырья»	Неорганические сыпучие строительные материалы, строительные изделия, отходы промышленного производства, используемые в качестве строительных материалов	–	–	Подготовка счётных образцов для определения активности естественных радионуклидов  Эффективная удельная активность естественных радионуклидов	Cs–137 (3–10000) Бк/кг Ra-226 (8–10000) Бк/кг Th-232 (7–10000) Бк/кг K-40 (40–10000) Бк/кг
762.	Методика радиохимического приготовления счетных образцов проб питьевой воды для измерения общей альфа- и бета-активности на радиологическом комплексе с программным обеспечением «Прогресс»	Вода	–	–	Удельная суммарная α-радиоактивность Удельная суммарная β -радиоактивность	(0,1–5000) Бк/л (1–10000) Бк/л
763.	ГОСТ 31864-2012	Вода питьевая	36.00.11	–	Суммарная удельная альфа-активность радионуклидов	(0,05–400) Бк/кг
764.	Методические рекомендации по применению радиологических комплексов с программным обеспечением «Прогресс» для определения соответствия проб питьевой воды требованиям радиационной безопасности	Вода питьевая	36.00.11	–	Удельная суммарная α-радиоактивность Удельная суммарная β -радиоактивность	(0,1–5000) Бк/л (1–10000) Бк/л

1	2	3	4	5	6	7
765.	Методика экспрессного измерения объемной активности Rn-222 в воде с помощью радиометра радона PPA-01M	Вода питьевая, вода питьевая расфасованная в емкости, вода природная, вода минеральная	11.07.11 11.07.19	–	Объемная активность Rn-222 в воде	$(6 \cdot 10^3 - 8 \cdot 10^5)$ Бк/м <sup>3</sup>
766.	Методика экспрессного измерения плотности потока Rn <sup>222</sup> с поверхности земли с помощью радиометра радона PPA-01M	Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	–	–	Плотность потока радона	(20–1000) мБк/с·м <sup>2</sup>
767.	Методика экспрессного измерения объемной активности Rn <sup>222</sup> в почвенном воздухе с помощью радиометра радона PPA-01M	Земельные участки, отводимые под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений, территории общего пользования и сельскохозяйственные угодья	–	–	Объемная активность Rn-222 в почвенном воздухе	(30–30000) Бк/м <sup>3</sup>
<b>2) 410065, Россия, Саратовская область, г. Саратов, ул. Тверская, д. 51А</b>						
768.	ГОСТ 30089	Растительные масла	10.41	1517	Массовая доля эруковой кислоты	(1–70) %
769.	ГОСТ 30418	Растительные масла	10.41	1517	Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот (жирнокислотный состав):	
	(продолжение) ГОСТ 30418				миристиновая (кислота) (C14:0)	(0,1–100) %
					пентадекановая (кислота) (C15:0)	(0,1–100) %
					пальмитиновая (кислота) (C16:0)	(0,1–100) %
					пальмитолеиновая (кислота) (C16:1)	(0,1–100) %
					маргариновая (кислота) (C17:0)	(0,1–100) %
					маргаринолеиновая (кислота) (C17:1)	(0,1–100) %
					стеариновая (кислота) (C18:0)	(0,1–100) %
					олеиновая (кислота) (C18:1)	(0,1–100) %
					линолевая (кислота) (C18:2)	(0,1–100) %
					линоленовая (кислота)(C18:3)	(0,1–100) %
					арахиновая (кислота)(C20:0)	(0,1–100) %
					гондоиновая (кислота)(C20:1)	(0,1–100) %
					эйкозодиеновая (кислота)(C20:2)	(0,1–100) %
					бегеновая (кислота)(C22:0)	(0,1–100) %
		эруковая (кислота)(C22:1)	(0,1–100) %			
		докозодиеновая (кислота) (C22:2)	(0,1–100) %			
		лигноцериновая (кислота) (C24:0)	(0,1–100) %			
		нервоновая (кислота) (C24:1)	(0,1–100) %			
770.	ГОСТ 31665	Растительные масла, животные жиры	10.41	1518	Получение метиловых эфиров жирных кислот	—
771.	ГОСТ 31663				Жирнокислотный состав жировой фазы (массовые доли метиловых эфиров жирных кислот от суммы жирных кислот):	





1	2	3	4	5	6	7
776.	ГОСТ 30536	Водки, водки особые, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья	–	2208	Объемная доля метилового спирта Массовая концентрация уксусного альдегида (ацетальдегида) Массовые концентрации сложных эфиров (метилацетата, этилацетата) Массовые концентрации сивушных масел (2-пропанола; 1-пропанола, 2-метил-1-пропанола, 1-бутанола, 3-метил-1-бутанола)	(0,0001–0,05) % об. (0,5–10) мг/дм <sup>3</sup> (0,5–10) мг/дм <sup>3</sup> (0,5–10) мг/дм <sup>3</sup>
777.	ГОСТ 4288, п. 2.11.4	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса	10.11 10.12 10.13	0201-0208	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(15–150) КОЕ/см <sup>3</sup>
778.	п. 2.11.5				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	(15–150) КОЕ/см <sup>3</sup>
779.	п. 2.11.6				Бактерии из рода сальмонелл	обнаружено/не обнаружено
780.	п. 2.11.7				Бактерии рода протей (Proteus)	обнаружено/не обнаружено
781.	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса птицы	10.11 10.12 10.13	0201-0208	Сульфитредуцирующие клостридии	менее $1 \cdot 10^n$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> ) до $1,0-9,9 \cdot 10^n$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> ) обнаружено/не обнаружено
782.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Бактерии рода Salmonella	обнаружено/ не обнаружено
783.	ГОСТ Р 50455	Мясо, мясные продукты			Бактерии рода Salmonella	обнаружено/ не обнаружено
784.	ГОСТ 21237, п.4.2.4	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота			Бактерии рода Salmonella	обнаружено/ не обнаружено
785.	п.4.2.5				Бактерии рода кишечной палочки Эшерихий	обнаружено/ не обнаружено
786.	п.4.2.6				Бактерии рода Proteus (протей)	обнаружено/ не обнаружено
787.	ГОСТ Р 50454				Мясо, мясные продукты	Предполагаемые колиморфные бактерии и Escherihia coli (НВЧ)
788.	ГОСТ 20235.2, п.4.1.3	Мясо кроликов			Бактерии рода Salmonella	обнаружено/ не обнаружено
789.	п.4.1.4				Бактерии из рода Эшерихий	обнаружено/ не обнаружено
790.	п.4.1.6				Патогенные стафилококки	обнаружено/ не обнаружено
791.	п.4.2.1		Cl. Perfringens	обнаружено/ не обнаружено		
792.	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, жирсырец птицы			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )
793.	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			S. aureus	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> ) Метод НВЧ: менее $3 \cdot 10^n /$ более $110 \cdot 10^n$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )
794.	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты, объекты окружающей среды	–	–	Бактерии рода Salmonella (Сальмонеллы)	обнаружено/ не обнаружено



1	2	3	4	5	6	7
795.	ГОСТ Р 54354, п.8.2	Мясо всех видов убойных животных, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия, продукты из мяса	10.11 10.12 10.13 10.11	0201-0208	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9) \cdot 10^n$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )
796.	п.8.1				Отбор проб	—
797.	п.8.6				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	обнаружено/ не обнаружено
798.	п.8.11				Бактерии рода <i>Proteus</i> (протей)	обнаружено/ не обнаружено
799.	п.8.3				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружено/ не обнаружено
800.	п.8.10				Сульфитредуцирующие клостридии	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )
801.	п.8.7				<i>E. coli</i>	обнаружено/ не обнаружено
802.	п.8.9				<i>B. cereus</i>	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )
803.	п.8.4				<i>Listeria monocytogenes</i>	обнаружено/ не обнаружено
804.	п.8.15				Дрожжи и плесневые грибы	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )
805.	п.8.13				<i>Campylobacter</i>	обнаружено/ не обнаружено
806.	п.8.14				Молочнокислые микроорганизмы	Метод НВЧ: менее $0,1 \cdot 10^n / (3 - 110 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> ) / не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> ) / $(1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )
807.	п.8.16				Бактери рода <i>Pseudomonas</i>	обнаружено/ не обнаружено
808.	п.8.5				Энтерококки	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )
809.	п.8.8	<i>S. aureus</i> Коагулазоположительные стафилококки	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> ) Метод НВЧ: менее $0,1 \cdot 10^n / (3 - 110 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )			
810.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и корма для животных	—	2309	<i>B. cereus</i>	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )
811.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты	—	—	<i>Listeria monocytogenes</i>	обнаружено/ не обнаружено
812.	МУК 4.2.2321-08	Пищевые продукты	—	—	Определения бактерий рода <i>Campylobacter</i>	обнаружено/ не обнаружено
813.	МУК 4.2.1847-04, п.7	Пищевые продукты	—	—	Особенности проведения санитарно-микробиологических исследований	-
814.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты	—	—	<i>Cl. Perfringens</i>	обнаружено/ не обнаружено
815.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и корма для животных	—	—	Молочнокислые микроорганизмы	метод поверхностного посева: не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> ) Метод НВЧ: менее $3 \cdot 10^n /$ более $1100 \cdot 10^n$ КОЕ /г ( см <sup>3</sup> )

1	2	3	4	5	6	7
816.	ГОСТ 33951	Молоко и молочные продукты	–	0401	Молочнокислые микроорганизмы	менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> ) Метод НВЧ: менее $2,0 \cdot 10^n / \text{до } 3/ \text{ более } 110 \cdot 10^n$ КОЕ /г( см <sup>3</sup> )
817.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных	–	2309	Дрожжи	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> )
					Плесени	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> )
818.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401	Дрожжи Плесени	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> )
819.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты	–	–	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КМАФАнМ	менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> ), Метод НВЧ: менее $3 \cdot 10^n / (3-1100) \cdot 10^n$ КОЕ /г( см <sup>3</sup> )
820.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты, корма для животных	–	2309	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> ) Метод НВЧ: менее $3 \cdot 10^n / (3- 1100 \cdot 10^n)$ КОЕ /г( см <sup>3</sup> )
821.	ГОСТ ISO 21527-1	Пищевые продукты, корма для животных	–	2309	Дрожжи Плесени	(15–150) КОЕ/см <sup>3</sup> (15–150) КОЕ/см <sup>3</sup>
822.	ГОСТ ISO 21871	Пищевые продукты, корма для животных	–	2309	<i>V. cereus</i>	обнаружено/ не обнаружено
823.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты	–	–	Бактерии рода <i>Proteus</i> (протей)	обнаружено/ не обнаружено
824.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты	–	–	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	обнаружено/ не обнаружено
825.	ГОСТ 28805	Пищевые продукты	–	–	Осмолоерантные дрожжи Плесневые грибы	(15–150) дрожжей/г (15–50) дрожжей/см <sup>3</sup> (5–50) плесневых грибов/см <sup>3</sup>
826.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты, корма для животных	–	2309	Сульфитредуцирующие клостридии	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> )
827.	ГОСТ ISO 10272-1		–	2309	<i>Campylobacter</i> spp.	обнаружено/не обнаружено
828.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	–	–	Бактерии вида <i>Escherichia coli</i>	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> ) Метод НВЧ: менее $3 \cdot 10^n / (3-1100) \cdot 10^n$ КОЕ /г( см <sup>3</sup> )
829.	ГОСТ 31659	Пищевые продукты	–	–	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружено/ не обнаружено
830.	ГОСТ 32010	Пищевые продукты	–	–	Бактерии рода <i>Shigella</i>	обнаружено/ не обнаружено
831.	ГОСТ Р 54755	Пищевые продукты	–	–	Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	(15–150) КОЕ/см <sup>3</sup>
832.	ГОСТ 31746	Пищевые продукты	–	–	<i>S. aureus</i> Коагулазоположительные стафилококки	не обнаружено/ менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> ) не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> )
833.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты	–	–	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n / (1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> ) Метод НВЧ: менее $3 \cdot 10^n / (3- 1100 \cdot 10^n)$ КОЕ /г( см <sup>3</sup> )

1	2	3	4	5	6	7		
834.	ГОСТ 31708	Пищевые продукты, корма	–	2309	Презумптивные <i>E. coli</i>	обнаружено/ не обнаружено		
835.	ГОСТ 30425, п.7.7	Консервы	–	1602	Промышленная стерильность, включая: спорообразующие мезофильные аэробные факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i>	стерильно/не стерильно обнаружено/ не обнаружено		
					группы <i>B.polymyxa</i> и <i>B.cereus</i>	обнаружено/ не обнаружено		
					Мезофильные клостридии в т.ч. <i>C.perfringens</i>	обнаружено/ не обнаружено		
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	обнаружено/ не обнаружено		
836.	п.7.8						Плесневые грибы, дрожжи	обнаружено/ не обнаружено
837.	п.7.9						Молочнокислые микроорганизмы	обнаружено/ не обнаружено
838.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция	10.51	0401	<i>S.aureus</i>	обнаружено/ не обнаружено		
839.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.51	0401	Дрожжи	(15–150) КОЕ/см <sup>3</sup>		
					Плесневые грибы	(5–50) КОЕ/см <sup>3</sup>		
840.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты	10.51	0401	Бифидобактерии	(1,0–9,9)·10 <sup>n</sup> КОЕ /г( см <sup>3</sup> )		
841.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.51	0401	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	(15–150) КОЕ/см <sup>3</sup>		
842.	ГОСТ 23454	Молоко	10.51	0401	Ингибирующие вещества	наличие/отсутствие		
843.	ГОСТ 31981, п. 7.17	Йогурты	10.51	0401	Молочнокислые микроорганизмы	(2–110) КОЕ/см <sup>3</sup>		
844.	ГОСТ 32012	Молоко и молочная продукция	10.51	0401	Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов	НВЧ спор (1–110)·10 <sup>n</sup> КОЕ/ см <sup>3</sup>		
845.	ГОСТ 26972, п.4.1	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания	10.61	1103	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	(15–150) КОЕ/см <sup>3</sup>		
846.	п.4.2				Бактерии группы кишечных палочек–БГКП	обнаружено/ не обнаружено		
847.	п.4.3				Дрожжи	(15–150) КОЕ/см <sup>3</sup>		
					Плесневые грибы	(5–50) КОЕ/г		
848.	МУК 4.2.2428-08	Продукты питания для детей раннего возраста	–	–	<i>Enterobacter Sakazaki</i>	НВЧ (0,3–110) КОЕ/см <sup>3</sup>		
849.	МУК 4.2.577-96, п.7.1	Продукты детского питания, лечебного питания	–	–	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, (КМАФАнМ)	(15–150) КОЕ/см <sup>3</sup>		
850.	п.7.2				Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы).	обнаружено/ не обнаружено		
851.	п.7.5				<i>St.aureus</i>	обнаружено/ не обнаружено		
852.	п.7.3				<i>E.coli</i>	обнаружено/ не обнаружено		
853.	п.7.4				Бактерии рода <i>Salmonella</i> (Сальмонеллы)	обнаружено/ не обнаружено		

1	2	3	4	5	6	7
854.	Продолжение МУК 4.2.577-96 п.7.7	Продукты детского питания, лечебного питания	-	-	V.cereus Дрожжи Плесени Ацидофильные микроорганизмы Бифидобактерии Энтерококки Промышленная стерильность: -органолептические показатели -кислотность  -клетки бактерий, - ОКБ	обнаружено/ не обнаружено (15–150) КОЕ/г (5–50) КОЕ/г НВЧ (0,5–110) КОЕ/см <sup>3</sup> (0,5–110) КОЕ/см <sup>3</sup> обнаружено/ не обнаружено удовлетворяет/ не удовлетворяет: изменились/не изменились увеличилась более чем на 2 <sup>0</sup> Т/не увеличилась более чем на 2 <sup>0</sup> Т отсутствуют /присутствуют (более/менее) 10 клеток/см <sup>3</sup>
855.	п.7.8					
856.	п.7.9					
857.	п.7.10					
858.	п.7.6					
859.	п.7.12					
860.	ГОСТ 32149, п. 7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы.	-	0407	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Бактерии рода Salmonella S. aureus Бактерии рода Proteus	менее 1/ (1,0–9,9)·10 <sup>n</sup> КОЕ /г (см <sup>3</sup> )  обнаружено/ не обнаружено обнаружено/ не обнаружено обнаружено/ не обнаружено
861.	п. 8					
862.	п.9					
863.	п.11					
864.	п.10					
865.	ГОСТ 30712, п.6.1	Продукты безалкогольной промышленности	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) Дрожжи Плесени	менее 1·10 <sup>n</sup> / (1,0–9,9)·10 <sup>n</sup> КОЕ в X г (см <sup>3</sup> ) наличие/отсутствие не обнаружено/менее 1·10 <sup>n</sup> / (1,0–9,9·10 <sup>n</sup> ) КОЕ /г (см <sup>3</sup> )
866.	п.6.1					
867.	п.6.1					
868.	ГОСТ Р 52711, п.4.4	Соковая продукция	10.32 10.86	2009	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КМАФАнМ Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы). Дрожжи и плесени Молочнокислые и уксуснокислые бактерии Бактерии рода Salmonella (Сальмонеллы) Сульфитредуцирующие клостридии V. subtilis V. cereus V. polymyxa	(15–100) КОЕ/см <sup>3</sup> наличие/отсутствие (15–100) КОЕ/см <sup>3</sup> (15–100) КОЕ/см <sup>3</sup> обнаружено/ не обнаружено наличие/отсутствие наличие/отсутствие наличие/отсутствие
869.	п.4.5					
870.	п.4.6, п.4.7					
871.	п.4.8					

1	2	3	4	5	6	7	
872.	ГОСТ 26968, п.4.1	Сахар	10.81.12	1701	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КМАФАнМ	менее $1 \cdot 10^n$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> )/ ( $1,0-9,9 \cdot 10^n$ ) КОЕ /г (см <sup>3</sup> )	
873.	п.4.2				Количество дрожжей и плесени	( $15-150$ ) КОЕ/см <sup>3</sup> /не обнаружено/ $\leq 1 \cdot 10^n$ / ( $1,0-9,9 \cdot 10^n$ ) КОЕ /г (см <sup>3</sup> )	
874.	ГОСТ ISO 21527-2	Пищевая продукция (молоко, молочные продукты, яйца, мясо, мясо птицы, субпродукты)	-	0407 0201-0208	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КМАФАнМ	( $15-150$ ) КОЕ/см <sup>3</sup>	
875.					Дрожжи, плесени	( $15-150$ ) КОЕ/см <sup>3</sup>	
876.	ГОСТ 33568, п.5	Молоко и молочная продукция	10.51	0401	Общее количество солеустойчивых микроорганизмов	( $15-150$ ) КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	
877.	п.6				Стафилококки	наличие/отсутствие	
878.	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях	Мука, сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий, готовые хлебобулочные изделия	10.61	-	Зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	обнаружено/ не обнаружено	
879.	МУК 4.2.762-99, п.4.1	Изделия с кремом	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КМАФАнМ	( $15-300$ ) КОЕ/г	
880.	п.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы)	наличие/отсутствие	
881.	п.4.4				<i>St.aureus</i>	наличие/отсутствие	
882.	п.4.3				Бактерии рода <i>Salmonella</i> (Сальмонеллы)	наличие/отсутствие	
883.	п.4.4				Дрожжи	( $15-150$ ) КОЕ/г	
					Плесени		
884.	МУ 2.1.4.1184-03, приложение 7	Вода питьевая	36.00.11	-	ОМЧ при t 37° С	не обнаружено/ ( $1-300$ ) КОЕ/см <sup>3</sup>	
885.	приложение 7				ОМЧ при t 22° С		
886.	приложение 8				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		обнаружено/ не обнаружено
887.	приложение 10				ОКБ, ГКБ		обнаружено/ не обнаружено
				Колифаги	обнаружено/ не обнаружено		
888.	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них	10.20	0301-0308	Парагемолитические вибрионы- <i>V.parahaemolyticus</i>	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n$ / ( $1,0-9,9 \cdot 10^n$ ) КОЕ /г (см <sup>3</sup> )	
889.	Инструкция ГК СЭН РФ № 5319-91, п.13.1,п.1	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	10.20	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	менее $1 \cdot 10^n$ / ( $1,0-9,9 \cdot 10^n$ ) КОЕ /г (см <sup>3</sup> )	
890.	п.13.5				<i>St. aureus</i>	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n$ / ( $1,0-9,9 \cdot 10^n$ ) КОЕ /г (см <sup>3</sup> )	
891.	п.13.6				Бактерии рода <i>Salmonella</i> (Сальмонеллы)	Обнаружено/не обнаружено	

1	2	3	4	5	6	7
892.	Инструкция ГК СЭН РФ № 5319-91 п.13.6	Пищевая продукция из рыбы и морских беспозвоночных	10.20	-	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
893.	п.13.2				Плесневые грибы, дрожжи	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n$ / $(1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> )
894.	п.13.9				Парагемолитические вибрионы- V.parahaemolyticus	не обнаружено/менее $1 \cdot 10^n$ / $(1,0-9,9 \cdot 10^n)$ КОЕ /г (см <sup>3</sup> )
895.	п.13.3				Бактерии рода Proteus	обнаружено/не обнаружено
896.	МУК 4.2.026-95	Пищевая продукция (молоко, молочные продукты, яйца, мясо, мясо птицы, субпродукты)	-	0407, 0201 0201-0208	Антибиотики: Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин	наличие/отсутствие (0,01-10) Ед/г (Ед/мл) (0,01-1,25) Ед/г (Ед/мл) (0,5-1,25) Ед/г (Ед/мл)
897.	ГОСТ 31502, п.5.2, табл. 1	Молоко и молочные продукты	10.51	0401	Антибиотики (по табл. 1 суммарно)	наличие/ отсутствие в пределах по таблице 1
898.	ГОСТ 10444.14	Консервы (томатные продукты, плодовые пюре, соки с мякотью)	10.32, 10.86	-	Плесени по Говарду	число Говарда менее 10/ (10-80) %/ число Говарда более 80
899.	ГОСТ 31903	Продукты пищевые (молочные продукты, яйца, мясо и субпродукты, мясо птицы)	-	0407, 0201 0201-0208	Антибиотики (суммарно)	обнаружено/ не обнаружено (наличие/отсутствие)
900.	ГОСТ 18963, п. 1-3, п. 4.2.1-4.2.12, приложение, Таблица 3	Вода питьевая	36.00.11	-	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)  Коли индекс БГКП/коли-титр	Не обнаружено/ (1-30) КОЕ на фильтр/ (1-300) КОЕ/дм <sup>3</sup> / от (Менее 9/более 111) до (более 2380/ менее 0,4)
901.	МУК 4.2.1018-01, п.8.1	Вода систем центрального и нецентрального питьевого, в т.ч. горячего водоснабжения, бассейнов и аквапарков	36.00.11	-	Общее микробное число	не обнаружен рост КОЕ/(0,5-300) КОЕ/см <sup>3</sup> /сплошной рост
902.	п.8.2				Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	не обнаружено/ (0,3-300) КОЕ/100 см <sup>3</sup> /обнаружено /сплошной рост Метод НВЧ: (0,3-240) КОЕ в 100 см <sup>3</sup>
903.	п.8.2				Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	не обнаружено/ (0,3-300) КОЕ/100 см <sup>3</sup> / обнаружено / сплошной рост Метод НВЧ:(0,3-240) КОЕ в 100 см <sup>3</sup>
904.	п.8.5				Колифаги	обнаружено/не обнаружено в 100 см <sup>3</sup> / (0,2-100 и выше) БОЕ/100 см <sup>3</sup> Метод НВЧ: (0,3-240) БОЕ в 100 см <sup>3</sup>
905.	п.8.4				Споры сульфитредуцирующих клостридий	обнаружено/не обнаружено в 20 мл (см <sup>3</sup> ) воды/ (1-300) КОЕ/20 см <sup>3</sup>
906.	МУК 4.2.1884-04, приложение 1	Вода поверхностных водных объектов	-	-	Общее микробное число	не обнаружен рост КОЕ/«число КОЕ ОМЧ 37 °С в 1 мл»/«число КОЕ ОМЧ 22 °С в 1 мл»/сплошной рост

1	2	3	4	5	6	7
907.	МУК 4.2.1884-04 (продолжение) п.2.7, п.2.8 приложение 8	Вода поверхностных водных объектов	-	-	Общие колиформные бактерии Термотолерантные колиформные бактерии	обнаружено/не обнаружено (число КОЕ ОКБ в 100 мл, из них число КОЕ ТКБ в 100 мл) НВЧ: (менее 1-более 24000) /100 см
908.	п. 2.9 приложение 8				Колифаги	обнаружено/не обнаружено БОЕ/100 см <sup>3</sup> /(1·10 <sup>n</sup> -300) БОЕ/100см <sup>3</sup> /сплошной рост НВЧ: (менее 1-более 24000) /100 см <sup>3</sup>
909.	п. 2.10				Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella	обнаружено/не обнаружено
910.	приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клостридий	обнаружено/не обнаружено в 20 мл (см <sup>3</sup> ) воды/ (1-300) КОЕ/20 см <sup>3</sup>
911.	приложение 3, 4, 8				E.Coli	обнаружено/не обнаружено (1-300) КОЕ/100см <sup>3</sup> /сплошной рост НВЧ: (менее 1-более 24000) /100 см <sup>3</sup>
912.	приложение 5,6, 8				Энтерококки (фекальные стрептококки)	обнаружено/не обнаружено (1-300) КОЕ/100 см <sup>3</sup> /сплошной рост НВЧ: (менее 1-более 24000) /100 см <sup>3</sup>
913.	, приложение 7				Число стафилококков (Staphylococcus aureus)	обнаружено/не обнаружено (1-100) КОЕ/100 см <sup>3</sup> НВЧ: менее 1/(1 - 24000) /100 см <sup>3</sup>
914.	Методические рекомендации № 96/225, п.4.1.2.6	Вода минеральная	11.07.11	2201	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КМА-ФАНМ	(30-300) КОЕ/см <sup>3</sup>
915.	п.4.1.2.3				Бактерии группы кишечных палочек БГКП(колиформы)	наличие/отсутствие
916.	п.4.1.2.4				Бактерии группы кишечных палочек БГКП (коли-формы) фекальные	наличие/отсутствие
917.	п.4.1.2.5				Pseudomonas aeruginosa	наличие/отсутствие
918.	МР 4.2.0220-20	Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами	-	-	Общая бактериальная обсеменённость смывов	(30-300) КОЕ/г (КОЕ/см <sup>2</sup> )
919.					БГКП	наличие/отсутствие
920.					St. aureus.	наличие/отсутствие
921.					Бактерии рода Proteus	наличие/отсутствие
922.					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАНМ)	(30-300) КОЕ/г (смывы (1-300) КОЕ/см <sup>2</sup> )
923.					Бактерии группы кишечных палочек-БГКП(колиформы)	наличие/отсутствие
924.					S.aureus	наличие/отсутствие
925.					Бактерии рода Proteus	наличие/отсутствие
926.					Бактерии рода Salmonella (Сальмонеллы)	наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
927.	МР 4.2.0220-20 (продолжение)	Предприятия общественного питания и торговли пищевыми продуктами	—	—	Отбор проб	—
928.	МУК 4.2.2942-11, п.3.1.4	Объекты окружающей среды (в.ч. спецодежда, руки персонала), воздух, объекты лечебных организаций	—	—	S.aureus	отсутствие КОЕ/(1–900) КОЕ/м <sup>3</sup>
929.	п.3.1.3				Общее количество микроорганизмов	наличие/отсутствие
930.	п.3.2.5				Плесневые и дрожжевые грибы	наличие/отсутствие
931.	п.3.2.4				БГКП	наличие/отсутствие
932.	п.3.2.6				S.aureus	наличие/отсутствие
933.	п.3.2.7	Стерильность изделий медицинского назначения	—	—	Бактерии рода Salmonella (Сальмонеллы)	наличие/отсутствие
934.	п. 4.				Pseudomonas aeruginosa	наличие/отсутствие
935.	МУ № 15/6-5 от 28.02.1991 Методические указания по контролю работы паровых и сухо-воздушных стерилизаторов Утв. 28.02.1991 № 15/6-5, раздел 4	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов Контроль дезинфекционных камер	—	—	Bacillus stearotherophilus ВКМ В-716 Bacillus Licheniformis штамм G Staphylococcus aureus Bacillus cereus	наличие роста/ отсутствие роста наличие роста/ отсутствие роста наличие роста/ отсутствие роста наличие роста/ отсутствие роста
936.	МУК 4.2.3695-21 Методы микробиологического контроля почвы, раздел 4	Почва	—	—	Общие (обобщенные) колиформные бактерии, в т.ч. E. coli, бактерии группы кишечных палочек (БГКП), лактозоположительные кишечные палочки (колиформы) (ОКБ)	ОКБ, в т.ч. E. coli отрицательный (не обнаружено)/(1-1·10 <sup>6</sup> ) КОЕ (кл.) в 1 г почвы
937.	раздел 5				Индекс энтерококков	отрицательный (не обнаружено)/(1-1·10 <sup>6</sup> ) КОЕ (кл.) в 1 г почвы
938.	раздел 6				Бактерии родов: сальмонеллы, шигелла	обнаружено/ не обнаружено
939.	МУ № 1446-76, раздел IV.1	Почва	—	—	Бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	отрицательный (не обнаружено)/(1·10 <sup>1</sup> -1·10 <sup>6</sup> ) КОЕ в 1 г абсолютно сухой почвы
					ОКБ	ОКБ отрицательный (не обнаружено)/(1-1·10 <sup>6</sup> ) КОЕ (кл.) в 1 г абсолютно сухой почвы
					Cl. Perfringens	наличие/отсутствие
940.	МУ № 2293-81, раздел IV.1	Почва	—	—	Количество энтерококков (индекс)	(1-1·10 <sup>6</sup> ) КОЕ (кл.) /отсутствие в 1 г абсолютно сухой почвы
941.	раздел IV.4				Количество сальмонелл	50 и выше/ (49—5) клеток / (4— 1) клеток/ единичные клетки на исследуемую навеску почвы в 55,55 г
942.	МУК 4.2.2316-08, п. .7.7	Питательные среды	—	—	Работоспособность бактериологических питательных сред	Положительно/отрицательно
943.	ГОСТ ISO 11133, р. 6	Питательные среды	—	—	эксплуатационные характеристики питательных сред (качественный метод)	Пригодны/не пригодны



1	2	3	4	5	6	7
944.	ГОСТ 6785	Молоко, молочная продукция	10.51	0401	Бактерии рода <i>Salmonella</i> spp.	обнаружено/ не обнаружено
945.	ГОСТ 7702.2.1	Продукты уоя птицы, продукты из мяса птицы, объекты окружающей среды	—	—	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ	менее $1 \cdot 10^6 / (1 - 9,9) \cdot 10^6$ КОЕ /г( см <sup>3</sup> )
946.	МУК 4.1.1912-04	Продукты животного происхождения	—	—	Содержание (массовая доля) левомицетина	(0,000012–0,00005) мг/кг
947.	МУК 4.1.2158-07	Продукты животного происхождения (мясо, мясо птицы, мясопродукты, молоко, молочные продукты)	—	—	Антибиотики тетрациклиновой группы	(0,0015–0,06) мг/кг
948.	МУК 4.1.3379-16	Мясо скота и птицы, мясопродукты Яйца и яйцопродукты Молоко (молочные продукты)	—	—	Бацитрацин	(0,009–0,030) мг/кг (0,011–0,30) мг/кг (0,009–0,30) мг/кг
949.	МУК 4.1.3535-18	Пищевая продукция (молоко сухое и цельное, молочная продукция, мясо скота, мясо птицы, рыба, креветки, мед)	—	—	Левомецетин (хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа Бацитрацин	(0,00003–0,005) мг/кг (0,001–0,091) мг/кг (0,01–0,27) мг/кг
950.	ГОСТ 26669	Пищевые и вкусовые продукты	—	—	Подготовка проб для микробиологических анализов	—
951.	ГОСТ 26670	Пищевые продукты	—	—	Культивирование м/о	—
952.	ГОСТ 31904	Пищевые продукты	—	—	Отбор проб для микробиологических испытаний	—
953.	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты	10.11 10.12 10.13	0201-0208	Отбор проб	—
954.	ГОСТ 7702.2.0	Продукты уоя птицы, объекты окружающей и производственной среды	—	0201-0208	Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	—
955.	ГОСТ 31467	Мясо птицы, мясо птицы механической обвалки, пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	10.11 10.12 10.13	0201-0208	Отбор и подготовка проб	—
956.	ГОСТ 32164	Пищевые продукты	—	—	Отбор проб для определения радиационной безопасности	—
957.	ГОСТ 9792	Колбасные изделия	10.13.14	1601	Отбор проб	—
958.	ГОСТ 8756.0	Консервированные пищевые продукты	—	—	Отбор и подготовка проб	—
959.	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей	—	—	Подготовка проб	—
960.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей	—	—	Отбор проб	—
961.	ГОСТ 1726	Свежие огурцы	—	—	Отбор проб	—

1	2	3	4	5	6	7
962.	ГОСТ 7194	Свежий картофель	01.13.51	–	Отбор проб	–
963.	ГОСТ 28741	Продукты питания из картофеля	–	–	Отбор и подготовка проб	–
964.	ГОСТ 34129	Соленые и квашеные овощи, соленые и моченые фрукты, их смеси, полуфабрикаты из них	–	–	Отбор и подготовка проб	–
965.	ГОСТ 34125	Фрукты и овощи сушеные	–	–	Отбор и подготовка проб	–
966.	ГОСТ 31720	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы	01.47.21	0407	Отбор проб	–
967.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко, молочные продукты	10.51	0401	Общие требования к отбору проб	–
968.	ГОСТ 26809.1	Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты	10.51	0401	Отбор и подготовка проб	–
969.	ГОСТ 26809.2	Масло сливочное, масло топленое, масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	10.51	0401	Отбор и подготовка проб	–
970.	ГОСТ 13928	Заготавливаемые молоко и сливки	10.51	0401	Отбор и подготовка проб	–
971.	ГОСТ 28876	Пряности, приправы	10.81	0910	Отбор проб	–
972.	ГОСТ 31413	Водоросли, морские травы и продукция из них	03.21.43	1212	Отбор проб	–
973.	ГОСТ 15113.0	Пищевые концентраты	–	–	Отбор и подготовка проб	–
974.	ГОСТ 27668	Мука, отруби	10.61	1103	Отбор проб	–
975.	ГОСТ Р 54731	Хлебопекарные прессованные дрожжи	10.89.13.1 11	1905	Отбор проб	–
976.	ГОСТ 31807	Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	10.71	1905	Отбор проб	–
977.	ГОСТ 5904	Кондитерские изделия	–	1704 1806	Отбор и подготовка проб	–
978.	Инструкция № 1100/2451-98-115	Продукция хлебоприемных, мукомольных и хлебопекарных предприятий	–	1905	Отбор и подготовка проб	–
979.	ГОСТ 11293-2017	Пищевой и технический желатин	20.59.60	3503	Отбор проб	–
980.	ГОСТ 6687.0	Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусле, концентраты и экстракты квасов, колер	–	–	Отбор проб	–

1	2	3	4	5	6	7
981.	ГОСТ 12786	Пиво	11.05.10	2203	Отбор проб	—
982.	ГОСТ 23268.0	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.11	—	Отбор проб	—
983.	ГОСТ 32751	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	—	1704 1806	Отбор проб	—
984.	МУ 2051-79 Унифицированные правила отбора проб сельскохозяйственной продукции, продуктов питания и объектов окружающей среды для определения микроколичеств пестицидов	Пищевые продукты, объекты окружающей среды	—	—	Отбор проб для определения микроколичеств пестицидов	—
985.	ГОСТ 31861	Вода	—	—	Отбор проб	—
986.	ГОСТ 31942	Поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, вода плавательных бассейнов	11.07.11 11.07.19	—	Отбор проб для микробиологического анализа	—
987.	ГОСТ 17.1.5.05	Поверхностные и морские воды, лед водоемов и водотоков, морской и ледниковый лед, атмосферные осадки	11.07.11 11.07.19	—	Отбор проб	—
988.	СП 2.1.3678-20	Плавательные бассейны Вода аквапарков	—	—	Отбор проб	—
989.	ГОСТ Р 58595	Пахотные земли, почвы сенокосов, пастбищ, лесных питомников	—	—	Отбор проб	—
990.	ГОСТ 17.4.3.01	Почвы	—	—	Отбор проб	—
991.	ГОСТ 17.4.4.02	Почвы	—	—	Отбор и подготовка проб	—
992.	МУ 2.1.7.730	Почвы населенных мест, сельскохозяйственных угодий, территорий курортных зон, отдельных учреждений	—	—	Отбор и подготовка проб	—
993.	ГОСТ 12071	Грунт	—	—	Отбор образцов	—

Директор ФБУ «Саратовский ЦСМ им. Б.А. Дубовикова»

В.Н. Сараев