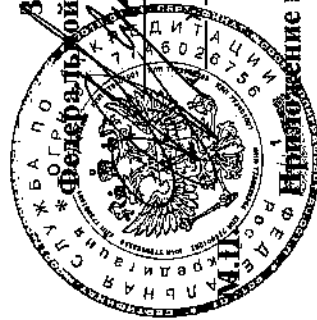


ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Утверждаю
Заместитель Руководителя
Федеральной службы по аккредитации



2016г.

Приложение к аттестату аккредитации
№ _____ от _____ 2016 г.

на 84 листах лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Аналитической лаборатории Общества с ограниченной ответственностью «МОНИТОРИНГ»

Юридический адрес: 196247 Россия, г. Санкт-Петербург, проспект Новоизмайловский, д.67, корп.2, пом. 5Н лит. А

Фактический адрес лаборатории: 190020, г. Санкт-Петербург, наб. Обводного канала, д.134-136-138, корпус 425 лит. А

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений	Наименование объекта	Код ОКП	Код ТН ВЭД ТС	Определяемая характеристика (Показатель)	Диапазон определения	Документы, устанавливающие требования к объекту исследований (испытаний), измерений (технические регламенты и (или) документы в области стандартизации)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	ГОСТ 686-83	Сухари армейские	01 3100	0201000000-	Отбор проб		ТР ТС 007/2011
2	ГОСТ 1750-86	Фрукты сушёные	01 3200	-0210000000			ТР ТС 008/2011
3	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты	01 3300	0301000000-			ТР ТС 009/2011
4	ГОСТ 4288-76	Консервы мясорастительные и концентраты	23 8990	-0307000000			ТР ТС 015/2011
			91 1000	0401000000-			ТР ТС 021/2011
			91 2000	-0408000000			ТР ТС 022/2011
			91 3000	0701000000-			ТР ТС 023/2011
			91 4000	-0709000000			ТР ТС 024/2011
			91 4100	0712000000-			ТР ТС 027/2012
			91 4200	-0714000000			ТР ТС 029/2012
			91 4300	0801000000-			ТР ТС 033/2013
			91 4420	-0806000000			ТР ТС 034/2013
			91 4800	0813000000			ЕСЭГТ №299 от 28.05.2010
5	ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия					

1	2	3	4	5	6	7	8
6	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия	91 4900	0814000000	Отбор проб		ГОСТ 4.29-71
7	ГОСТ 6687.0-86	Продукция безалкогольной промышленности	91 5410	0901000000			ГОСТ 4.458-86
8	ГОСТ 7269-73	Мясо	91 5500	-0910000000			ГОСТ 8.579-2002
9	ГОСТ 7698-93	Крахмал	91 5600	1001000000			ГОСТ 21-94
10	ГОСТ 8285-91	Жиры животные топленые	91 5800	-1008000000			ГОСТ 22-94
11	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты	91 5810	1101000000			ГОСТ 108-2014
12	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия	91 5820	-1106000000			ГОСТ 276-60
13	ГОСТ 10852-86	Семена масличные (включая сою и арахис)	91 5830	1202000000			ГОСТ 280-2009
14	ГОСТ 12786-80	Пиво	91 5840	1204000000			ГОСТ 572-60
15	ГОСТ 13341-77	Овощи сушёные	91 5850	1206000000			ГОСТ 608-93
16	ГОСТ 13586.3-83	Зерно (кроме сои и арахиса)	91 5860	1207000000			ГОСТ 779-55
17	ГОСТ 13928-84	Молоко, сливки	91 5890	1302000000			ГОСТ 812-2013
18	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые	91 6000	1507000000			ГОСТ 813-2002
19	ГОСТ 17681-92	Мука животного происхождения	91 6100	-1518000000			ГОСТ 814-96
20	ГОСТ 23268.0-91	Воды минеральные	91 6200	1601000000			ГОСТ 815-2004
21	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	91 6300	1602000000			ГОСТ 1016-90
22	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки плодов и овощей	91 6400	1604000000			ГОСТ 1084-88
23	ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты	91 6500	1701000000			ГОСТ 1128-75
24	ГОСТ 27668-88	Мука и отруби	91 6600	1902000000			ГОСТ 1129-2013
25	ГОСТ 27747-88	Мясо кроликов	91 6700	1905000000			ГОСТ 1368-2003
26	ГОСТ 27853-88	Овощи, плоды: солёные, квашеные, мочёные	91 6800	2001000000			ГОСТ 1551-93
27	ГОСТ 28539-90	Соки плодово-ягодные спиртованные	91 6900	-2009000000			ГОСТ 1573-2011
28	ГОСТ 28875-90	Пряности	91 7000	2101000000			ГОСТ 1629-97
			91 8100	2104000000			ГОСТ 1683-71
			91 8400	2201000000			ГОСТ 1750-86
			91 8500	2202000000			ГОСТ 1935-55
			91 8540	2203000000			ГОСТ 1940-75
			91 9000	2302000000			ГОСТ 2077-84
			91 9600	3203000000			ГОСТ 2623-2013
			91 9800	3301000000			ГОСТ 2929-75
			91 9900	3303000000			ГОСТ 3034-75
			92 1000	3304000000			ГОСТ 3483-78
			92 1100	3305000000			ГОСТ 3739-89
			92 1990	3306000000			ГОСТ 3739-89
			92 2000	3307000000			ГОСТ 3898-56

1	2	3	4	5	6	7	8
29	ГОСТ 31339-2006	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	92 6000	3401000000	Отбор проб		ГОСТ 3945-78
30	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты	92 1200	3503001000			ГОСТ 3948-90
31	ГОСТ 31720-2012	Продукты переработки яиц с/х птицы	92 1300				ГОСТ 4427-82
32	ГОСТ 31730-2012	Продукция винодельческая	92 1400				ГОСТ 4428-82
33	ГОСТ 31749-2012	Макаронные изделия быстрого приготовления	92 1600				ГОСТ 4429-82
34	ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные (Майонезы)	92 1700				ГОСТ 4570-2014
35	ГОСТ 31964-2012	Макаронные изделия	92 1851				ГОСТ 4814-57
36	ГОСТ 32035-2013	Водки и водки особые	92 1930				ГОСТ 5060-86
37	ГОСТ 32080-2010	Изделия ликеро-водочные	92 1952				ГОСТ 5311-50
38	ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной, молочной промышленности	92 1953				ГОСТ Р ИСО 5507-2012
39	ГОСТ 32190-2013	Масла растительные	92 1954				ГОСТ 5531-70
40	ГОСТ Р 51135-2010	Изделия ликеро-водочные	92 1970				ГОСТ 5784-60
41	ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты	92 7000				ГОСТ 5947-68
42	ГОСТ Р 54640-2011	Сахар	92 8000				ГОСТ 5972-77
43	ГОСТ Р 54731-2011	Дрожжи хлебопекарные прессованные	92 9000				ГОСТ 6002-69
44	ГОСТ Р 54845-2011	Дрожжи хлебопекарные сухие	92 9300				ГОСТ 6052-2004
45	ГОСТ Р 55063-2012	Сыры, в т.ч. плавленые	92 9400				ГОСТ 6065-2012
46	ГОСТ Р 55361-2012	Молочный жир, масло, масляная паста	92 9500				ГОСТ 6201-68
			97 1000				ГОСТ 6292-93
			97 1300				ГОСТ 6441-2014
			97 1500				ГОСТ 6442-2014
			97 1600				ГОСТ 6477-88
			97 1700				ГОСТ 6478-2014
			97 1900				ГОСТ 6481-97
			97 2000				ГОСТ 6502-2014
			97 2100				ГОСТ 6606-83
			97 2300				ГОСТ 6828-89
			97 2512				ГОСТ 6882-88
			97 2910				ГОСТ 7022-97
			97 2930				ГОСТ 7060-79
			97 3000				ГОСТ 7066-77
			97 3560				ГОСТ 7144-2006
			97 6000				ГОСТ 7169-66
			97 6100				ГОСТ 7170-66
			97 6140				ГОСТ 7177-80
			97 6513				ГОСТ 7178-85
			97 6620				ГОСТ 7190-2013

1	2	3	4	5	6	7	8
47	ГОСТ Р ИСО 707-2010	Молоко и молочные продукты	97 6622 98 1100		Отбор проб		ГОСТ 7368-2013 ГОСТ 7403-74
48	ГОСТ Р ИСО 1839-2011	Чай	98 1912				ГОСТ 7445-2004
49	ГОСТ Р ИСО 24333-2011	Зерно и продукты его переработки	98 3912 98 5912				ГОСТ 7447-97 ГОСТ 7448-2006 ГОСТ 7449-96
50	МУ 1-40/3805 от 11.11.1991	Продукция общественного питания			Маркировка		ГОСТ 7452-2014 ГОСТ 7453-86
51	ГОСТ Р 51074-2003 ГОСТ Р 53598-2009 ТР ТС 021/2011 гл.6 ст.39 ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция				Соответствует/ не соответствует	ГОСТ 7454-2007 ГОСТ 7455-2013 ГОСТ 7457-2007
52	ГОСТ 26929-94	Сырьё и продукты пищевые			Токсичные элементы: Пробоподготовка.		ГОСТ Р ИСО 7540-2008 ГОСТ 7631-2008
53	ГОСТ 31671-2012 МУК 4.1.985-00	Продукты пищевые			Пробоподготовка методом минерализации при повышенном давлении		ГОСТ 7636-85 ГОСТ 7694-71 ГОСТ 7724-77 ГОСТ 7758-75
54	ГОСТ Р ЕН 13804-2010	Продукты пищевые			Общие положения и способы подготовки проб		ГОСТ 7981-68 ГОСТ 7983-99 ГОСТ 8687-65
55	ГОСТ EN 14083-2013	Пищевые продукты			Свинец	от 0,04 мг/кг	ГОСТ 8714-2014
					Кадмий	от 0,004 мг/кг	ГОСТ 8758-76
					Свинец	(0,05-50) мг/кг	ГОСТ 8807-94
56	СТБ EN 14084-2012	Пищевые продукты, кроме продуктов с высоким содержанием жира (масло, жиры и др)			Кадмий	(0,005-5) мг/кг	ГОСТ 8808-2000
					Цинк	(0,01-20) мг/кг	ГОСТ 8989-73
					Медь	(0,01-20) мг/кг	ГОСТ 8990-59
					Железо	(0,05-40) мг/кг	ГОСТ 9159-71
57	МУК 4.1.986-00	Пищевые продукты и продовольственное сырьё			Свинец	(0,02-10,0) мг/кг	ГОСТ 9163-2014
					Кадмий	(0,01-2,0) мг/кг	ГОСТ 9166-59
					Медь	(1-100) мг/кг	ГОСТ 9167-76
58	МУК 4.1.991-00	Пищевые продукты и продовольственное сырьё			Цинк	(5-200) мг/кг	ГОСТ 9511-80 ГОСТ 9792-73 ГОСТ 9862-90 ГОСТ 9935-76

1	2	3	4	5	6	7	8
59	М-02-1009-08	Пищевые продукты и продовольственное сырье			Мышьяк Свинец Кадмий Олово Хром Медь Железо Марганец Никель Кадмий Свинец Мышьяк Железо Медь Железо	(0,05-25) мг/кг (0,05-50) мг/кг (0,005-5) мг/кг (0,25-200) мг/кг (0,02-20) мг/кг (0,01-20) мг/кг (0,05-40) мг/кг (0,005-10) мг/кг (0,02-20) мг/кг (0,01-0,1) мг/кг (0,1-1,0) мг/кг (0,1-0,5) мг/кг (1,0-20,0) мг/кг (1,0-10,0) мг/кг (0,5-35) мг/кг	ГОСТ 9936-76 ГОСТ 10008-62 ГОСТ 10119-2007 ГОСТ 10382-85 ГОСТ 10418-88 ГОСТ 10444.1-84 ГОСТ 10531-2013 ГОСТ 10582-76 ГОСТ 10583-76 ГОСТ 10907-88 ГОСТ 10979-2009 ГОСТ 11201-65 ГОСТ 11298-2002 ГОСТ 11482-96 ГОСТ 11549-76 ГОСТ 11771-93 ГОСТ 12028-2014 ГОСТ 12095-76 ГОСТ 12096-76 ГОСТ 12097-76 ГОСТ 12098-76 ГОСТ 12161-2006 ГОСТ 12183-66 ГОСТ 12250-88 ГОСТ 12292-2000 ГОСТ 12325-66 ГОСТ 12326-66 ГОСТ 12512-67 ГОСТ 12513-67 ГОСТ 12600-67 ГОСТ 12712-2013 ГОСТ 12810-79 ГОСТ 13031-67 ГОСТ 13207-85 ГОСТ 13213-77 ГОСТ 13272-2009
60	МУК 4.1.1484-03	Алкольная продукция (вина, коньяки, водки и др.)					
61	ГОСТ 13195-73	Вина и виноматериалы, винные напитки, коньячные, винные, виноградные и фруктовые дистилляты, коньяки, кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки					
62	ГОСТ 23268.11-78	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Железо	(0,04-0,25) мг/дм ³	
63	ГОСТ 26930-86	Пищевые продукты и продовольственное сырье			Мышьяк	(0,05-40) мг/кг	
64	ГОСТ 26935-86	Консервированные мясные, мясорастительные, плодовоовощные, молочные, рыбные продукты, напитки, фасованные в жестяные банки			Олово	(20-1000) мг/кг	

1	2	3	4	5	6	7	8
65	ГОСТ 28914-91	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Алюминий	от 0,02 мг/кг	ГОСТ 13534-89 ГОСТ 13634-90
66	ГОСТ Р 53183-2008	Пищевые продукты, продовольственное сырье, корма, комбикорма и сырье для их производства			Ртуть	(0,002-0,2) мг/кг	ГОСТ 13686-68 ГОСТ 13865-2000 ГОСТ 14031-2014 ГОСТ 14032-68 ГОСТ 14033-96
67	ГОСТ 32258-2013	Молоко и молочная продукция			Массовая доля бенз(а)пирена	(0,0001-0,005) мг/кг	ГОСТ 14083-68 ГОСТ 14121-69
68	СТБ ГОСТ Р 51650-2001 п.5	Продукты пищевые			Массовая доля бенз(а)пирена	(0,0001 – 0,002) мг/кг	ГОСТ 14176-69 ГОСТ 14621-78
69	ГОСТ 30059-93 п.3	Напитки безалкогольные			Массовая концентрация аспартама	(138-550) мг/дм ³	ГОСТ 14943-95
					Массовая концентрация сахараина	(38-150) мг/дм ³	ГОСТ 15052-2014 ГОСТ 15810-2014
					Массовая концентрация кофеина	(25-100) мг/дм ³	ГОСТ 15979-70
					Массовая концентрация бензоата натрия	(45-180) мг/дм ³	ГОСТ 16079-2002 ГОСТ 16080-2002
70	ГОСТ 31504-2012	Молоко и молочные продукты			Массовая концентрация бензойной кислоты	(50-2000) мг/кг	ГОСТ 16270-70 ГОСТ 16439-70 ГОСТ 16676-71
					Массовая концентрация сорбиновой кислоты	(1-1000) мг/кг	ГОСТ 16830-2014 ГОСТ 16831-71 ГОСТ 16832-71
71	ГОСТ 31762-2012 п.4.17	Майонезы и майонезные соусы			Массовая доля бензоата натрия	(30-10000) мг/кг (на бензойную кислоту)	ГОСТ 16833-2014 ГОСТ 16834-81
					Массовая доля сорбата натрия	(20-4200) мг/кг (на сорбиновую кислоту)	ГОСТ 16835-81 ГОСТ 16867-71
72	ГОСТ Р 52052-2003	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля бензойной кислоты	(50-1500) мг/кг	ГОСТ 16978-99 ГОСТ 17109-88
					Массовая доля сорбиновой кислоты	(50-1500) мг/кг	ГОСТ 17111-88 ГОСТ 17411-2013 ГОСТ 17472-2013 ГОСТ 17649-2014

1	2	3	4	5	6	7	8
73	ГОСТ Р EN 12856-2010	Продукты пищевые			Массовая концентрация ацесульфамата калия	От 10 мг/кг	ГОСТ 17660-97
					Массовая концентрация аспартама	Диапазон не указан	ГОСТ 17661-2013
					Массовая концентрация сахарина	Диапазон не указан	ГОСТ 18056-88
					Массовая концентрация кофеина	Диапазон не указан	ГОСТ 18077-2013
					Массовая концентрация сорбиновой кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 18173-2004
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 18222-88
					Массовая доля кофеина	Диапазон не указан	ГОСТ 18223-2013
					Массовая доля кофеина	Диапазон не указан	ГОСТ 18224-2013
					Массовая концентрация гесперидина	Диапазон не указан	ГОСТ 18271-72
					Массовая концентрация нарингина	Диапазон не указан	ГОСТ 18316-2013
					Массовая доля сорбиновой кислоты и её соли	Диапазон не указан	ГОСТ 18423-2012
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 18487-80
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 18611-2013
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 19092-92
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 19215-73
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 19327-84
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 19341-73
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 19588-2006
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 19792-2001
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 20056-2013
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 20352-74
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 20402-2014
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 20414-2011
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 20450-75
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 20546-2006
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 20845-2002
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 20919-75
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 21149-93
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 21311-75
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 21607-2008
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 21713-76
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 21715-2013
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 21784-76
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 21831-76
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 22391-89
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 22983-88
					Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 23455-79
74	ГОСТ ISO 10727-2013	Чай и чай растворимый			Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 17660-97
75	ГОСТ ISO 20481-2013	Кофе и кофейные продукты			Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 17661-2013
76	ГОСТ Р 51427-99	Соки цитрусовые			Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 18056-88
77	М 04-58-2009 (изд. 2014 г.)	Продукты пищевые, продовольственное сырьё			Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 18077-2013
78	М 04-51-2008 (изд. 2013 г.)	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная, пивоваренная продукция			Массовая концентрация бензойной кислоты	Диапазон не указан	ГОСТ 18173-2004

1	2	3	4	5	6	7	8
	М 04-51-2008 (изд. 2013 г.) (продолжение)	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная, пивоваренная продукция			Массовая концентрация сорбиновой кислоты и её соли	(10-1000) мг/дм ³	ГОСТ 23621-79 ГОСТ 23651-79 ГОСТ 23732-2011
					Массовая концентрация бензойной кислоты и её соли	(10-1000) мг/дм ³	ГОСТ 24298-80 ГОСТ 24557-89 ГОСТ 24645-81
					Массовая концентрация аскорбиновой кислоты	(10-1000) мг/дм ³	ГОСТ 24896-2013 ГОСТ 24901-2014
79	М 04-60-2009 (с изм.1 от 10.12.2010 г.)	Чай, чайная продукция; кофе и кофепродукты, какао-бобы, какао- продукты, БАД			Массовая доля кофеина	(0,1-10) %	ГОСТ 25391-82 ГОСТ 25832-89
					Массовая доля теобромина	(0,1-10) %	ГОСТ 25856-97 ГОСТ 26669-85
80	ГОСТ EN 14152-2013	Продукты пищевые			Витамин В ₂ (рибофлавин)	Диапазон не указан	ГОСТ 26670-91 ГОСТ 26671-85 ГОСТ 26673-90
81	М-02-1006-146-08	Биологически активные добавки, премиксы, корма, комбикорма			Массовая доля витамина А (ретинол): – БАД и премиксы – корма, комбикорма	(0,6-24000) мг/кг (0,16-120) мг/кг	ГОСТ 26983-86 ГОСТ 26984-86 ГОСТ 26987-86 ГОСТ 27095-86
					Массовая доля витамина D ₂ (эргокальциферол): – БАД и премиксы – корма, комбикорма	(0,54-22000) мг/кг (0,15-110) мг/кг	ГОСТ 27186-86 ГОСТ 27543-87 ГОСТ 27568-87 ГОСТ 27572-87
					Массовая доля витамина D ₃ (холекальциферол): – БАД и премиксы – корма, комбикорма	(0,54-22000) мг/кг (0,15-110) мг/кг	ГОСТ 27573-2013 ГОСТ 27747-88 ГОСТ 27842-88 ГОСТ 27844-88
					Массовая доля витамина Е (токоферол): – БАД и премиксы – корма, комбикорма	(0,54-22000) мг/кг (0,15-110) мг/кг	ГОСТ 28188-2014 ГОСТ 28414-89 ГОСТ 28432-90 ГОСТ 28499-90
82	ГОСТ 29138-91	Мука, хлеб, хлебобулочные изделия			Массовая доля витамина В ₁ (тиамина)	(0,01-10) мг/100г продукта	ГОСТ 28338-90 ГОСТ 28339-90
83	ГОСТ 29139-91	Мука, хлеб, хлебобулочные изделия			Массовая доля витамина В ₂ (рибофлавин)	(0,01-10) мг/100г продукта	ГОСТ 28546-2002 ГОСТ 28589-2014

1	2	3	4	5	6	7	8
84	М 04-56-2009	Продукты пищевые, продовольственное сырьё, БАД			Массовая доля витамина В ₁ (тиамин)	(0,01-10) мг/100г продукта	ГОСТ 28672-90 ГОСТ 28674-90 ГОСТ 28698-90 ГОСТ 28931-91 ГОСТ 29186-91 ГОСТ 29275-92 ГОСТ 29276-92 ГОСТ 30054-2003 ГОСТ 30306-95 ГОСТ 30314-2006 ГОСТ 30363-2013 ГОСТ 30625-98 ГОСТ 30626-98 ГОСТ 30650-99 ГОСТ 31449-2013 ГОСТ 31450-2013 ГОСТ 31451-2013 ГОСТ 31452-2012 ГОСТ 31455-2012 ГОСТ 31456-2013 ГОСТ 31457-2012 ГОСТ 31460-2012 ГОСТ 31463-2012 ГОСТ 31473-2012 ГОСТ 31476-2012 ГОСТ 31478-2012 ГОСТ 31490-2012 ГОСТ 31491-2012 ГОСТ 31494-2012 ГОСТ 31495-2012 ГОСТ 31499-2012 ГОСТ 31501-2012 ГОСТ 31534-2012 ГОСТ 31645-2012 ГОСТ 31647-2012 ГОСТ 31648-2012 ГОСТ 31649-2012
					Массовая доля витамина В ₂ (рибофлавин)	(0,01-10) мг/100г продукта	
85	М 04-07-2010	Продукты пищевые, продов. сырьё			Массовая доля витамина С (аскорбиновая к-та)	(10-5000) мг/кг	
86	ГОСТ 9959-91	Мясные продукты			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
87	ГОСТ 7269-79	Мясо			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
88	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы			Органолептические показатели, температура, масса	Соответствуют/не соответствуют	
89	ГОСТ 3739-89 п.3.1	Фасованное мясо			Масса порции	От 1 г	
90	ГОСТ 4288-76 п.2.2	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса			Определение массы	От 1 г	
91	ГОСТ 4288-76 п.2.3				Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
92	ГОСТ 4288-76 п.2.4				Подготовка проб		
93	ГОСТ 4288-76 п.2.5				Массовая доля влаги	От 0,1 %	
94	ГОСТ 4288-76 п.2.6				Кислотность	(0,3-10) °Т	
95	ГОСТ 31470-2012 п.4	Мясо птицы			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
96	ГОСТ 31470-2012 п.5				Кислотность	(0,3-10) °Т	
97	ГОСТ 31470-2012 п.6				Определение свежести мяса (качественно)		
98	ГОСТ 8756.1-79 п.2	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
99	ГОСТ 8756.1-79 п.3				Масса нетто или объема	От 1 г или 1 мл	
100	ГОСТ 8756.1-79 п.4				Массовая доля составных частей	(1-100) %	
101	ГОСТ 23042-86 п.4	Мясо и мясные продукты (кроме мясных консервов)			Массовая доля жира	(1-80) %	
102	ГОСТ 32224-2013	Мясо и мясные продукты для детского питания			Содержание костных частиц		

1	2	3	4	5	6	7	8
103	ГОСТ Р 51479-99	Мясо, вкл. мясо птицы, и мясные продукты			Массовая доля влаги	(0,7-80) %	ГОСТ 31654-2012 ГОСТ 31657-2012
104	ГОСТ Р 52675-2006 п.7.10	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты			Массовая доля составных частей	От 1 %	ГОСТ 31658-2012 ГОСТ 31661-2012
105	ГОСТ Р 51478-99	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты			Водородный показатель (pH)	(1-14) ед. pH	ГОСТ 31667-2012 ГОСТ 31677-2012
106	ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные			Водородный показатель (pH)	(1-14) ед. pH	ГОСТ 31678-2012 ГОСТ 31679-2012
107	ГОСТ 9793-74 п.3,4	Продукты мясные			Массовая доля влаги	(0,7-80) %	ГОСТ 31688-2012 ГОСТ 31689-2012
108	ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,2-29,2) %	ГОСТ 31690-2013 ГОСТ 31692-2012
109	ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	От 0,2 %	ГОСТ 31693-2012 ГОСТ 31695-2012
110	ГОСТ ISO 1841-2-2013	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и продукты из него			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,2-10) %	ГОСТ 31696-2012 ГОСТ 31697-2012
111	ГОСТ 10574-91	Мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля крахмала	(0,7-15,4) %	ГОСТ 31698-2013 ГОСТ 31702-2013
112	ГОСТ 29301-92	Мясные продукты			Массовая доля крахмала	(0,7-15,4) %	ГОСТ 31703-2012 ГОСТ 31711-2012
113	ГОСТ 8756.18-70	Консервированные пищевые продукты, в металлической, стеклянной, деревянную таре (не распространяются на молочные консервы)			Внешний вид тары и состояние внутренней поверхности тары	Соответствуют/не соответствуют	ГОСТ 31712-2012 ГОСТ 31713-2012
114	ГОСТ 31720-2012	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	ГОСТ 31721-2012 ГОСТ 31729-2012 ГОСТ 31730-2012 ГОСТ 31731-2012 ГОСТ 31759-2012 ГОСТ 31760-2012 ГОСТ 31777-2012 ГОСТ 31778-2012 ГОСТ 31782-2012 ГОСТ 31784-2012 (ISO 6478:1990)

1	2	3	4	5	6	7	8
115	ГОСТ 31469-2012 п.п. 4, 5	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты			Массовая доля жира	От 5,0 % (п.4) От 3,0 % (п.5)	ГОСТ 31785-2012 ГОСТ 31790-2012
116	ГОСТ 31469-2012 п.6				Массовая доля сухого вещества: - в жидком яичном желтке; - в жидком меланже, белке, п/ф и кул. изделиях; - в сухих яичных продуктах	(25,0-55,0) % (8,0-45,0) % (75,0-99,5) %	ГОСТ 31794-2012 ГОСТ 31797-2012 ГОСТ 31798-2012 ГОСТ 31800-2012 ГОСТ 31801-2012 ГОСТ 31802-2012 ГОСТ 31805-2012
117	ГОСТ 31469-2012 п.10	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты			Посторонние примеси	Обнаружены/не обнаружены	ГОСТ 31807-2012 ГОСТ 31820-2012
118	ГОСТ 31469-2012 п.14				Водородный показатель (pH)	(4,5-9,5) ед. pH	ГОСТ 31895-2012 ГОСТ 31930-2012
119	ГОСТ 31654-2012 п.7.2	Пищевые куриные яйца			Чистота скорлупы, запах содержимого яйца, плотность и цвет белка	Соответствуют/не соответствуют	ГОСТ 31962-2013 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ 31990-2012 ГОСТ 32027-2013
120	ГОСТ 31654-2012 п.7.3				Масса яиц		ГОСТ 32030-2013
121	ГОСТ 7631-2008 п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	ГОСТ 32033-2012 ГОСТ 32035-2013
122	ГОСТ 7631-2008 п.7.1				Температура		ГОСТ 32061-2013
123	ГОСТ 7631-2008 п.7.2				Масса, длина (высота)		ГОСТ 32063-2013
124	ГОСТ 7631-2008 п.7.3				Глубокое обезживание		ГОСТ 32065-2013
125	ГОСТ 7631-2008 п.7.4				Срывы, порезы и трещины кожи	Обнаружено/не обнаружено	ГОСТ 32071-2013 ГОСТ 32080-2013
126	ГОСТ 7636-85 п.3.2.3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки (не распространяется на рыбные консервы и пресервы)			Наличие аммиака, (кач. реакция)	Обнаружено/не обнаружено	ГОСТ 32098-2013 ГОСТ 32099-2013
127	ГОСТ 7636-85 п.3.2.4				Наличие сероводорода (кач. реакция)	Обнаружено/не обнаружено	ГОСТ 32100-2013 ГОСТ 32101-2013
128	ГОСТ 7636-85 п.п. 3.3.1, 3.3.2				Массовая доля воды	От 0,5 %	ГОСТ 32102-2013
129	ГОСТ 7636-85 п.п. 3.5, 6.6				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,3-64,8) %	ГОСТ 32103-2013 ГОСТ 32104-2013
130	ГОСТ 7636-85 п.п. 3.6.1, 3.6.3, 3.6.4				Кислотность	От 0,1 град.	ГОСТ 32105-2013
131	ГОСТ 7636-85 п.п. 3.7.1, 3.7.2				Массовая доля жира	От 0,5 %	ГОСТ 32117-2013 ГОСТ 32125-2013
132	ГОСТ 7636-85 п.4.5				Соотношение отдельных частей продукта		ГОСТ 32156-2013

1	2	3	4	5	6	7	8
133	ГОСТ 7636-85 п.п. 5.9, 11.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки (не распространяется на рыбные консервы и пресервы)			Массовая доля песка	От 0,02 %	ГОСТ 32159-2013
134	ГОСТ 7636-85 п. 7.9				Кислотное число	(0,14-28) мг КОН/г	ГОСТ 32179-2013
135	ГОСТ 7636-85 п. 7.12				Пережженное число	(0,03-1,3) %	ГОСТ 32188-2013
136	ГОСТ 7636-85 п. 8.2				Внешний вид муки	Соответствуют/не соответствуют	ГОСТ 32217-2013 ГОСТ 32218-2013 ГОСТ 32220-2013
137	ГОСТ 7636-85 п. 8.3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки (не распространяется на рыбные консервы и пресервы)			Крупность помола		ГОСТ 32252-2013
138	ГОСТ 7636-85 п. 8.4				Металлопримеси	От 0,03 мг/кг	ГОСТ 32260-2013
139	ГОСТ 7636-85 п. 11.6				Массовая доля золы	От 0,01 %	ГОСТ 32262-2013
140	ГОСТ 7636-85 п. 11.8				Минеральные примеси		ГОСТ 32263-2013
141	ГОСТ 31339-2006 п. 4.3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки (не распространяется на рыбные консервы и пресервы)			Масса нетто		ГОСТ 32283-2013
142	ГОСТ 26185-84 п. 3.2				Массовая доля снега, глазури, бумаги, защитного покрытия		ГОСТ 32286-2013
143	ГОСТ 26185-84 п. 3.3				Массовая доля воды	(1-50) %	ГОСТ 32287-2013
144	ГОСТ 26185-84 п. 3.5				Массовая доля золы	(0,5-5,0) %	ГОСТ 32288-2013
145	ГОСТ 26185-84 п. 3.7	Морские водоросли, морские травы и продукты, вырабатываемые из них			Массовая доля посторонних примесей		ГОСТ 32336-2013
146	ГОСТ 26185-84 п. 5.3				Массовая доля песка		ГОСТ 32341-2013
147	ГОСТ 26185-84 п. 5.4				Массовая доля хлористого натрия	От 0,2 %	ГОСТ 32366-2013 ГОСТ 32573-2013
148	ГОСТ 1368-2003 п.п. 10.2, 10.3				Кислотность общая	От 0,03 %	ГОСТ 32574-2013 ГОСТ 32715-2014 ГОСТ 32775-2014
149	ГОСТ Р 51497-99 п.п. 5.2, 5.3	Рыба Рыба, ракообразные, каракатица Креветки мороженые в сыром, бланширован- ном или вареном виде			Масса, длина и ширина		ГОСТ 32776-2014 ГОСТ 32787-2014 ГОСТ 32811-2014 ГОСТ 32857-2014
150	ГОСТ Р 51496-99 п. 6.5.1				Масса нетто		ГОСТ 32874-2014 ГОСТ 32876-2014 ГОСТ 32896-2014 ГОСТ 32899-2014
151	ГОСТ Р 51496-99 п. 6.5.2				Количество креветок в единице массы		ГОСТ 32920-2014 ГОСТ 32967-2014 ГОСТ 33301-2015
152	ГОСТ 26664-85 п. 2				Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	ГОСТ Р 50228-92 ГОСТ Р 50230-92 ГОСТ Р 50364-92 ГОСТ Р 50847-96
153	ГОСТ 26664-85 п. 3	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Масса нетто		
154	ГОСТ 26664-85 п. 4				Массовая доля составных частей		

1	2	3	4	5	6	7	8
155	ГОСТ 27082-2014 п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей			Общая кислотность	(0,3-0,7) % (0,4-1,2) %	ГОСТ Р 51074-2003 ГОСТ Р 51132-98 ГОСТ Р 51135-2010 ГОСТ Р 51156-2005 ГОСТ Р 51158-2009 ГОСТ Р 51165-2009 ГОСТ Р 51172-98 ГОСТ Р 51488-99 ГОСТ Р 51490-99 ГОСТ Р 51491-99 ГОСТ Р 51493-99 ГОСТ Р 51494-99 ГОСТ Р 51495-99 ГОСТ Р 51496-99 ГОСТ Р 51497-99 ГОСТ Р 51561-2000 ГОСТ Р 51574-2000 ГОСТ Р 51577-2000 ГОСТ Р 51603-2000 ГОСТ Р 51770-2001 ГОСТ Р 51881-2002 ГОСТ Р 51881-2002 ГОСТ Р 51926-2002 ГОСТ Р 52060-2003 ГОСТ Р 52088-2003 ГОСТ Р 52100-2003 ГОСТ Р 52189-2003 ГОСТ Р 52191-2003 ГОСТ Р 52192-2003 ГОСТ Р 52195-2003 ГОСТ Р 52196-2011 ГОСТ Р 52253-2004 ГОСТ Р 52305-2005 ГОСТ Р 52349-2005 ГОСТ Р 52467-2005 ГОСТ Р 52477-2005
156	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,3-64,8) %	
157	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла			Активная кислотность (pH)	(1-7,0) ед. pH	
158	ГОСТ 19182-2014 п.5	Пресервы из рыбы			Буферность		
159	ГОСТ 26829-86 п.2	Консервы и пресервы из рыбы			Массовая доля жира		
160	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы из рыбы			Массовая доля сухих веществ	(1-90) %	
161	ГОСТ 20221-90	Рыбные консервы			Массовая доля отстоя в масле		
162	ГОСТ 32157-2013	Рыбные консервы			Массовая доля отстоя в масле		
163	ГОСТ 8 579-2002	Фасованные товары в упаковках любого вида			Масса нетто, средняя содержимое нетто партии	Приведены пределы доп. отриц. откл. от массы нетто	
164	ГОСТ Р 8 633-2007	Зерно и зернопродукты			Влажность	От 0,2 %	
165	ГОСТ ISO 520-2014	Зерно зерновых и бобовых культур, а также семена масличных культур			Масса 1000 зерен		
166	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби			Влажность	(1,0-30) %	
167	ГОСТ 10844-74	Зерно			Кислотность		
168	ГОСТ 10847-74	Зерно			Зольность		
169	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби			Металломагнитные примеси (вручную)	От 0,2 мг/кг	
170	ГОСТ 26312.2-84	Крупа гречневая и овсяные хлопья			Органолептические показатели (цвет, запах) и развариваемость	Соответствуют/не соответствуют	
171	ГОСТ 26312.5-84	Крупа			Зольность	(0,1-5,0) %	

1	2	3	4	5	6	7	8
172	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья			Кислотность	(0,5-50) град.	ГОСТ Р 52533-2006
173	ГОСТ 26312.7-88	Крупа			Влажность	(0,5-50) %	ГОСТ Р 52554-2006
174	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби			Кислотность: - мука, - отруби	(0,3-50) град. (0,6-50) град	ГОСТ Р 52557-2011 ГОСТ Р 52558-2006
175	ГОСТ 27494-87	Мука и отруби			Зольность	(0,1-5,0) %	ГОСТ Р 52686-2006
176	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби			Органолептические показатели (цвет, запах, вкус и хруст)	Соответствуют/не соответствуют	ГОСТ Р 52687-2006 ГОСТ Р 52688-2006
177	ГОСТ 29033-91	Зерно и продукты его переработки (не распространяется на кукурузную муку)			Массовая доля жира	(0,5-50) %	ГОСТ Р 52700-2006 ГОСТ Р 52790-2007 ГОСТ Р 52791-2007 ГОСТ Р 52809-2007 ГОСТ Р 52835-2007
178	ГОСТ 27988-88	Семена масличных культур, заготавливаемые и поставляемые для промышленной переработки			Органолептические показатели (цвет, запах)	Соответствуют/не соответствуют	ГОСТ Р 52836-2007 ГОСТ Р 52845-2007 ГОСТ Р 52969-2008 ГОСТ Р 52970-2008 ГОСТ Р 52971-2008 ГОСТ Р 52972-2008 ГОСТ Р 52973-2008 ГОСТ Р 52974-2008 ГОСТ Р 52975-2008 ГОСТ Р 53029-2008 ГОСТ Р 53049-2008 ГОСТ Р 53118-2008 ГОСТ Р 53137-2008 ГОСТ Р 53421-2009 ГОСТ Р 53435-2009 ГОСТ Р 53437-2009 ГОСТ Р 53438-2009 ГОСТ Р 53456-2009 ГОСТ Р 53492-2009 ГОСТ Р 53493-2009 ГОСТ Р 53502-2009 ГОСТ Р 53512-2009 ГОСТ Р 53513-2009 ГОСТ Р 53596-2009 ГОСТ Р 53876-2010
179	ГОСТ 29143 (ИСО 712-2015)	Зерно и зернопродукты (не применим к кукурузе)			Влажность		
180	ГОСТ 29305-92 (ИСО 6540-80)	Кукуруза			Влажность		
181	ГОСТ 32933-2014	Корма, комбикорма			Содержание сырой золы		
182	ГОСТ Р 51411-99	Зерно и продукты его переработки			Зольность (общая зола)		
183	ГОСТ 686-83 п.3.5	Армейские сухари			Количество лома и горбушек	от 1 ед. (1-10) %	
184	ГОСТ 686-83 п.3.7				Кислотность		
185	ГОСТ 686-83 п.п. 3.8, 3.10				Намокаемость	(1-2) мин	
186	ГОСТ 5667-65 п.5а	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия			Органолептические показатели (форма, поверхность, цвет, вкус)	Соответствуют/не соответствуют	
187	ГОСТ 5667-65 п.6				Масса изделия	От 1 г	
188	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия массой 0,2 кг и более			Пористость		
189	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия			Кислотность	(0,2-50) град.	

1	2	3	4	5	6	7	8
190	ГОСТ 5672-68 п. 3	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка			Массовая доля сахара	(1-20) %	ГОСТ Р 53899-2010 ГОСТ Р 53900-2010 ГОСТ Р 53901-2010 ГОСТ Р 53902-2010 ГОСТ Р 53903-2010 ГОСТ Р 53914-2010 ГОСТ Р 53946-2010 ГОСТ Р 53947-2010 ГОСТ Р 53948-2010 ГОСТ Р 53952-2010 ГОСТ Р 53958-2010 ГОСТ Р 53959-2010 ГОСТ Р 53972-2010 ГОСТ Р 54043-2010 ГОСТ Р 54050-2010 ГОСТ Р 54078-2010 ГОСТ Р 54079-2010 ГОСТ Р 54315-2011 ГОСТ Р 54316-2011 ГОСТ Р 54339-2011 ГОСТ Р 54340-2011 ГОСТ Р 54349-2011 ГОСТ Р 54520-2011 ГОСТ Р 54540-2011 ГОСТ Р 54629-2011 ГОСТ Р 54630-2011 ГОСТ Р 54644-2011 ГОСТ Р 54649-2011 ГОСТ Р 54651-2011 ГОСТ Р 54661-2011 ГОСТ Р 54663-2011 ГОСТ Р 54664-2011 ГОСТ Р 54665-2011 ГОСТ Р 54666-2011 ГОСТ Р 54675-2011 ГОСТ Р 54677-2011 ГОСТ Р 54678-2011
191	ГОСТ 5698-51 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия			Массовая доля поваренной соли	(0,14-5,0) %	
192	ГОСТ 7128-91 п.3.3	Бараночные			Количество изделий в 1 кг		
193	ГОСТ 7128-91 п.3.6	хлебобулочные изделия			Влажность	(1-80) %	
194	ГОСТ 8494-96 п.3.3	Сдобные пшеничные			Количество сухарей в 1 кг		
195	ГОСТ 8494-96 п.3.4	сухари			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус и запах)	Соответствуют/не соответствуют	
196	ГОСТ 8494-96 п.3.5				Хрупкость		
197	ГОСТ 8494-96 п.3.6	Сдобные пшеничные сухари			Количество сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	От 1 ед	
198	ГОСТ 8494-96 п.3.7				Массовая доля влаги		
199	ГОСТ 8494-96 п.3.11				Набухаемость	(1-2) мин.	
200	ГОСТ 9846-88 п.п. 3.1.3-3.1.4	Хлебцы хрустящие			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, хрупкость, вид в изломе, вкус, запах)	Соответствуют/не соответствуют	
201	ГОСТ 11270-88 п. 3.3	Соломка			Органолептические показатели (форма, поверхность, размеры, цвет, внутреннее состояние, вкус, запах, хрупкость), масса, толщина соломки	Соответствуют/не соответствуют	
202	ГОСТ 11270-88 п. 3.5				Массовая доля крошки		
203	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия			Влажность	(1-80) %	
204	ГОСТ 24557-89 п.3.3	Сдобные хлебобулочные изделия			Массовая доля начинки в ватрушке		
205	ГОСТ 31806-2012 п.8.7	Замороженные и охлажденные хлебобулочные полуфабрикаты			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	

1	2	3	4	5	6	7	8
206	ГОСТ 32124-2013 п.8.6	Бараночные хлебобулочные изделия			Органолептические показатели (форма, поверхность, внутреннее состояние, вкус, запах, цвет, хрупкость)	Соответствуют/не соответствуют	ГОСТ Р 54680-2011 ГОСТ Р 54681-2011 ГОСТ Р 54688-2011 ГОСТ Р 54697-2011 ГОСТ Р 54702-2011 ГОСТ Р 54731-2011 ГОСТ Р 54845-2011 ГОСТ Р 55242-2012 ГОСТ Р 55289-2012 ГОСТ Р 55290-2012 ГОСТ Р 55292-2012 ГОСТ Р 55299-2012 ГОСТ Р 55333-2012 ГОСТ Р 55336-2012 ГОСТ Р 55337-2012 ГОСТ Р 55455-2013 ГОСТ Р 55456-2013 ГОСТ Р 55477-2013 ГОСТ Р 55478-2013 ГОСТ Р 55486-2013 ГОСТ Р 55759-2013 ГОСТ Р 55762-2013 ГОСТ Р 55795-2013 ГОСТ Р 55796-2013 ГОСТ Р 56105-2014 ГОСТ ISO 7218-2011 ГОСТ ISO 11133-2-2011 ГОСТ ISO/TS 11133-1-2014
207	ГОСТ 32124-2013 п.8.7.2	Сухарные хлебобулочные изделия			Влажность	(1-80) %	
208	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.6				Масса нетто		
209	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.7				Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг		
210	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.8	Сухарные хлебобулочные изделия			Органолептические показатели (форма, поверхность, внутреннее состояние, вкус, запах, цвет, хрупкость)	Соответствуют/не соответствуют	
211	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.9				Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера		
212	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.10				Набухаемость		
213	ГОСТ Р 54645-2011 п.8.11	Мука, хлебобулочные изделия			Влажность	(1-80) %	
214	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба, 2012 г., прил.1, п.2				Картофельная болезнь хлеба	Наличие признаков/отсутствие признаков	
215	ГОСТ 31749-2012 п.8.1	Макаронные изделия быстрого приготовления			Органолептические показатели (запах, вкус)	Соответствуют/не соответствуют	
216	ГОСТ 31749-2012 п.8.2				Время варки и оценка состояния макаронных изделий после варки		
217	ГОСТ 31749-2012 п.8.3				Влажность		
218	ГОСТ 31749-2012 п.8.4				Кислотность		
219	ГОСТ 31749-2012 п.8.5				Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты		СанПиН 1.2.676-97 СанПиН 1.2.681-97
220	ГОСТ 31749-2012 п.8.6				Металломагнитные примеси	От 0,2 мг/кг и более	СанПиН 2.1.2.1188-03 СанПиН 2.1.2.1331-03 СанПиН 2.1.3.2630-10

1	2	3	4	5	6	7	8
221	ГОСТ 31964-2012 п.7.2	Макаронные изделия			Органолептические показатели (запах, вкус)	Соответствуют/не соответствуют	СанПин 2.1.4.1074-01
222	ГОСТ 31964-2012 п.п. 7.3.1, 7.3.2, 7.3.4				Массовая доля влаги	От 0,2 %	СанПин 2.1.4.1175-02
223	ГОСТ 31964-2012 п.7.4				Кислотность	От 0,5 град.	СанПин 2.1.4.1116-02
224	ГОСТ 31964-2012 п.7.5				Массовая доля золь, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты		СанПин 2.1.5.980-2000
225	ГОСТ 31964-2012 п.7.6				Массовая доля золь		ГН 2.1.5.1315-03
226	ГОСТ 31964-2012 п.7.7				Сохранность формы		СанПин 2.3.2.1078-01
227	ГОСТ 31964-2012 п.7.8				Массовая доля вещества, перешедшего в варочную воду		СанПин 2.3.2.1940-05
228	ГОСТ 31964-2012 п.7.9				Металломагнитная примесь		СанПин 2.3.4.009-98
229	ГОСТ 31964-2012 п.7.10				Зараженность вредителями и загрязненность		СП 1.1.1058-01
230	ГОСТ 28283-2015	Сырое и термически обработанное коровье молоко			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	СП 2.3.6.1066
231	ГОСТ 31449-2013	Молоко коровье сырое			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	СП 2.3.6.1079-01
232	ГОСТ 31450-2013	Молоко питьевое			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	СП 3.1.2.2626-10
233	ГОСТ 31451-2013	Сливки питьевые			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	СП 4695-88
234	ГОСТ 31452-2012	Сметана			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	МУ 2.1.4.1057-01
235	ГОСТ 31453-2013	Творог			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	МУ 2.1.5.1183-03
236	ГОСТ 31454-2012	Кефир			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	МУК 4.2.734-99
237	ГОСТ 31455-2012	Ряженка			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	МУК 4.2.1036-01
238	ГОСТ 31456-2013	Простокваша			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	МУК 4.2.1847-2004
							МУК 4.2.1990-05
							МУК 4.2.2316-08
							МУ 4.2.2723-10
							МУК 4.2.2942-11
							МУ № 15/6-5-91
							МУ № 143-9/316-17
							МУ 2.1.7.730-99
							МУ 3182-84
							МР 2.3.2.2327-08
							РД 64-051-87
							ИК 9170-1128-00334600-2007
							ИК 10-0406-140-87
							ИК 10-5031536-105-91
							Инструкция от 22 июня 2000 г. № 1400/1751
							Инструкция ГК СЭН РФ № 5319-91
							Инструкция № 309 от 21 октября 1997

1	2	3	4	5	6	7	8
239	ГОСТ 31457-2012	Мороженое молочное, сливочное и пломбир			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	Приказ № 720 МЗ СССР от 31 июля 1978 г ФС 42-2619-97 ГФ XII, часть I, ОФС 42-0067-07 п.6 И другие НД на конкретное наименование продукции
240	ГОСТ 32260-2013	Сыры полутвердые			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
241	ГОСТ Р 52253-2004	Масло и масляная паста из коровьего молока			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
242	ГОСТ Р 52686-2006	Сыры и сырные продукты			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
243	ГОСТ Р 53437-2009	Сыры Сулугуни, Слоистый			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
244	ГОСТ Р 53421-2009	Рассольные сыры			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
245	ГОСТ Р 54757-2011	Консервы молочные, молочные составные и молокосодержащие ступенные			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
246	ГОСТ 3622-68	Молоко и молочные продукты			Температура, масса продукта		
247	ГОСТ 3624-92 п.п. 3, 4	Молоко и молочные продукты			Кислотность	(1-150) °Г	
248	ГОСТ 3626-73 п.п. 2-4, 6а, 6-9	Молоко и молочные продукты			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0-100) % (0-90) %	
249	ГОСТ 3627-81 п.4, 5	Сыр и сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная паста			Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,10-7,0) %	
250	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко, молочные продукты (не распространяется на казеин, молочные консервы и сухие молочные продукты)			Массовая доля жира	(0-100) %	
251	ГОСТ 17626-81 п.4.2	Технический казеин			Массовая доля влаги	(0,14-25) %	
252	ГОСТ 17626-81 п.4.3				Массовая доля жира	(0,2-5,0) %	
253	ГОСТ 17626-81 п.п. 4.5, 4.6				Массовая доля золы	(0,2-10) %	
254	ГОСТ 17626-81 п.4.7				Кислотность	(3-300) °Г	

1	2	3	4	5	6	7	8
255	ГОСТ 26754-85	Молоко			Температура	(0-100) °С	
256	ГОСТ 26781-85	Молоко			Водородный показатель (рН)	(3,0-8,0) ед. рН	
257	ГОСТ 29245-91 п.2	Молочные консервы			Внешний вид упаковки		
258	ГОСТ 29245-91 п.3				Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет)	Соответствуют/не соответствуют	
259	ГОСТ 29245-91 п.4				Герметичность		
260	ГОСТ 29245-91 п.5				Состояние внутренней поверхности металлических банок	Соответствуют/не соответствуют	
261	ГОСТ 29245-91 п.6	Сухие молочные и молоко-содержащие консервы			Масса нетто		
262	ГОСТ 29246-91 п.2				Массовая доля влаги	(0,8-20) %	
263	ГОСТ 29247-91				Массовая доля жира		
264	ГОСТ 29248-91				Массовая доля сахарозы и лактозы		
265	ГОСТ 30305.1-95 п.4	Сгущенные молочные консервы			Массовая доля влаги	(2,0-50) %	
266	ГОСТ 30305.3-95 п.5				Кислотность	(1-150) °Т	
267	ГОСТ 30305.4-95				Индекс растворимости		
268	ГОСТ 30648.1-99 п.4				Массовая доля жира	От 0,5 %	
269	ГОСТ 30648.3-99 п.4	Молочные продукты для детского питания			Массовая доля влаги и сухих веществ	От 0,5 %	
270	ГОСТ 30648.4-99 п.4				Кислотность	(1-150) °Т	

1	2	3	4	5	6	7	8
271	ГОСТ 30648-5-99	Молочные продукты для детского питания, кроме каш			Активная кислотность (рН)	(3,0-8,0) ед. рН	
272	ГОСТ 31978-2012	Казеины и казеинаты			Активная кислотность (рН)	(3,0-8,0) ед. рН	
273	ГОСТ 31981-2013 п.7.2	Йогурты			Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах, вкус, цвет)	Соответствуют/ не соответствуют	
274	ГОСТ 31981-2013 п.7.4				Масса нетто		
275	ГОСТ 31981-2013 п.7.9				Массовая доля СОМО		
276	ГОСТ 31981-2013 п.7.7				Массовая доля жира		
277	ГОСТ Р 51463-99	Сычужные казеины и казеинаты (за исключением аммонийного)			Массовая доля золы	От 0,15 %	
278	ГОСТ Р 51464-99	Казеины и казеинаты			Массовая доля влаги	От 0,05%	
279	ГОСТ Р 51468-99	Кислотные, сычужные и полученные молочно-кислым брожением казеины			Свободная кислотность	От 0,02 см ³ /г	
280	ГОСТ Р 54667-2011 п.п. 6, 7, 9	Молоко и продукты переработки молока			Массовая доля сахарозы	(1,0-50,0) % (2,0-50,0) %	
281	ГОСТ Р 54668-2011 п.п. 7, 8.1	Молоко и продукты переработки молока (кроме продуктов маслоделия, сыров и молочных консервов)			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0) %	
282	ГОСТ Р 54669-2011 п.7	Молоко и продукты переработки молока (не распространяется на йогурты, казеины, казеинаты, молочные консервы и масло из коровьего молока)			Кислотность	(2,0-250) °Т	

1	2	3	4	5	6	7	8
283	ГОСТ Р 54761-2011 п.6	Молоко и молочная продукция (не распространяется на продукты масляных и сыры)			СОМО	(0,5-99,0) %	
284	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.2	Сыры, плавленые сыры			Масса нетто		
285	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.3				Размер головки сыра		
286	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.4				Температура		
287	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.5				Массовая доля рассола		
288	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.6				Массовая доля влаги и сухого вещества	(3,0-70,0) %	
289	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.8				Массовая доля жира, т.ч. в пересчете на сухое вещество	(7,0-39,0) %	
290	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.10				Массовая доля хлористого натрия	(1,0-8,0) %	
291	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.2	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока			Масса нетто		
292	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.3				Температура		
293	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4				Массовая доля жира	(50-75) %	
294	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.5				Массовая доля жира	(70-85) % Менее 70 %	
295	ГОСТ Р 55361-2012 п.п. 7.6, 7.7				Массовая доля влаги	(0,5-60,0) %	
296	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.8				Массовая доля влаги	(10,0-60,0) %	
297	ГОСТ Р 55361-2012 п.п. 7.9, 7.10				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %	
298	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.11				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)		
299	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,5-3,0) %	
300	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13				Массовая доля сахарозы	(3,0-20,0) %	
301	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14				Кислотность	(1,0-6,0) °К	
302	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К	

1	2	3	4	5	6	7	8
303	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.17	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока			Массовая доля влаги	(0,5-1,3) ммольО ₂ /кг	
304	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.24				Перекисное число		
305	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.25				Кислотное число		
306	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.26				Энергетическая ценность		
307	ГОСТ 1045-73	Жир животный технический			Распояение жира	По м.д. жира (39,0-85,0) % (0-100) %	
308	ГОСТ 5472-50 п.3	Растительные масла			Органолептические показатели (запах, цвет, прозрачность)	Соответствуют/ не соответствую	
309	ГОСТ 5474-66	Масла растительные и жиры			Массовая доля золы	(0,003-1,0) %	
310	ГОСТ 5480-59 п.1	Растительные масла			Отсутствие мыла (качественно)	Присутствие/отсут- ствие: чувстви- тельность 0,02 %	
311	ГОСТ 5480-59 п.2	Растительные масла			Содержание мыла	(0-100) %	
312	ГОСТ 5485-50				Минеральные кислоты (качественно)	Присутствие/отсут- ствие: чувстви- тельность 0,01 %	
313	ГОСТ 7482-96 п.п.2.1, 4.3, 4.4	Сырой и дистиллированный глицерин			Цвет, прозрачность, запах	Соответствуют/не соответствуют	
314	ГОСТ 7482-96 п. 4.6				Реакция глицерина	От 0,02%	
315	ГОСТ 7482-96 п. 4.8				Массовая доля золы	От 0,05 мг КОН/г	
316	ГОСТ 7482-96 п. 4.9				Коэффициент омыления	Присутствие/отсутствие -чувст- вительность 0,005 % Cl или 0,1 % NaCl	
317	ГОСТ 7482-96 п. 4.10				Присутствие хлоридов (качественно)	Присутствие/отсут- ствие: чувстви- тельность 0,05 %	
318	ГОСТ 7482-96 п. 4.12				Присутствие жирных кислот и смол (качественно)	Присутствие/отсут- ствие: чувстви- тельность 0,05 %	
319	ГОСТ 7482-96 п. 4.13				Присутствие сернокислых соединений (качественно)	Присутствие/отсут- ствие: чувстви- тельность 0,005 %	

1	2	3	4	5	6	7	8
320	ГОСТ 7482-96 п. 4.15	Сырой и дистиллированный глицерин			Присутствие акролеина и др. восстанавливающих веществ (качественно)	Присутствие/отсутствие: чувствительность 0,005 %	
321	ГОСТ 7482-96 п. 4.16				Присутствие белковых веществ (качественно)	Присутствие/отсутствие: чувствительность 0,125 %	
322	ГОСТ 7482-96 п. 4.17				Присутствие железа (качественно)	Присутствие/отсутствие: чувствительность 0,05 %	
323	ГОСТ 8285-91 п.2.2	Тошенные животные жиры			Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность)	Соответствуют/ не соответствуют	
324	ГОСТ 8285-91 п.2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,05-10,0) %	
325	ГОСТ 8285-91 п.2.4.1				Степень окислительной порчи	Свежий/испорченный	
326	ГОСТ 8285-91 п.2.4.2				Перекисное число	(1,0-15,0) ммоль акт. O ₂ /кг	
327	ГОСТ 8285-91 п.2.4.3				Кислотное число	(0,1- 20) мг КОН/г	
328	ГОСТ 8285-91 п.2.5				Массовая доля свободных жирных кислот (кислотность)	(0-100) %	
329	ГОСТ 8285-91 п.2.6				Массовая доля веществ, нерастворимых в эфире	(0-100) %	
330	ГОСТ 8285-91 п.2.7				Температура застывания жирных кислот (тигр)	(0-100) °C	
331	ГОСТ 8285-91 п.2.9				Массовая доля неомыляемых веществ	(0-100) %	
332	ГОСТ 11812-66 п.1	Растительные масла			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06-1,0) %	
333	ГОСТ 26593-85	Все виды растительных масел различной степени очистки			Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль акт. O ₂ /кг	

1	2	3	4	5	6	7	8
334	ГОСТ 32189-2013 п.п. 5.2, 5.3	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Органолептические показатели (цвет, запах, вкус, консистенция, прозрачность)	Соответствуют/не соответствуют	
335	ГОСТ 32189-2013 п.п. 5.5, 5.7				Массовая доля влаги и летучих веществ (маргарины с м.д. жира (40-60) %)		
336	ГОСТ 32189-2013 п. 5.6				Массовая доля влаги и летучих веществ (маргарины с м.д. жира не менее 61 %) (ускор. метод)		
337	ГОСТ 32189-2013 п.5.8				Массовая доля влаги и летучих веществ		
338	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Кислотность маргарина		
339	ГОСТ 32189-2013 п. 5.11,	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля жира (расчетный метод)	не менее 61%	
340	ГОСТ 32189-2013 п. 5.12				Массовая доля жира (расчетный метод)		
341	ГОСТ 32189-2013 п.5.14				Массовая доля жира (расчетный метод)		
342	ГОСТ 32189-2013 п.5.20, 5.21				Массовая доля поваренной соли		
343	ГОСТ 32189-2013 п.п. 5.25.1				Массовая доля бензойной кислоты		
344	ГОСТ 32189-2013 п.5.25.2	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Массовая доля бензоата натрия	(0,07-0,20) %	
345	ГОСТ 32189-2013 п.5.25.3				Массовая доля сорбиновой кислоты		
346	ГОСТ 32189-2013 приложение Б				Водородный показатель (рН)		
347	ГОСТ 31933-2012 п.7.1				Кислотное число (титриметрический метод)		

1	2	3	4	5	6	7	8
348	ГОСТ 31762-2012 п.4.2	Майонезы и майонезные соусы			Органолептические показатели (консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус)	Соответствуют/не соответствуют	
349	ГОСТ 31762-2012 п.4.3				Массовая доля влаги	(1,0-95,0) %	
350	ГОСТ 31762-2012 п.4.4				Массовая доля влаги (ускоренный)	(5,0-95,0) %	
351	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля жира	(5,0-95,0) %	
352	ГОСТ 31762-2012 п.4.7				Массовая доля жира (ускоренный)	(5,0-95,0) %	
353	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Массовая доля жира (ускоренный)	(5,0-80,0) %	
354	ГОСТ 31762-2012 п.4.13				Кислотность	(0,05-10,0) %	
355	ГОСТ 31762-2012 п.4.21				Водородный показатель (pH)	(0-14) ед. pH	
356	ГОСТ Р 50456-92 (метод В)	Животные и растительные жиры и масла (для жидких жиров и масел с кислотным числом менее 4			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1-50) %	
357	ГОСТ Р 50457-92 п.4	Животные и растительные жиры и масла			Кислотное число	(1,0-75) мг КОН/г	
358	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры			Перекисное число	(0,1-45) ммоль/кг	
359	ГОСТ Р 52100-2003 п.7.5	Среды и смеси топленые (кроме масла коровьего, маргарина и продуктов с содержанием общего жира менее 39 %)			Перекисное число	(0,1-40) ммоль/кг	

1	2	3	4	5	6	7	8
360	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
361	ГОСТ 5897-90 п.4				Масса нетто		
362	ГОСТ 5897-90 п.5				Массовая доля составных частей	(0,1-99) %	
363	ГОСТ 5898-87 п.п. 2, 3				Кислотность	(0,2-50) град.	
364	ГОСТ 5898-87 п.4				Щелочность	(0,2-50) град.	
365	ГОСТ 5898-87 п.6				Активная кислотность (рН)	(1-14) ед. рН	
366	ГОСТ 5900-2014 п.2				Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,3-99,0) %	
367	ГОСТ 5901-2014 п.2				Массовая доля общей золы	(0,02-0,2) %	
368	ГОСТ 5901-87 п.3				Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты	(0,02- 0,1) %	
369	ГОСТ 5901-87 п.4				Массовая доля металломагнитных примесей	(0,00003-0,00010) %	
370	ГОСТ 5903-89 п.3	Мучные кондитерские изделия			Массовая доля сахара	(0,2-80) %	
371	ГОСТ 10114-80				Намокаемость	Более 5 %	
372	ГОСТ 12573-2013	Сахар			Массовая доля ферропримесей (общее содержание)	От 0,00005 %	
373	ГОСТ 12574-93 п.5	Сахар-песок и сахар-рафинад			Массовая доля золы (зольность)	(0,007-2,0) %	
374	ГОСТ 12575-2001 п.4	Сахар-песок, сахар-рафинад, сахар-сырец			Массовая доля редуцирующих веществ (по сахарозе)	(0,01-0,1) %	
375	ГОСТ 12576-2014	Сахар-песок и сахар-рафинад			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, чистота раствора, вкус)	Соответствуют/ не соответствует	

1	2	3	4	5	6	7	8
376	ГОСТ 12578-67	Прессованный сахар-рафинад			Массовая доля мелочи	От 0,1 %	
377	ГОСТ 26521-85	Сахар-песок и сахар-рафинад			Масса нетто		
378	ГОСТ 31902-2012 п.8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Массовая доля жира	(0,5-70) %	
379	ГОСТ Р 8.626-2006	Изделия кондитерские сахаристые			Влажность	От 0,5 %	
380	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар белый, сахар-песок, тростниковый сахар-сырец			Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,02-5,0) %	
381	ГОСТ 4427-82	Апельсины свежие			Внешний вид, окраска, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов, степень зрелости плодов, площадь механических и других повреждений. Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру и отдельно зеленых, подмороженных и загнивших	Соответствуют/ не соответствуют/ Присутствие/ отсутствие поврежденных плодов и т.д.	
382	ГОСТ 4428-82	Мандарины свежие					
383	ГОСТ 4429-82	Лимоны свежие					
384	ГОСТ 6828-89	Свежие ягоды земляники					
385	ГОСТ 7177-80	Арбузы свежие					
386	ГОСТ 7178-85	Дыни свежие					
387	ГОСТ 16270-70	Яблоки свежие ранних сроков созревания					
388	ГОСТ 19215-73	Клюква свежая					
389	ГОСТ 20450-75	Брусника свежая					
390	ГОСТ 21713-76	Груши свежие поздних сроков созревания					
391	ГОСТ 21714-76	Груши свежие ранних сроков созревания					
392	ГОСТ 21715-2013	Айва свежая					
393	ГОСТ 27572-87	Яблоки свежие					
394	ГОСТ 27573-2013	Плоды граната свежие					
395	ГОСТ 31782-2012	Виноград свежий					
396	ГОСТ 32283-2013	Алыча свежая					
397	ГОСТ 32286-2013	Сливы свежие					
398	ГОСТ 32787-2014	Абрикосы свежие					

1	2	3	4	5	6	7	8
399	ГОСТ Р 51603-2000	Бананы свежие			Внешний вид, окраска, запах и вкус, наличие больших и поврежденных плодов, степень зрелости плодов, площадь механических и других повреждений. Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру и отдельно зеленых, подмороженных и загнивших	Соответствуют/не соответствуют. Присутствие/отсутствие поврежденных плодов и т.д.	
400	ГОСТ Р 53596-2009	Плоды цитрусовых культур					
401	ГОСТ Р 53884-2010	Свежие ягоды земляники					
402	ГОСТ Р 54688-2011	Ананасы свежие					
403	ГОСТ Р 54697-2011	Яблоки свежие					
404	ГОСТ Р 54702-2011	Персики и нектарины свежие					
405	ГОСТ Р 55643-2013	Вишня и черешня свежая					
	А также другие НД на свежие овощи и фрукты	Конкретные наименования свежих овощей и фруктов					
406	ГОСТ 5531-70 п.3.1	Орехи лещины и фундука			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
407	ГОСТ 5531-70 п.3.2				Средняя масса 100 орехов		
408	ГОСТ 5531-70 п.3.3				Выход ядра к массе ореха		
409	ГОСТ 5531-70 п.3.4				Содержание орехов незрелых, со сморщенным прогорклым и загнившим ядром, заплесневевших и поврежденных вредителями		
410	ГОСТ 5531-70 п.3.5				Влажность ядра ореха	От 0,05 %	
411	ГОСТ 7194-81 п.2.3, 2.4	Свежий картофель			Наличие земли и примеси, размер клубней		
412	ГОСТ 7194-81 п.2.5				Внешний вид, наличие клубней с изростаниями, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных с/х вредителями, пораженных болезнями		

1	2	3	4	5	6	7	8
413	ГОСТ 16830-71 п.4.4-4.7	Орехи миндаля сладкого			Органолептические показатели; масса 100 орехов; выход ядра к массе ореха; содержание орехов недозревших, со сморщенным прогорклым и загнившим ядром, заплесневевших и поврежденных вредителями	Соответствуют/не соответствуют	
414	ГОСТ 16830-71 п.4.8				Влажность ядра ореха	От 0,2 %	
415	ГОСТ 16831-71 п.3.3	Сухое ядро сладкого миндаля			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
416	ГОСТ 16831-71 п.3.4				Засоренность		
417	ГОСТ 16831-71 п.3.5				Масса ядра, количество ломаных ядер, с механическими повреждениями, недоразвитых, пораженных вредителями, плесневелых и ядер с камедью		
418	ГОСТ 16831-71 п.3.6				Количество прогорклых ядер		
419	ГОСТ 16831-71 п.3.8				Влажность ядра ореха	От 0,2 %	
420	ГОСТ 16832-71 п.3.4	Грецкие орехи			Органолептические показатели (внешний вид, окраска скорлупы)	Соответствуют/не соответствуют	
421	ГОСТ 16832-71 п.3.5				Размеры		
422	ГОСТ 16832-71 п.3.6				Отделяемость и выход ядра, количество прогорклых ядер и качество ядра (цвет, вкус, запах), масса 100 орехов		
423	ГОСТ 16832-71 п.3.7				Влажность ядра ореха	От 0,2 %	

1	2	3	4	5	6	7	8
424	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.3	Ядро грецкого ореха культурных сортов			Внешний вид ядра, вкус, запах, зараженность с/х вредителями, наличие посторонних примесей, ядер с паразитами, не соответствующих сорту по окраске		
425	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.4				Наличие гнилых, заплесневелых, поврежденных с/х вредителями и прогорклых ядер		
426	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.5				Масса		
427	ГОСТ 16833-2014 п.9.4				Массовая доля ядер с отклонениями		
428	ГОСТ 16833-2014 п.п. 9.5-9.6				Массовая доля влаги	От 0,2 %	
429	ГОСТ 16834-81 п.3.4.3	Орехи культурных сортов орешника фундука			Внешний вид орехов фундука, плотность, цвет, запах и вкус, повреждение, поражения болезнями, засоренность, наличие живых вредителей		
430	ГОСТ 16834-81 п.3.4.2				Содержания орехов недоразвитых, недозре- лых, со ссохшимся, сморщенным ядром, поврежденных вредителя- ми и с прогорклым, плес- невлым и пожелтевшей сердцевинной ядром		
431	ГОСТ 16834-81 п.3.4.4				Средняя масса ореха		
432	ГОСТ 16834-81 п.3.4.5				Выход ядра		
433	ГОСТ 16834-81 п.3.4.6				Влажность орехов	От 0,2 %	

1	2	3	4	5	6	7	8
434	ГОСТ 16835-81 п.3.4.3	Сухие ядра культурных сортов орешника фундука			Внешний вид ядер плотность, цвет, запах и вкус, повреждения, поражения болезнями, засоренность, наличие живых вредителей		
435	ГОСТ 16835-81 п.3.4.2				Содержание ломаных ядер, с механическими повреждениями, смор- щенных, ссохшихся, недоразвитых, повреж- денных вредителями, прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевинной		
436	ГОСТ 16835-81 п.3.4.4				Средняя масса ядра		
437	ГОСТ 16835-81 п.3.4.5				Влажность ядер орехов		
438	ГОСТ 32287-2013 п.9.3.2				Масса		
439	ГОСТ 32287-2013 п.9.3.3	Целые ядра орехов лещины			Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, зараженность насекомыми вредителями, наличие орехов с дефектами)	Соответствуют/не соответствуют	
440	ГОСТ 32287-2013 п.п. 9.3.5, 9.4				Цвет ядра орехов лещины, массовая доля ядер, поврежденных вредителями, со следами гниения или порчи		
441	ГОСТ 32287-2013 п.9.5				Массовая доля влаги		
442	ГОСТ 32288-2013 п.9.3.2				Масса нетто		
443	ГОСТ 32288-2013 п.9.3.3				Органолептические показатели (внешний вид, цвет; наличие посторон- них примесей, половинок орехов, осколков скорлупы, остатков околоплодника и т.д.)		

1	2	3	4	5	6	7	8
444	ГОСТ 32288-2013 п.9.3.4	Орехи лещины			Наличие недостаточно развитых и/или пустых орехов, орехов с плесенью, прогорклых, поврежденных с/х вредителями, со следами гниения или порчи		
445	ГОСТ 32288-2013 п.9.4						
446	ГОСТ 32288-2013 п.9.5				Массовая доля орехов лещины с отклонениями		
447	ГОСТ 32811-2014 п.9.3.2				Массовая доля влаги		
448	ГОСТ 32811-2014 п.п. 9.3.4-9.3.5	Орехи сладкого миндаля в скорлупе культурных сортов			Масса нетто	От 0,2 %	
449	ГОСТ 32811-2014 п.9.4				Внешний вид орехов миндаля, наличие живых с/х вредителей, наличие орехов других помолотических сортов, с плесенью, поврежденных с/х вредителями, подверженных гниению или порчи, посторонних примесей		
450	ГОСТ 32811-2014 п.9.5				Массовая доля орехов миндаля с отклонениями		
451	ГОСТ 32857-2014 п.9.3.2				Массовая доля влаги		
452	ГОСТ 32857-2014 п.п. 9.3.3-9.3.5	Ядра орехов миндаля сладкого культурных сортов			Масса нетто	От 0,2 %	
453	ГОСТ 32857-2014 п.9.4				Внешний вид ядер миндаля, вкус, запах, зараженность с/х вредителями, наличие ядер с дефектами		
454	ГОСТ 32857-2014 п.п. 9.5-9.6				Массовая доля ядер миндаля с отклонениями по качеству и размерам		
					Массовая доля влаги		

1	2	3	4	5	6	7	8
455	ГОСТ 32874-2014 п.9.3.2	Не очищенные от скорлупы грецкие орехи культурных сортов, у			Масса нетто		
456	ГОСТ 32874-2014 п.9.3.3-9.3.4				Внешний вид орехов; наличие живых с/х вредителей; наличие орехов других помологических сортов; посторонние примеси, дефекты внешнего вида скорлупы, наличие орехов с плесенью		
457	ГОСТ 32874-2014 п.9.4				Массовая доля орехов с отклонениями по качеству и размерам		
458	ГОСТ 32874-2014 п.9.5				Массовая доля влаги	От 0,2 %	
459	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей			Титруемая кислотность		
460	ГОСТ ISO 762-2013				Минеральные примеси		
461	ГОСТ ISO 763-2011				Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте	От 0,01 %	
462	ГОСТ 8756.4-70				Содержание минеральных примесей (песка)	От 0,01 %	
463	ГОСТ 8756.11-70 п.2	Соки и экстракты			Прозрачность (визуально)		
464	ГОСТ 12231-66	Соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды			Отбор проб		
					Массовая доля основного продукта, составных частей	(0,1-99,9) %	
465	ГОСТ ISO 23392-2013 (ГОСТ Р 50475-93)	Свежие или быстрозамороженные зерна кукурузы и горошка, а также в початки кукурузы			Массовая доля нерастворимых в спирте сухих веществ		
466	ГОСТ 25555.3-82 п.3	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля минеральных примесей	От 5 %	
467	ГОСТ 25555.3-82 п.4				Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	От 5 %	

1	2	3	4	5	6	7	8
468	ГОСТ 25555.4-91 п.2	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля золы	От 5 %	
469	ГОСТ 25555.4-91 п.п. 3, 4				Щелочность общей золы, водорастворимой золы		
470	ГОСТ 25555.5-2014 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей			Массовая доля свободного и общего диоксида серы	(0,01-2,0) %	
471	ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы			Водородный показатель (рН)	(1-14) ед. рН	
472	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля примесей растительного происхождения		
473	ГОСТ 29031-91				Массовая доля не растворимых в воде сухих веществ	От 0,1 %	
474	ГОСТ Р 51432-99	Фруктовые и овощные соки и подобные им продукты			Массовая концентрация зола	(1-15) г/дм ³ (1-15) г/кг	
475	ГОСТ Р 51437-99				Массовая доля общих сухих веществ	(2-25) %	
476	ГОСТ 1750-86 п.2.2	Сушеные фрукты, их смеси, полуфабрикаты и фруктовые десерты			Масса нетто		
477	ГОСТ 1750-86 п.2.4				Массовая доля компонентов		
478	ГОСТ 1750-86 п.2.5				Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие металлических примесей		
479	ГОСТ 1750-86 п.2.6				Количество плодов в 1 кг, массовая доля дефектных плодов		
480	ГОСТ 1750-86 п.2.7				Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, консистенция)		
481	ГОСТ 1750-86 п.2.8				Массовая доля минеральных примесей (песка)		
482	ГОСТ 1750-86 п.2.9				Массовая доля влаги		

1	2	3	4	5	6	7	8
483	ГОСТ 6882-88 п.3.1	Сушеный виноград			Массовая доля растительных примесей		
484	ГОСТ 6882-88 п.3.2				Масса нетто, масса 100 ягод		
485	ГОСТ 6882-88 п.3.3				Массовая доля растворимых сухих веществ		
486	ГОСТ 13340.1-77 п.2	Сушеные овощи			Масса нетто		
487	ГОСТ 13340.1-77 п.6				Массовая доля компонентов		
488	ГОСТ 13340.1-77 п.7				Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус)		
489	ГОСТ 13340.1-77 п.8				Развариваемость		
490	ГОСТ 13340.2-77 п.3				Массовая доля металлических примесей	Присутствуют/отсутствуют	
491	ГОСТ 13340.2-77 п.4				Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие загнивших и запlesневевших овощей		
492	ГОСТ Р 54683-2011 п.7.2				Масса нетто		
493	ГОСТ Р 54683-2011 п.7.3	Быстрозамороженные овощи			Маркировка	Соответствуют/не соответствуют	
494	ГОСТ Р 54683-2011 п.7.4				Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус)		
495	ГОСТ Р 54683-2011 п.7.5.3				Наличие посторонних примесей		
496	ГОСТ Р 53956-2010 п.7.2	Быстрозамороженные фрукты			Масса нетто	Соответствуют/не соответствуют	
497	ГОСТ Р 53956-2010 п.7.4				Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус)		
498	ГОСТ Р 53956-2010 п.7.5.5				Наличие посторонних примесей		

1	2	3	4	5	6	7	8
499	ГОСТ 29186-91 п.3.2	Пектин			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
500	ГОСТ 29186-91 п.3.3				Посторонние примеси (визуально)	Присутствуют/отсутствуют	
501	ГОСТ 29186-91 п.3.4				Массовая доля влаги	Более 0,5 %	
502	ГОСТ 7698-93 п.2.2	Крахмалы: картофельный, кукурузный, амилпектиновый, кукурузный, пшеничный, рисовый			Внешний вид, цвет, запах	Соответствуют/не соответствуют	
503	ГОСТ 7698-93 п.2.4	гороховый, тапиоковый и модифицированный			Массовая доля влаги	(1,0-5,0) %	
504	ГОСТ 7698-93 п.2.5				Массовая доля общей золы	(0,07-5,0) %	
505	ГОСТ 7698-93 п.2.6				Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты	От 0,005 %	
506	ГОСТ 7698-93 п.2.7				Кислотность	(1,4-50) см ³	
507	ГОСТ 7698-93 п.2.9				Массовая доля сернистого ангидрида	(0,5-50) %	
508	ГОСТ Р 52060-2003 п.п.5.2.1, 5.2.2	Крахмальная патока			Вкус, запах, прозрачность, цвет, наличие механических примесей	Соответствуют/не соответствуют	
509	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.3				Цвет йодной пробы		
510	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.9				Массовая доля общей золы	От 0,03 %	
511	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.10				Водородный показатель (pH)	(0-14) ед.pH	
512	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.11				Кислотность	От 0,5 см ³	
513	ГОСТ Р 52060-2003 п.5.2.13				Массовая доля сернистого ангидрида	От 20,0 мг/кг	
514	ГОСТ 6687.2-90 п.2	Продукция безалкогольной промышленности (в т.ч. слабоалкогольные напитки)			Массовая доля сухих веществ	(0-35) %	
515	ГОСТ 6687.4-86	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы			Кислотность	(1-5) см ³ /100 см ³ (10-20) см ³ /100 см ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
516	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Продукция безалкогольной промышленности			Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
517	ГОСТ 6687.5-86 п.3				Объем продукции		
518	ГОСТ 6687.5-86 п.4				Растворимость в воде		
519	ГОСТ 6687.5-86 п.5				Наличие посторонних примесей		
520	ГОСТ 6687.8-87 п.1	Воды искусственно минерализованные			Массовая доля хлористого кальция	(6-35) %	
521	ГОСТ 6687.8-87 п.2				Массовая доля хлористого магния	(5-35) %	
522	ГОСТ 6687.8-87 п.3				Массовая доля хлористого натрия	(5-50) %	
523	ГОСТ 6687.8-87 п.4				Массовая доля хлористого натрия в искусственно минер. водах, не содержащих ионов кальция и магния	(5-50) %	
524	ГОСТ 6687.8-87 п.5	Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные			Массовая доля бикарбоната натрия	(5-50) %	
525	ГОСТ 23268.1-91				Органолептические показатели (прозрачность, цвет, запах, вкус, внешний вид), объем	Соответствуют/не соответствуют	
526	ГОСТ 23268.3-78				Гидрокарбонат-ионы	(100-7000) мг/дм ³	
527	ГОСТ 23268.4-78				Сульфат-ионы	(4,0-7000) мг/дм ³	
528	ГОСТ 23268.8-78				Нитрит-ионы	(5,5-3,0) мг/дм ³	
529	ГОСТ 23268.9-78				Нитрат-ионы	(10-70) мг/дм ³	
530	ГОСТ 23268.18-78				Фторид-ионы	(0,2-2000) мг/дм ³	
531	ГОСТ 23268.17-78				Хлорид-ионы	(20-400) мг/дм ³	
532	ГОСТ 23268.15-78				Бромид-ионы	(4,0-400) мг/дм ³	
533	ГОСТ 23268.16-78				Йодид-ион	(0,2-200) мг/дм ³	
534	ГОСТ 23268.10-78				Ионы аммония	(0,5-4,0) мг/дм ³	
535	ГОСТ 23268.11-78				Мышьяк	(0,1-5,0) мг/дм ³	
536	ГОСТ 23268.12-78				Перманганатная окисляемость	(0,8-10,0) мг/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
537	ГОСТ 12788-87 п.1	Пиво и пивные напитки			Кислотность	(1,3-6,0) см ³ NaOH конц. 1 моль/дм ³	
538	ГОСТ 12789-87 п.3				Цвет		
539	ГОСТ 30060-93 п.3	Пиво и пивные напитки			Органолептические показатели (внешний вид, прозрачность, аромат и вкус, высота пены и пеностойкость)	Соответствуют / не соответствуют	
540	ГОСТ 30060-93 п.4				Объем продукции		
541	ГОСТ 31764-2012	Пиво			Водородный показатель (pH)	(3,8-4,8) ед pH	
542	ГОСТ 13192-73	Вино, виноматериалы, коньяки и кальвадосы, фруктовые водки			Массовая концентрация сахаров	От 0,1 г/100 см ³	
543	ГОСТ 23943-80	Виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и коньяки			Фактический объем (полнота налива)		
544	ГОСТ 32035-2013 п.5.1	Водки и особые водки			Полнота налива		
545	ГОСТ 32035-2013 п.5.2				Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
546	ГОСТ 32051-2013	Винодельческая продукция			Органолептические показатели (прозрачность, наличие осадка, цвет, аромат, вкус)	Соответствуют/не соответствуют	
547	ГОСТ 32080-2013 п.5.1	Ликероводочные изделия			Полнота налива		
548	ГОСТ 32080-2013 п.5.2				Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
549	ГОСТ 32080-2013 п.5.6				Массовая концентрация кислот	(0,1-1,3) г/100 см ³	
550	ГОСТ 32114-2013 п.4	Алкогольная продукция и сырье для ее производства			Массовая концентрация титруемых кислот	От 0,2 г/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
551	ГОСТ Р 51135-2010 п.5.1	Ликероводочные изделия			Полнота налива		
552	ГОСТ Р 51135-2010 п.5.2				Органолептические показатели	Соответствуют/не соответствуют	
553	ГОСТ Р 51135-2010 п.5.6				Массовая концентрация кислот	(0,1-1,3) г/100 см ³	
554	ГОСТ Р 55313-2012	Спирт этиловый из пищевого сырья и напитки спиртные			Органолептические показатели (прозрачность, посторонние включения, насыщенность двуокисью углерода, цвет, запах и аромат, вкус)	Соответствуют/не соответствуют	
555	ГОСТ Р 54731-2011 п.п. 6.2, 6.3	Хлебопекарные прессованные дрожжи высшего и первого сортов			Определение внешнего вида и цвета, запаха и вкуса	Соответствует/не соответствует	
556	ГОСТ Р 54731-2011 п.п.6.4, 6.6				Массовая доля сухого вещества	От 0,1 %	
557	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.8				Подъемная сила		
558	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.9	Хлебопекарные сушеные дрожжи			Кислотность		
559	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.10				Стойкость		
560	ГОСТ Р 54845-2011 п.п.7.2, 7.3				Определение внешнего вида и цвета, запаха и вкуса	Соответствует/не соответствует	
561	ГОСТ Р 54845-2011 п.п.7.4, 7.5	Чай			Массовая доля влаги	От 0,1 %	
562	ГОСТ ISO 1572-				Массовая доля сухого вещества	(1-95) %	
563	ГОСТ ISO 1575-2013	Чай, кроме растворимых			Общее содержание золы		
564	ГОСТ ISO 1576-2013 (ГОСТ 28552-90)	Черный и зеленый байховый чай			Массовая доля водонерастворимой и водорастворимой золы		
565	ГОСТ ISO 1577-2014	Чай			Содержание золы, не растворимой в кислоте		
566	ГОСТ ISO 1578-2014	Чай			Щелочность водорастворимой золы		

1	2	3	4	5	6	7	8
567	ГОСТ 1936-85 п.2.1	Чай			Масса нетто		
568	ГОСТ 1936-85 п.2.5				Массовая доля влаги	(0,28-25) %	
569	ГОСТ 1936-85 п.2.7.1				Массовая доля металло-магнитной примеси		
570	ГОСТ 1936-85 п.2.8	Чай			Посторонние примеси		
571	ГОСТ 32572-2013				Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	Соответствует/ не соответствует	
572	ГОСТ 15113.1-77 п.2	Пашевые концентраты			Качество упаковки		
573	ГОСТ 15113.1-77 п.3				Масса нетто		
574	ГОСТ 15113.1-77 п.4				Объемная масса воздушных зерен		
575	ГОСТ 15113.1-77 п.5				Массовая доля компонентов		
576	ГОСТ 15113.1-77 п.6				Размер отдельных видов продукта (линейный)		
577	ГОСТ 15113.2-77 п.2				Массовая доля минеральных примесей		
578	ГОСТ 15113.2-77 п.3				Массовая доля посторонних примесей и стекловидных хлопьев		
579	ГОСТ 15113.2-77 п.4				Массовая доля металлических примесей		
580	ГОСТ 15113.3-77 п.2				Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Соответствует/ не соответствует	
581	ГОСТ 15113.3-77 п.3				Готовность к употреблению		
582	ГОСТ 15113.4-77 п.п. 2, 3				Массовая доля влаги	(0,5-50) %	
583	ГОСТ 15113.5-77 п.п. 2, 3				Кислотность	(0,07-40,0) %	
584	ГОСТ 15113.7-77 п.2				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(0,3-36) %	
585	ГОСТ 15113.8-77 п.2				Массовая доля золы	(0,05-20) %	
586	ГОСТ 15113.8-77 п.3				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте		

1	2	3	4	5	6	7	8
587	ГОСТ 15113-9-77 п.п.3, 4, 6	Пищевые концентраты			Массовая доля жира	(0,5-50) %	
588	ГОСТ 32775-2014 п.7.2	Жареный кофе			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус и аромат)	Соответствует/ не соответствует	
589	ГОСТ 32775-2014 п.7.7				Массовая доля экстрактивных веществ (высушиванием)		
590	ГОСТ 32776-2014 п.7.2	Растворимый кофе			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус и аромат)	Соответствует/ не соответствует	
591	ГОСТ 32776-2014 п.7.6				Продолжительность растворения в воде		
592	ГОСТ Р 50364-92	Растворимые кофейные напитки			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус и аромат)	Соответствует/ не соответствует	
593	ГОСТ Р 51881-2002 п.5.3	Натуральный растворимый кофе			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус и аромат)	Соответствует/ не соответствует	
594	ГОСТ Р 51881-2002 п.5.4				Массовая доля влаги	(0,5-50)%	
595	ГОСТ Р 51881-2002 п.5.6				Водородный показатель (pH)	(1-14) ед. pH	
596	ГОСТ Р 51881-2002 п.5.7				Полная растворимость		
597	ГОСТ Р 52088-2003 п.6.2	Натуральный жареный кофе			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус и массовая доля ломаных зерен и обломков зерна)	Соответствует/ не соответствует	
598	ГОСТ Р 52088-2003 п.6.3.1				Массовая доля влаги	(0,5-50) %	
599	ГОСТ Р 52088-2003 п.6.3.4.1				Массовая доля экстрактивных веществ		
600	ГОСТ 21722-84 п.3.3	Шафран			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах и вкус)	Соответствует/ не соответствует	
601	ГОСТ 21722-84 п.3.2				Определение подлинности	Соответствует/ не соответствует	

1	2	3	4	5	6	7	8
602	ГОСТ 24027-2-80 п.1	Лекарственное растительное сырье			Влажность		
603	ГОСТ 24027-2-80 п.2						
604	ГОСТ 24027-2-80 п.3	Пряности и смеси из них			Содержание экстрактивных веществ		
605	ГОСТ 28875-90 п.3.2				Масса нетто		
606	ГОСТ 28875-90 п.3.3				Органолептические показатели (форма, цвет, запах, вкус)	Соответствует/ не соответствует	
607	ГОСТ 28875-90 п.п. 3.4, 3.5				Металлические примеси, минеральные примеси		
608	ГОСТ 28875-90 п.3.7				Массовая доля легковесных зерен перца		
609	ГОСТ 28875-90 п.3.9				Массовая доля золы		
610	ГОСТ ISO 927-2014	Пряности и приправы			Посторонние вещества и примеси неживотного и животного происхождения	(1,0-3,0) %	
611	ГОСТ ISO 928-2015				Массовая доля общей золы		
612	ГОСТ 13685-84 п.2.1	Соль поваренная			Органолептические показатели	Соответствует/ не соответствует	
613	ГОСТ 13685-84 п.2.2				Массовая доля влаги	(0-10) %	
614	ГОСТ 13685-84 п.2.3				Массовая доля не растворимого в воде остатка	(0-3,0) % и выше	
615	ГОСТ 13685-84 п.2.4				Массовая доля хлор-иона	От 0,01 %	
616	ГОСТ 13685-84 п.п. 2.5, 2.7				Массовая доля кальций-иона	От 0,01 %	
617	ГОСТ 13685-84 п.п. 2.6, 2.7				Массовая доля магния	От 0,02 %	
618	ГОСТ 13685-84 п.2.8				Массовая доля сульфат-иона	От 0,005 %	
619	ГОСТ 13685-84 п.2.12				Количество йодистого калия		
620	ГОСТ 13685-84 п.2.18				Водородный показатель (pH)	(5-10) ед. pH	
621	ГОСТ 13685-84 п.2.21				Массовая доля тиосульфата натрия		

1	2	3	4	5	6	7	8
622	ГОСТ Р 52482-2005	Соль поваренная пищевая			Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	Соответствует/не соответствует	
623	ГОСТ Р 54351-2011				Массовая доля хлор-иона	(58,0-61,0) %	
624	ГОСТ Р 54352-2011				Массовые доли: магний-иона и кальций-иона и	((0,005-0,30) % (0,01-0,70) %	
625	ГОСТ Р 54345-2011				Массовая доля нерастворимого в воде остатка	(0,01-0,90) % и выше	
626	ГОСТ Р 54729-2011				Массовая доля влаги	(0,05-5,00) %	
627	ГОСТ Р ИСО 21807-2012	Пищевые продукты и корма для животных			Активность воды	(0-0,999)	
628	ГОСТ 31986-2012	Продукция общественного питания массового изготовления			Органолептические показатели	Соответствует /не соответствует	
629	МУ 1-40/3805 п.1.2	Продукция общественного питания			Средняя масса продукта, выход отдельных частей		
630	МУ 1-40/3805 п.п.2.1.1, 2.12				Сухие вещества или влажность		
631	МУ 1-40/3805 п. 2.2.5				Массовая доля жира		
632	МУ 1-40/3805 п. 7.1.1				Эффективность тепловой обработки (проба на перекисидазу)	Достаточная/недостаточная	
633	МУК 4.2.1847-04, п.п. 8, 9 прил. 3 (№№ 40-95), а также МВИ из утвержд.ОА	Пищевая продукция. Оценка обоснования сроков годности и условий хранения			Отбор образцов	Соответствуют/не соответствуют	
					Органолептические показатели (в начале и в процессе хранения)	Соответствуют/не соответствуют	
					Физико-химические показатели (в начале и в процессе хранения)	Соответствуют/не соответствуют	

1	2	3	4	5	6	7	8		
634	ГОСТ 27429-87	Изделия парфюмерно-косметические жидкие			Маркировка, упаковка	Соответствует/не соответствует			
635	ГОСТ 28303-89				Маркировка, упаковка	Соответствует/не соответствует			
636	ГОСТ 29188.0-91	Изделия косметические			Отбор проб				
637	ГОСТ 29188.2-91				Внешний вид, однородность, цвет, запах	Соответствует/не соответствует			
638	ГОСТ 29188.4-91				Водородный показатель	(0-14) ед.рН			
639	ГОСТ 29188.5-91				Массовая доля воды и летучих веществ или сухого вещества	От 0,2 %			
640	ГОСТ 790-89, п. 2	Мыло хозяйственное твёрдое и мыло туалетное			Массовые доли общей, свободной и связанной щёлочи	(0,2 -2,0)%(0,05-0,05) %			
641	ГОСТ 790-89, п. 2.2				Отбор проб				
642	ГОСТ 790-89, п. 3.1				Масса нетто				
643	ГОСТ 790-89, п 3.2				Внешний вид, цвет, запах, консистенция	Соответствует/не соответствует			
644	ГОСТ 790-89, п. 3.3				Массовая доля жирных кислот	От 0,5 %			
645	ГОСТ 790-89, п. 3.8				Массовая доля свободной едкой щёлочи	От 0,03 %			
646	ГОСТ 790-89, п. 3.7				Массовая доля примесей, нерастворимых в воде	От 0,04 %			
		Массовая доля хлористого натрия	От 0,04 %						

1	2	3	4	5	6	7	8
647	ГОСТ 7983-99	Пасты зубные			Масса нетто		
648	ГОСТ 26878-86	Шампуни для ухода за волосами и для ванн			Массовая доля хлористого натрия	От 0,04 %	
649	ГОСТ 31649-2012	Продукция декоративная на жировосковой основе			Кроющая способность	Однородное /не однородное	
650	ГОСТ 31692-2012	Продукция косметическая для бритья			Водородный показатель (0-14) ед.рН	(0-14) ед.рН	
651	ГОСТ 31693-2012	Продукция косметическая для ухода за ногтями			Водородный показатель	(0-14) ед.рН	
652	ГОСТ 31697-2012	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе			Внешний вид плёнки	Соответствует/не соответствует	
653	ГОСТ 31698-2012	Продукция косметическая порошкообразная и компактная.			Время высыхания плёнки	Соответствует/не соответствует	
					Кроющая способность	Однородное /не однородное	
					Массовая доля воды и летучих	От 0,3 %	
					Водородный показатель	(0-14) ед.рН	

1	2	3	4	5	6	7	8
654	ГОСТ 31861-2012	Вода			Отбор проб вод всех типов		
655	ГОСТ 31862-2012	Вода питьевая			Отбор питьевых вод		
656	ГОСТ 17.1.5.05-85	Гидросфера			Отбору проб поверхностных, морских вод, льда, атмосферных осадков		
657	ГОСТ 32220-2013	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости			Маркировка		
658	ГОСТ 3351-74 п.2	Вода питьевая			Запах при 20°C и нагревании до 60°C	(0-5) балл	
659	ГОСТ 3351-74 п.3				Привкус	(0-5) балл	
660	ГОСТ 3351-74 п.5				Мутность	(1-10) ЕМ/дм ³	
661	ГОСТ 31868-2012	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная, природная, вода источников водоснабжения			Цветность	(1-70) град.	
662	ГОСТ 31954-2012				Жесткость	От 0,1 °Ж	
663	ГОСТ 31957-2012	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная, источников водоснабжения, природная, сточная			Щёлочность	(0,1-100) ммоль/дм ³	
664	ГОСТ 18164-72	Вода питьевая			Гидрокарбонаты	(6,1-6100) мг/дм ³	
665	ГОСТ 18190-72				Карбонаты	(6-6000) мг/дм ³	
666	ГОСТ Р 55683-2013	Вода питьевая, в т.ч. вода бассейнов			Общая минерализация (сух. остаток)	От 150 мг/дм ³	
667	ГОСТ 18301-72	Вода питьевая			Остаточный активный хлор	От 0,3 мг/дм ³	
668	ПНД Ф 14.1.2.4.154-99	Воды питьевые, природные, сточные			Остаточный активный хлор (на месте отбора проб)	(0,15-2,0) мг/дм ³	
669	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) (способ А) (способ Б)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в ёмкости, природная			Озон (остаточный)	От 0,05 мг/дм ³	
					Окисляемость перманганатная	(0,25-100) мг/дм ³	
					Окисляемость перманганатная	(0,5-10,0) мг/дм ³ (0,25-100) мгО/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
670	ГОСТ 31857-2012 (метод 1)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в ёмкости, природная, вода источников водоснабжения			Поверхностно-активные вещества (анионные) (АПВ)	(0,025-2,0) мг/дм ³	
671	ГОСТ 31940-2012 (метод 3)	Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в ёмкости			Сульфаты	(2-50) мг/дм ³	
672	ГОСТ 4245-72 (метод А)	Вода питьевая			Хлориды	От 10 мг/дм ³	
673	ГОСТ 18826-73				Нитраты	От 0,01 мг/дм ³	
674	ГОСТ 4192-82 п.3				Аммиак и ионы аммония	От 0,1 мг/дм ³	
675	ГОСТ 4192-82 п.4				Нитриты	От 0,003 мг/дм ³	
676	ГОСТ 4386-89 (вар. А)				Фториды	(0,04-1,0) мг/дм ³	
677	ГОСТ 18309-2014 (метод А)	Воды питьевые, природные			Ортофосфаты и полифосфаты	(0,01-0,4) мг/дм ³	
678	ГОСТ 18309-2014 (метод Б)	Все типы вод			Ортофосфаты и полифосфаты	(0,005-0,8) мг/дм ³	
679	ГОСТ 18309-2014 (метод В)	Воды питьевые, природные			Общий фосфор, фосфор фосфатов	(0,025-1000) мг/дм ³	
680	ГОСТ 18309-2014 (метод В)	Воды сточные			Общий фосфор, фосфор фосфатов	(0,1-1000) мг/дм ³	
681	ГОСТ 18309-2014 (метод Г)	Все типы вод			Общий фосфор	(0,005-0,8) мг/дм ³	
682	ГОСТ 31867-2012	Воды питьевые, в т.ч. расфасованные в ёмкости; природные; источники водоснабжения			Хлориды	(0,5-50) мг/дм ³	
					Сульфаты	(0,5-50) мг/дм ³	
					Нитраты	(0,5-50) мг/дм ³	
					Нитриты	(0,5-50) мг/дм ³	
					Фториды	(0,3-20) мг/дм ³	
					Фосфаты	(0,5-20) мг/дм ³	
					Хлориды	(0,5-20000) мг/дм ³	
					Сульфаты	(0,5-20000) мг/дм ³	
					Нитраты	(0,2-100) мг/дм ³	
					Нитриты	(0,2-100) мг/дм ³	
					Фториды	(0,1-25) мг/дм ³	
					Фосфаты	(0,20-100) мг/дм ³	
683	ПНД Ф 14.1:2.4.157-99 (изд. 2013 г.)	Воды питьевые, в т.ч. расфасованные в ёмкости; природные; очищенные сточные					

1	2	3	4	5	6	7	8
684	ГОСТ 31869-2012	Воды питьевые, в т.ч. расфасованные в емкости; природные; очищенные сточные			Ионы аммония	(0,5-5000) мг/дм ³	
					Калий	(0,5-5000) мг/дм ³	
					Натрий	(0,5-5000) мг/дм ³	
					Барий	(0,05-5,0) мг/дм ³	
					Стронций	(0,5-50,0) мг/дм ³	
					Литий	(0,015-2,0) мг/дм ³	
					Кальций	(0,5-5000) мг/дм ³	
					Магний	(0,25-2500) мг/дм ³	
685	ПНД Ф 14.1:2.4.167-2000	Воды питьевые, природные (в т.ч. минеральные); сточные			Ионы аммония	(0,5-5000) мг/дм ³	
					Калий	(0,5-5000) мг/дм ³	
					Натрий	(0,5-5000) мг/дм ³	
					Барий	(0,1-10) мг/дм ³	
					Стронций	(0,25-50,0) мг/дм ³	
					Литий	(0,015-2,0) мг/дм ³	
					Кальций	(0,5-5000) мг/дм ³	
					Магний	(0,25-2500) мг/дм ³	
686	ГОСТ 31870-2012 (метод 1)	Воды питьевые, в т.ч. расфасованные в емкости; природные (поверхностные и подземные), в т.ч. источники водоснабжения			алюминий	(0,01-0,1) мг/дм ³	
					ванадий	(0,005-0,05) мг/дм ³	
					железо	(0,04-0,25) мг/дм ³	
					кадмий	(0,0001-0,01) мг/дм ³	
					кобальт	(0,001-0,05) мг/дм ³	
					марганец	(0,001-0,05) мг/дм ³	
					медь	(0,001-0,05) мг/дм ³	
					мышьяк	(0,005-0,3) мг/дм ³	
					никель	(0,001-0,05) мг/дм ³	
					олово	(0,005-0,02) мг/дм ³	
					свинец	(0,001-0,05) мг/дм ³	
					селен	(0,002-0,05) мг/дм ³	
687	ГОСТ 31870-2012 (метод 1)	Воды питьевые, в т.ч. расфасованные в емкости; природные (поверхностные и подземные), в т.ч. источники водоснабжения			серебро	(0,0005-0,01) мг/м ³	
					сурьма	(0,005-0,02) мг/дм ³	
					титан	(0,1-0,5) мг/дм ³	
					хром	(0,001-0,05) мг/дм ³	
					цинк	(0,001-0,05) мг/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
688	М-02-2406-13	Воды питьевые, природные, минеральные			серебро алюминий мышьяк кадмий кобальт хром медь железо марганец никель свинец сурьма селен олово титан ванадий цинк алюминий железо кадмий кобальт марганец медь никель свинец титан хром цинк ванадий кадмий	(0,02-50,0) мг/дм ³ (0,01-50) мг/дм ³ (0,01-50) мг/дм ³ (0,0005-2,5) мг/дм ³ (0,0025-10,0) мг/дм ³ (0,005-25,0) мг/дм ³ (0,0005-10,0) мг/дм ³ (0,01-50,0) мг/дм ³ (0,005-25,0) мг/дм ³ (0,002-10,0) мг/дм ³ (0,002-10,0) мг/дм ³ (0,0025-25,0) мг/дм ³ (0,001-5,0) мг/дм ³ (0,01-25,0) мг/дм ³ (0,025-50,0) мг/дм ³ (0,0005-50,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,005-50,0) мг/дм ³ (0,001-50,0) мг/дм ³ (0,0001-5,0) мг/дм ³ (0,001-50,0) мг/дм ³ (0,001-50,0) мг/дм ³ (0,001-50,0) мг/дм ³ (0,001-50,0) мг/дм ³ (0,001-50,0) мг/дм ³ (0,001-50,0) мг/дм ³ (0,1-50,0) мг/дм ³ (0,001-50,0) мг/дм ³ (0,001-50,0) мг/дм ³ (0,005-10,0) мг/дм ³ (0,00001-10,0) мг/дм ³	
689	М-МВИ-539-03	Воды питьевые, природные, сточные					
690	ПНД Ф 14.1.2.4.140-98	Воды питьевые, природные, сточные					
					кобальт медь мышьяк никель	(0,0002-5,0) мг/дм ³ (0,0001-100,0) мг/дм ³ (0,0005-5,0) мг/дм ³ (0,0002-25,0) мг/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
	ПНД Ф 14.1:2.4.140-98 (продолжение)	Воды питьевые, природные, сточные			олово	(0,0005-4,0) мг/дм ³	
					свинец	(0,0002-15,0) мг/дм ³	
					селен	(0,0002-0,1) мг/дм ³	
					серебро	(0,00005-0,25) мг/дм ³	
					сурьма	(0,0005-0,25) мг/дм ³	
					хром	(0,0002-100,0) мг/дм ³	
691	ГОСТ 31950-2012 (метод 1, 2)	Воды питьевые, природные, сточные			ртуть	(0,0001-0,005) мг/дм ³	
692	ПНД Ф 14.1:2.4.271-2012	Воды питьевые, природные, минеральные, сточные			ртуть	Более 0,0002 мг/дм ³ (0,01-2000) мкг/дм ³	
693	ГОСТ 18165-89	Вода питьевая			Алюминий (остаточный)	От 0,15 мг/дм ³	
694	ГОСТ 18293-72 (пл. 1, 2, 4)				Цинк	(0,005-0,05) мг/дм ³	
695	ГОСТ 4011-72				Железо общее	От 0,001 мг/дм ³	
696	ГОСТ 4152-89				Мышьяк	(0,01 – 0,1) мг/дм ³	
697	ГОСТ 4974-2014				Марганец	От 0,0005 мг/дм ³	
698	ГОСТ 31860-2012	Воды питьевые, в т.ч. расфасованные в емкости, природные, в т.ч. источники водоснабжения			Бенз(а)пирен	(0,02-0,5) мкг/дм ³	
699	ПНД Ф 14.1:2.4.48-96 (изд. 2011 г.)	Воды питьевые, природные, сточные			Медь	(0,002 – 0,06) мг/дм ³	
700	ПНД Ф 14.1:2.3:4.121-97	Воды питьевые, природные, сточные			Водородный показатель (pH)	(1-14) ед.pH	
701	ПНД Ф 14.1:2.4.213-05				Мутность	(1-100) ЕМ/дм ³	
702	ПНД Ф 14.1:2.4.207-04				Цветность	(1-500) град.	
703	ПНД Ф 14.1:2.4.113-97 (изд. 2011 г.)				Активный хлор	(0,05-50,0) мг/дм ³	
704	ПНД Ф 14.1:2.4.158-2000 (изд. 2009 г.)				Поверхностно-активные вещества (анионные) (АПAB)	(0,025-2,0) мг/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
705	ПНД Ф 14.1.2.4.128-98 (изд. 2012 г.)	Воды питьевые, природные, сточные			Нефтепродукты	(0,005-50) мг/дм ³	
706	ПНД Ф 14.1.2.4.182-02 (изд. 2010 г.)				Фенольный индекс	(0,0005-25,0) мг/дм ³	
707	ПНД Ф 14.1.2.98-97	Воды питьевые, природные, сточные			Жесткость	(0,1-8,0) ммоль/дм ³	
708	ПНД Ф 14.1.2.110-97				Взвешенные вещества	От 3,0 мг/дм ³	
709	ПНД Ф 14.1.2.114-97				Сухой остаток	(50-25000) мг/дм ³	
710	ПНД Ф 14.1.2.106-97				Фосфор общий	(0,04-0,40) мг/дм ³	
711	ПНД Ф 14.1.2.206-04				Азот общий	(1,0-200) мг/дм ³	
712	ПНД Ф 14.1.2.122-97				Жиры	(0,5-50) мг/дм ³	
713	ПНД Ф 14.1.2.100-97				Химическое потребление кислорода (ХПК)	(4-80) мг/дм ³	
714	РД 52.24.495-2005	Воды поверхностные, очищенные сточные			Водородный показатель (pH)	(4-10) ед.рН	
715	РД 52.24.496-2005				Удельная электропроводимость	(5-10000) мксм/см	
					Запах	(0-5) балл	
					Прозрачность	(1-500) см	
					Температура	(0,1-100) °С	
716	ГОСТ 6709-72, п. 3.16	Вода дистиллированная			Водородный показатель (pH)	(5,4-6,6) ед. рН	
717	ГОСТ 6709-72, п. 3.17				Удельная электрическая проводимость	От 1·10 ⁻⁴ См/м	
718	ГОСТ 6709-72, п. 3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄	менее/более 0,08 мг/дм ³	
719	ГОСТ 27026-86 (ссылка из ГОСТ 6709-72, п. 3.3)	Реактивы			Массовая концентрация остатка после выпаривания	От 2 мг/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
720	ГОСТ 7702.2.0-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы			Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям		
721	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса др. видов убойных животных и птиц			Отбор проб		
722	ГОСТ 28495-90	Продукция микробиологической промышленности			Отбор проб		
723	ГОСТ Р 50396.0-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям		
724	ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясные продукты			Отбор проб		
725	ГОСТ Р ИСО 17604-2011	Пищевые продукты и корма для животных			Отбор проб		
726	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Отбор проб и подготовка к испытаниям		
727	ГОСТ 31720-2012	Продукция из пищевых яиц сельскохозяйственной птицы			Отбор проб		
728	ГОСТ 31654-2012	Продукция из пищевых куриных яиц			Отбор проб		
729	Инструкция ГК СЭН РФ № 5319-91	Рыбная продукция			Отбор проб		
730	ГОСТ 31904-2012	Пищевая продукция, (кроме молока и молочной продукции) Подгузники (по ТР ТС 007/2011)			Отбор проб		
731	ГОСТ Р ИСО 707-2010	Молоко, молочные продукты			Отбор проб		
732	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко, молочные, молочосодержащие продукты			Отбор проб		

1	2	3	4	5	6	7	8
733	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, сыры и сырные продукты			Отбор проб		
734	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты			Отбор проб		
735	Инструкция ГК СЭН РФ № 01-19/9-11 от 21.07.92 г.				Отбор проб		
736	ГОСТ 32751-2014	Кондитерские изделия			Отбор проб		
737	ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные			Отбор и подготовка проб		
738	ГОСТ 26669-85	Пищевые продукты			Подготовка проб		
739	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88)	Мясные продукты, в т.ч. из мяса птицы			Подготовка проб		
740	ГОСТ Р ИСО 6887-2-2013	Мясные продукты			Подготовка проб		
741	ИК № 96-9612	Пищевые продукты			Подготовка проб		
742	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые			Отбор и подготовка проб		
743	ГОСТ ISO 7218-2011	Пищевые продукты, корма для животных, окружающей среды производства			Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям		
744	ГОСТ 26670-91				Методы культивирования микроорганизмов		
745	ГОСТ 10444.1-84	Консервы			Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред		
746	ГОСТ 27543-87	Кондитерские изделия			Приготовление реактивов и питательных сред		

1	2	3	4	5	6	7	8
747	ГОСТ 30726-2001	Продукты пищевые			Escherichia coli : – качественно – количественно	Обнаружена/ не обнаружена; (1-150) КОЕ/г(см ³); НВЧ	
748	ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005)	Пищевые продукты и корма для животных, образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов			Презумптивные бактерии Escherichia coli: – качественно – количественно	Обнаружена/ не обнаружена; НВЧ	
749	ГОСТ 32064-2013				Бактерии семейства Enterobacteriaceae: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³); НВЧ	
750	ГОСТ 11293-89 п. 4.24.2.12	Пищевой и технический желатин			Подготовка проб		
751	ГОСТ 11293-89 п. 4.24.3				КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/г	
					БГКП (колиформы)	Обнаружены/ не обнаружены	
752	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)	Мясо и мясные продукты			Количество желатин-разжижающих бактерий	(1-150) КОЕ/г	
					Предполагаемые колиформные бактерии и Escherichia coli: – качественно	НВЧ	
753	ГОСТ 32011-2013 (ISO 16654:2001)	Продукты пищевые, корма для животных			Escherichia coli O157 (для дальнейшей идентификации культуры отправить в референсную лабораторию)	Обнаружены/ не обнаружены	
754	МУК 4.2.992-00	Продукты пищевые			Escherichia coli O157	Обнаружены/ не обнаружены	
755	ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004)	Пищевые продукты и корма для животных			Презумптивные бактерии Bacillus cereus: – количественно	(1-150) КОЕ/г (см ³)	

1	2	3	4	5	6	7	8
755	ГОСТ 10444.9-88	Продукты пищевые			Clostridium perfringens: – количественно	(1-150) КОЕ/г (см ²)	
756	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998)	Пищевые продукты и корма для животных			Мезофильные молочнокислые микроорганизмы: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ²); НВЧ	
757	ГОСТ 10444.11-89	Продукты пищевые			Молочнокислые микроорганизмы: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ²); НВЧ	
758	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты, корма для животных			Дрожжи Плесневые грибы: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г; (1-50) КОЕ/г	
759	ГОСТ 10444.12-88				Дрожжи Плесневые грибы: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г; (1-50) КОЕ/г	
760	ГОСТ 33566-2015 действует с 01.07.2016 г	Молоко и молочная продукция			Дрожжи Плесневые грибы: – качественно – количественно	(1-150) КОЕ/г(см ³); (1-50) КОЕ/г(см ³)	
761	ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые			КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
762	ГОСТ 28805-90	Продукты пищевые			Осмололерантные дрожжи и плесневые грибы: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³); (1-50) КОЕ/г(см ³); НВЧ;	

1	2	3	4	5	6	7	8
763	ГОСТ ISO 21527-1-2013	Пищевые продукты, корма для животных с активностью воды больше 0,95			Дрожжи Плесневые грибы: – количественно	(1-150) КОЕ/г(см ³); (1-50) КОЕ/г(см ³)	
764	ГОСТ ISO 21527-2-2013	Пищевые продукты, корма для животных с активностью воды меньше или равной 0,95			Дрожжи Плесневые грибы: – количественно	(1-150) КОЕ/г(см ³); (1-50) КОЕ/г(см ³)	
765	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы			КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/г (см3)	
766	ГОСТ ISO 10273-2013	Пищевые продукты, корма для животных			Бактерии <i>Yersinia enterocolitica</i>	Обнаружены/ не обнаружены	
767	ГОСТ 30134-97	Дрожжи кормовые			Сальмонелла	Обнаружены/ не обнаружены	
768	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов			Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i> : – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³); НВЧ	
769	ГОСТ 31747-2012	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов			БГКП (колиформные бактерии): – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³); НВЧ	
770	СТБ ISO 21528-1-2009	Пищевые продукты, корма для животных			Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> : – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; НВЧ	
771	ГОСТ ISO 17410-2013	Пищевые продукты и корма для животных			Психротрофные микроорганизмы	(1-150) КОЕ/г(см ³)	
772	ГОСТ 31878-2012	Корма для животных			БГКП (колиформные бактерии): – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³); НВЧ	

1	2	3	4	5	6	7	8
773	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			БГКП(колиформные бактерии): – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³) НВЧ	
774	ГОСТ Р 54674-2011				Staphylococcus aureus	Обнаружены/ не обнаружены	
775	ГОСТ 31468-2012				Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены	
776	ГОСТ 7702.2.7-2013				Бактерии родов Proteus	Обнаружены/ не обнаружены	
777	ГОСТ 32031-2012	Пищевые продукты			Listeria monocytogenes	Обнаружены/ не обнаружены	
778	МУК 4.2.1122-02				Listeria monocytogenes	Обнаружены/ не обнаружены	
779	ГОСТ 28560-90				Бактерии родов Proteus, Morganella, Providencia	Обнаружены/ не обнаружены	
780	ГОСТ 28566-90 (СТ СЭВ 6646-89)				Энтерококки: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³)	
781	МР № 24ФЦ / 513	Пищевая продукция, продовольственное сырьё, смывы с объектов внешней среды			БГКП (колиформные бактерии) и Escherichia coli: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³)	
782	МР № 24ФЦ/976 п. 8.1.	Пищевая продукция, и продовольственное сырьё, водные объекты окружающей среды			Listeria monocytogenes	Обнаружены/ не обнаружены	
783	МР № 24ФЦ/976 п. 9.1.				Бактерии рода Salmonella	Обнаружены/ не обнаружены;	
784	МР № 24ФЦ/976 п. 10.1.				Escherichia coli O157	Обнаружены/ не обнаружены;	
785	МР № 24ФЦ/976 п. 11.1.				Бактерии рода Campylobacter	Обнаружены/ не обнаружены;	
786	ГОСТ ISO 10272-1-2013	Пищевые продукты, корма для животных и объекты окружающей среды			Бактерии рода Campylobacter spp.	Отсутствие/ присутствие	

1	2	3	4	5	6	7	8
787	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013)	Пищевые продукты, корма для животных и объекты окружающей среды			Бактерии рода <i>Campylobacter</i> spp	(1-150) КОЕ/г(см ³)	
788	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002	Пищевые продукты			Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/ не обнаружены	
789	ГОСТ 32010-2013 (	Продукты пищевые			Бактерии рода <i>Shigella</i>	Обнаружены/ не обнаружены	
790	ГОСТ Р 54755-2011	Пищевые продукты			Бактерии рода <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г; НВЧ	
791	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565- 75)	Все виды мяса и мясные продукты			Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены	
792	ГОСТ ISO 21871-2013	Пищевые продукты и корма для животных			<i>Bacillus cereus</i> : – качественно – количественно	Присутствие / отсутствие; НВЧ	
793	ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003)	Пищевые продукты и корма для животных, пробы окружающей среды в местах производства и переработки пищевых продуктов			Сульфитредуцирующие кlostридии: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/ г(см ³)	
794	ГОСТ 31744-2012 (ISO 7937:2004)				<i>Clostridium perfringens</i>	(1-150) КОЕ/г(см ³)	
795	ГОСТ 10444.9-88				<i>Clostridium perfringens</i>	Обнаружены/ не обнаружены	

1	2	3	4	5	6	7	8
796	ГОСТ 7702.2.6-93 до 01.06.16	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/не обнаружены	
797	ГОСТ 7702.2.6-2015				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/не обнаружены	
798	ГОСТ 7702.2.7-2013				Бактерии родов <i>Proteus</i>	Обнаружены/не обнаружены	
799	ГОСТ 30706-2000	Молочные продукты для детского питания			Дрожжевые и плесневые грибы	(1-150) КОЕ/г(см ³)	
800	ГОСТ 30705-2000	Молочные продукты для детского питания			КМАФАнМ	(1-50) КОЕ/г(см ³)	
801	ГОСТ 32012-2012 п. 6				Количество спор мезофильных анаэробных бактерий: – количественно	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
802	ГОСТ 32012-2012 п. 7				Количество спор мезофильных лактатсбраживающих анаэробных бактерий: – количественно	НВЧ	
803	ГОСТ Р 52687-2006	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями			Бифидобактерии: – количественно	НВЧ	
804	МУК 4.2.999-00				Бифидобактерии: – количественно	(1-50) КОЕ/г(см ³)	
805	ГОСТ ISO 29981-2013	Молочные продукты, ферментированные и неферментированные продукты, сухое молоко, детские молочные смеси и закваски.			Презумптивные бифидобактерии: – количественно	(1-50) КОЕ/г(см ³)	
806	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты, закваски, бактериальные концентраты и препараты			<i>Staphylococcus aureus</i> : –качественно –количественно	(1-300) КОЕ/г(см ³)	

1	2	3	4	5	6	7	8
807	ГОСТ 32149-2013 п. 7	Продукты пищевые переработки яиц сельскохозяйственной птицы			КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/г	
808	ГОСТ 32149-2013 п. 8				БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены	
809	ГОСТ 32149-2013 п. 9				Бактерии рода Salmonella	Обнаружены/ не обнаружены	
810	ГОСТ 32149-2013 п. 10				Бактерии рода Proteus	Обнаружены/ не обнаружены	
811	ГОСТ 32149-2013 п. 11				Staphylococcus aureus	Обнаружены/ не обнаружены	
812	ГОСТ 31931-2012	Мясо птицы			Микроскопия (определение свежести мяса)	Соответствует/ не соответствует	
813	ГОСТ 32901-2014 п. 8.4	Молоко и продукты переработки молока			КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
814	ГОСТ 32901-2014 п. 8.5				БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	Обнаружены/ не обнаружены	
815	ГОСТ 32901-2014 п. 8.6.1				Психротрофные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (микроорганизмы порчи)	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
816	ГОСТ 32901-2014 п. 8.6.2	Молоко и продукты переработки молока			Термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (микроорганизмы порчи)	(1-300) КОЕ/г(см ³)	

1	2	3	4	5	6	7	8
817	ГОСТ 32901-2014 п. 8.6.3	Молоко и продукты переработки молока			Споры аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (микроорганизмы порчи)	(1-150) КОЕ/г(см ³)	
818	ГОСТ 32901-2014 п. 8.6.4				Споры мезофильных анаэробных бактерий (микроорганизмы порчи)	НВЧ	
819	ГОСТ 32901-2014 п. 8.6.5				Дрожжи и плесневые грибы (микроорганизмы порчи): – количественно	(1-150) КОЕ/г(см ³) (1-50) КОЕ/г(см ³)	
820	ГОСТ 32901-2014 п. 8.8				Промышленная стерильность: - КМАФАнМ; - термостатная выдержка при 137°С в течение 3-6 суток; - микроскопический препарат; - органолептические свойства	(1-300) КОЕ/см ³	
821	ГОСТ Р 56145-2014 п. 7.1	Функциональные пищевые продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами (молочные, моллосодержащие продукты, безалкогольные напитки и биологически активные добавки к пище), и функциональные пищевые ингредиенты.			БГКП (колиформы)	Соответствуют/не соответствуют	
822	ГОСТ Р 56145-2014 п. 7.2				Презумптивные <i>Escherichia coli</i>	Обнаружены/не обнаружены	
823	ГОСТ Р 56145-2014 п. 7.3				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/не обнаружены	
824	ГОСТ Р 56145-2014 п. 7.4				Коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены/не обнаружены	
825	ГОСТ Р 56145-2014 п. 7.4				<i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/не обнаружены	
826	ГОСТ Р 56145-2014 п. 7.5				Дрожжи и плесневые грибы	(1-150) КОЕ/г(см ³) (1-50) КОЕ/г(см ³)	
827	ГОСТ Р 56145-2014 п. 7.6				<i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружены/не обнаружены	

1	2	3	4	5	6	7	8
828	ГОСТ 29245-91	Молочные консервы			Герметичность	Соответствует/не соответствует	
829	ГОСТ 21237-75 п. 4.2.3	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота			<i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/не обнаружены	
830	ГОСТ 21237-75 п. 4.2.4				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/не обнаружены	
831	ГОСТ 21237-75 п. 4.2.5				Бактерии из рода кишечной палочки - <i>Эшерихий</i>	Обнаружены/не обнаружены	
832	ГОСТ 21237-75 п. 4.2.6				Бактерии из рода <i>Proteus</i>	Обнаружены/не обнаружены	
833	ГОСТ 21237-75 п. 4.4				Анаэробы	Обнаружены/не обнаружены	
834	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.2	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса			КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/г	
835	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.3				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/не обнаружены	
836	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.4				<i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружены/не обнаружены	
837	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.5				Энтерококки (<i>E. faecalis</i> , <i>E. faecium</i>): – качественно – количественно	Обнаружены/не обнаружены; (1-150) КОЕ/г (см ³)	
838	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.6				БГКП (колиформные бактерии): – качественно – количественно	Обнаружены/не обнаружены; (1-150) КОЕ/г (см ³)	
839	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.7				<i>Escherichia coli</i> : – качественно – количественно	Обнаружены/не обнаружены; НВЧ	
840	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.7.2				<i>Escherichia coli</i> О 157:H7	Обнаружены/не обнаружены	
841	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.8				<i>Staphylococcus aureus</i> : – качественно – количественно	Обнаружены/не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³); НВЧ	

1	2	3	4	5	6	7	8
842	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.9	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса			Bacillus cereus: – количественно	(1-150) КОЕ/г(см ³)	
843	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.10				Сульфитредуцирующие клостридии: – качество – количественно	Присутствие/отсутствие; (1-150) КОЕ/г(см ³)	
844	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.11				Бактерии рода Proteus	Обнаружены/не обнаружены	
845	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.12				Yersinia enterocolitica	Обнаружены/не обнаружены	
846	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.13				Бактерии рода Campylobacter	Обнаружены/не обнаружены	
847	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.14				Монококислые бактерии: –качество –количественно	Обнаружены/не обнаружены; (1-150) КОЕ/г(см ³); НВЧ	
848	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.15				Дрожжи и плесневые грибы: – качество – количественно	Обнаружены/не обнаружены; (1-150) КОЕ/г; (1-50) КОЕ/г	
849	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.16				Бактерии рода Pseudomonas	Обнаружены/не обнаружены	
850	ГОСТ 20235.2-74-п.4.1				Аэробы	(1-300) КОЕ/г	
851	ГОСТ 20235.2-74-п.4.1.3				Сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены	
852	ГОСТ 20235.2-74 п.4.1.4	Мясо кроликов			Бактерии рода Эшерихи	Обнаружены/не обнаружены	
853	ГОСТ 20235.2-74 п.4.1.5				Листерии	Обнаружены/не обнаружены	
854	ГОСТ 20235.2-74 п.4.1.6				Стафилококки	Обнаружены/не обнаружены	
855	ГОСТ 20235.2-74 п.4.2.1				Cl. perfringens	Обнаружены/не обнаружены	

1	2	3	4	5	6	7	8
856	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них, вода поверхностных водоемов			Парагемолитический вибрион (<i>V. parahaemolyticus</i>): – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/г	
857	ГОСТ 26972-86 п. 4.1	Зерно, риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупа, мука и толокно; пищевые концентраты, содержащие эти компоненты, используемые для продуктов детского питания			КМАФАМ	(1-150) КОЕ/г(см ³)	
858	ГОСТ 26972-86 п. 4.2				БГКП (колиформы)	Обнаружены/ не обнаружены	
859	ГОСТ 26972-86 п. 4.3				Плесневые грибы и дрожжи: – количественно	(1-50) КОЕ/г(см ³); (1-150) КОЕ/г(см ³)	
860	МУК 4.2.2428-08	Продукты для питания детей раннего возраста			Бактерии <i>Enterobacter Sakazakii</i> : – качественно – количественно	Отсутствие/ присутствие; НВЧ	
861	МУК 4.2.577-96 п. 7.1	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов (в т.ч. импортируемые в РФ)			КМАФАМ	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
862	МУК 4.2.577-96 п. 7.2				БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены	
863	МУК 4.2.577-96 п. 7.3				<i>Escherichia coli</i>	Обнаружены/ не обнаружены	
864	МУК 4.2.577-96 п. 7.4				Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены	
865	МУК 4.2.577-96 п. 7.5				<i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружены/ не обнаружены	
866	МУК 4.2.577-96 п. 7.6				Энтерококки: – количественно	(1-150) КОЕ/г(см ³)	
867	МУК 4.2.577-96 п. 7.7				<i>Bacillus cereus</i>	(1-150) КОЕ/г(см ³)	
868	МУК 4.2.577-96 п. 7.8				Дрожжи и плесневые грибы	(1-150) КОЕ/г(см ³); (1-50) КОЕ/г(см ³)	
869	МУК 4.2.577-96 п. 7.9				Ацидофильные бактерии: – количественно	(1-150) КОЕ/г(см ³); НВЧ	

1	2	3	4	5	6	7	8
870	МУК 4.2.577-96 п. 7.10	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов (в т.ч. импортируемые в РФ)			Бифидобактерии	(1-50) КОЕ/г(см ³)	
871	МУК 4.2.577-96 п. 7.12				Промышленная стерильность питьевых молока и сливок	Соответствует/ не соответствует	
872	ГОСТ 25311-82 п.4.1	Кормовая мука животного происхождения			КМАФАнМ (общее количество микробов)	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
873	ГОСТ 25311-82 п.4.2				БГКП	Отсутствие/ присутствие;	
874	ГОСТ 25311-82 п.4.3				Бактерии из рода сальмонелл	Отсутствие/ присутствие	
875	ГОСТ 25311-82 п.4.4	Продукты детского питания			Бактерии анаэробов	Отсутствие/ присутствие	
876	СанПин 42-123-4423-87 п. 2.4.2				БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены	
877	СанПин 42-123-4423-87 п. 2.4.1				КМАФАнМ: – количественно	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
878	СанПин 42-123-4423-87 п. 2.4.3				Escherichia coli	Обнаружены/ не обнаружены	
879	СанПин 42-123-4423-87 п. 2.4.4				Staphylococcus aureus	Обнаружены/ не обнаружены	
880	СанПин 42-123-4423-87 п. 2.4.5				Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены	
881	МУК 4.2.762-99 п. 4.1.	Готовые кремовые изделия			КМАФАнМ: – количественно	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
882	МУК 4.2.762-99 п.4.2.				БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены	
883	МУК 4.2.762-99 п.4.3.				Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены	
884	МУК 4.2.762-99 п.4.4.				Staphylococcus aureus	Обнаружены/ не обнаружены	
885	МУК 4.2.762-99 п.4.5.				Дрожжи и плесневые грибы: – количественно	(1-150) КОЕ/г (1-50) КОЕ/г	

1	2	3	4	5	6	7	8
886	ГОСТ 26968-86	Сахар-песок, сахар-рафинад, рафинированный сахарный песок, жидкий сахар			КМАФАМ: – количественно Дрожжи: – количественно Плесневые грибы: – количественно Микроскопирование Определение микробиологической стойкости Дрожжи Молочнокислые бактерии Уксуснокислые бактерии КМАФАМ	(1-300) КОЕ/г (1-150) КОЕ/г (1-50) КОЕ/г 10 полей зрения (не более 1 клетки дрожжей) Стойкое/не стойкое Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены (1-300) КОЕ/см ³	
887	ИК 9170-1128-00334600-07	Виноматериалы					
888	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.4	Консервы: фруктовые и			БГКП (колиформные бактерии)	Присутствие / отсутствие	
889	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.5	овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащи			Дрожжи и плесневые грибы: – качественно – количественно	Присутствие / отсутствие (1-150) КОЕ/см ³ (1-50) КОЕ/см ³	
890	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.6	напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки, сырьё			Молочнокислые бактерии: – качественно – количественно Уксуснокислые бактерии: – качественно – количественно	Присутствие / отсутствие; (1-150) КОЕ/см ³ Присутствие / отсутствие; (1-150) КОЕ/см ³	
891	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.7						

1	2	3	4	5	6	7	8
892	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.8	Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокиосодержащие напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки, сырьё			B. subtilis B. cereus B. poulux S. aureus Мезофильные клостридии (в т. ч. C. botulinum, C. Perfringens) Сульфитредуцирующие клостридии Сальмонеллы БГКП (колиформные бактерии) Дрожжи и плесневые грибы Молочнокислые бактерии Уксуснокислые бактерии Общее количество микроорганизмов	Присутствие / отсутствие Присутствие / отсутствие Присутствие / отсутствие Присутствие / отсутствие Присутствие / отсутствие Присутствие / отсутствие Присутствие / отсутствие Присутствие / отсутствие МФ (1-100)КОЕ/см ³ МФ (1-50)КОЕ/см ³ МФ (1-100)КОЕ/см ³ МФ (1-100)КОЕ/см ³ (1-300) КОЕ	
893	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.9	Консервы: технологическая вода при производстве консервов					
894	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.12	Консервы: воздух производственных помещений					
895	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.13	Консервы: смывы с производственного оборудования и помещений			Дрожжи и плесневые грибы Молочнокислые бактерии Уксуснокислые бактерии	Присутствие / Отсутствие; (1-150) КОЕ/г (см ³) (1-50) КОЕ/г (см ³) Присутствие / отсутствие; (1-150) КОЕ Присутствие / отсутствие; (1-150) КОЕ	

1	2	3	4	5	6	7	8
	ГОСТ Р 52711-2007 п. 4.13 (продолжение предыд. стр.)	Консервы: смывы с производственного оборудования и помещений			Сальмонеллы	Присутствие / отсутствие	
896	ГОСТ 10444.14-91	Томатные продукты, плодовые пюре, соки с мякотью			Плесени по Говарду	10 полей зрения: от менее 10% до более 80%	
897	ГОСТ 29245-91	Консервы молочные			Герметичность	Соответствует/ не соответствует	
898	ГОСТ 30425-97 раздел 7.7; п. 7.7.1	Консервы (все виды полных консервов)			Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микро- организмы групп: Bacillus cereus и Bacillus polymyxa, Bacillus subtilis	Обнаружены/не обнаружены (1-150) КОЕ/г (см ³)	
899	ГОСТ 30425-97 раздел 7.7; п. 7.7.2				Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэроб- ные микроорганизмы группы Bacillus polymyxa	Обнаружены/не обнаружены	
900	ГОСТ 30425-97 раздел 7.7; п. 7.7.3				Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	(1-150) КОЕ/г (см ³)	
901	ГОСТ 30425-97 раздел 7.7; п. 7.7.4				Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэроб- ные микроорганизмы	Обнаружены/ не обнаружены	
902	ГОСТ 30425-97 раздел 7.7; п. 7.7.5				Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Обнаружены/ не обнаружены	

1	2	3	4	5	6	7	8
903	ГОСТ 30425-97, раздел 7.7, п. 7.7.6	Консервы (все виды полных консервов)			Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Обнаружены/ не обнаружены	
904	ГОСТ 30425-97, раздел 7.7, п. 7.7.7				Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружены/ не обнаружены	
905	ГОСТ 30425-97, раздел 7.7, п. 7.7.8				Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>)	(1-150) КОЕ/г (см ³)	
906	ГОСТ 30425-97, раздел 7.7, п. 7.7.9				Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	Обнаружены/ не обнаружены	
907	ГОСТ 30425-97 раздел 7.7 п. 7.7.10				КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
908	ГОСТ 30425-97, раздел 7.10				БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружены/ не обнаружены	
909	ГОСТ 30425-97 Приложение Г.1				Катализная активность		
910	ГОСТ 30425-97 Приложение Г.2				Микроскопирование		
911	ГОСТ 30425-97 Приложение Г.3				Анаэробные микроорганизмы		
912	ГОСТ 30425-97 Приложение Г.4				Способность микроорганизмов к спорообразованию в анаэробных условиях		
913	ГОСТ 8756.18-70	Продукты пищевые консервированные			Герметичность	Соответствует/ не соответствует	
914	ГОСТ 31747-2012	Воды минеральные природные питьевые, искусственно-минерализованные			БГКП (колиформные бактерии)	МФ (1-100)КОЕ/см ³ НВЧ	
915	ГОСТ 18963-73				БГКП (колиформные бактерии) фекальные	МФ (1-100)КОЕ/см ³ НВЧ	
916	МУ 2.1.4.1184-03				Бактерии рода <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружены/ не обнаружены	
917	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/см ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
918	Инструкция по применению № 072-0210 от 19.03.2010	Воды минеральные природные питьевые, искусственно-минерализованные			КМАФАМ	(1-300) КОЕ/см ³	
					БГКП (колиформные бактерии)	Обнаружены/не обнаружены	
					Бактерии рода <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружены/не обнаружены	
					Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/не обнаружены	
					Дрожжи	(1-150) КОЕ/см ³	
					Плесневые грибы	(1-50) КОЕ/см ³	
919	ГОСТ 30712-2001 п. 6.1	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье			КМАФАМ	(1-300) КОЕ/см ³	
920	ГОСТ 30712-2001 п. 6.2				Мезофильные аэробные микроорганизмы	МФ (1-100) КОЕ/см ³	
921	ГОСТ 30712-2001 п. 6.3				БГКП (колиформные бактерии)	МФ (1-100) КОЕ/см ³ Обнаружены/не обнаружены	
922	ГОСТ 30712-2001 п. 6.4				Дрожжи и плесневые грибы	МФ (1-50) КОЕ/см ³ ; Присутствие / отсутствие	
923	МУК 4.2.1847-04, п.п.6, 9, прил. 1 (табл. 1-8), прил. 3 (№№ 1-39), а также МВИ из утвержд. ОА	Пищевая продукция. Оценка обоснования сроков годности и условий хранения			Отбор проб Микробиологические показатели: - по прил. 2, табл. 1,2; - промышленная стерильность (для консервированных продуктов) по п. 9.2		
924	ГОСТ Р ИСО 10718-2005	Корковые пробки, которые подвергались стерилизации			Дрожжи, плесневые грибы, бактерии	МФ (1-150) КОЕ/г(см ³); (1-50) КОЕ/г(см ³)	

1	2	3	4	5	6	7	8
925	ГОСТ 29188.0-91 ГОСТ 31904-2012	Парфюмерно-косметическая продукция:			Отбор проб		
926	МУК 4.2.801-99 п.п. 3.1-3.2				Отбор и подготовка проб		
927	ГОСТ Р 51577-2000 п. 6.5.5.1	Жидкие средства гигиены полости рта: эликсиры, полоскания, ополаскиватели, осветлители, бальзамы и пр.			Антимикробная активность: - качественно - количественно	Присутствие / отсутствие (1-150) КОЕ/см ³ (1-50) КОЕ/см ³	
928	ГОСТ Р 51577-2000 п. 6.5.5.2				КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/см ³	
929	ГОСТ Р 51577-2000 п. 6.5.5.3				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Присутствие / отсутствие	
930	ГОСТ Р 51577-2000 п. 6.5.5.4				Pseudomonas aeruginosa	Присутствие / отсутствие	
931	ГОСТ Р 51577-2000 п. 6.5.5.4				Staphylococcus aureus	Присутствие / отсутствие	
932	ГОСТ Р 51577-2000 п. 6.5.5.5				Плесневые грибы и дрожжи	Присутствия / отсутствия	
933	МУК 4.2.801-99 п. 3.2.1.5	Парфюмерно-косметическая продукция (группы I, II и III). Игрушки ранее не находившиеся в эксплуатации (игрушки с наполнителями для детей до 1 года, формующиеся массы, краски, наносимые пальцами)			Собственная антимикробная активность: - качественно - количественно	Присутствие / отсутствие; (1-150) КОЕ/см ³ (1-50) КОЕ/см ³	
934	МУК 4.2.801-99 п. 4.1				КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/г(см ³)	
935	МУК 4.2.801-99 п. 4.2				Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы	(1-150) КОЕ/г (см ³) (1-50) КОЕ/ г (см ³)	

1	2	3	4	5	6	7	8
936	МУК 4.2.801-99 п. 4.3	Парфюмерно-косметическая продукция (группы I, II и III)			Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Присутствие / отсутствие	
937	МУК 4.2.801-99 п. 4.4				Pseudomonas aeruginosa	Присутствие / отсутствие	
938	МУК 4.2.801-99 п. 4.5				Staphylococcus aureus	Присутствие / отсутствие	
939	МУК 4.2.801-99 п. 4.6				Стерильность	Присутствие / отсутствие	
940	ГОСТ 7983-99 п. 6.5.5.1	Пасты зубные			КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/г	
941	ГОСТ 7983-99 п. 6.5.5.2				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Присутствие / отсутствие	
942	ГОСТ 7983-99 п. 6.5.5.3				Pseudomonas aeruginosa	Присутствие / отсутствие	
943	ГОСТ 7983-99 п. 6.5.5.3				Staphylococcus aureus	Присутствие / отсутствие	
944	ГОСТ 7983-99 п. 6.5.5.4	Шампуни и пеномоющие средства.			Плесневые грибы и дрожжи	Присутствие / отсутствие	
945	ГОСТ 30279-95				Staphylococcus aureus	Присутствие / отсутствие	
946	ГОСТ 30280-95				Учет и содержание дрожжей и выявление Candida albicans	Присутствие / отсутствие	
947	ГОСТ 30282-95				Escherichia coli	Присутствие / отсутствие	
948	ГОСТ Р ИСО 21148-2011; ГОСТ ISO 21148-2013 (ISO 21148:2005, IDT)	Парфюмерно-косметическая продукция			Отбор проб. Требования к микробиологическому контролю	-	
949	ГОСТ ISO 11930-2014 (ISO 11930:2012, IDT)	Косметическая продукция			Оценка антимикробной защиты косметической продукции: - качественно - количественно	Присутствие / отсутствие; (1-150) КОЕ/см ³ (1-50) КОЕ/см ³	
950	СТ РК ИСО 16212-2011 (ISO 16212:2008, IDT)				Подсчет количества дрожжей и плесневых грибов	(1-150) КОЕ/г(см ³) (1-50) КОЕ/г(см ³)	

1	2	3	4	5	6	7	8
951	ГОСТ ISO 18416-2013 (ISO 18416:2007, IDT)	Парфюмерно-косметическая продукция			Candida albicans	Обнаружена/ не обнаружена	
952	ISO 18415:2007 (R)				Обнаружение специфических и неспецифических микроорганизмов	Присутствие / отсутствие	
953	ГОСТ ISO 22717-2013 (ISO 22717:2006, IDT)				Pseudomonas aeruginosa	Обнаружена/ не обнаружена	
954	ГОСТ ISO 21150-2013 (ISO 21150:2006, IDT)				Escherichia coli	Обнаружена/ не обнаружена	
955	ГОСТ ISO 21149-2013 (ISO 21149:2006, IDT)				Подсчет и обнаружение мезофильных аэробных микроорганизмов: - качественно - количественно	Присутствие / отсутствие; (1-300) КОЕ/г, см ³ ;	
956	ГОСТ ISO 22718-2013 (ISO 22718:2006, IDT)	Вода очищенная			Staphylococcus aureus	Обнаружен/ не обнаружен	
957	ГФ XII, часть 1, ОФС 42-0067-07 п.3				Определение мезофильных аэробных бактерий и грибов: - количественно	(1-300) КОЕ/см ³ ; МФ (1-100) КОЕ/см ³ ; МФ (1-50) КОЕ/см ³ ; НВЧ	
958	ГФ XII, часть 1, ОФС 42-0067-07 п.4.1				Enterobacteriaceae	Обнаружены/ не обнаружены; МФ (1-100) КОЕ/см ³ ; НВЧ	
959	ГФ XII, часть 1, ОФС 42-0067-07 п.4.2.				Escherichia coli	Обнаружена/ не обнаружена; НВЧ	
960	ГФ XII, часть 1, ОФС 42-0067-07 п.4.3.				Salmonella	Обнаружены/ не обнаружены;	
961	ГФ XII, часть 1, ОФС 42-0067-07 п.4.4.				Pseudomonas aeruginosa: - качественно - количественно	Обнаружена/ не обнаружена; МФ (1-100) КОЕ/см ³ ;	
962	ГФ XII, часть 1, ОФС 42-0067-07 п.4.5.				Staphylococcus aureus: - качественно - количественно	Обнаружен/ не обнаружен; МФ (1-100) КОЕ/см ³ ;	

1	2	3	4	5	6	7	8
963	ГФ XII, часть 1, ОФС 42-0067-07 п.6	Питательные среды			Ростовые свойства питательных сред Селективные свойства Стерильность Отбор проб, для микробиологического анализа Отбор проб, для микробиологического анализа Отбор проб ОМЧ при 37°C ОКБ (общие колиформные бактерии): – качественно – количественно ТКБ (термотолерантные колиформные бактерии): – качественно – количественно Колифаги: – качественно – количественно Споры сульфитредуцирующих кластридий: – качественно – количественно Ведение эталонных бактериальных культур и культур бактериофагов	Кэфф. прорастания: не менее 0,7 Угнетение или отсутствие роста штамма-ассоцианта Стерильно/не стерильно Обнаружены / не обнаружены; МФ (1-50) КОЕ/см ³ Обнаружены / не обнаружены; МФ (1-50) КОЕ/см ³ Обнаружены / не обнаружены; НВЧ Обнаружены / не обнаружены; МФ (1-50) КОЕ/см ³ Соответствует/ не соответствует	
964	ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006)	Воды поверхностные, подземные, питьевые, сточные; вода бассейнов					
965	ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006)	Вода питьевая централизованная и децентрализованная систем водоснабжения					
966	МУК 4.2.1018-01 МУК 4.2.2794-10 (изм. №1)	Вода питьевая централизованная и децентрализованная систем питьевого водоснабжения, в т.ч. расфасованная					

1	2	3	4	5	6	7	8
967	ГОСТ 31955-2012 (ISO 9308-1:2000)	Вода питьевая			E. coli	МФ (1-50) КОЕ/см ³	
968	ГОСТ 24849-2014	Вода питьевая, воды хозяйственно-бытовые, источники водоснабжения			Колиформные бактерии	МФ (1-50) КОЕ/см ³	
					ОМЧ при t 37°C	(1-300) КОЕ/см ³	
					БГКП (колиформные бактерии): – качественно	Обнаружены / не обнаружены;	
					– количественно	МФ (1-50) КОЕ/см ³	
					Бактерии семейства Enterobacteriaceae: – качественно	Обнаружены / не обнаружены;	
					– количественно	МФ (1-50) КОЕ/см ³	
					E. coli: – качественно	Обнаружены / не обнаружены;	
					– количественно	МФ (1-50) КОЕ/см ³	
					Энтерококки: – качественно	Обнаружены / не обнаружены;	
					– количественно	МФ (1-50) КОЕ/см ³	
					ОМЧ при t 37°C	(1-300) КОЕ/см ³	
					БГКП	МФ(1-50) КОЕ/см ³	
					Коли-индекс	НВЧ	
					E. coli (показатель свежего фекального загрязнения)	НВЧ	
969	ГОСТ 18963-73 (отменен в части раздела I)	Вода питьевая					

1	2	3	4	5	6	7	8
970	МУ 4.2.1884-03, МУК 4.2.2793-10 (изм. №1)	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования			Патогенные бактерии кишечной группы (сальмонеллы, шигеллы) ОКБ (общие колиформные бактерии) ТКБ (термотолерантные колиформные бактерии) Колифаги Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella ОМЧ при 22°C ОМЧ при 37°C Споры сульфитредуци- рующих клостридий: – качественно – количественно E. coli Стафилококк (Staphylococcus aureus) Энтерококки ОМЧ при 22°C ОМЧ при 37°C ОКБ (общие колиформные бактерии) ТКБ (термотолерантные колиформные бактерии) ГКБ (глокозоположи- тельные колиформные бактерии) Pseudomonas aeruginosa Колифаги	Присутствие /отсутствие МФ(1-50) КОЕ/см ³ ; НВЧ МФ(1-50) КОЕ/см ³ ; НВЧ (1-50) БОЕ/см ³ ; Присутствие /отсутствие (1-300) КОЕ/г(см ³) (1-300) КОЕ/г(см ³) Присутствие /отсутствие; (1-50) КОЕ/см ³ ; МФ(1-50) КОЕ/см ³ ; НВЧ МФ (1-50) КОЕ/см ³ ; НВЧ МФ (1-100) КОЕ/см ³ ; НВЧ (1-300) КОЕ/см ³ (1-300) КОЕ/см ³ Присутствие/ отсутствие Присутствие/ отсутствие Присутствие/ отсутствие Присутствие /отсутствие Присутствие /отсутствие	
971	МУ 2.1.4.1184-03	Вода питьевая, расфасованная в ёмкости (применяются также для вод минеральных)					

1	2	3	4	5	6	7	8
972	МР от 24.05.1984 г.	Вода, пищевые продукты, сточные жидкости			Отбор проб <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Присутствие / отсутствие	
973	МУ 2.1.5.800-99	Сточная вода, техническая вода промышленных предприятий			ОКБ (общие колиформные бактерии) МФ (1-50) КОЕ/см ³ ; ТКБ (термотолерантные колиформные бактерии) МФ (1-50) КОЕ/см ³ ; Сальмонелла: – качественно – количественно НВЧ Колифаги	(1-50) КОЕ/см ³ ; МФ (1-50) КОЕ/см ³ ; МФ (1-50) КОЕ/см ³ ; Присутствие /отсутствие НВЧ (1-50) БОЕ	
974	МУ № 143-9/316-17 МЗ СССР	Лечебные грязи всех типов (торфяные, сапропелевые, иловые минеральные, сопочные)			Отбор проб, хранение, транспортировка ЛКП (лактозоположительные кишечные палочки) Фекальные колиформные бактерии: – качественно – количественно Энтерококки: – качественно – количественно <i>P. aeruginosa</i> Сульфитвосстанавливающие клостридии ОМЧ при 30°C Стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)	Присутствие /отсутствие Титр Присутствие /отсутствие Титр Титр Титр Титр (1-300) КОЕ/г Присутствие /отсутствие	

1	2	3	4	5	6	7	8
975	ГОСТ 17.4.3.01-83 ГОСТ 17.4.4.02-84 МР ФЦ/4022-04 МУ № 1446-76 МР ФЦ/4022-04	Почвы естественного и нарушенного сложения Почвы при общих и локальных загрязнениях Почвы и донные отложения			Отбор проб		
976					Индекс БГКП	НВЧ; МФ (1-50) КОЕ/г	
					Индекс энтерококков	НВЧ; МФ (1-50) КОЕ/г	
					Cl. Perfringens: – качественно – количественно	Присутствие /отсутствие; (1-150) КОЕ/г	
					Патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella	Присутствие /отсутствие	
					ОМЧ	(1-300) КОЕ/г	
977	МУ № 2293-81	Почвы			Энтерококки	(1-150) КОЕ/г НВЧ	
					Патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella	НВЧ	
978	МУ № 1446-76	Почвы			БГКП (колиформы)	МФ (1-50) КОЕ/г (1-150) КОЕ/г	
					Общее количество бактерий	(1-150) КОЕ/г	
					Термофильные бактерии	(1-150) КОЕ/г	
					Нитрифицирующие бактерии	Титр	
					Cl. perfringens	Присутствие /отсутствие; НВЧ	
					Сальмонелла	Присутствие /отсутствие	

1	2	3	4	5	6	7	8
979	МУК 4.2.2217-07	Объекты окружающей среды: вода, смывы, воздух и др.			<i>Legionella pneumophila</i>	Присутствие / отсутствие	
980	Инструкция от 21 июля 1992 г. N 01-19/9-11	Смывы с объектов окружающей среды, воздух на предприятиях по производству, хранению и реализации консервов			КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/см ³ , м ³	
981	Инструкция от 22 июня 2000 г. № 1400/1751	Смывы с объектов окружающей среды, воздух на мясо-, птице-, яйцеперерабатывающих предприятиях			БГКП (колиформные бактерии)	Присутствие / отсутствие	
					<i>Proteus</i>	Присутствие / отсутствие	
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Присутствие / отсутствие	
					Плесени	(1-50) КОЕ/см ³ , м ³	
					<i>S. aureus</i>	Присутствие / отсутствие	
982	Инструкция от 01.01.1985 г.	Смывы с объектов окружающей среды, воздух на предприятиях по производству продуктов из картофеля			Отбор проб		
					КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/см ³ , м ³	
					БГКП (колиформы)	Присутствие / отсутствие	
983	Инструкция от 24.06.1986 г.	Смывы с объектов окружающей среды, воздух на предприятиях по производству быстрозамороженной плюсовооной продукции			Плесени	(1-50) КОЕ/см ³ , м ³	
					КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/см ³ , м ³	
					БГКП (колиформы)	Присутствие / отсутствие	
					Дрожжи	(1-150) КОЕ/см ³ , м ³	
					Плесени	(1-50) КОЕ/см ³ , м ³	
984	МР 2.3.2.2327-08	Смывы с объектов окружающей среды, воздух на предприятиях молочной промышленности			КМАФАнМ	(1-300) КОЕ/см ³ , м ³	
					БГКП (колиформы)	Присутствие / отсутствие	
					Дрожжи	(1-150) КОЕ/см ³ , м ³	
					Плесени	(1-50) КОЕ/см ³ , м ³	

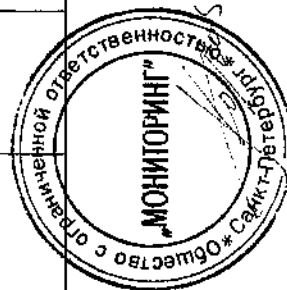
1	2	3	4	5	6	7	8
985	Инструкция ГК СЭН РФ № 5319-91	Смывы с объектов окружающей среды, воздух на предприятиях рыбной промышленности			КМАФАнМ БГКП (колиформы)	(1-300) КОЕ/см ³ , м ³ Присутствие /отсутствие	
986	ИК 10-04-06-140-87	Смывы с объектов окружающей среды, смывная вода с оборудования, воздух на предприятии пивоваренной и безалкогольной промышленности.			ОМЧ БГКП (колиформы): – качественно – количественно Дрожжи: – качественно – количественно БГКП (колиформы)	(1-300) КОЕ/см ³ , м ³ Присутствие /отсутствие НВЧ Присутствие /отсутствие (1-150) КОЕ/см ³ , м ³ Обнаружены / не обнаружены; (1-300) КОЕ/см ³ , м ³	
987	ИК 10-5031536-105-91	Смывы с объектов окружающей среды, смывная вода с оборудования, бутылки воздух на предприятии по производству высокостойких безалкогольных напитков			КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы: – качественно – количественно Микроскопирование Отбор проб	Обнаружены / не обнаружены; МФ (1-50) КОЕ/см ³ (1-150) КОЕ/см ³ , м ³ (1-300) КОЕ/см ³ , м ³	
988	МЗ СССР МУ 2657-82	Смывы с объектов окружающей среды на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами			ОМЧ (общее микробное число) БГКП (колиформные бактерии) St. aureus Бактерии рода Proteus Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	(1-300) КОЕ/см ³ Присутствие /отсутствие Присутствие /отсутствие Присутствие /отсутствие Присутствие /отсутствие Присутствие /отсутствие	

1	2	3	4	5	6	7	8
989	МУК 4.2.734-99	Смывы и воздух с объектов производственной среды			Отбор проб ОМЧ	(1-300) КОЕ/м ³ (см ³ , см ²)	
					Дрожжи	(1-150) КОЕ/м ³ (см ³ , см ²)	
					Плесени	(1-50) КОЕ/ м3 (см3, см ²)	
990	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты и объекты окружающей среды			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены	
991	СП 4695-88	Смывы, воздух (холодильники)			Плесени	(1-50) КОЕ	
					Плесени класпориум и тамнидиум	(1-50) КОЕ	
992	МУ 3182-84	Аптеки: воздух помещений, материалы, смывы, продукция			Отбор проб ОМЧ	(1-300) КОЕ/м ³	
					БГ КП (колиформные бактерии): – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/см ³	
					St. aureus: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены (1-150) КОЕ/ см ³ , м ³	
					Дрожжи, плесени: – качественно – количественно	Обнаружены/ не обнаружены; (1-150) КОЕ/м ³ (1-50) КОЕ/м ³	
					Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	Обнаружены/ не обнаружены	
					Бактерии рода Proteus	Обнаружены/ не обнаружены	

1	2	3	4	5	6	7	8
993	МУК 4.2.2942-11	Лечебно-проф. и мед. учреждения (воздух, объекты медицинского назначения, спецодежда, руки персонала)			Отбор проб ОМЧ БГКП (колиформы) S. aureus: – качественно – количественно Дрожжи Плесени Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Pseudomonas aeruginosa Контроль стерильности изделий медицинского назначения Контроль стерильности питательных сред Определение чувствительности питательных сред Отбор проб ОМЧ S. aureus: – качественно – количественно БГКП (колиформы) Pseudomonas aeruginosa Контроль стерильности хирургического инструмента и шовного материала	(1-300) КОЕ/м ³ (см ³) Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены (1-150 КОЕ/м ³ (см ³)) (1-150) КОЕ/м ³ (см ³) (1-50) КОЕ/м ³ (см ³) Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены Стерильно/не стерильно Стерильно/не стерильно Соответствует/не соответствует – (1-300) КОЕ/м ³ (см ³) Обнаружены/не обнаружены; (1-150) КОЕ/м ³ (см ³) Обнаружены/не обнаружены Обнаружены/не обнаружены Стерильно/не стерильно	
994	Приказ № 720 МЗ СССР от 31 июля 1978 г (Приложение 2)	Лечебно-проф. и мед. учреждения (воздух, объекты медицинского назначения, спецодежда, руки хирургов, кожа операционного поля)					

1	2	3	4	5	6	7	8
995	РД 64-051-87	Стерильные перевязочные материалы на предприятия физико-фармацевтической и др. отраслей промышленности			Отбор проб Контроль стерильности перевязочных материалов	Стерильно/ не стерильно	
					Контроль стерильности питательных сред	Стерильно/ не стерильно	
					Определение чувствительности питательных сред	Соответствует/ не соответствует	
996	ГОСТ Р ИСО 16000-19:2014 (ISO 16000-19:2012), часть 19	Воздух замкнутых помещений			Отбор проб		
997	ГОСТ Р ИСО 16000-18:2013 (ISO 16000-18:2011), часть 18				Плесневые грибы	(1-50) КОЕ/м ³	
998	МУК 4.2.2316-08	Питательные среды: контроль биологических свойств			Качественный контроль питательных сред	Соответствует/ не соответствует	
					Количественный контроль питательных сред	Соответствует/ не соответствует	
		Процедура ведения эталонных бактериальных культур			Контроль эталонных бактериальных культур	Соответствует/не соответствует	
999	МУ 2.1.4.1057-01 с изм. №1 МУ 2899-11	Питательные среды: контроль биологических свойств.			Качественный контроль питательных сред	Соответствует/ не соответствует	
					Количественный контроль питательных сред	Соответствует/ не соответствует	
		Процедура ведения эталонных бактериальных культур			Контроль эталонных бактериальных культур	Соответствует/ не соответствует	

1	2	3	4	5	6	7	8
1000	ГОСТ ISO 11133-2-2011	Пищевые продукты и корма для животных. Эксплуатационные испытания культуральных сред			Качественный контроль Полуколичественный контроль Количественный контроль: – продуктивность – селективность – специфичность Приготовление культуральных сред ОМЧ	От 0 до 2 баллов Показатель роста G ₁ От 1 до 16 баллов Коэффициент производительности Минимальное значение P _R : 0,5-0,7 Фактор селективности S _F (не менее 2 для нецелевых микроорганизмов) Соответствует/ не соответствует	
1001	ГОСТ ISO/TS 11133-1-2014	Пищевые продукты и корма для животных Вода дистиллированная					
1002	МУ №15/6-5-91	Биологический контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов			Выявление гибели спор тест-культуры Geobacillus stearothermophilus ВКМ В-718 Выявление гибели спор тест-культуры Bacillus licheniformis штамм G ВКМ В-1711Д	Соответствуют/ не соответствуют Соответствуют/ не соответствуют Соответствуют/ не соответствуют	



Васильева

Начальник Аналитической лаборатории

Генеральный директор ООО «МОНИТОРИНГ»

Е.В.Васильева

Т. М. Королева

ООО «МОНИТОРИНГ»

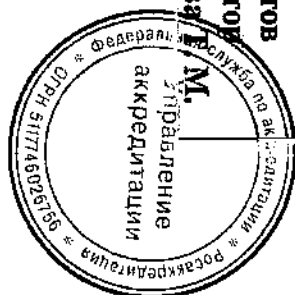
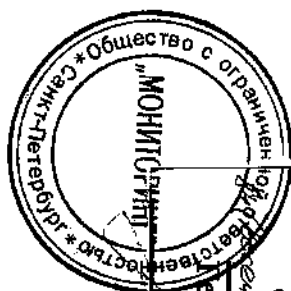


Пропнуеровано, пронумеровано и
скреплено печатью

подведет ветке) листов

генеральный директор

№ 105 Королева Т.М.



Руководитель экспертной группы
(эксперт по аккредитации)

А.Н. Богданов

Технический эксперт

А.А. Богтрина



Иск (Исковая о.б.)

Иск о.б.