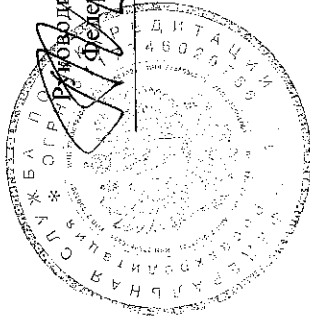


ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



м. п.

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
ИТВАК А. Г.

подпись инициалы, фамилия

Приложение
к аттестату аккредитации

N _____ от " " _____ 20 ____ г.
на 15 листах, лист 1

Область аккредитации испытательного лабораторного комплекса
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»
630039, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Добролюбова, д. 154

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые	10	02-21	КМАФАнМ	(10 ⁰ -10 ⁶) КОЕ/г(см ³)
2	ГОСТ 32031-2012				Listeria monocytogenes	обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
3	ГОСТ 31708-2012				Esherhthia coli	
4	ГОСТ 29185-2014				Сульфитредуцирующие клостридии	
5	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи и плесневые грибы	(10 ⁰ -10 ⁵) КОЕ/г(см ³)
6	ГОСТ 31659-2012				Salmonella	обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
7	ГОСТ 31747-2012				БГКП	
8	ГОСТ 28560-90				Proteus	
9	ГОСТ 31746-2012				Staphylococcus aureus	
10	ГОСТ 10444.11-2013				Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	(10 ⁰ -10 ¹²) КОЕ/г(см ³)
11	ГОСТ Р 50455-92	Мясо и мясные продукты	10.1	02	Salmonella	обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
12	ГОСТ Р 50454-92				Esherhthia coli, БГКП	
13	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12; 10.13.14. 730	0207 16	Proteus	
14	ГОСТ 31468-2012				Salmonella	
15	ГОСТ 54374-2011				БГКП	
16	ГОСТ 54674-2011				Staphylococcus aureus	обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)

1	2	3	4	5	6	7
17	ГОСТ 50396.1-2010		730		КМАФАнМ	(10 ⁰ -10 ⁸) КОЕ/г(см ²)
18	ГОСТ 7702.2.6-2015				Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
19	ГОСТ 32149-2013	Яичные продукты	10.89.12	0408	КМАФАнМ БГКП Salmonella Proteus Staphylococcus aureus	(10 ⁰ -10 ⁸) КОЕ/г(см ³) обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
20	ГОСТ 30425-97	Консервы	10.13.15.110	02-21	Промышленная стерильность	-
21	МУК 4.2.577-96 кроме п.7.6	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов	10.86	02-21	КМАФАнМ Bacillus cereus Дрожжи и плесневые грибы Бифидобактерии Ацидофильные бактерии	(10 ⁰ -10 ¹¹) КОЕ/г(см ³)
22	ГОСТ Р 56139-2014	Продукты пищевые функциональные	10.89.19.210	02-21	БГКП Salmonella Staphylococcus aureus Escherichia coli Промышленная стерильность	обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
23	ГОСТ 32901-2014 кроме п.8.2, п. 8.3, п.8.6.1, 8.7	Молоко и молочные продукты	10.5	04	Пробиотические микроорганизмы Бактериальная обсемененность КМАФАнМ БГКП Термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Споры аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(10 ⁰ -10 ¹²) КОЕ/г(см ³) (10 ⁰ -10 ⁷) КОЕ/г(см ³) обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
24	ГОСТ 32012-2012	Молоко и молочные продукты	10.5	04	Промышленная стерильность Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов	- обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)

1	2	3	4	5	6	7
25	ГОСТ 30347-97				Staphylococcus aureus	обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
26	МУК 4.2.999-00				Бифидобактерии	(10^6-10^{12}) КОЕ/г(см ³)
27	ГОСТ 23453-2014				Соматические клетки	(90 – 1500) тыс/см ³
28	ГОСТ ИСО 29981-2013				Бифидобактерии	(10^6-10^{12}) КОЕ/г(см ³)
29	ГОСТ 33566-2015				Дрожжи и плесневые грибы	(10^6-10^4) КОЕ/г(см ³)
30	МУК 4.2.762-99	Готовые изделия с кремом	10.7	1905	КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы	(10^6-10^3) КОЕ/г(см ³)
31	ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности	11.07	2201 2202	КМАФАнМ Мезофильные аэробные микроорганизмы Дрожжи и плесневые грибы	(10^6-10^4) КОЕ/г(см ³)
32	ГОСТ 18963-73	Вода питьевая	-	-	БГКП Общее количество бактерий БГКП	обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме) (0 – 500) КОЕ/см ³ обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
33	МУК 4.2.1018-01 кроме п.8.5				ОМЧ	(0 – 500) КОЕ/см ³
34	МУ 2657-82 п.5.2.1 п.5.2.2 п.5.2.3 п.4.5.1	Смывы (предприятия общественного питания и торговли пищевыми продуктами, мясная промышленность)	-	-	ОКБ ТКБ Споры сульфитредуцирующих кластридий	обнаружены/ не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
35	МУ 4.2.2723-10 п.10.3, п. 11.1, п.11.2	Смывы	-	-	БГКП Staphylococcus aureus КМАФАнМ	- - (10^6-10^7) КОЕ/100 см ³
36	СП 4695-88 приложение 7 п. 2,3,4	Воздух холодильных камер	-	-	Salmonella	-
37	ГОСТ 23042-2015 кроме	Мясо и мясные продукты	10.1	02	Плесневые грибы Массовая доля жира	(10^6-10^7) КОЕ (0,2-50,0)%

1	2	3	4	5	6	7
	п.8			16		
38	ГОСТ 25011-81 п.2				Массовая доля белка	(0,1-100,0)%
39	ГОСТ 32008-2012				Массовая доля азота	(0,1-100,0)%
40	ГОСТ 51480-99				Массовая доля хлористого натрия	(1,0-50,0)%
41	ГОСТ 29299-92				Массовая доля нитрита натрия	(0,001-0,01)%
42	ГОСТ 32009-2013				Массовая доля общего фосфора	(0,01-1,5)%
43	ГОСТ 33319-2015				Массовая доля влаги	(1,0-85,0)%
44	ГОСТ Р 51478-99				Концентрация водородных ионов	(0-12) ед. pH
45	ГОСТ 10574-91 п.3	Продукты мясные	10.1	16	Массовая доля крахмала	(0,7-15,4)%
46	ГОСТ 29301-92				Массовая доля крахмала	(0,7-15,4)%
47	ГОСТ 8558.1-2015 п.7				Массовая доля нитрита натрия	(0,001-0,01)%
48	ГОСТ 9794-2015 кроме п.8				Массовая доля общего фосфора	(0,04-0,25)%
49	ГОСТ 9793-74 кроме п.5				Массовая доля влаги	(1,0-80,0)%
50	ГОСТ 9957-2015 кроме п.8	Мясо и мясные продукты	10.1	02 16	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0)%
51	ГОСТ 23231-90	Колбасы и продукты мясные варенные	10.13.14	1601 1602	Остаточная активность кислот фосфатазы	-
52	ГОСТ 32951-2014 п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13.14. 700	16	Массовая доля составных частей	(1-100)%
53	ГОСТ 26183-84	Консервы мясные и мясорастительные	10.13.15.	1602	Массовая доля жира	(0,5-70,0)%
54	ГОСТ 26186-84 п.3		110		Массовая доля хлористого натрия	(0,2-14,0)%
55	ГОСТ 31469-2012 кроме п.4, п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12	0407 0408	Массовая доля жира Массовая доля сухого вещества Массовая доля белковых веществ Массовая доля свободных жирных кислот Посторонние примеси Эффективность пастеризации Массовая доля хлористого натрия Массовая доля сахара и массовая доля общих углеводов Концентрация водородных	(3,0-50,0)% (1,0-99,5)% (4,0-98,0)% (2,0-14,0)% - - (1,0-25,0)% (1,0-25,0)%

1	2	3	4	5	6	7
					ионов растворимость	(4,9-9,5) ед. рН (15-100)%
56	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.5, п.7.6, п.7.8, п.7.9	Сыры и сыры плавленые	10.51.40. 100	0406	Массовая доля рассола Массовая доля влаги и сухого вещества Массовая доля жира Массовая доля хлористого натрия	(1-90)% (3-70)% (7-39)% (0,5-10,0)%
57	ГОСТ Р 54662-2011				Массовая доля белка	(5-55)%
58	ГОСТ 25228-82	Молоко и сливки	10.51.56. 420; 10.51.56. 430	0401	Группа термостойчивости	(68-82)%
59	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и продукты переработки молока	10.5	04	Плотность	(1015-1040) кг/м ³
60	МВИ. 2007.2401/2				Плотность	(1000-1045) кг/м ³
61	ГОСТ 5867-90 п.2				Массовая доля жира	(1-40)%
62	ГОСТ Р 54668-2011 кроме п.8.2				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0)%
63	ГОСТ 25179-2014 п.6				Массовая доля белка	(2,50-4,00)%
64	ГОСТ 3623-2015 п.6.2, п.7.2				Пероксидаза Фосфатаза	-
65	ГОСТ Р 54667-2011 п.6				Массовая доля сахарозы	(1,0-50,0)%
66	ГОСТ 32892-2014				Активная кислотность	(3-8) ед. рН
67	ГОСТ Р 54669-2011 п.7				Кислотность	(2,0-250)°Т
68	ГОСТ Р 54761-2011				Массовая доля сухого обезжиренного остатка	(0,5-99)%
69	ГОСТ 3627-81 п.2, п.4, п.5	Молочные продукты	10.5	04	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0)%
70	ГОСТ Р 53951-2010	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие	10.5	04	Массовая доля белка	(0,1-100,0)%
71	ГОСТ 23621-79 п.3.5	Молоко коровье обезжиренное сухое	10.51.21	0402	Массовая доля белка	(0,5-50,0)%
72	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4, п.7.5, п.7.6, п.7.8, п.7.9, п.7.11, п.7.12, п.7.13, п.7.14, п.7.15, п.7.16	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30. 400; 10.51.30. 200	0405	Массовая доля жира Массовая доля влаги Массовая доля сухого обезжиренного вещества Массовая доля хлористого	(50,0-75,0)% (0,5-60,0)% (1-25)%

1	2	3	4	5	6	7
					натрия Массовая доля сахарозы Титруемая кислотность Титруемая кислотность жировой фазы Титруемая кислотность молочной плазмы Перекисное число	(0,5-3,0)% (3,0-20,0)% (1,0-6,0)°К (1,0-6,0)°К (10,0-70,0)°Т (0-45,0) ммоль I/2O/кг
73	ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные	10.4	15		
74	ГОСТ 31933-2012 п.7	Масла растительные	10.41.2	1512	Кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
75	ГОСТ 26593-85			1511	Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль/кг
76	ГОСТ 7636-85 п.3.2, п.3.3.1, п.3.4.1, п.3.5.2, п.5.6.1, п.5.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.1 10.2	03 16	Массовая доля азота летучих оснований Массовая доля аммиака Определение сероводорода Массовая доля воды Массовая доля белковых веществ Массовая доля хлористого натрия Массовая доля уротропина Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,5-50,0)% (0,5-50,0)% - (0,1-99,0)% (0,5-70,0)% (0,1-50,0)% (0,1-10,0)% (0,1-10,0)%
77	ГОСТ Р 55503-2013				Массовая доля соединений фосфора	ортофосфаты (0,5-20,0)% растворяемые соединения фосфора и общего фосфора (0,8-20,0)% полифосфаты (1,0-20,0)%
78	ГОСТ 27001-86 кроме п.2а	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.26 03.21.50. 110; 10.20.25. 120; 10.20.34. 130	1604 1605	Массовая доля бензойнокислого натрия Массовая доля борной кислоты и буры	(0,1-10,0)% (0,1-10,0)%
79	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20.25. 110	1604 1605	Активная кислотность	(0-12) ед. рН
80	ГОСТ 27082-2014 кроме	Консервы и пресервы из	10.20.25.	1604	Общая кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.5	рыбы, водных	110;	1605		
81	ГОСТ 27207-87	беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20.25. 120		Массовая доля поваренной соли	(0,1-50,0)%
82	ГОСТ 26808-86 п.2	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25. 110	1604 1605	Массовая доля сухих веществ	(0,5-90,0)%
83	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61.31. 111	1104 12	Кислотность	-
84	ГОСТ 26312.5-84	Крупа	10.61.3	1103	Зольность	(1,0-50,0)%
85	ГОСТ 26312.7-88				Массовая доля влаги	(0,1-99,0)%
86	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61.2	1101	Кислотность	-
87	ГОСТ 27494-87		10.61.4	1102	Зольность	(1,0-50,0)%
88	ГОСТ 9404-88			2302	Массовая доля влаги	(0,1-99,0)%
89	ГОСТ 5698-51	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.7	1905	Массовая доля поваренной соли	(0,1-10,0)%
90	ГОСТ 21094-75				Массовая доля влаги	(0,1-99,0)%
91	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.7	1905	Кислотность	-
92	ГОСТ 5668-68 кроме п.4				Массовая доля жира	(0,5-50,0)%
93	ГОСТ 5898-87 кроме п.5	Изделия кондитерские	10.7	1905	Кислотность и щелочность	-
94	ГОСТ 5903-89 п.3, п.4, п.6				Массовая доля редуцирующих веществ	(0,1-50,0)%
95	ГОСТ 31902-2012 п.7, п.8, п.9, п.10				Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(2,0-60,0)%
96	ГОСТ 5901-2014 п.8, п.9, п.10				Массовая доля золы нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%	(0,020-0,200)%
97	ГОСТ 5900-2014 кроме п.6				Массовая доля металломагнитных примесей	(0,00003-0,00010)%
98	ГОСТ 15113.8-77 п.2	Концентраты пищевые	10.89.19. 230;	2101	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5-50,0)% (1,0-50,0)%
99	ГОСТ 15113.4-77				Массовая доля золы	(0,1-50,0)%
	п.2, п.3		11.07.19.		Массовая доля влаги	(0,1-99,0)%
100	ГОСТ 15113.5-77 п.2, п.3		150; 10.83.14. 130		Массовая доля титруемых кислот	-
101	ГОСТ Р 51301-99	Продукты пищевые	10	02-21	Массовая концентрация кадмия	(0,001-50,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
101	(ГОСТ 33824-2016 с 01.07.17)				Массовая концентрация свинца Массовая концентрация меди Массовая концентрация цинка Массовая концентрация мышьяка	(0,004-50,0) мг/кг (0,002 – 200,0) мг/кг (0,01-400,0) мг/кг (0,002-10,00) мг/кг
102	ГОСТ 31628-2012				Массовая доля общей ртути	(0,0025-0,250) мг/кг
103	МИ 2740-2002				Внешний вид	-
104	ГОСТ 7269-2015 п.5	Мясо	10.1	02	Цвет Консистенция Запах Состояние жира Состояние сухожилий Прозрачность и аромат бульона	-
105	ГОСТ 9959-2015 п.5	Мясо и мясные продукты	10.1	02 16	Внешний вид Цвет и состояние поверхности Запах Консистенция	-
106	ГОСТ 4288-76 п. 2.2; 2.3; 2.10	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса	10.13.14. 700	16	Масса Внешний вид Запах Вкус Степень измельчения и равномерность перемешивания Массовая доля хлеба	- (1,0-50,0)%
107	ГОСТ Р 51944-2002 п.6	Мясо птицы	10.12	0207	Запах Прозрачность и аромат бульона Консистенция и состояние мышц Внешний вид Цвет Состояние жира и вида кожи Температура Масса	-
108	ГОСТ 31470-2012 п. 4.2-4.4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12; 10.13.14. 730	0207 16	Внешний вид Цвет Консистенция Запах	-
109	ГОСТ 33741-2015 п.7,	Консервы мясные и	10.13.15.	1602	Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.9	мясосодержащие	110		Цвет Запах Консистенция Вкус Масса или объем Массовая доля составных частей	
110	ГОСТ 8756.18-70 п.2, п.3, п.4	Продукты пищевые консервированные	10.13.15. 110	1602	Внешний вид тары Герметичность тары Состояние внутренней поверхности тары	-
111	ГОСТ 8756.1-79 п.2, п.3, п.4				Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус Масса или объем Массовая доля составных частей	-
112	ГОСТ 31654-2012 п. 7.2-7.4	Яйца куриные пищевые	01.47.21	0407	Чистота скорлупы Запах содержимого яиц Плотность и цвет белка Масса Состояние воздушной камеры Высота воздушной камеры Состояние и положение желтка Целостность скорлупы	(0,1-100,0)%
113	ГОСТ 31720-2012 п. 5.3; 5.4	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.89.12	0408	Внешний вид Цвет Текстура Консистенция Запах Вкус Флейвор,	-
114	ГОСТ 28283-2015	Молоко коровье	10.51.11	0401	Запах Вкус	-
115	ГОСТ Р ИСО 22935-2- 2011 п.8-14	Молоко и молочные продукты	10.5	04	Внешний вид Запах и аромат	-

1	2	3	4	5	6	7
116	ГОСТ 29245-91 п.2-8	Консервы молочные	10.51.56. 200	04	Консистенция Плавление Вкус Запах Консистенция Цвет Внешний вид упаковки Герметичность металлических банок Состояние внутренней поверхности металлических банок Масса Группа чистоты Размер кристаллов молочного сахара	-
117	ГОСТ 7631-2008 п. 6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1 10.2	03 16	Внешний вид Цвет Признаки жизни Степень наполнения желудка Наличие посторонних примесей Консистенция Запах Вкус Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
118	ГОСТ 26664-85 п.2, п.3, п.4	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25. 110; 10.20.25. 120	1604 1605	Внешний вид Запах Цвет Консистенция Вкус Масса Массовая доля составных частей	-
119	ГОСТ 27558-87 п.2, п.3	Мука и отруби	10.61.2 10.61.4	1101 1102	Цвет Запах	-

1	2	3	4	5	6	7
				2302	Вкус Хруст	
120	ГОСТ 26312.2-84 п.3	Крупа	10.61.3	1103	Цвет Запах Вкус Развариваемость	-
121	ГОСТ 31964-2012 п.7.1, п.7.2, п.7.3.1, п.7.3.2, п.7.4, п.7.5, п.7.6, п.7.7, п.7.8.1, п.7.8.2, п.7.9, п.7.10, п.7.11	Изделия макаронные	10.73.11	1902	Цвет Состояние поверхности, излома и формы Запах Вкус Состояние изделия после варки Массовая доля влаги Кислотность Массовая доля золы нерастворимая в 10% растворе соляной кислоты Сохранность формы сваренных изделий Сухое вещество, перешедшее в воду Массовая доля металломагнитных примесей Зараженность вредителями массовая доля белка	- - - - - - (0,1-90,0)% - - - - - - - (0,020-10,00)% - -
122	ГОСТ 12576-2014 п.8, п.9	Сахар	10.81	1701	Внешний вид Вид Запах Чистота раствора Вкус	- - - -
123	ГОСТ 5897-90 п.2, п.3, п.4, п.5	Изделия кондитерские	10.7	1905	Вкус Аромат Масса нетто Размер и количество штук изделий в 1 кг Массовая доля изделий с дефектом Массовая доля сахара-песка	- - - - (0,1-99,0)% - (0,1-99,0)%

1	2	3	4	5	6	7
					или другого отделочного материала Массовая доля составных частей Массовая доля ядер орехов и масличных семян	(0,1-99,0)% (0,1-99,0)% (0,1-99,0)%
124	ГОСТ 1750-86 п.2.4, п.2.5, п.2.6, п.2.7, п.2.8	Фрукты сушеные	10.39.25.130	0813	Массовая доля компонентов Зараженность вредителями Наличие металлических примесей Количество плодов в 1 кг Массовая доля дефектных плодов и примесей Внешний вид Запах Вкус Консистенция	- - - (0,1-99,0)% - - - -
125	ГОСТ 32189-2013 п. 5.2; 5.3	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42	15	Цвет Запах Вкус Консистенция Прозрачность твердого жира	- - - - -
126	ГОСТ 31762-2012 п.4.2, п.4.3, п.4.4, п.4.6, п.4.7, п.4.8, п.4.11, п.4.13, п.4.16, п.4.18, п. 4.21	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130.140	2103	Консистенция Внешний вид Цвет Запах Вкус Массовая доля яичных продуктов Кислотность Перекисное число жировой фазы Массовая доля белковых веществ рН Массовая доля влаги Массовая доля жира	- - - - - (0,5-5,0)% (0,05-10,0)% (0,1-45,0) ммоль/кг (0,1-10,0)% (0,01-12,0) ед. рН (0,1-99,0)% (1,0-95,0)%
127	ГОСТ 23268.1-91 п.2,	Воды минеральные	10.07.1	2201	Прозрачность	-

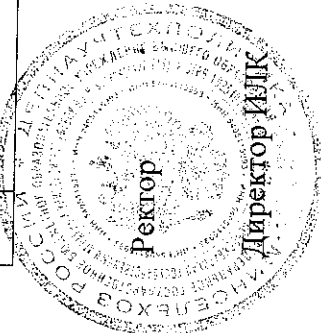
1	2	3	4	5	6	7
	п.3	питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые		2202	Цвет Запах Вкус Объем воды в бутылках Массовая концентрация кальция	
128	ГОСТ 23268.5-78 п.2					
129	ГОСТ 12789-87 п.3	Пиво	11.05	2203	цвет	0,1-4,0 см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды
130	ГОСТ 30060-93 п.3, п.4				Внешний вид Прозрачность Аромат Вкус Высота пены Пеностойкость Объем налитого в бутылки	-
131	ГОСТ 6687.5-86 п.2, п.3, п.4	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	2201 2202	Внешний вид Прозрачность Аромат и вкус Объем продукции Растворимость в воде Концентрация квасного сусла Посторонние примеси	-
132	ГОСТ 32572-2013 п.10	Чай	10.83	09	Внешний вид Цвет Интенсивность окраски разваренного чайного листа	-
133	ГОСТ 32775-2014 Приложение Б	Кофе жареный	10.83.11. 120	09	Внешний вид Цвет Вкус Аромат	-
134	ГОСТ 32776-2014 Приложение Б, В	Кофе растворимый	10.83.12	09	Внешний вид Цвет Вкус Аромат Растворимость	-
135	ГОСТ Р 52482-2005 п.5 (ГОСТ 33770-2016 с	Соль поваренная пищевая	10.84.3	25010091	Внешний вид Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
	01.07.2017 п.4)				Вкус Запах	
136	ГОСТ 31986-2012 п.4, приложение А, приложение Б	Продукция общественного питания	10.85	0200- 2100	Внешний вид Оформление Форма Состояние поверхности Однородность Вид на разрезе Цвет Текстура Запах Вкус	-
137	ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая	-		Водородный показатель	(0,01-14,0) ед. рН
138	ГОСТ 18164-72				Общая минерализация (сухой остаток)	(10,0-3000,0) мг/дм ³
139	ГОСТ 31954-2012 п.4				Жёсткость общая	(0,1-100) °Ж
140	ГОСТ Р 55684-2013 способ Б				Окисляемость перманганатная	(0,25-100) мгО/дм ³
141	ГОСТ 3351-74 п.3, п.2				Вкус	(0-5) баллов
142	ГОСТ 31868-2012 п.4				Привкус	
143	ГОСТ 3351-74 п. 5				Запах	
144	ГОСТ 33045-2014 п.6 (метод Б), п.7 (метод В), п.8 (метод Г)				Цветность	(1-70) ⁶ цветности
					Мутность	(0-20) ЕМ/дм ³
					Азот аммонийный	(0,05-3,0) мг/дм ³
					Массовая концентрация нитритов	(0,003-30,0) мг/дм ³
					Массовая концентрация нитратов	(0,1-6,0) мг/дм ³
145	ГОСТ 18165-2014 п.6				Массовая концентрация алюминия	(0,04-0,56) мг/дм ³
146	ГОСТ 4011-72 п.2				Массовая концентрация железа	(0,1-2,0) мг/дм ³
147	ГОСТ 4388-72 п.2				Массовая концентрация меди	(0,02-0,5) мг/дм ³
148	ГОСТ 4974-2014 п.6, п.7				Массовая концентрация марганца	(0,01-5,0) мг/дм ³
149	ГОСТ 18293-72				Массовая концентрация цинка	(0,5-5,0) мкг/дм ³
					Массовая концентрация свинца	(0,5-5,0) мкг/дм ³
150	МУ 31-03/04				Массовая концентрация цинка	(0,0005-0,1) мг/дм ³
					Массовая концентрация свинца	(0,0002-0,05) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	
151	ГОСТ 18308-72				Массовая концентрация молибдена	(0,25-5,0) мг/дм ³
152	МИ 2865-2004				Массовая концентрация общей ртути	(0,001-0,1) мкг/дм ³
153	ГОСТ 4152-89				Массовая концентрация мышьяка	(0,01-0,1) мг/дм ³
154	ГОСТ 4386-89				Массовая концентрация фторидов	(0,05-1,0) мг/дм ³
155	ГОСТ 4245-72				Массовая концентрация хлоридов	(10-1000) мг/дм ³
156	ГОСТ 18309-2014 п.5 (метод А)				Массовая концентрация фосфатов	(0,01-0,4) мг/дм ³
157	РД 52.24.432-2005 п.3				Массовая концентрация кремниевой кислоты	(0,1-2,0) мг/дм ³

А.С. Денисов

Л.А. Орсич



М.П.