

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

М.П.



Заместитель руководителя
Федеральной службы по аккредитации

А.Г. Литвак

Приложение к аттестату аккредитации

№ _____

от «__» 190218 2017 г.

на 61 листе, лист 1

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ
Испытательной лаборатории**

**Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в
Костромской области» (ФБУ «Костромской ЦСМ»)
156005, Российская Федерация, г. Кострома, ул. Советская, д. 118 А**

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 33630 ГОСТ 28283 ГОСТ 29245 ГОСТ 31457 ГОСТ 31688 ГОСТ 31981 ГОСТ 33632 ГОСТ 31450 ГОСТ 31451	Молоко и молочная продукция, в том числе: молочные и молокосодержащие продукты, побочные продукты переработки молока, молоко и сливки сырые	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 31452 ГОСТ 31453 ГОСТ 31454 ГОСТ 31455 ГОСТ 31456 ГОСТ 31534 ГОСТ 31661 ГОСТ 31667 ГОСТ 31668 ГОСТ 31680 ГОСТ 31702 ГОСТ 31703 ГОСТ 32252 ГОСТ 32259 ГОСТ 32260 ГОСТ 32262 ГОСТ 32263 ГОСТ 32899 ГОСТ 32922 ГОСТ 32923 ГОСТ 32924 ГОСТ 32925 ГОСТ 32926 ГОСТ 32927 ГОСТ 32928 ГОСТ 32929 ГОСТ 32940 ГОСТ 33478 ГОСТ 33480 ГОСТ 33491 ГОСТ 33921					

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 33922 ГОСТ 33923 ГОСТ 33927 ГОСТ 33956 ГОСТ 33958 ГОСТ 33959 ГОСТ Р 52405 ГОСТ Р 52790 ГОСТ Р 52973 ГОСТ Р 52974 ГОСТ Р 52975 ГОСТ Р 53421 ГОСТ Р 53435 ГОСТ Р 53437 ГОСТ Р 53438 ГОСТ Р 53502 ГОСТ Р 53512 ГОСТ Р 53513 ГОСТ Р 53914 ГОСТ Р 53947 ГОСТ Р 53952 ГОСТ Р 54339 ГОСТ Р 54340 ГОСТ Р 54540 ГОСТ Р 54649 ГОСТ Р 54661 ГОСТ Р 54663 ГОСТ Р 54665 ГОСТ Р 56580 ГОСТ Р 56833 ГОСТ 3622					

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 13928 ГОСТ 26809.1 ГОСТ 26809.2					
2	ГОСТ 3623				Пастеризация	Пастеризовано /не пастеризовано
3	ГОСТ 3624				Кислотность	(2-250) °Т
4	ГОСТ 30305.3				Кислотность	(2-250) °Т
5	ГОСТ 30648.4				Кислотность	(2-250) °Т
6	ГОСТ Р 54669				Кислотность	(2 - 250) °Т
7	ГОСТ 3626				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-99,9) %
8	ГОСТ 30305.1				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-99,9) %
9	ГОСТ 29246				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-99,9) %
10	ГОСТ 30648.3				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-99,9) %
11	ГОСТ Р 51464				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-99,9) %
12	ГОСТ Р 52993				Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1-99,9) %
13	ГОСТ Р 54668				Массовая доля влаги и сухого	(0,1-99,9) %

1	2	3	4	5	6	7
					вещества	
14	ГОСТ 3627				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-10) %
15	ГОСТ Р 54045				Массовая доля хлоридов	(0,1-10) %
16	ГОСТ 3629				Массовая доля спирта	(0,1-10) %
17	ГОСТ 5867				Массовая доля жира	(0,01-99,9) %
18	ГОСТ 29247				Массовая доля жира	(0,01-99,9) %
19	ГОСТ 30648.1				Массовая доля жира	(0,01-99,9) %
20	ГОСТ 8218				Группа чистоты	1-3
21	ГОСТ 29245				Группа чистоты	1-3
22	ГОСТ 23327				Массовая доля белка	(0,01-99) %
23	ГОСТ 30648.2				Массовая доля белка	(0,01-99) %
24	ГОСТ Р 53951				Массовая доля белка	(0,01-99) %
25	ГОСТ Р 54662				Массовая доля белка	(0,01-99) %
26	ГОСТ 23453				Количество соматических клеток	(10^4-10^6) 1/см ³
27	ГОСТ 24065				Карбонат или бикарбонат натрия (сода)	(0,05-5) %
28	ГОСТ 24066				Аммиак	(0,001-0,1) %
29	ГОСТ 24067				Перекись водорода	(0,001-0,1) %
30	ГОСТ 25228				Термоустойчивость по алкогольной пробе	(I-V) группа
31	ГОСТ 26754				Температура	(0-100) °С
32	ГОСТ 29248				Массовая доля сахаров	(0,01-99) %
33	ГОСТ Р 54667				Массовая доля сахаров	(0,01-99) %
34	ГОСТ 30305.4				Индекс растворимости	(0,1-10) см ³
35	ГОСТ 30648.6				Индекс растворимости	(0,1-50) см ³

1	2	3	4	5	6	7
36	ГОСТ 30648.5				Активная кислотность	(3-9) ед. рН
37	ГОСТ 31978				Активная кислотность	(3-9) ед. рН
38	ГОСТ 32892				Активная кислотность	(3-9) ед. рН
39	ГОСТ 30648.7				Массовая доля сахарозы	(0,01-99) %
40	ГОСТ 31976				Титруемая кислотность	(2 - 250) °Т
41	ГОСТ 33613				Активная кислотность плазмы	(3-9) ед. рН
42	ГОСТ ISO 6731				Общее содержание сухих веществ	(0,1-99) %
43	ГОСТ ISO 6734				Общее содержание сухих веществ	(0,1-99) %
44	ГОСТ Р 51453				Переокисное число в безводном жире	(0,1-45) ммоль/кг
45	ГОСТ Р 51463				Массовая доля золы	(0,001-20) %
46	ГОСТ Р 56833				Массовая доля золы	(0,001-20) %
47	ГОСТ Р 51468				Свободная кислотность	(0,01-10) см ³ /г
48	ГОСТ Р 51487				Переокисное число	(0,1-45) ммоль/кг
49	ГОСТ 32189				Цвет	-
					Запах,	
					Вкус	
					Консистенция	
					Прозрачность	
Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1-99,9) %					
Кислотность	(0,5 - 3,0) °К					
Массовая доля жира	(5,0 - 85,0) %					
Температура плавления	(20 - 50) °С					

1	2	3	4	5	6	7
					Массовой доля поваренной соли	(0- 1,5) %
					pH	(3-9) ед. pH
					Внешний вид	-
					Массовая доля влаги	(0,1-50) %
					Массовая доля жира	(0,01-10) %
					Массовая доля золы (включая P2O5)	(0,001-20) %
					Свободная кислотность	(0,01-10) см ³ /г
					Индекс растворимости	(0,1-50) см ³
					Размер зерна	(0,05-10) мм
					Крупность помола	(0,05-20) мм
					Цвет	А-Б
					Чистота	1-2
					Количество пригорелых частиц	(0,01-10) %
50	ГОСТ 17626				Плотность	(900-1200) кг/м ³
51	ГОСТ Р 54758				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(0,1-99) %
52	ГОСТ Р 54761				Массовая доля влаги и сухого вещества	(3-70) %
	ГОСТ Р 55063				Массовая доля жира	(7 - 39) %
53					Массовая доля хлористого натрия	(0,5-10) %
					Массовая доля хлористого натрия	(1-8) %
54	ГОСТ Р 55361				Массовая доля жира	(50,0-75,0) %
					Массовая доля жира	до 85 %

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля влаги	(0,5-60,0) %
					Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %
					Массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0) %
					Массовая доля сахарозы	(3,0-20,0) %
					Кислотность	(1,0-6,0) °К
					Кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
					Кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
55	ГОСТ 31690				Консистенция, вкус, запах, цвет, вид на разрезе	-
					Количество воздушных пустот и нерасплавившихся частиц	(0-10) ед.
					Размер воздушных пустот и нерасплавившихся частиц	(0,5-10) мм
56	ГОСТ 32256				Внешний вид, цвет, консистенция, структура, вкус, запах	-
					Массовая доля сухого вещества	(0,1-99) %
					Титруемая кислотность	(2 - 250) °Т
					Масса нетто	(10-5000) г
57	ГОСТ 32261				Термоустойчивость	0,2-2
58	ГОСТ 33567				Внешний вид, цвет, вкус, запах	-
					Массовая доля влаги	(0,01-50) %
					Массовая доля белка	(0,01-20) %
					Массовая доля золы	(0,001-20) %

1	2	3	4	5	6	7
					Титруемая кислотность	(2 - 250) °Т
					Индекс растворимости	(0,1-10) см ³
					Группа чистоты	I-II
59	ГОСТ 33629				Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
					Массовая доля молочной кислоты	(0,01-10) %
60	ГОСТ 33631				Внешний вид, вкус, запах, консистенция, рисунок	-
					Массовая доля кальция	(0,2 - 1,4) %
61	ГОСТ Р 52253				Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
					Термоустойчивость	0,2-2
62	ГОСТ Р 52791				Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
					Кислотность (% молочной кислоты)	(0,1-100) °Т
63	ГОСТ Р 54666				Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	
					Кислотность (% молочной кислоты)	(0,1-100) °Т
64	ГОСТ Р 53946				Кислотность (% молочной кислоты)	(0,1-100) °Т

1	2	3	4	5	6	7
65	ГОСТ 5472	Пищевая масложировая продукция. Масла растительные. Маргарины. Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные. Заменители молочного жира. Спреды растительно- сливочные и растительно-жировые. Смеси топленые растительно- сливочные и растительно-жировые. Соусы на основе растительных масел. Майонезы. Соусы майонезные. Заменители масла какао.	10.11	1501-1504	Органолептические показатели	-
	ГОСТ 10766		10.12	1506-1518		
	ГОСТ 1129 п.8.3 приложение Д		10.41	2103		
	ГОСТ 8808 п.4.1.4 п.6.4		10.42	2106		
	ГОСТ 8807 п.4.2.2 п.6.4		10.62			
	ГОСТ 8989 п.2.3 п.4.3		10.84			
	ГОСТ 8990 п.3		10.85			
	ГОСТ 31760 п.5.2.2 п.8.3		10.89			
	ГОСТ 32188 п.5.2.4		20.59			
	ГОСТ Р 54054 п. 4.1.2 п.6.2					
66	ГОСТ 5475				Иодное число	(1-400) гI ₂ / 100 г
67	ГОСТ 5477				Цветность	(0 – 100) у.е.
68	ГОСТ 5479				Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1-10) %

1	2	3	4	5	6	7
69	ГОСТ 5478				Число омыления	(100 – 400) мгКОН/г
70	ГОСТ 5480				Массовая доля мыла	(0,02-2) %
71	ГОСТ 31762				Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	-
					Массовая доля влаги	(1 - 95) %
					Массовая доля жира	(1 - 95) %
					Кислотность	(0,05 - 10) %
					Стойкость эмульсии	(1-70) %
					Массовая доля азота	(0,1 - 10,0) %
					pH	(3-9) ед. pH
72	ГОСТ Р 50456 ГОСТ 11812				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,01-99) %
73	ГОСТ 26593				Перекисное число	(0,1-40) ммоль/кг
74	ГОСТ 31933				Кислотное число	(0,1-30) мг КОН/г
75	ГОСТ Р ИСО 6884				Массовая доля золы	(0,0001-20) %
76	ГОСТ 31647 иложение Б				Массовая доля жира	(0,01-99,9) %
77	ГОСТ 30306				Присутствие синильной кислоты	Наличие/ отсутствие
78	ГОСТ 5481 п.5 п.6				Массовая доля нежировых примесей	(0,04 – 99,9) %
					Объемная доля отстоя	(0,01- 30) %
79	ГОСТ 5474				Массовая доля золы	(0,01-20) %
80	ГОСТ Р 50457				Кислотное число	(0,01 – 30)

1	2	3	4	5	6	7
						мгКОН/г
81	ГОСТ 5486-50				Термопроба	Соответствует/ не соотвктствует
82	ГОСТ 4288	Мясо, мясная и мясосодержащая продукция, жиры животные, шпик и продукты из него. Мясо птицы, яйца и продукты их переработки. Кулинарные полуфабрикаты	01.47	0201-0210	Масса продукции	-
			01.49	0407	Органолептические показатели	
			10.11	0408		
			10.12	0410		
			10.13	0504		
			10.41	0511	Массовая доля влаги	(0,1 – 99) %
			10.85	1501	Кислотность	(0,1 – 100) °Т
			10.86	1502	Качество наполнителя	Соответствует/ не соответствует
			10.89	1506		
				1516		
				1518	Массовая доля хлеба	(0,1 – 50) %
				1601-1603		
				1902	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-20) %
83	ГОСТ 9957 п.7			2104		
84	ГОСТ 9794 п. 2		2106	Массовая доля общего фосфора	(0,02-0,4) %	
85	ГОСТ 10574		2301			
				Массовая доля крахмала	(0,1 – 10) %	
				Массовая доля лактозы	(0,1-10) %	
86	ГОСТ 23042 ГОСТ 26183			Массовая доля жира	(0,2-99,9) %	
87	ГОСТ 23231 ГОСТ 31787			Массовая доля фенола (кислая фосфатаза)	(0,0012-0,024) %	
88	ГОСТ 23392			Количество летучих жирных кислот	(1-100) мгКОН/ 25 г	

1	2	3	4	5	6	7
					Определение продуктов первичного распада белков в бульоне	Наличие/отсутствие
89	ГОСТ 25011				Массовая доля общего белка	(0,01 – 99,9) %
90	ГОСТ 26186 ГОСТ Р 51480				Массовая доля хлоридов	(0,01 – 25) %
91	ГОСТ 7269				Органолептические показатели	
92	ГОСТ 31727				Массовая доля общей золы	(0,01-20) %
93	ГОСТ 32008 (ISO 937)				Массовая доля азота	(0,1 – 50) %
94	ГОСТ 33319 ГОСТ 9793				Массовая доля влаги	(0,1 – 85) %
95	ГОСТ 26188 ГОСТ Р 51478				pH	(2 – 12) ед. pH
96	ГОСТ Р 54346				Перекисное число	(0,1 – 40) ммоль/кг
97	ГОСТ 29299 (ИСО 2918)				Нитриты	(1 – 200) мг/кг
98	ГОСТ 9959				Органолептические показатели	-
99	ГОСТ 8558.1				Массовая доля нитрита натрия	(0,000002 – 0,012) %
100	ГОСТ 32951				Массовая доля составных частей	(0,1 – 99,9) %
101	ГОСТ 31936				Массовая доля панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах	(0,1 – 99,9) %
102	ГОСТ 28561				Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ	(0,01 – 99,9) %

1	2	3	4	5	6	7
103	ГОСТ 31466 ГОСТ Р 52417				Массовая доля костных включений	(0,1 - 20) %
104	ГОСТ 31467				Массовая доля влаги	(0,01 - 99,9) %
105	ГОСТ 31470				Органолептические показатели	
					Общая кислотность	(0, - 100) °Т
					Количество летучих жирных кислот	(1 - 100) мг КОН/100 г
					Кислотное число жира	(0,5 - 30) мгКОН/100 г
					Перекисное число жира	(0,2 - 40) моль/кг
					Массовая доля углеводов, крахмала, хлеба	(0,1 - 50) %
					Свежесть	Соответствует/ не соответствует
					Добавленные компоненты, содержащих углеводы	Наличие/ отсутствие
106	ГОСТ 31720				Органолептические показатели	-
107	ГОСТ 31930				Массовая доля влаги и мясного сока	(0,01-99,9) %
108	ГОСТ Р 51944				Органолептические показатели	
					Температура мяса птицы	От минус 35 °С до плюс 45 °С
					Масса мяса птицы	(10-10000) г
109	ГОСТ 17681				Массовая доля остатка	(0,01-30) %

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание металломагнитных примесей	(1-1000) мг/кг
					Массовая доля влаги	(0,01-50) %
					Массовая доля минеральных примесей	(0,01-50) %
110	ГОСТ 28189				Органолептические показатели	-
					Массовая доля остатка	(0,01-30) %
					Содержание металломагнитных примесей	(1-1000) мг/кг
					Массовая доля влаги	(0,01-50) %
					Массовая доля жира	(0,1-70) %
					Массовая доля минеральных примесей	(0,01-50) %
111	ГОСТ 31657				Органолептические показатели	-
112	ГОСТ 8756.1				Органолептические показатели	-
					Масса	(1-5000) г
					Объём	(1-2000) мл
					Массовая доля составных частей	(0,1-99,9) %
113	ГОСТ 8756.18				Внешний вид тары Герметичность тары Состояние внутренней поверхности тары	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
114	ГОСТ 33741 кроме п.5				Органолептические показатели	-
					Масса нетто	(1-5000) г
					Массовая доля составных частей	(0,1-99,9) %
115	ГОСТ 31654				Органолептические показатели	
					Масса яиц	(10-200) г
					Состояние воздушной камеры, ее высота	Соответствует/ не соответствует
					Состояние и положение желтка и целостности скорлупы	Соответствует/ не соответствует
116	ГОСТ 686	Хлебобулочные изделия. Сухари панировочные. Изделия макаронные. Мучные кулинарные изделия	10.71 10.72 10.73 10.61 10.85 10.86	1901-1905 1104	Внешний вид, поверхность, цвет, вкус, запах	-
					Количество целых ломтей, горбушек, лома, крошки	(0,1-99,9) %
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Наличие/ отсутствие
					Посторонние включения и минеральные примеси	Наличие/ отсутствие
					Размер сухаря	(5-100) мм
					Влажность	(1-20) %
					Кислотность	(1-50) градусы
					Намокаемость	(1-20) мин.
117	ГОСТ 2077 ГОСТ 5311				Масса изделия	(10-2000) г

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 5667 ГОСТ 12582 ГОСТ 12583 ГОСТ 12584 ГОСТ 27844 ГОСТ 13657 ГОСТ 14121 ГОСТ 24298 ГОСТ 26982 ГОСТ 26983 ГОСТ 26984 ГОСТ 26985 ГОСТ 26986 ГОСТ 26987 ГОСТ 27842 ГОСТ 9511 ГОСТ 9712 ГОСТ 9713 ГОСТ 9831 ГОСТ 9903 ГОСТ 9906 ГОСТ 31752 ГОСТ 28402 ГОСТ 31805 ГОСТ 31751 ГОСТ 31807				Органолептические показатели	
					Наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени	Наличие/ отсутствие
118	ГОСТ 5668				Массовая доля жира	(0,1-50) %
119	ГОСТ 5669				Пористость	(1-90) %
120	ГОСТ 5670				Кислотность	(1-50) градусы
121	ГОСТ 5672				Массовая доля сахара	(0,1-50) %
122	ГОСТ 5698				Массовая доля поваренной	(0,1-5) %

1	2	3	4	5	6	7
					соли.	
123	ГОСТ 7128 ГОСТ 32124				Масса бублика	(5-1000) г
					Внешний вид, количество лома, внутреннее состояние, вкус, запах, хрупкость	
					Влажность	(0,1-70) %
					Наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей	Наличие/ отсутствие
124	ГОСТ 8494 ГОСТ Р 54645				Внешний вид, цвет, вкус, запах, хрупкость,	
					Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	(0,1-99,9) %
					Наличие признаков плесени, посторонних включений, хруста от минеральной примеси	Наличие/ отсутствие
					Количество штук сухарей в 1 кг	(20-250) шт.
					Влажность	(1-20) %
					Набухаемость	(1-10) мин.
125	ГОСТ 9846				Внешний вид, хрупкость, вид в изломе, вкус, запах	-
					Наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
126	ГОСТ 11270 ГОСТ 28881				Форма, поверхность, размеры, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах	-
					Массовая доля лома и крошки	(0,1-99,9) %
					Наличие признаков плесени, посторонних включений, хруста от минеральной примеси	Наличие/отсутствие
127	ГОСТ 24557				Масса изделия	(5-2000) г
					Внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах	
					Наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени	Наличие/отсутствие
					Массовая доля начинки	(1-80) %
128	ГОСТ 25832				Масса изделия	(5-2000) г
					Количество изделий в 1 кг	(20-250) шт.
					Внешний вид, состояние мякиша хлеба, хлебцев и булочек, вкус, запах	
					Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера, хрупкость	(0,1-99,9) %
					Наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени	Наличие/отсутствие
					Вкус, запах, состояние изделий после приготовления	-
129	ГОСТ 31749					

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие зараженности вредителями	Наличие/отсутствие
					Время приготовления	(1-15) мин.
					Растяжимость сырой клейковины	(5-30) см
130	ГОСТ 31806				Внешний вид, запах, консистенция	-
					Температура полуфабрикатов	От минус 25 °С до плюс 15 °С
					Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней	Наличие/отсутствие
					Признаки плесени	Наличие/отсутствие
131	ГОСТ 31964 ГОСТ 31743 ГОСТ 31808				Цвет, форма, запах, вкус,	-
					Массовая доля влаги	(1-20) %
					Кислотность	(0,1-15) градусов
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	(0,01-2) %
					Сохранность формы	(1-100) %
					Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду	(0,1-20) %
					Содержание металломагнитной примеси	(1-10) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие зараженности вредителями и загрязненности	Наличие/отсутствие
132	ГОСТ Р 56632				Внешний вид, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах	-
					Размер соломки	(1-350) мм
					Количество слипшихся палочек, массовая доля лома и крошки	(0,1-99,9) %
133	ГОСТ 21094				Влажность	(1-50) %
134	ГОСТ 20239	Мука, крупа и отруби	10.31 10.61	1101-1103 1105-1106 2302	Содержание металломагнитной примеси	(1-10) мг/кг
135	ГОСТ 27558				Цвет, запах, вкус, хруст, наличие отдельных частиц оболочек и посторонних примесей	-
136	ГОСТ 27559				Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Наличие/отсутствие
137	ГОСТ 27560				Крупность	(0,1-100) %
138	ГОСТ 9404				Влажность	(0,1-50) %
139	ГОСТ 27839				Количество сырой или сухой клейковины	(0,1-20) %
140	ГОСТ 27494 ГОСТ 26312.5				Зольность	(0,01-2) %
141	ГОСТ 26312.2				Цвет, запах, вкус, развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	-
142	ГОСТ 26312.3				Зараженность вредителями	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					хлебных запасов	отсутствие
143	ГОСТ 26312.4				Крупность или номер крупы,	(0,01-100) %
					Содержание примесей и доброкачественного ядра	(0,1-99,9) %
144	ГОСТ 26312.6				Кислотность	(1-50) градусы
145	ГОСТ 26312.7				Влажность крупы	(0,1-50) %
146	ГОСТ 5784 ГОСТ 5550				Вкус, цвет, запах	-
147	ГОСТ 6292				Содержание ядер, имеющих установленное стандартом отношение длины ядра к ширине	(0,1-99,9) %
148	ГОСТ 10846	Зерно зерновых и бобовых культур, продукты его переработки, семена масличных культур	01.11	1001-1008	Содержание азота	(0,01-20) %
149	ГОСТ Р 51411		01.12	1104	Содержание золы	(0,01-2) %
150	ГОСТ 13586.6		01.13	1107	Средняя плотность заражения зерна каждым видом вредителя	(0,01 -20) %
			01.26	1201-1208		
			10.41			
			10.61			
		10.86		Суммарная плотность заражения зерна вредителями	(0,01 -20) %	
		11.06		Зараженность семян бобовых зерновками	(0,01 -20) %	
151 3	ГОСТ 30483				Содержание фракций крупной сорной примеси	(0,01-50) %
					Содержание фракций явно выраженной сорной примеси	(0,01-50) %
					Содержание испорченных или поврежденных зерен	(0,01-50) %
					Общее содержание испорченных или поврежденных зерен	(0,01-50) %

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание испорченных или поврежденных зерен сорго	(0,01-50) %
					Содержание каждого вида вредной примеси	(0,01 -20) %
					Содержание головневых зерен, гальки	(0,01 -20) %
					Содержание семян, поврежденных зерновками и листовертками	(0,01 -20) %
					Общее содержание сорной примеси	(0,01 -20) %
					Крупность	(0,01-100) %
					Содержание металломагнитной примеси	(1-1000) мг/кг
					Общее содержание зерновой примеси	(0,01 -50) %
					Содержание красных, глютинозных, зеленых стекловидных зерен	(0,01 -50) %
					Общее содержание красных или глютинозных, или зеленых стекловидных зерен	(0,01 -50) %
					Содержание пожелтевших, меловых зерен риса	(0,01 -50) %
152	ГОСТ 13586.4				Содержание зерен, зараженных в скрытой форме	(0,01 -50) %
153	ГОСТ 10842				Масса 1000 зерен или семян	(1-1000) г
154	ГОСТ 17082.4				Зараженность вредителями	(0,1-10) %
155	ГОСТ 10854				Массовая доля крупной	(0,01 -20) %

1	2	3	4	5	6	7
					сорной примеси, явно выраженной сорной или масличной примеси	
156	ГОСТ 27988				Цвет, запах	-
157	ГОСТ 10856				Влажность	(0,1-50) %
158	ГОСТ 10853				Количество живых насекомых отдельно по видам, а также клещей	(0-100) ед./кг
159	ГОСТ 10843				Пленчатость	Наличие/ отсутствие
160	ГОСТ 10844				Кислотность	(1-50) градусы
161	МЗ СССР МУ 5177-90				Обнаружение, количественное определение дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона	(0,1-10) мг/кг
162	ГОСТ ISO 712				Содержание влаги	(0,1-50) %
163	ГОСТ Р 52061				Внешний вид, цвет, запах, вкус	-
					Массовая доля влаги	(0,1-50) %
					Качество помола	(0,1-100) %
					Наличие минеральной примеси	Наличие/ отсутствие
164	ГОСТ 15113.1	Концентраты пищевые. Пряности	01.28 10.31 10.61 10.62 10.83 10.84 10.85 10.86	0901 0902 0904-0910 1903 1904 2101 2103 2104	Объемная масса воздушных зерен	-
					Массовая доля отдельных компонентов	(0,01-99,9) %
					Массовая доля палочек длиной, не соответствующей норме	(0,01-50) %

1	2	3	4	5	6	7
			10.89 11.07	2106	Массовая доля мелочи	(0,01-50) %
					Крупность помола	(0,01-100) %
165	ГОСТ 15113.2				Массовая доля минеральных примесей	(0,01-10) %
					Массовая доля посторонних примесей и стекловидных хлопьев	(0,01-10) %
					Массовая доля металлических примесей	(0,0001-10) %
					Зараженность вредителями хлебных запасов	Наличие/ отсутствие
166	ГОСТ 15113.3				Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-
					Готовность концентрата к употреблению	-
					Оценка дисперсности суспензии	Соответствует/ не соответствует
167	ГОСТ 15113.5				Кислотность	(1-50) градусы
168	ГОСТ 15113.9				Массовая доля жира	-
169	ГОСТ Р 52610 ГОСТ 15113.4				Массовая доля влаги	(0,01 -50) %
170	ГОСТ 15113.6				Массовая доля сахарозы	(0,01-80) %
171	ГОСТ 28875				Качество упаковки и маркировки	Соответствует/ не соответствует
					Масса нетто	(0,01-1000) г
					Внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие вредителей, немагнитных примесей и примесей растительного происхождения, дефектов внешнего вида, пораженных плесенью пряностей	Наличие/отсутствие
					Массовая доля каждой примеси или дефектов внешнего вида	(0,01-10) %
					Массовая доля посторонних минеральных примесей	(0,01-10) %
					Массовая доля каждой фракции пряностей	(0,001-99) %
					Массовая доля легковесных зерен	(0,01-50) %
172	ГОСТ ISO 928				Массовая доля общей золы	(0,01-10) %
173	ГОСТ 108	Сахар, продукты сахарной промышленности и кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. Сладкие блюда и десерты	10.62	1701-1704	Внешний вид, вкус и аромат	-
174	ГОСТ 5896		10.81	1803	Массовая доля спирта	(0,1-15) %
175	ГОСТ 5898		10.82	1805	Кислотность	(0,1-50) градусы
			10.86	1806	Щелочность	(0,1-50) градусы
			10.71	1905	рН (активная кислотность)	(3-9) ед. рН
		10.72	2007	Массовая доля влаги	(0,01 – 80) %	
176	ГОСТ 5900			2008	Массовая доля сухих веществ	(0,01 – 99,9) %
177	ГОСТ 5903 ГОСТ 5904				Массовая доля общего сахара	(0,01 – 99,9) %
178	ГОСТ 6441				Вкус, запах, цвет, форма, состояние поверхности, консистенция, структура	-

1	2	3	4	5	6	7
					продукта	
179	ГОСТ 6442				Форма, состояние поверхности, консистенция	-
180	ГОСТ 6478				Цвет, вкус, запах, структура, консистенция, поверхность, форма	-
181	ГОСТ 6502				Цвет, консистенция, структура, поверхность	-
					Массовая доля лузги	(0,01-50) %
182	ГОСТ 10114				Намокаемость	(1-20) мин.
183	ГОСТ 12573				Массовая доля ферропримесей	(1-50) мг/кг
					Наличие ферропримесей, превышающих размер 0,3 мм	Наличие/ отсутствие
184	ГОСТ 12574				Массовая доля золы	(0,01-2) %
185	ГОСТ 12576				Внешний вид и цвет, запах, чистота раствора, вкус	-
186	ГОСТ 12578				Массовая доля мелочи	(0,01-50) %
187	ГОСТ 14031				Вкус, запах, форма, поверхность, цвет, строение продукта в изломе, вкус, запах, цвет, консистенция начинки	-
188	ГОСТ 14033 ГОСТ 15052 ГОСТ 24901				Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе, структура	-
189	ГОСТ 15810				Вкус, запах, структура, цвет, вид в изломе, поверхность, форма	-
					Размеры пряничных изделий	(5-500) мм
					Плотность	(900-1500)

1	2	3	4	5	6	7
						кг/м ³
					Намокаемость	(1-20) мин.
190	ГОСТ 26811				Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002 - 0,1) %
191	ГОСТ 31681				Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	(0,01 - 50) %
192	ГОСТ 31721				Форма, внешний вид, консистенция, структура	-
193	ГОСТ 31896				Внешний вид, запах, вкус	-
					Массовая доля сухих веществ	(0,01 - 99,9) %
					Массовая доля золы	(0,01-2) %
					pH	(3-9) ед. pH
194	ГОСТ 31902				Массовая доля жира	(0 - 60) %
195	ГОСТ 5902				Степень измельчения	(0,1-99) %
					Плотность изделия	(300-1500) кг/м ³
196	ГОСТ Р 54052				Степень измельчения	(0,1-99) %
197	ГОСТ Р 54642				Массовая доля влаги	(0,10 - 1,00) %
					Массовая доля сухих веществ	(0,01-99,9) %
198	ГОСТ 32616				Содержание влаги	(0,01-85) %
199	ГОСТ 5897				Органолептические показатели качества	-
					Размер изделий	(5-500) мм
					Количество штук изделий в 1 кг	(5-500) шт.
					Масса нетто	(1-2000) г
					Массовая доля составных частей	(0,01-99,9) %
					Массовая доля глазури	(0,01-60) %

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля ядер орехов или масличных семян	(0,01-50) %
200	ГОСТ 5901				Массовая доля общей золы	(0,01 – 2) %
					Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	(0,01 – 2) %
					Массовая доля металломагнитной примеси	(0,0003 – 0,1) %
201	ГОСТ 8756.11	Овощи. Фрукты. Ягоды. Орехи. Продукты переработки фруктов и овощей. Сладкие блюда и десерты	01.11	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Прозрачность	Прозрачно/ не прозрачно
			01.13		Мутность	(0,5-150) ЕМ/дм ³
202	ГОСТ 26323		10.31		Примеси растительного происхождения	(0,01-20) %
			10.32		Массовая доля хлоридов	(0,01-20) %
203	ГОСТ 26186		10.39		рН	(2 – 12) ед. рН
204	ГОСТ 26188		10.82		Внешний вид, запах, вкус	-
205	ГОСТ 1721		10.89		Наличие больных и поврежденных корнеплодов	Наличие/ отсутствие
					Наличие земли и примеси	Наличие/ отсутствие
206	ГОСТ 7194				Наличие земли и примеси, внешний вид	Наличие/ отсутствие
					Размер клубней	(5-500) мм
207	ГОСТ 1722		Внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение,	-		
			Наличие больных и поврежденных корнеплодов	Наличие/ отсутствие		
			Наибольший поперечный диаметр	(1-30) см		

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие земли и примеси	Наличие/ отсутствие
208	ГОСТ 1723				Внешний вид, запах, вкус	
					Наличие больных и поврежденных луковиц	Наличие/ отсутствие
					Размер луковицы, длина шейки и пера	(5-200) мм
					Скрытая форма зараженности	
					Содержание примеси, земли и части удаленной высушенной шейки	
209	ГОСТ 1724				Внешний вид, запах, вкус, наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов	-
210	ГОСТ 1725				Внешний вид, запах, вкус, наличие плодов, поврежденных вредителями и болезнями, размер	-
211	ГОСТ 1726				Внешний вид, запах, вкус	-
					Наличие загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами и поврежденных плодов	Наличие/ отсутствие
					Размер плодов	(5-500) мм
					Изогнутость плодов	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие земли	Наличие/ отсутствие
212	ГОСТ 4427				Плоды с отклонениями по качеству и размеру, отдельно зеленые, подмороженные и загнившие	Наличие/ отсутствие
					Внешний вид, окраска, запах и вкус	-
					Наличие больных и поврежденных плодов размер плодов	Наличие/ отсутствие
					Площадь механических и других повреждений	(1-50) %
213	ГОСТ 4428				Плоды с отклонениями по качеству и размеру, отдельно зеленые, подмороженные и загнившие	Наличие/ отсутствие
					Внешний вид, окраска, запах и вкус	
					Наличие больных и поврежденных плодов	Наличие/ отсутствие
					Размер плодов	(5-200) мм
					Площадь механических и других повреждений	(1-50) %
214	ГОСТ 4429				Плоды с отклонениями по качеству и размеру, отдельно зеленые, подмороженные и загнившие, внешний вид, окраска, запах и вкус, наличие больных и поврежденных	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
215	ГОСТ 5312 ГОСТ 33931				плодов	
					Внешний вид, вкус, запах, цвет	-
					Наличие овощного гороха, поврежденного вредителями, пораженного болезнями и проросшего	Наличие/ отсутствие
					Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, семян дикой петрушки, головок осота, василька, ромашки, посторонней примеси	Наличие/ отсутствие
					Содержание семян пелюшки	(0,01-20) %
					Растительная примесь и битый овощной горох	(0,01-20) %
216	ГОСТ 32288 ГОСТ 5531				Внешний вид	-
					Наличие: сельскохозяйственных вредителей, продуктов их жизнедеятельности, орехов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, других ботанических сортов и товарных сортов, посторонних примесей, половинок орехов, осколков скорлупы, остатков околоплодника и т.д.	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
217	ГОСТ 24027.2				Массовая доля влаги	(0,01-50) %
					Влажность	(0,01-50) %
					Содержание общей золы	(0,01-2) %
					Содержание экстрактивных веществ	(0,01-50) %
					Содержание дубильных веществ	(0,01-30) %
218	ГОСТ Р 53884 ГОСТ 6828				Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус,	-
					Наличие больных, поврежденных ягод	Наличие/отсутствие
					Размер ягод, белых пятен	(3-300) мм
					Массовая доля фракций ягод земляники с различными дефектами	(0,01-70) %
					Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус	-
219	ГОСТ 6829				Наличие ягод с повреждениями и больных, с излишней внешней влажностью	Наличие/отсутствие
					Наличие минеральной примеси, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Наличие/отсутствие
					Внешний вид, степень зрелости, вкус и запах,	-
220	ГОСТ 6830				Наличие больных и поврежденных ягод	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
221	ГОСТ 7177 ГОСТ 7178 ГОСТ 7975				Внешний вид. Состояние плодов, степень зрелости, запах, вкус Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Наличие плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, незрелых и перезрелых, поврежденных болезнями Размер плодов	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие (50-700) мм
222	ГОСТ 7967 ГОСТ Р 51809				Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана Наличие кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями, запаренных Наличие посторонней примеси Наличие сельскохозяйственных вредителей Содержание кочанов с отклонениями по качеству и массе по каждой фракции от	- Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие (0-99) %

1	2	3	4	5	6	7
					общей массы кочанов объединенной пробы	
223	ГОСТ Р 54903 ГОСТ 7968				Внешний вид, окраска, степень зрелости, состояние, запах, вкус	-
					Наличие посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей, продуктов их жизнедеятельности, гнилых или испорченных головок	Наличие/ отсутствие
224	ГОСТ Р 55909 ГОСТ 7977 ГОСТ Р 51783				Внешний вид, запах и вкус состояние луковиц	-
					Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших, поврежденных сельскохозяйственными вредителями,	Наличие/ отсутствие
					Наличие земли, прилипшей к луковицам,	Наличие/ отсутствие
					Наличие сельскохозяйственных вредителей	Наличие/ отсутствие
					Длина стрелки, листьев и ростков	(2-500) мм
					Размер луковиц	(5-250) мм
225	ГОСТ 13907				Внешний вид	-
					Наличие больных и поврежденных плодов	Наличие/ отсутствие
					Размер плодов	(5-500) мм

1	2	3	4	5	6	7
					Внутреннее строение	Соответствует/ не соответствует
226	ГОСТ Р 55885 ГОСТ 13908				Внешний вид, состояние плодов, запах и вкус	-
					Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой	Наличие/ отсутствие
					Наличие посторонней примеси	Наличие/ отсутствие
					Диаметр плодов	(5-300) мм
227	ГОСТ 16270 ГОСТ Р 54697 ГОСТ 21713 ГОСТ 21714 ГОСТ 21715 ГОСТ 27572 ГОСТ 33499				Внешний вид, запах, вкус	-
					Наличие больных и поврежденных плодов	Наличие/ отсутствие
					Размер плодов	(5-300) мм
					Массовая доля растворимых сухих веществ	(0,1-70) %
					Массовая доля свежих плодов с дефектами, заплесневелых и загнивших, не соответствующих товарному сорту от общей массы свежих плодов в объединенной пробе	(0,01-80) %
228	ГОСТ 16524				Внешний вид,	-

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание плодов треснувших, раздавленных и перезревших	(0,01-70) %
229	ГОСТ Р 53036 ГОСТ 33884				Содержание: зеленой массы, цветущих корнеплодов, увядших корнеплодов, мумифицированных корнеплодов, корнеплодов с сильными механическими повреждениями, загнивших корнеплодов	(0,01-70) %
230	ГОСТ 19215 ГОСТ 20450				Внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод)	-
					Наличие: минеральных примесей, заплесневелых и загнивших ягод, недозревших, механически поврежденных, высохших ягод, плодоножек, мхов и других примесей	Наличие/ отсутствие
					Содержание зеленых ягод, несъедобных и ядовитых плодов других видов растений	(0,01-70) %
231	ГОСТ ISO 2173				Массовая доля растворимых сухих веществ	(0,1-70) %
232	ГОСТ 32283 ГОСТ 32787				Внешний вид, зрелость плодов, запах и вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 21833 ГОСТ Р 54702 ГОСТ 32286 ГОСТ 21920 ГОСТ 21921 ГОСТ 33801 ГОСТ 21922 ГОСТ 31782 ГОСТ 32786 ГОСТ 27573 ГОСТ Р 55906				Наличие плодов со слабой потертостью и легкими нажимами, загнивших и зеленых, плодов с градобоинами, с излишней внешней влажностью, Зараженность вредителями внутри плода Размер дефектов кожицы Массовая доля плодов с повреждениями, загнивших и зеленых от общей массы плодов в объединенной пробе	Наличие/ отсутствие Наличие/ отсутствие (1-100) мм (0,1-70) %
233	ГОСТ Р 51433				Массовая доля растворимых сухих веществ	(1 – 80) %
234	ГОСТ 28741				Масса нетто Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус, форма Размер продукта	(10-2000) г (5-500) мм
235	ГОСТ 1750				Массовая доля компонентов в смесях сушеных фруктов Наличие зараженности вредителями хлебных запасов и металлических примесей Количества плодов в 1 кг, массовая доля дефектных плодов и примесей Внешний вид, запах, вкус, консистенция	(0,01-99) % Наличие/ отсутствие (10-1000) шт.

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля минеральных примесей	(0,01-20) %
					Массовая доля влаги	(0,01-90) %
					Массовая доля сернистого ангидрида	(0,0001-1) %
236	ГОСТ 31713				Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, качество заливки	-
237	ГОСТ 25555.3				Массовая доля минеральных примесей	(0,01-20) %
					Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	(0,01-20) %
238	МУ 5048-89				Нитраты и нитриты	(0,0001-1) %
239	ГОСТ 29270				Содержание нитратов	(10-1000) мг/кг
240	ГОСТ 28561				Массовая доля влаги	(0,01-90) %
					Массовая доля сухих веществ	(0,01-99) %
241	ГОСТ 26181				Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,005-2) %
242	ГОСТ 8756.21				Массовая доля жира	(0,1-70) %
243	ГОСТ 33538				Массовая доля зерен, поврежденная клопами-черепашками	(0,01-70) %
244	ГОСТ 25555.4				Массовая доля золы	(0,01-2) %
					Щелочность общей золы	(0,1-50) градусы
					Щелочность водорастворимой золы	(0,1-50) градусы

1	2	3	4	5	6	7
245	ГОСТ 25555.5				Массовая доля свободного и связанного диоксида серы	(0,001 -2) %
246	ГОСТ 27198				Массовая концентрация сахаров	(2-30) г/100 см ³
247	ГОСТ ISO 750 за исключением п.5				Титруемая кислотность	(0,1-50) градусы
248	ГОСТ Р 51603				Внешний вид, запах, вкус, степень зрелости, цвет мякоти	-
					Наличие плодов менее или более установленных размеров, с искривлением формы (деформированных), сросшихся, запачканных землей или растительными остатками, с поверхностными повреждениями кожуры: механическими или вызванными сельскохозяйственными вредителями, с потеками латекса, поломанных, с надрывом кожуры у	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					<p>плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами и трещинами кожуры, когда затронута мякоть, сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, длинabanана, наличие перезревших, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных, подмороженных, раздавленных, с глубокими порезами, с темно-коричневой, черной или пятнистой кожурой, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями</p>	
					<p>Содержание бананов с отклонениями по каждой фракции от общей массы или количества плодов объединенной пробы</p>	(0,1-99) %
249	ГОСТ 32284				Внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 32285				Наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися трещинами глубиной 2-3 мм, покрытыми эпидермисом, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевину; зеленоватыми или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; поломанными осевыми корешками; корнеплодов поломанных длиной не менее 70 мм и менее 70 мм; лишенных кончиков, разветвленных, загнивших,	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					<p>увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной, длина корнеплодов моркови, размер корнеплодов, длину зеленоватых или лиловатых частей головок корнеплода, длину поломанных корнеплодов и частей корнеплодов, глубину зарубцевавшихся природных трещин</p>	
					<p>Содержание корнеплодов моркови с отклонениями по качеству и размерам от общей массы корнеплодов объединенной пробы</p>	(0,1-99) %
					<p>Наличие земли</p>	<p>Наличие/ отсутствие</p>
250	ГОСТ Р 51808				<p>Внешний вид клубней, запах, вкус, вид внутренней части клубня,</p>	-
					<p>Наличие клубней, пораженных паршой или ооспорозом, клубней с механическими повреждениям, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с израстаниями, наростами, позеленевших, клубней раздавленных,</p>	

1	2	3	4	5	6	7
					половинок и частей клубней, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", пораженных сухой и мокрой гнилью, наличие посторонней примеси, земли, размер клубней	
					Массовая доля фракций от общей массы клубней в объединенной пробе	(0,1-99) %
251	ГОСТ 16525				Внешний вид, средняя масса, влажность ядра, повреждения орехов вредителями, содержание орехов с треснутой кожурой, посторонние примеси	-
252	ГОСТ 16830				Посторонние примеси, обломки скорлупы, орехи с присохшей кожурой, внешний вид, выход ядра, наличие орехов недоразвитых, пораженных вредителями, плесневелых и орехов с камедью, наличие прогорклых ядер, определение орехов с горьким ядром, количество влаги, наличие живых вредителей	Наличие/ отсутствие
253	ГОСТ 16831				Внешний вид, цвет кожицы, вкус, запах,	-
					Засоренность	Наличие/

1	2	3	4	5	6	7
						отсутствие
					Масса ядра	(0,1-100) г
					Количество ломаных ядер, с механическими повреждениями, недоразвитых, пораженных вредителями, плесневелых и ядер с камедью	(0,1-99) %
					Количество прогорклых ядер,	(0,1-99) %
					Выявление горьких ядер	Наличие/ отсутствие
					Количество влаги	(0,01-90) %
254	ГОСТ 16832 ГОСТ 16833				Внешний вид	-
					Окраска скорлупы	
					Размер	(5-150) мм
					Процент поврежденных вредителями, недоразвитых	(0,1-99) %
					Наличие живых вредителей и их личинок	Наличие/ отсутствие
					Отделяемость и выход ядра	Наличие/ отсутствие
					Количество влаги	(0,01-60) %
255	ГОСТ 16834 ГОСТ 16835				Внешний вид, плотность, цвет, запах и вкус	-
					Засоренность	Наличие/ отсутствие
					Наличие живых вредителей	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание орехов недоразвитых, незрелых, со ссохшимся, сморщенным ядром, поврежденных вредителями и с прогорклым, плесневелым и пожелтевшим сердцевинной ядром	(0,1-99) %
					Повреждения, поражения болезнями	Наличие/отсутствие
					Средняя масса	(50-1000) мм
					Выход ядра	Наличие/отсутствие
					Влажность	(0,01-60) %
256	ГОСТ 3639	Напитки: напитки безалкогольные, слабоалкогольные, тонизирующие, пиво, воды, алкогольная и винодельческая продукция. Продукция ликероводочной, спиртовой промышленности	11.01	1107 1901 2201-2209 2106	Концентрация этилового спирта	(0,1-96) %
257	ГОСТ 6687.2		11.02		Массовая доля сухих веществ	(0,01-50) %
258	ГОСТ 6687.4		11.03		Кислотность	(1-30) к. ед.
259	ГОСТ 6687.5		11.04		Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус, объем продукции растворимость в воде, наличие посторонних примесей	-
260	ГОСТ 6687.6		11.05		Стойкость	Наличие/отсутствие
261	ГОСТ 6687.7		11.06		Массовая доля спирта	(0,1-50) %
262	ГОСТ 12787		11.07		Массовая доля спирта	(0,1-50) %
			10.89			
		20.14				

1	2	3	4	5	6	7
	п.1 п.3				Массовая доля действительного экстракта,	(0,1-35) %
					массовая доля сухих веществ в начальном сусле	(0,1-35) %
263	ГОСТ 12788 п.1				Кислотность пива	(1-30) к. ед.
264	ГОСТ 12789 п. 3				Цвет	(0,1-4) ц. ед.
265	ГОСТ 13192 п.2				Массовая концентрация инвертного сахара	(0,01-100) г/дм ³
266	ГОСТ 13194				Массовая концентрация метилового спирта	(1-2000) мг/дм ³
267	ГОСТ 13195				Массовая концентрация железа	(0,001-50) мг/дм ³
268	ГОСТ 23268.2				Массовая доля двуокиси углерода	(0,1-5) %
269	ГОСТ 23268.3				Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	(5-1000) мг/дм ³
270	ГОСТ 23943				Фактический объем	(10-2000) см ³
271	ГОСТ 30060				Прозрачность, аромат, вкус	-
					Высота пены	(1-200) мм
					Пеностойкость	(0,5-10) мин.
					Объем	(50-5000) см ³

1	2	3	4	5	6	7
272	ГОСТ 30536				Массовая концентрация сивушного масла: 2-пропанол, 1-пропанол, 2-метил-1-пропанол, 1-бутанол, 3-метил-1-бутанол	(0,5 - 10) мг/дм ³
					Массовая концентрация уксусного альдегида	(0,5 - 10) мг/дм ³
					Массовая концентрация сложных эфиров: метилацетат, этилацетат	(0,5 - 10) мг/дм ³
					Объемная доля метилового спирта	(0,0001 - 0,0500) %
273	ГОСТ 31685				Массовая концентрация сухого остатка	(1 - 20) мг/дм ³
274	ГОСТ 32160 ГОСТ 31728				Внешний вид, цвет, аромат, вкус	-
275	ГОСТ 31764				рН	(3 - 9) ед. рН
276	ГОСТ 32035				Крепость	(5 - 70) %
					Щелочность в водках	(0,5 - 3,5) см ³ /100 см ³
277	ГОСТ 32036				Чистота	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
278	ГОСТ 32037 ГОСТ 32038				Массовая доля двуокиси углерода	(0,1-5) %
279	ГОСТ 32051				Прозрачность, наличие осадка, насыщенность двуокисью углерода, цвет, аромат, вкус	-
280	ГОСТ 32039				Объемная доля метилового спирта	(0,0001 - 0,0500) %
					Массовая концентрация сивушного масла: 2-пропанол, 1-пропанол, 2-бутанол, 1-бутанол, 1-гексанол, 1-пентанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт	(0,5 -12) мг/дм ³
					Массовая концентрация сложных эфиров: метилацетат, этилацетат, изобутилацетат, этилбутират, этиллактат	(0,5 -12) мг/дм ³
					Массовая концентрация этилового эфира	(0,5 -12) мг/дм ³
					Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм ³ безводного спирта	(0,5 -12) мг/дм ³
					Массовая концентрация кротональдегида	(0,5 -12) мг/дм ³
					Массовая концентрация ароматического альдегида: бензальдегид	(0,5 -12) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая концентрация ароматических спиртов: 2-фенилэтанол	(0,5 -12) мг/дм ³
					Массовая концентрация кетонов: ацетон, 2-бутанон	(0,5 -12) мг/дм ³
281	ГОСТ 32070				Массовая концентрация летучих кислот: уксусная, пропионовая, изомасляная, масляная, изовалериановая, валериановая	(0,9 -15) мг/дм ³
					Массовая концентрация фурфурола	(0,9 -15) мг/дм ³
282	МИ 2725-2002				Массовая концентрация ртути	(0,1 - 10) мкг/дм ³
283	ГОСТ 32080				Полнота налива	(10-2000) см ³
					Цвет	(0,1-4) ц. ед.
					Крепость	(0,1 - 99) %
					Массовая концентрация общего экстракта	(0,1 - 47) г/100 см ³
					Массовая концентрация сахара	(0,1 - 500) г/дм ³
					Массовая концентрация кислот	(0,1 - 15) г/дм ³
284	ГОСТ 32095				Объемная доля этилового спирта	(0,1-99) %

1	2	3	4	5	6	7
285	ГОСТ 32114				Массовая концентрация титруемых кислот	(10-10000) мг/дм ³
286	ГОСТ 33336				Внешний вид, цвет, аромат, букет, вкус, пенистые и игристые свойства	-
287	ГОСТ 33815				Массовая концентрация общего экстракта, приведенного экстракта	(0,1 – 25) г/дм ³
288	ГОСТ 33817				Прозрачность, наличие посторонних включений, насыщенность двуокисью углерода Цвет Запах, аромат Вкус	-
289	ГОСТ 32080				Полнота налива	(10-2000) см ³
					Цвет	(0,1-4) ц. ед.
					Крепость	(0,1-99)%
					Массовая концентрация общего экстракта	(0,1 - 47) г/дм ³
					Массовая концентрация сахара	(0,1 - 500) г/дм ³
					Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1 - 15) г/дм ³
290	ГОСТ Р 53954				Массовая концентрация золы	(0,1 - 10) г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					Щелочность золы	(10 - 100) мг- эквNaOH/дм ³ .
291	ГОСТ Р 55313				Прозрачность, наличие посторонних включений, насыщенность двуокисью углерода Цвет Запах, аромат Вкус	-
292	ГОСТ Р 57251				Внешний вид	-
					Массовая концентрация сухого остатка	(1-100) мг/дм ³
					Массовая концентрация карбонильных соединений	(1-15) мг/ дм ³
					Массовая концентрация кислот в пересчете на уксусную кислоту	(1-100) мг/ дм ³
					Массовая концентрация щелочи	(1-100) мг/ дм ³
293	ГОСТ 131 ГОСТ 5962 ГОСТ 12712 ГОСТ 7190 ГОСТ 12494				Внешний вид, цвет, вкус, запах, аромат, прозрачность, букет	-
294	ГОСТ 28538				Внешний вид, цвет, вкус, аромат, растворимость в воде Наличие посторонних примесей	-

1	2	3	4	5	6	7
295	ГОСТ 31729				Прозрачность, наличие осадка и посторонних примесей	-
296	ГОСТ 31820				Наличие посторонних включений	Наличие/отсутствие
297	ГОСТ 32081				Относительная плотность	(900-1500) кг/м ³
298	ГОСТ 23268.1				Прозрачность, цвет, запах, вкус	-
					Объем	(10-2000) см ³
299	ГОСТ 32220				Герметичность укупорки	Наличие/отсутствие
300	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97				рН	(1 - 14) ед. рН
301	ГОСТ 23268.12				Перманганатная окисляемость	(0,1-10) мг/дм ³
302	ГОСТ Р 55983				Внешний вид, цвет, запах	-
303	ГОСТ 7631				Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.	03.11 03.12 03.21 03.22 10.20 10.86
					Признаки жизни	
					Степень наполнения желудка пищей	
					Наличие посторонних примесей	Наличие/отсутствие
					Крупность помола	(0,1-99) %
					Состояния внутренней поверхности металлических банок	

1	2	3	4	5	6	7
		Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки. Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия из рыбы, нерыбных объектов			Длина (высота)	(1-2000) см ³
					Масса	(1-100000) г
					Глубокое обезвоживание	(1-99) %
					Срывы, порезы и трещины кожи	Наличие/отсутствие
	ГОСТ 7636				Массовая доля азота, летучих оснований	(0,01-10) %
					Массовая доля углекислого кальция	(0,01-10) %
					Содержание металлопримесей	(0,1-10) %
					Размер металлопримесей	(0,1-100) мм
					Наличие аммиака	Наличие/отсутствие
					Наличие сероводорода	Наличие/отсутствие
					Массовая доля воды	(0,1-80) %
					Массовая доля хлористого натрия	(0,1-15) %
					Йодное число	(1-50) г/ 100 г
					Перекисное число	(1-50) мг/ 100 г
				Внешний вид муки		
				Число омыления	(0,1-1000) мг/г	
				Водоудерживающая способность		
			Кислотность печени	(0,01-5) %		

1	2	3	4	5	6	7
304					Количество отпрессованной воды	(0,1-50) %
					Соотношение отдельных частей продукта	(0,1-99) %
					Температура плавления	(0-30) °С
					Массовая доля примесей в жире	(0,1-10) %
					Массовая доля фарша	(0,1-99)
					Массовая доля песка	(0,1-10) %
					Массовая доля аминного азота	(0,01-5) %
					Массовая доля перекиси водорода в белковой массе	(0,01-5) %
					Прозрачность и растворимость	
					Растворимость концентрата	
					Цвет	
					Прозрачность жира	
					Относительная плотность жира	(800-1200) кг/м ³
					Примеси нежирового характера (отстой)	(0,01-99) %
					Кислотное число	(0,01-100) мг/г
					Массовая доля сухого остатка	(0,1-70) %
					Массовая доля муравьиной кислоты	(0.001-5) %
					Наличие признаков загнивания, следов плесени	
					Массовая доля золы	(0,001-5) %
					Количество примеси каждого вида	(0,1-99) %
Общее количество	(0,01-5) %					

1	2	3	4	5	6	7	
					минеральных включений		
	ГОСТ 7636				Растворимость амбры	(0,1-100) %	
305					Массовая доля жира	(0,1-70) %	
	ГОСТ 31339				Массовая доля глазури	от (1-50) %	
306	ГОСТ 26664	Консервы, продукты и пресервы из рыбы, морепродуктов и нерыбных объектов промысла, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей			Внешний вид	-	
					Запах		
					Цвет		
					Консистенция		
					Вкус		
					Прозрачность масла		
					Масса нетто	(1-2000) г	
					Массовая доля составных частей	(0,1-99) %	
307	ГОСТ 27082					Общая кислотность	от 0,01 %
308	ГОСТ 28972					Активная кислотность (рН)	(3-9) ед. рН
309	ГОСТ 26808					Массовая доля сухих веществ	(1,0-99) %
310	ГОСТ 26829					Массовая доля жира	(0,1-50) %
311	ГОСТ 27207					Массовая доля поваренной соли	(0,1-15) %
312	ГОСТ 19182				Буферность	(50-400) %	
313	ГОСТ 20221				Массовая доля отстоя	(0,1-99) %	

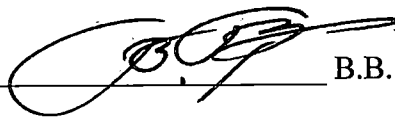
1	2	3	4	5	6	7
314	ГОСТ 31412	Водоросли морские, травы морские и продукция из них			Внешний вид, Цвет Наличие плесени, Прозрачность Наличие посторонних примесей Консистенция Запах Вкус	-
					Плотность	(700-1200) кг/м ³
	ГОСТ 31412 п.7.2				Размер	(1-1000) мм
	ГОСТ 31412 п. 7.4				Активная кислотность (рН)	(3-9) ед. рН
	ГОСТ 26185 п. 3.2				Массовая доля воды	(0,1-80) %
315	ГОСТ 26185				Массовая доля золы	(0,01-5) %
					Массовая доля посторонних примесей	(0,1-50) %
					Массовая доля посторонних примесей в филлофоре-сырце	(0,1-10) %
					рН	(3-9) ед. рН
					Содержание металлопримесей	(1-1000) мг/кг
					Крупность помола	(0,1-99) %
					Кислотность	(0,1-50) %

1	2	3	4	5	6	7			
316	ГОСТ 8756.1	Продукты пищевые консервированные	10.13 10.20 10.31 10.39 10.51 10.82 10.84 10.86 10.89	0404-0408 1601-1605 2001-2009	Внешний вид	-			
					Цвет				
					Запах				
					Консистенция				
					Вкус				
					Прозрачность масла				
					Масса нетто	(10-2000) %			
					Массовая доля составных частей	(0,1-99) %			
317	ГОСТ 8756.18							Внешний вид	-
								Герметичность тары	
					Состояние внутренней поверхности тары				
318	ГОСТ 8756.4				Количество твердых минеральных примесей	(0,01-5) %			
319	ГОСТ Р 54607.2 ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания	10 10.85		Масса отдельных компонентов продукции	(0,1-99) %			
					Выход отдельных компонентов продукции	(0,1-100) %			
320	ГОСТ Р 54607.4 ГОСТ 15113.4 ГОСТ Р 54607.1							Массовая доля влаги	
								Массовая доля сухих веществ	(0,1-99) %
								Массовая доля сухих веществ	(0,1-99) %
321	ГОСТ Р 54607.5 ГОСТ 8756.21							Массовая доля жира	(0,1 – 85) %
322	ГОСТ Р 54607.6 ГОСТ 15113.6							Массовая доля сахара	(0,1-60) %
323	ГОСТ Р 54607.7							Массовая доля белка	(0,01-90) %

1	2	3	4	5	6	7
					Содержание афлатоксина М1	(0,0005 - 0,005) мг/кг
335	ГОСТ 32161				Удельная активность цезия-137	(40 - 2500) Бк/кг
336	ГОСТ 32163 за исключением п.4.6				Удельная активность стронция-90	(20 - 200) Бк/кг
337	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с ПО «Прогресс», аттестована ФГУП «ВНИИФТРИ» 05.09.2016 г.	Продукты пищевые. Материалы и изделия строительные Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов	01 02 03 08 10 16 17 23 20.51.2	0201-0406 0701-1208 1501-1605 1901-1905 2001-2621 3605-3824 4401-4823 6801-6908	Удельная активность цезия-137 радия-226 тория-232 калия-40	(1 - 10 ⁴) Бк/кг
338	Методика измерения активности бета-излучающих радионуклидов в различных счетных образцах, аттестована ФГУП «ВНИИФТРИ» 30.05.2014 г.	Продукты пищевые. Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов	01 02 03 08 10 16 17 23 20.51.2	0301-0406 0701-1208 1501-1605 1901-1905 2001-2009 4401-4421 4701-4823	Удельная активность стронция-90	(0,1 - 6·10 ⁴) Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
339	ГОСТ 30108 п.4.2	Материалы и изделия строительные	08 23	2505-2525 3816-3824 6801-6908	Удельная эффективная активность радия-226 тория-232 калия-40	(50 – 4000) Бк/кг
340	ГОСТ 33795	Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов	02.20	3605	Удельная активность	(1 – 5100)
			16 17 20.51.2	4401-4421 4701-4823	цезия-137 Удельная активность стронция-90	Бк/кг (1 – 7000) Бк/кг

Директор ФБУ «Костромской ЦСМ»



В.В. Булатов

Начальник ИЛ




О.А. Архарова