

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
КАЛАТОВ К.Э.

инициалы, фамилия
2018 г.

Приложение к аттестату об аккредитации

№ 261018

от на 284 листах, лист 1

Область аккредитации Испытательного лабораторного центра
Федерального бюджетного учреждения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Саха (Якутия)"

юридический адрес: 677005, Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ул. Петра Алексеева, 60/2
адреса мест осуществления деятельности:

678070, Республика Саха (Якутия), Мегино-Кангаласский район, с. Майя, ул. Советская, 14, корпус 1
678650, Республика Саха (Якутия), Таттинский район, с. Ытык-Кюель, ул. Софронова, д. 10
678670, Республика Саха (Якутия), Чурапчинский район, с. Чурапча, ул. К. Маркса, д. 3а
678350, Республика Саха (Якутия), Усть-Алданский район, с. Борогонцы, ул. Ленина, 13

№ п/п	Правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Показатели	Диапазон измерений
1	2	3	4	5	6	7
678070, Республика Саха (Якутия), Мегино-Кангаласский район, с. Майя, ул. Советская, 14, корпус 1						
	Пищевые продукты и продовольственное сырье:				Органолептические и физико-химические показатели:	
1	ГОСТ 5667 п.2	Производство сахарной и	10.71.11.110	170111	отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
1	п.5а.1 п.5а.2	хлебопекарной промышленности Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания	10.71.11.120 10.71.12.000 10.71.99.000 10.72.11.000 10.72.12.110 10.72.12.120 10.72.12.130 10.72.19.110 10.72.19.120	170111 10 1702 19 000 0 1702 19 000 0 1701 99 100 1704 10 190 0 1905 10 000 0 1905 40 1905 90 1905903000	масса изделия вкус форма цвет пористость кислотность м.д. поваренной соли внешний вид и цвет запах чистота раствора вкус влага м.д. влаги и сухих веществ	- - - до 90 % (0,2-50,0)° (0,14-5,00) % - - - - (1,0-60,0) % (0,10-1,00) %
2	ГОСТ 5669					
3	ГОСТ 5670					
4	ГОСТ 5698 п.п.1, 2					
5	ГОСТ 12576 п.8					
6	ГОСТ 21094					
7	ГОСТ Р 54642					
8	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские - сахаристые, мучные	10.81.19.110 10.81.19.111 10.81.19.112 10.81.19.120 10.81.19.121 10.81.19.122 10.82.11.000	1704 10 1010 0 1704 90 300 0 1704 90 710 0 1803 10 000 0 1804 00 000 0 1806 20 500 0 1806 20 800 0	вкус запах внешний вид цвет консистенция размер, масса нетто составные части	- - - - - соответствует/не соответствует -
	п.3.2.1, п.4 п.5					

1	2	3	4	5	6	7
9	ГОСТ 5898 п.2, п.3 п.4 п.6		10.82.12.000 10.82.13.000 10.82.14.000	1806 31 000 0 1806 32 1806 90	кислотность щелочность активная кислотность	(0,2-50,0)° (0,2-50,0)° (0,0-12,0) ед.рН
10	ГОСТ 5900 п.7 п.8		10.82.21.110 10.82.21.120	1806 90 110 0 1806 90 500 1	м.д. влаги м.д. сухих веществ	(0,5-50,0) % (1,0-50,0) %
11	ГОСТ 5903 п.6.2		10.82.21.190	1806 90 500 2	м. д. сахара	(2,0-80,0) %
12	ГОСТ 5904		10.82.22.111	1905 31 190 0	отбор проб	-
13	ГОСТ 12569		10.82.22.112	1905 31 910 0	отбор проб	-
			10.82.22.113	1905 31 990 0	подготовка проб	-
			10.82.22.114	1905 32 050 0	вкус	-
			10.82.22.115	1905 32 110 0	запах	-
			10.82.22.119	1905 20	внешний вид	-
			10.82.22.120	1905 31	цвет	-
			10.82.22.121	1905 32	консистенция	-
			10.82.22.122	1905 90 200 0	размер, масса нетто	соответствует/не соответствует
			10.82.22.130-			
			10.82.22.136	1905 90 450 0	составные части	-
			10.82.22.139			
			-10.82.23.154			
			10.82.23.160-			
			10.82.23.165			
			10.82.23.170			
			-10.82.23.173			
			10.82.23.180			
			10.82.23.210			
			10.82.23.220			
			10.82.23.230			
			10.82.23.240			
			10.82.23.290			
			10.82.24			
			10.82.24.110			
			10.82.24.120			

1	2	3	4	5	6	7
14	ГОСТ 5472 п.п.1-3	Продукция масложировой промышленности	10.82.24.190	1507 10	запах, цвет, прозрачность	-
15	ГОСТ 8285 п.2.1		20.59.20.110	1508 10	отбор проб	-
	п.2.2		10.41.12.110	1509 10	вкус	-
			10.84.12.130	1509 10 100 0	запах	-
			10.84.12.140	1512 11 910	внешний вид	-
			10.42.10.110	1512 21 900 0	цвет	-
			10.42.10.111	1515 21 900 0	консистенция	-
	п.2.3		10.42.10.112	1516 10 100 0	влаги и летучие вещества	(5,0-95,0) %
16	ГОСТ 11812		10.42.10.120	1516 20 960	м.д. влаги и летучих веществ	(0,05-0,50) %
17	ГОСТ 26593		10.42.10.121	1517 10	перекисное число	(0,1-40,0) ммоль/кг
18	ГОСТ 31762 п.4.2		10.42.10.122	1517 90	внешний вид и цвет	-
	п.4.3		10.42.10.122	2008 11 100 0	запах и вкус	-
	п.4.4		10.42.10.130	2103 90 900 1	м.д. влаги	(1,0-95,0) %
	п.4.7		10.42.10.131	2008 11 100 0	м.д. влаги	(5,0-95,0) %
	п.4.8		10.42.10.132	2103 90 900 1	м.д. жира	(5,0-95,0) %
	п.4.13		10.42.10.140	1507 10	м.д. жира	(5,0-80,0) %
	п.4.16		10.42.10.141	1508 10	кислотность	(0,05-10,0) %
19	ГОСТ 31933 п.7.1		10.42.10.142	1509 10	перекисное число жировой фазы	(0,1-45,0) ммоль O ₂ /кг
20	ГОСТ 32189 п.5.1		10.42.10.143	1509 10 100 0	pH	(0,0-14,0) ед pH
	п.5.2		10.41.21.000	151 211 910	кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
			10.41.24.000	1512 21 900 0	отбор проб	-
			10.41.26.110	1515 21 900 0	цвет	-
			10.41.27.000	1516 10 100 0	запах и вкус	-
			10.41.29.110	1516 20 960	консистенция	-
	п.5.3		10.41.51.000	1517 10	прозрачность	-
	п.5.4, 5.6, 5.8		10.41.52.000	1517 90	влаги и летучие вещества	(1,0-70,0) %
	п.5.10		10.41.53.000		кислотность	(0,5-3,0)°K
	п.5.14		10.41.54.000		м.д. жира	(95-100) %
	п.5.20		10.41.56.110		м.д. поваренной соли	(0,0-1,5) %
21	ГОСТ 32190 п.6		10.41.57.000		отбор проб	-
			10.41.59.110			
			15.43.10.131			
22	ГОСТ ISO 750 п.7.2	Продукция консервной	10.32.11.120	0710 000 0	кислотность	(0,0-100,0) %

1	2	3	4	5	6	7
23	ГОСТ 1750 п.2.3 п.2.2 п.2.4 п.2.6 п.2.7	овощесушильной промышленности Продукты детского и диетического питания Продукция пищевая консервированная, расфасованная в металлическую, стеклянную, деревянную тару	10.32.12.120 10.32.14.120 10.32.15.120 10.32.16.120 10.32.17.110 10.32.19.110 10.32.19.120 10.32.21.110 10.32.22.110 10.32.23.110 10.32.29.000 10.39.22.110 10.39.22.120 10.39.22.130 10.39.22.140 10.84.12.110	0710 21 000 0 0710 22 000 0 0710 40 000 0 0710 80 0710 80 690 0 0710 90 000 0 0712 20 000 0 0712 32 000 0 0712 90 0811 10 0811 20 0811 90 0813 10 000 0 0813 20 000 0 0813 30 000 0 0813 40 100 0 0813 40 300 0 0813 50 150 0 0813 50 190 0 2001 10 000 0 2001 90 500 0 2001 90 650 0 2001 90 700 0 2002 10 0710 21 000 0 0710 22 000 0 0710 40 000 0 0710 80 0710 80 690 0 0710 90 000 0 0712 20 000 0 0712 32 000 0 0712 90 0811 10	отбор проб масса нетто м.д.компонентов м.д.дефектных плодов вкус запах внешний вид форма консистенция растворимые сухие вещества отбор проб внешний вид цвет запах и вкус консистенция масса нетто или объем осадок об.доля мякоти м.д.мякоти прозрачность внешний вид тары состояние внутренней поверхност отбор проб определение соотношения составных частей масса нетто соотношение компонентов внешний вид консистенция запах вкус развариваемость металл.примесь отбор проб	- - - - - - - - - (0-85) % - - - - - - - (0,2-10,0) % (5,0-20,0) % (1,0-30,0) % - - - - - - - - - - - -
24	ГОСТ ISO 2173					
25	ГОСТ 8756.0					
26	ГОСТ 8756.1 п.2 п.3					
27	ГОСТ 8756.9					
28	ГОСТ 8756.10 п.5 п.6					
29	ГОСТ 8756.11 п.6					
30	ГОСТ 8756.18 п.2 п.4					
31	ГОСТ 12231					
32	ГОСТ 13340.1 п.2 п.6 п.7					
33	п.8 ГОСТ 13340.2 п.3					
34	ГОСТ 13341					

1	2	3	4	5	6	7
35	ГОСТ 24556 п.2			0811 20	витамин С	от 0,001 %
36	ГОСТ 25555.5 п.7			0811 90	м.д. диоксида серы	(0,01-2,0) %
37	ГОСТ 26186 п.3			0813 10 000 0	м.д. хлоридов	(0,2-20,0) %
38	ГОСТ 26188			0813 20 000 0	рН	(2-12) ед. рН
39	ГОСТ 26313 п.6			0813 30 000 0	отбор проб	-
40	ГОСТ 26671			0813 50 190 0	подготовка проб	-
41	ГОСТ 28561 п.2			2001 10 000 0	м.д. влаги	(2,0-80,0) %
42	ГОСТ 28741 п.3.2			2001 90 500 0	вкус	-
				2001 90 650 0	запах	-
				2001 90 700 0	внешний вид	-
				2002 10	форма	-
				2003 10	консистенция	-
	п.3.1			2004 90 100 0	масса нетто	-
43	ГОСТ 29030			2004 90 300 0	растворимые сухие вещества	(4,0-25,0) %
44	ГОСТ 29031			2004 90 500 0	сухие вещества, не	-
				2005 40 000 0	растворимые в воде	
45	ГОСТ 29270 п.5			2005 70	нитраты	(6-9188) мг/кг
46	ГОСТ Р 51433			2005 80 000 0	растворимые сухие вещества	(0,25-75,0) %
47	ГОСТ Р 51434			2005 99 600 0	титруемая кислотность	(40-300) ммоль Н ⁺ /дм ³
				2005 99 700 0	м.к. титруемых кислот	(2-21) г/дм ³
				2005 99 750 0	м.д. титруемых кислот	(0,2-2,1) %
				2007 91		
				2007 99 100 0		
				2007 99 310 0		
				2007 99 330 0		
				2007 99 350 0		
				2007 99 550 0		
				2008 19 130 0		
				2008 20		
				2006 00 310 0		
				2103 10 000		
				0201 10 000		
				0201 10 000 9		
				0202 10 000		

1	2	3	4	5	6	7	
				0202 10 000 9 0203 11 100 9 0203 11 100 0204 21 000 0 0205 00 200 0 0205 00 800 0 0206 22 000 0206 21 000 0 0207 11 300 0107 11 900 0207 12 100 0207 12 900 0207 13 600 0207 13 300 0207 13 500 0407 00 0408 11 1601 00 1602 10 001 0 1602 20 1602 32 1602 41 1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0			
48	ГОСТ 3639 п.2	Продукция винодельческой промышленности	11.02.11.110	2204 10	объемная доля этилового спирта двуокись углерода м.д.сахара м.д. железа полнота налива в бутылки отбор проб приведенный экстракт внешний вид цвет	(0-100) %	
49	ГОСТ 12258		11.02.11.111	2204 21 100 0		(0-600) кПа	
50	ГОСТ 13192 п.2		11.02.11.119	2204 21 790 0		(0,1/100 см³-1,5/100 см³)	
51	ГОСТ 13195		11.03.10.119	2208 20 120 0		(0,0-3,5) мг/дм³	
52	ГОСТ 23943 п.1		11.03.10.130	2208 20 140 0		-	
53	ГОСТ 31730		11.04.10.110	2208 20 270 0		-	
54	ГОСТ 32000					(0,0-417,6) г/дм³	
55	ГОСТ 32051 п. 6					-	

1	2	3	4	5	6	7
56	ГОСТ 32081				относительная плотность	(0,9699-0,9889) d20
57	ГОСТ 32095				объемная доля этилового спирта	(0-105) %
58	ГОСТ 32114 п.4				м.к. титруемых кислот	(0,0-10,0) г/дм³
59	ГОСТ 32115				м.к.диоксида серы	(1,0-400,0) мг/дм³
60	ГОСТ 32035 п.4	Продукция ликеро-водочной, спиртовой промышленности	11.01.10.121	2207 10 000 0	отбор проб	-
	п.5.1		11.01.10.122	2207 20 000 0	полнота налива в бутылки	-
	п.5.3.1		11.01.10.123	2208 30 110 0	крепость	(0-105) %
	п.5.4		11.01.10.124	2208 40 110 0	щелочность	(1,5-3,5) см³/100 см³
61	ГОСТ 32080 п. 4		11.01.10.125	2208 50 110 0	отбор проб	-
	п.5.1		11.01.10.129	2208 70 100 0	полнота налива в бутылки	-
	п.5.2		11.01.10.130	2208 90 330 0	цвет	-
			11.01.10.131	2208 90 690 1		
			11.01.10.132	2208 90 690 9		
	п.5.3.1		11.01.10.129		крепость	(0-100) %
	п.5.5.1		11.01.10.150		м.к. сахара	(0,1-1,5) г/100 см³
62	ГОСТ 33817				м.к. титруемых кислот	(0,1-1,3) г/100 см³
					внешний вид, цвет	-
63	ГОСТ 12786	Продукция	11.05.10.110	1107 10	отбор проб	-
64	ГОСТ 12788	пивоваренной промышленности		2102 10 310 0	кислотность	(1,3-6,0) см³ NaOH/100 г
				2102 10 390 02		
65	ГОСТ 30060			2102 20 000 0	цвет	-
				2202 90 100 1	объем продукции	-
				2203 00 010 0	прозрачность	-
				2203 00 090 0	аромат и вкус	-
				2202 91 000 0	высота пены	-
				2202 91 000 0	пеностойкость	-
66	ГОСТ 31764			2203 00 010 0	pH	(3,8-4,8) ед. pH
67	ГОСТ 32038				двуокись углерода	(0,0-2,9) кгс/см2
68	ГОСТ Р 54731 п.6.1				отбор проб дрожжей	-
	п.6.8				подъемная сила дрожжей	-
	п.6.9				кислотность	-
69	ГОСТ Р 54845 п.7.1				отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.2 п.7.3 п.7.4				внешний вид и цвет запах и вкус м.д.влаги	- - -
70	ГОСТ 6687.0	Продукция производства	11.07.11.120	1108 12 000 0	отбор проб	-
71	ГОСТ 6687.2 п.п.3, 4	производства	11.07.19.190	1108 13 000 0	м.д. сухих веществ	-
72	ГОСТ 6687.4	безалкогольных		2202 10 000 0	кислотность	(1,0-20,0) см³/100 см³
73	ГОСТ 6687.5	напитков			внешний вид	-
					запах	-
					вкус	-
74	ГОСТ 6687.6				объем продукции	-
75	ГОСТ 32037				стойкость	-
					двуокись углерода	(0,0-2,9) кг/см²
76	ГОСТ 23268.0	Воды минеральные	11.07.11.110	2201 10 110 0	отбор проб	-
77	ГОСТ 23268.1	питьевые, лечебные и лечебно-столовые, искусственно минерализованные	11.07.11.111 11.07.11.112 11.07.11.113	2201 90 000 0 2201 90 000 0 2201 90 000 0	прозрачность и цвет запах вкус объем	- - - -
78	ГОСТ 23268.2				двуокись углерода	(10-300) кПа
79	ГОСТ 23268.3 п.2а				гидрокарбонат-ионы	от 5 мг в пробе
80	ГОСТ 23268.5 п.2 п.3				ионы кальция	от 1 мг в пробе
81	ГОСТ 23268.8 п.3				ионы магния	от 1 мг в пробе
82	ГОСТ 23268.9 п.2				нитрит-ионы	(0,005- 0,03) мг/дм³
83	ГОСТ 23268.10				нитрат-ионы	(0,001-0,005) мг/дм³
84	ГОСТ 23268.11				ионы аммония	(0,05-4,00) мг/дм³
85	ГОСТ 23268.17 п.2				железо	от 0,5 мг в пробе
					хлорид-ионы	(2,0-40,0) мг в пробе
86	ГОСТ ISO 1572	Продукция чайной, соляной	10.83.13	1805 00 000 0	м.д.сухого вещества	-
87	ГОСТ 13685 п.1 п.2.1	промышленности и производство пищевых концентратов	10.83.15 10.83.12.110 10.83.12.120 10.84.30	1806 90 700 0 1904 10 100 01 1904 10 300 0 1904 10 900 0 1904 20 100 0 2101 11 111 1 2101 11 111 3	отбор проб вкус запах внешний вид м.д.влаги м.д.не растворимого в воде остатка	- - - - - (0-10) % (0,01-0,90) %
	п.2.2 п.2.3					

1	2	3	4	5	6	7
88	п.2.18 ГОСТ 15113.0			2101 11 111 5 2101 30	pH	-
89	ГОСТ 15113.1 п.2 п.3 п.4 п.5 п.6			2104 10 100 2501 00 911 0 0902 10 000 0902 10 000 1 0902 10 000 9 0902 20 000 0 0902 30 000 0902 30 000 1 0902 30 000 9 0902 40 000 0 0903 00 000 0	отбор проб подготовка проб качество упаковки масса нетто объемная масса м.д. отдельных компонентов размер отдельных видов продуктов внешний вид цвет запах вкус консистенция	- - - - - - - - - - -
90	ГОСТ 15113.3 п.2			2101 11 001 2101 11 009 2 2101 11 009 7 2101 11 001 1 2101 11 001 2 2101 11 001 3 2101 11 001 4 2101 11 001 5 2101 11 001 6 2101 11 009 2101 11 009 2 2101 11 009 7	готовность к употреблению м.д. влаги кислотность м.д. сахаразы м.д. поваренной соли внешний вид цвет настоя аромат настоя внешний вид настоя вкус настоя внешний вид цвет запах вкус	(0,1-50,0) % (0,07-40,00) % (0,1-60,0) % (0,3-39,0) % - - - - - - - - - -
91	п.3 ГОСТ 15113.4 п.п.2, 3				отбор проб	-
92	ГОСТ 15113.5 п.2				подготовка проб	-
93	ГОСТ 15113.6 п.3				качество упаковки	-
94	ГОСТ 15113.7 п.2				масса нетто	-
95	ГОСТ 32572				объемная масса	-
96	ГОСТ 32770 п. 5.1				м.д. отдельных компонентов	-
97	ГОСТ 33770				размер отдельных видов продуктов	-
98	ГОСТ Р 51575 п.4				внешний вид	-
99	ГОСТ Р 54345				цвет	-
					вкус и запах	-
					м.д. йода	(20,0-60,0) мкг/г
					м.д. не растворимого в воде остатка	(0,01-0,90) %

1	2	3	4	5	6	7
100	ГОСТ Р ИСО 1839 п.5				отбор проб	-
101	ГОСТ 4288 п.2.1	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты)	10.11.11.110	0201 10 000	отбор проб	-
	п.2.2		10.11.11.120	0201 10 000 9	масса	-
	п.2.3		10.11.12.110	0202 10 000	внешний вид	-
			10.11.15.110	0202 10 000 9	качество фарша	-
			10.11.16.110	0203 11 100 9	запах	-
		Продукты детского и диетического питания	10.11.20.110	0203 11 100	вкус	-
	п.2.4		10.11.20.120	0204 21 000 0	подготовка проб	-
	п.2.5	Готовые блюда,	10.11.20.150	0205 00 200 0	м.д.влаги	(1,0-80,0) %
	п.2.6	полуфабрикаты из мяса	10.11.20.160	0205 00 200 0	кислотность	-
102	ГОСТ 7269		10.11.31.110	0206 22 000	отбор проб	-
			10.11.31.120	0206 21 000 0	внешний вид и цвет	-
			10.11.31.140	0207 11 300	запах	-
			10.11.32.140	0207 11 900	консистенция	-
			10.11.33.110	0207 12 100	состояние жира	-
			10.11.35.110	0207 12 900	состояние сухожилый	-
			10.11.35.120	0207 13 600	прозрачность бульона	-
			10.11.35.150	0207 13 300	аромат бульона	-
103	ГОСТ 8558.1 п.8		10.11.36.110	0207 13 500	м.к. нитритов	(0,00002-0,012) %
104	ГОСТ 9792		10.11.36.130	0407 00	отбор проб	-
105	ГОСТ 9793 п.п.3, 4		10.13.14.110	0408 11	м.д. влаги	(0,5-90,0) %
106	ГОСТ 9957 п.7		10.13.14.111	1601 00	м.д. хлористого натрия	(0,1-7,0) %
107	ГОСТ 9959		10.13.14.112	1602 10 001 0	внешний вид	-
			10.13.14.113	921990	цвет	-
			10.13.14.114	1602 20	состояние поверхности	-
			10.13.14.115	1602 32	запах	-
			10.13.14.119	1602 41	консистенция	-
			10.13.14.120	1602 50	аромат	-
			10.13.14.130	1602 90 410 0	сочность	-
			10.13.14.131	1602 90 720 0	вкус	-
108	ГОСТ 10574		10.13.14.132		м.д. крахмала	(2,8-61,6) %

1	2	3	4	5	6	7
109	ГОСТ 23042		10.13.14.133		жир	(18-50) %
110	ГОСТ 31467 п. 5		10.13.14.135		отбор проб	-
111	ГОСТ 31469 п.12		10.13.14.139		м.д.хлористого натрия	(1,0-25,0) %
	п.14		10.13.14.150		pH	(4,5-9,5) ед.pH
112	ГОСТ 31470 п.4		10.13.14.162		внешний вид и цвет	-
	п.5		10.13.14.190		консистенция	-
	п.6		10.13.15.190		запах	-
			10.13.14.132		общая кислотность	(0,3-10,0) %
113	ГОСТ 31654		10.13.14.133		свежесть	-
114	ГОСТ 31720		10.13.14.135		отбор проб	-
			10.13.14.139		отбор проб	-
			10.13.14.150		запах	-
			10.13.14.162		вкус	-
			10.13.14.190		цвет	-
			10.13.15.190		внешний вид	-
					текстура	-
					консистенция	-
115	ГОСТ 31930 п.4				технически добавленная влага	(5,0-1000,0) г
116	ГОСТ 33319				м.д. влаги	(1,0-85,0) %
117	ГОСТ 33741				масса нетто или объем	-
					составные части	-
					внешний вид	-
					цвет	-
					запах, вкус	-
					консистенция	-
118	ГОСТ Р 51447				отбор проб	-
119	ГОСТ Р 51478				pH	(0,0-12,0) ед.pH
120	ГОСТ Р 51944 п.6.1				запах	-
	п.6.2				прозрачность бульона	-
	п.6.3				аромат бульона	-
	п.6.4				консистенция мышц	-
	п.6.5				состояние мышц	-
					степень обескровливания	-
					внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
п.6.6	ГОСТ Р ИСО 707 ГОСТ 3623 п.6.2 п.7 ГОСТ 3626 п.2 п.5 п.6 п.7 п.8 ГОСТ 3627 п.п.4, 5 ГОСТ 5867 п.п.2.2.1, 2.2.2, 2.2.5, 2.2.6 ГОСТ 13928 п.2 п.3 ГОСТ ИСО 22935-2	Продукция молочной маслосырдельной промышленности Продукты детского и диетического питания Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания			цвет	-
п.6.7					форма тушки	-
п.6.8					упитанность тушки	-
п.6.9					состояние и вид кожи	-
п.6.9					степень снятия оперения	-
п.6.10					масса	-
п.6.12					состояние костной системы	-
п.6.12					масса	-
121					перекисное число	(0,1-40,0) ммоль активного кислорода/kg
122					правила приемки	-
123					кислотное число	(0,1-40,0) мг NaOH/g
124	ГОСТ Р ИСО 707 ГОСТ 3623 п.6.2 п.7 ГОСТ 3626 п.2 п.5 п.6 п.7 п.8 ГОСТ 3627 п.п.4, 5 ГОСТ 5867 п.п.2.2.1, 2.2.2, 2.2.5, 2.2.6 ГОСТ 13928 п.2 п.3 ГОСТ ИСО 22935-2	Продукция молочной маслосырдельной промышленности Продукты детского и диетического питания Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания	10.51.11.110	0401 10	отбор проб	-
125			10.51.11.130	0401 20 990 0	фермент пероксидаза	отсутствие/наличие
126			10.51.11.140	0401 30 190 0	фермент фосфатаза	отсутствие/наличие
п.5			10.51.11.190	0401 30 390 0	м.д. влаги и сухого вещества	-
п.6			10.51.12.120	0401 20 990 0	м.д. влаги и сухого вещества	-
п.7			10.51.12.121	0402 21 110 0	м.д. влаги	-
п.8			10.51.12.122	0402 21 170 0	м.д. влаги	-
ГОСТ 3627 п.п.4, 5			10.51.12.123	0402 21 910 0	м.д. влаги и сухого вещества	-
ГОСТ 5867 п.п.2.2.1, 2.2.2, 2.2.5, 2.2.6			10.51.12.129	0403 10	м.д. хлористого натрия	(0,5-20,0) %
ГОСТ 13928 п.2			10.51.12.121	0403 90	м.д. жира	(0,5-80,0) %
п.3	ГОСТ ИСО 22935-2		10.51.22.121	0404 10	отбор проб и подготовка	-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.22.122	0404 10	подготовка проб	-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.100	0404 90	вкус	-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.110	0405 10	запах	-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.200	0406 10 200 3	цвет	-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.210	0406 30	консистенция	-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.211	0406 90	внешний вид	-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.212	0406 90 310 0	органолептические показатели	-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.300	2105 00		-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.320	0402 29 110 0		-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.400	0402 91		-

1	2	3	4	5	6	7
131	ГОСТ 24065		10.51.40.300	2007 10 101 0	отбор проб	-
132	ГОСТ 24066		10.51.40.310	2007 10 911 0	сода	-
133	ГОСТ 24067		10.51.40.360	2104 20 001 0	аммиак	более 0,006 %
134	ГОСТ 26809.1 п.4		10.51.51.110		перекись водорода	более 0,001 %
	п.6		10.51.51.111		отбор проб	-
135	ГОСТ 26809.2 п.5				подготовка проб	-
136	ГОСТ 28283				отбор проб	-
					органолептическая оценка	(1-5) балл
137	ГОСТ 29245 п.3				вкуса и запаха	-
					вкус и запах	-
					консистенция	-
					цвет	-
	п.4				герметичность мет.банок	-
	п.5				состояние внутренней	-
					поверхности	-
	п.6				масса нетто	-
138	ГОСТ 29246 п.2.2, п.3.1				м.д. влаги	(0,8-20,0) %
139	ГОСТ 29247				м.д. жира	(0,1-40,0) %
140	ГОСТ 30305.1 п.4				м.д. влаги	(2,0-50,0) %
141	ГОСТ 30305.3 п.5				кислотность	(0,5-30,0) °Т
142	ГОСТ 30305.4				индекс растворимости	(0,1-5,0) см³
143	ГОСТ 31976				титруемая кислотность	(50,0-180,0)°Т
144	ГОСТ 32892				активная кислотность	(3-8) ед рН
145	ГОСТ 33613				активная кислотность	(3,0-9,0) акт.кислотности
146	ГОСТ 33630 п.9				внешний вид и цвет	-
					запах и вкус	-
					консистенция	-
147	ГОСТ 33632 п.5				отбор проб	-
	п.8				подготовка проб	-
	п.9				вкус и запах	(0-10) балл
					консистенция и внешний	(0-5) балл
					цвет	(0-2) балл
					упаковка и маркировка	(0-3) балл
148	ГОСТ Р 54045				м.д. хлоридов в сырах	(0,5-7,0) %

1	2	3	4	5	6	7
149	ГОСТ Р 54667 п.9				м.д. сахаров	(2,0-50,0) %
150	ГОСТ Р 54668				м.д. влаги и м.д. сухого вещества	(0,5-99,0) %
151	ГОСТ Р 54669 п.7				кислотность	(2-250)°Т
152	ГОСТ Р 54758 п.6				плотность	(1015-1040) кг/м³
153	ГОСТ Р 54761 п.4 п.6				отбор и подготовка проб	-
					м.д. сухого обезжиренного	(0,5-99,0) %
					остатка	-
154	ГОСТ Р 55063 п.5 п.7.2				отбор и подготовка проб	-
	п.7.8				масса нетто	-
	п.7.10				м.д. жира,	(7,0-39,0) %
					м.д. хлористого натрия	(1,0-8,0) %
155	ГОСТ Р 55361 п.5 п.7.2				отбор проб	-
	п.7.4				масса нетто	-
	п.7.6				м.д. жира	(50,0-75,0) %
	п.7.7				м.д. влаги	(0,5-60,0) %
	п.7.15				м.д. влаги	(0,5-60,0) %
156	САП 007.01.00.000РЭ				титруемая кислотность	(1,0-6,0) °К
					м.д. жира	(0,0-10,0) %
					м.д. белка	(1,5-3,5) %
					СОМО	(6,0-25,0) %
					плотность	(1000-1040) кг/м
157	ГОСТ 1368	Продукция рыбная	10.20.13.110	0303 11 000 0	длина	-
158	ГОСТ 7631	пищевая товарная (без рыбных консервов)	10.20.13.120	0303 19 000 0	масса	-
		Готовые блюда и полуфабрикаты из рыбы	10.20.13.121	0303 41 110 0	внешний вид	-
			10.20.14.110	0303 41 130 0	цвет	-
			10.20.14.120	0303 41 190 0	признаки жизни	-
			10.20.15	0304 19 130 0	степень наполнения	-
			10.20.15.110	0304 19 190	желудка	-
			10.20.15.120	0304 19 910 0	наличие посторонних	-
			10.20.15.130	0304 19 970 0	примесей	-
			10.20.23.110	0304 99 610 0	консистенция	-
			10.20.23.121	0305 41 000 0	запах	-
			10.20.23.123	0305 42 000 0	масса	-

1	2	3	4	5	6	7
159	ГОСТ 7636 п.2 п.3.3.2 п.3.5.1, 3.5.2 п.3.6.4 п.4.5		10.20.23.130 10.20.24.110 10.20.24.112 10.20.24.113 10.20.24.120 10.20.24.121 10.20.24.123	0305 49 300 0 0305 51 100 0 0305 51 900 0 0305 61 000 0 0305 63 000 0 0305 69 500 0 0305 69 800 0 0306 13 800 0 0306 19 100 0 0307 49 310 0 0307 49 990 0	температура запах жир подготовка проб м.д. воды м.д. хлористого натрия кислотность соотношение отдельных частей отбор проб м.д. глазури отбор проб водорослей аммиак	- - - - (0,1-80,0) % (0,1-30,0) % - - - - - -
160	ГОСТ 31339 п. 5					
161	п. 4.3.1.2					
162	ГОСТ Р 50846 п.5					
163	ГОСТ 8756.0	Консервы и пресервы рыбные и из морепродуктов	10.20.25.110	1604 11 00 0	отбор проб	-
164	ГОСТ 19182 п.5		10.20.25.111	1604 12	буферность	(8,2-9,8) ед.рН
165	ГОСТ 26664		10.20.25.112	1604 15	внешний вид банки	-
			10.39.22.140	0408 11	состояние внешней и внутренней поверхности банки	-
			10.39.23.000	1601 00	органолепт. показатели	-
			10.39.24.000	1602 10 001 0	масса нетто	-
			11.02.11.110	1602 41	м.д. составных частей	-
			11.02.11.111	1602 50	кислотность	(2-250) °Т
166	ГОСТ 27082 п.4		10.20.26.111		м. д. поваренной соли,	(0,5-20,0) %
167	ГОСТ 27207		10.20.26.112		активная кислотность	-
168	ГОСТ 28972		10.20.26.119		м.д. отстоя в масле	-
169	ГОСТ 32157		10.20.26.120		влажность	(1,0-30,0) %
			10.20.34.120 -		отбор проб	-
			10.20.34.130		цвет	-
170	ГОСТ 9404	Продукция макаронной и мукомольно-крупяной промышленности	10.73.11.110	1101 00 110 0	запах	-
171	ГОСТ 26312.1 п.2		10.73.11.120	1101 00 900 0	вкус	-
172	ГОСТ 26312.2		10.73.11.130	1102 10 000 0	развариваемость в крупе	-
			10.73.11.140	1102 20	кислотность в крупе	(0,0-10,0) град
			10.73.11.150	1102 90 500 0		
173	ГОСТ 26312.6		10.73.11.160	1103 11 100 0		
			10.73.11.190	1103 19 400 0		

1	2	3	4	5	6	7
174	ГОСТ 26312.7			1103 19 500 0	влажность в крупе	(1,0-25,0) %
175	ГОСТ 27493			1104 12	кислотность в муке	(1-150) °Т
176	ГОСТ 27558			1104 19	запах	-
				1104 19 910 0	вкус	-
				1104 29 070 0	хруст	-
				1105 10 000 0	цвет	-
177	ГОСТ 27668			1902 11 000 0	отбор проб	-
178	ГОСТ 31964 п.5			1902 19 100 0	отбор проб	-
	п.6				подготовка проб	-
	п.7.1				цвет и форма	-
	п.7.2				запах и вкус	-
	п.7.3.1-7.3.3				М.д.влаги	(1,0-25,0) %
	п.7.4				кислотность	(0,0-10,0) град
	п.7.9				металломагнитная	-
	п.7.10				примесь	-
179	СТ СЭВ 4295-83	Клубнеплодные, овощные	01.13.59.000	0701 90 500 0	зараженность вредителями	-
180	ГОСТ 1722	бахчевые культуры и	01.13.41.110	0701 90 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
181	ГОСТ 7176	продукция закрытого	01.13.49.110	0702 00 000	внешний вид, запах, вкус	-
182	ГОСТ 7177	грунта	01.13.13.000	0703 10	внешний вид, запах, вкус	-
183	ГОСТ 7178		01.13.12.110	0703 20 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
184	ГОСТ 7194 п. 2.1		01.13.12.120	0703 90 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
185	ГОСТ 29270		01.13.12.130	0704 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
186	ГОСТ 31821		01.13.12.140	0704 20 000 0	вкус	-
187	ГОСТ 32285		01.13.12.150	0704 90 100 1	внешний вид, запах, вкус	-
188	ГОСТ 32856		01.13.12.160	0706 10 000 1	внешний вид, запах, вкус	-
189	ГОСТ 33494		01.13.12.190	0706 10 000 9	внешний вид, запах, вкус	-
190	ГОСТ 33540		01.13.34.000	0706 90 900 1	внешний вид, запах, вкус	-
191	ГОСТ 33562		01.13.21.000	0707 00 050	внешний вид, запах, вкус	-
192	ГОСТ 33854		01.13.29.000	0709 60 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
193	ГОСТ 33932		01.13.33.000	0709 90 700 0	внешний вид, запах, вкус	-
194	ГОСТ 33996		01.13.51.110	0708 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
195	ГОСТ 34323		01.13.51.120	0805 50 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
196	ГОСТ 33952		01.13.90.000	0805 20 900 0	внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
197	ГОСТ 34215		01.13.19.000	0806 10 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
198	ГОСТ 34325		01.28.11.000	0807 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
199	ГОСТ 34297		01.28.12.000	0807 19 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
200	ГОСТ 34216		01.13.49.130	0808 10 800	внешний вид, запах, вкус	-
201	ГОСТ Р 51809		01.13.42.000	0808 20 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
202	ГОСТ Р 51810		01.11.21.129	0809 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
203	ГОСТ Р 53036			0809 20 950 0	внешний вид, запах, вкус	-
204	ГОСТ Р 53136			0809 30 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
205	ГОСТ Р 54683			0809 40 050 0	внешний вид, запах, вкус	-
206	МУ 5048-89			0810 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0810 40 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0810 90 500 0	м.к. нитратов	(6-9188) мг/кг
				0801 11 000 0		
				0801 19 000 0		
				0801 31 000 0		
				0801 32 000 0		
				0802 11		
				0802 21 000 0		
				0802 22 000 0		
				0802 31 000 0		
				0802 32 000 0		
				0802 50 000 0		
				0802 90 500 0		
207	ГОСТ 6829	Продукция садов, виноградарников, многолетних насаждений и цветоводства	01.25.19.110	0805 50 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
208	ГОСТ 16270		01.24.10.000	0805 20 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
209	ГОСТ 16830		10.39.21.130	0805 10 200 0	внешний вид, запах, вкус	-
210	ГОСТ 16832		01.25.19.150	0806 10 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
211	ГОСТ 16833		01.25.19.160	0807 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
212	ГОСТ 16834		01.21.11.000	0807 19 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
213	ГОСТ 20450			0810 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
214	ГОСТ 21715			0810 40 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
215	ГОСТ 27572			0810 90 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
216	ГОСТ 29270			0801 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
217	ГОСТ 32283			0801 19 000 0	м.к. нитратов	(29-9033) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
218	ГОСТ 32286			0801 31 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
219	ГОСТ 32857			0801 32 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
220	ГОСТ 32786			0802 11	внешний вид, запах, вкус	-
221	ГОСТ 32787			0802 21 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
222	ГОСТ 32874			0802 22 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
223	ГОСТ 32974				внешний вид, запах, вкус	-
224	ГОСТ 33309				внешний вид, запах, вкус	-
225	ГОСТ 33499				внешний вид, запах, вкус	-
226	ГОСТ 33801				внешний вид, запах, вкус	-
227	ГОСТ 33915				внешний вид, запах, вкус	-
228	ГОСТ 33953				внешний вид, запах, вкус	-
229	ГОСТ Р 51603				внешний вид, запах, вкус	-
230	ГОСТ Р 53596				внешний вид, запах, вкус	-
231	ГОСТ Р 54688				внешний вид, запах, вкус	-
232	ГОСТ Р 54696				внешний вид, запах, вкус	-
233	ГОСТ Р 54697				внешний вид, запах, вкус	-
234	ГОСТ Р 54702				внешний вид, запах, вкус	-
235	МУ 5048 -89				внешний вид, запах, вкус	-
236	ГОСТ 24283	Продукты детского и	10.86.10.100	0402 29 110 0	качество измельчения	-
237	ГОСТ 26971	диетического питания	10.86.10.110	0402 91	кислотность	(1,0-12,0) °
238	ГОСТ 30627.2 п.5		10.86.10.124	0406 10 200 2	витамин С	-
239	ГОСТ 30648.1 п.4		10.86.10.125	1901 10 000 0	М.д. жира	(0,5-80,0) %
240	ГОСТ 30648.3 п.4		10.86.10.126	2005 10 001 0	М.д. влаги и сухих веществ	(0,5-60,0) %
241	ГОСТ 30648.4 п.4		10.86.10.129	2007 10 101 0	кислотность	(0,5-30,0) °Т
242	ГОСТ 30648.5		10.86.10.190	2007 10 911 0	активная кислотность	(3,0-8,0) ед.рН
243	ГОСТ 30648.6		10.86.10.191	2104 20 001 0	индекс растворимости	(0,1-5,0) см³
244	ГОСТ 31774	Мед пчелиный и продукты	01.49.21.110	0409 00 000 0	М.д. воды	(13,0-25,0) %
245	ГОСТ 32169	пчеловодства	01.49.21.190		водородный показатель	(3,0-9,0) ед.рН
246	ГОСТ Р 54644 п.6.1				свободная кислотность	(0,1-80,0) мэкв/кг
247	ГОСТ 7047	Готовые блюда, салаты,	10.13.14.143		отбор проб	-
248	ГОСТ 30390 п.9	компоты, полуфабрикаты,	10.13.14.144		витамин С	от 0,001%
	п.11	изготовленные на	10.13.14.145		маркировка	-
					соответствие продукции	-

1	2	3	4	5	6	7
249	ГОСТ 31986	предприятиях общественного питания питания			органолептическая оценка внешний вид текстура запах вкус отбор проб подготовка проб масса полуфабрикатов органолептическая оценка степень термич.окисления проба на пероксидазу влаги и сухие вещества жир отбор проб средняя масса м.д. сухих веществ м.д. жира м.д.сахара общая кислотность активная кислотность щелочность м.д.хлористого натрия витамин С отбор проб м.д.фарша проба на пероксидазу сухие вещества и жир химический состав калорийность химический состав калорийность м.д. сухих веществ	- - - - - - - - качественная реакция - - - - - - (0,1-7,0) % (14-40) % - - - - - - - - - - - - -
250	ГОСТ 54607.1 п.4 п.5					
251	ГОСТ 54607.2 п.8.1					
252	ГОСТ 54607.3 п.6.1 п.6.2 п.7.1					
253	ГОСТ Р 54607.4 п.7					
254	ГОСТ Р 54607.5 п.7.3					
255	МУ 1-40/3805-91 п.1.1 п.1.2 п.2.1.1, 2.1.2 п.2.2.5 п.2.3.5 п.2.5.1 п.2.5.2 п.2.5.3 п.2.8.1 п.2.9.1 п.4.1 п.4.7.1.1 п.7.1.1. п.7.3. п.7.4.5					
256	МУК 4237-86					
257	ГОСТ 26929	Пищевые продукты и продовольственное			подготовка проб	-
258	ГОСТ 33824				м.к.кадмия (группа 1)	(0,003-50,000) мг/кг (мг/см³)

1	2	3	4	5	6	7
		сырье			м.к.кадмия (группа 2) м.к.кадмия (группа 3) м.к.свинца (группа 1) м.к.свинца (группа 2) м.к.свинца (группа 3)	(0,0015-1,5000) мг/кг (мг/см³) (0,001-0,020) мг/кг (мг/см³) (0,02-10,00) мг/кг (мг/см³) (0,01-6,00) мг/кг (мг/см³) (0,004-0,200) мг/кг (мг/см³)
Исследование объектов и факторов среды обитания						
		Вода питьевая источников централизованного водоснабжения Вода питьевая источников нецентрализованного водоснабжения Вода питьевая, расфасованная в емкости Вода питьевая, систем централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения Вода открытых водоемов Вода источников подземного водоснабжения			Органолептические и физико-химические показатели: м.к. общего железа содержание хлоридов м.к. фторидов м.к. меди м.к. марганца м.к. сухого остатка м.к. алюминия содержание свободного остаточного хлора отбор проб цветность м.к. сульфатов м.к. сульфатов жесткость щелочность м.к. гидрокарбонатов м.к. карбонатов м.к. аммиака и ионов аммония м.к. нитритов м.к. нитратов перманганатная окисляемость	(0,10-2,00) мг/дм³ (1-100) мг/дм³ (100-1000) мг/дм³ при разбавлении (0,04-0,60) мг/дм³ (0,02-0,5) мг/дм³ (0,01-5,0) мг/дм³ - (0,04-0,56) мг/дм³ - - (1-50) градус цветности (50-свыше 50) градус цветности при разбавлении (25-500) мг/дм³ (2-50) мг/дм³ (0,1-0,4) °Ж (0,4-свыше 0,4) °Ж при разбавлении (0,1-100) ммоль/дм³ (6,1-6100) мг/дм³ (6,0-6000) мг/дм³ (0,1-300,0) мг/дм³ (0,003-30,000) мг/дм³ (0,1-200,0) мг/дм³ (0,25-100,00) мгО/дм³
259	ГОСТ 4011 п.2					
260	ГОСТ 4245 п.2					
261	ГОСТ 4386 п.2					
262	ГОСТ 4388 п.2					
263	ГОСТ 4974 п.7					
264	ГОСТ 18164					
265	ГОСТ 18165 п.6					
266	ГОСТ 18190 п.3					
267	ГОСТ 31861					
268	ГОСТ 31868 п.5					
269	ГОСТ 31940 п.4 п.6					
270	ГОСТ 31954 п.4					
271	ГОСТ 31957 п.5.4 п.5.5					
272	ГОСТ 33045 п.5 п.6 п.9					
273	ГОСТ Р 55684					

1	2	3	4	5	6	7
274	(ИСО 8467:1993) способ Б				отбор проб	-
275	ГОСТ Р 56237				вкус и привкус	(0-5) балл
276	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1				запах	(0-5) балл
277	п.5.8.2				м.к.бора	(0,05-5,00) мг/дм³
278	ПНД Ф 14.1:2:4.36-95				м.к.общего железа	(0,1-10,0) мг/дм³
279	ПНД Ф 14.1:2:4.50-96				м.к.хлоридов	(10,0-5000,0) мг/дм³
280	ПНД Ф 14.1:2:3.96-97				м.к.марганца	(0,05-1,50) мг/дм³
281	ПНД Ф 14.1:2:103-96				м.к.нефтепродуктов	(0,005-50,000) мг/дм³
282	ПНД Ф 14.1:2:4.128-98				м.к.АПВ	(0,025-2,000) мг/дм³
283	ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000				м.к.алюминия	(0,04-0,56) мг/дм³
284	ПНД Ф 14.1:2:4.166-2000				м.к.фенола	(0,0005-25,0000) мг/дм³
285	ПНД Ф 14.1:2:4.182-02				м.к.сухого остатка	(50-25000) мг/дм³
286	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97				водородный показатель (рН)	(1-14) ед.рН
287	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97				перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мг/дм³
288	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				мутность по коалину	(0,1-5,0) мг/дм³
289	ПНД Ф 14.1:2:4.213-05				мутность по формазину	(1,0-100,0) ЕМФ
290	РД 52.24.403-2018				кальций	(1,0-200,0) мг/дм³
291	РД 52.24.420-2006				БПК₅	(1,0-11,0) мг/дм³
292	РД 52.24.468-2005				взвешенные вещества и общее содержание примесей	(5-100) мг/дм³
293	РД 52.24.493-2006				щелочность	(0,170-8,200) ммоль/дм³
294	РД 52.24.495-2017 п.10.1				гидрокарбонаты	(10,0-500,0) мг/дм³
295	РД 52.24.496-2005				рН	(4-10) ед.рН
296	Руководство по химическому анализу поверхностных вод суши, 1977				температура	(0-100) °С
297					запах	(0-5) балл
298					прозрачность	(0,1-30,0) см
299					м.к.кальция	(0,4-50,0) мг/дм³
300					м.к.магния	(1,0-50,0) мг/дм³
301						
302						
303						
304						
305						
306						
307						
308						
309						
310						
311						
312						
313						
314						
315						
316						
317						
318						
319						
320						
321						
322						
323						
324						
325						
326						
327						
328						
329						
330						
331						
332						
333						
334						
335						
336						
337						
338						
339						
340						
341						
342						
343						
344						
345						
346						
347						
348						
349						
350						
351						
352						
353						
354						
355						
356						
357						
358						
359						
360						
361						
362						
363						
364						
365						
366						
367						
368						
369						
370						
371						
372						
373						
374						
375						
376						
377						
378						
379						
380						
381						
382						
383						
384						
385						
386						
387						
388						
389						
390						
391						
392						
393						
394						
395						
396						
397						
398						
399						
400						
401						
402						
403						
404						
405						
406						
407						
408						
409						
410						
411						
412						
413						
414						
415						
416						
417						
418						
419						
420						
421						
422						
423						
424						
425						
426						
427						
428						
429						
430						
431						
432						
433						
434						
435						
436						
437						
438						
439						
440						
441						
442						
443						
444						
445						
446						
447						
448						
449						
450						
451						
452						
453						
454						
455						
456						
457						
458						
459						
460						
461						
462						
463						
464						
465						
466						
467						
468						
469						
470						
471						
472						
473						
474						
475						
476						
477						
478						
479						
480						
481						
482						
483						
484						
485						
486						
487						
488						
489						
490						
491						
492						
493						
494						
495						
496						
497						
498						
499						
500						
501						
502						
503						
504						
505						
506						
507						
508						
509						
510						
511						
512						
513						
514						
515						
516						
517						
518						
519						
520						
521						
522						
523						
524						
525						
526						
527						
528						
529						
530						
531						
532						
533						
534						
535						
536						
537						
538						
539						
540						
541						
542						
543						
544						
545						
546						
547						
548						
549						
550						
551						
552						
553						
554						
555						
556						
557						
558						
559						
560						
561						
562						
563						
564						
565						
566						
567						
568						
569						
570						

1	2	3	4	5	6	7
п.3.7 п.3.8 п.3.9а п.3.10 п.3.11 п.3.12 п.3.15					м.к. сульфатов м.к. хлоридов м. к. алюминия м.к. железа м.к. кальция м. к. меди м. к. веществ, восстанавливающих марганцовокислый калий рН удельная электропроводимость м.к.нелетучего остатка	(0,0-0,5) мг/дм³ (0,00-0,02) мг/дм³ (0,00-0,05) мг/дм³ (0,00-0,05) мг/дм³ (0,0-0,5) мг/дм³ (0,00-0,02) мг/дм³ (0,00-0,08) мг/дм³
п.3.16 п.3.17						(0-14) ед.рН (0-5·10 ⁻⁴) См/см
296 ГОСТ 27026						(0-1) %
297 ГОСТ 177 п.3.1 п.3.2 п.3.3		Дезинфицирующие средства			отбор проб внешний вид м.д.перекиси водорода отбор проб м.к.активного хлора отбор проб м.д.активного хлора м.д.активного хлора м.д.перекиси водорода средняя масса одной таблетки активность хлора м.д.активного хлора	- - - - - - - (15,0-30,0) % - - - -
298 ГОСТ 11086 п.3. п.3.4						
299 ГОСТ 25263 п.4.1 п.4.3						
300 ГОСТ Р 54562 п.7						
301 МУ 11-3/294-09-2001						
302 Руководство Р 4.2.2643-10 п.4.2.1						
303 ГОСТ 17.4.3.01		Грунты, почвы, в т.ч. почвы земельных участков, отводимых под строительство объектов Растениеводство, лечебные грязи			отбор проб отбор проб подготовка проб рН м.д. иона хлорида м.д. иона сульфата кальций магний	- - - - - - -
304 ГОСТ 17.4.4.02 п.3 п.4						
305 ГОСТ 26423 п.п.4.1, 4.3						
306 ГОСТ 26425 п.1						
307 ГОСТ 26426 п.2						
308 ГОСТ 26428 п.1						

1	2	3	4	5	6	7
309	ГОСТ 26951	грязи			м.д. азота нитратов	(2,5-4,0) мг/кг
310	ГОСТ 28168				отбор проб	-
311	ГОСТ 12.1.014	Промышленные объекты, рабочие места Транспорт			азота оксид азота диоксид аммиак ацетон хлор диоксид серы бензин сероводород углерода оксид углерода оксид углерода диоксид углеводороды нефти хлор формальдегид	(1,0-50,0) мг/м³ (1,0-50,0) мг/м³ (2,0-100,0) мг/м³ (100-10000) мг/м³ (1,0-200,0) мг/м³ (2,0-130,0) мг/м³ (50-4000) мг/м³ (2,0-120,0) мг/м³ (0,0005-0,25) % об.доли (0,5-25,0) % об.доли (0,5-30,0) % об.доли (50-2000) мг/м³ (0,5-200,0) мг/м³ (0,2-5,0) мг/м³
312	ГОСТ Р ИСО 16000-1	Жилые и общественные			отбор проб	-
313	ГОСТ Р 52716	здания			м.к.монооксида углерода	-
314	ГОСТ Р 52717	Территория жилой			м.к.диоксида азота	-
315	РД 52.04.186-89 п.5.2.6	застройки			м.к.пыли (взвешенные вещества)	-
316	МУК 1637-77				аммиак	(0,0-5,0) мг/м³
317	МУК 1638-77				азота диоксид	(до 3,0) мг/м³
318	МУК 2013-79				свинец	(0-10) мг/м³
319	ЭКИТ 5.940.00 РЭ				азота диоксид	(0-50) мг/м³
320	ГОСТ 17.2.4.05				углерода оксид	(0-10) мг/м³
321	ЭКИТ 5.940.000 РЭ	Атмосферный воздух Территория жилой застройки			взвешенные частицы пыли оксид углерода двуокись азота	(0,04-10,00) мг/м³ (0-50) мг/м³ (0-10) мг/м³
322	ГН 2.1.6.1338				отбор проб	-
323	ГН 2.1.6.6492				отбор проб	-
324	ГОСТ 22649 п.2	Игрушки, игры	32.40.1	3101 10 009 0	запах	(0-5) балл
325	ГОСТ 25779 п.2.29	Товары детского	32.40.12	4302 11 009 0	уровень запаха	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.3,68	ассортимента			стойкость защитно-декоративного покрытия к действию слюны, пота и влажной обработке	-
326	ГОСТ Р 53906				стойкость защитно-декоративного покрытия к действию слюны, пота и влажной обработке	-
327	ГОСТ 29188.0	Парфюмерно-косметическая продукция Средства гигиены полости рта			отбор проб внешний вид цвет однородность запах рН стойкость запаха прозрачность о.д. этилового спирта	- - - - - (1-14) ед. - -
328	ГОСТ 29188.2					
329	ГОСТ 31678 п.6.4 п.6.5					
330	ГОСТ 31679 п.6.4					
331	ГОСТ 22567.5	Товары бытовой химии	20.41.32.110	5903 90	рН	(1-14) ед.
332	ГОСТ 32385	Средства моющие	20.41.32.111	9503 00 100 0	рН	(0-14) ед.рН
333	ГОСТ 32386	синтетические	20.41.31.110	9503 00 210 0	м.д.активного хлора	(3-200) г/дм³
334	ГОСТ 32444 п.4.3		20.41.31.120	9503 00 410 0	м.д.фосфорнокислых солей в пересчете на P ₂ O ₅	(2,0-15,0) %
				9503 00 610 0		
				9503 00 690 0		
				9503 00 810 0		
				9503 00 890 0		
				9503 00 910 0		
				9503 00 990 0		
				9505 10		
				9506 32		
				4102 29 000 2		
				4103 90 900 0		
				4104 11 100 0		
				4104 19 100 0		
				4105 30 910 0		

1	2	3	4	5	6	7	
				4106 22 900 0 4107 11 190 0 4113 90 000 0 4114 10 900 0 3101 10 009 0 4302 11 009 0 4303 10 4304 00 000 0 4908 90 000 0 4909 00 900 0 4911 10 900 0 4911 91 000 0 5903 10 5903 20 5903 90 8215 10 800 0 7615 19 900 0 3924 10 000 0 3923 50 100 0 3923 30 101 0 3305 90 900 0 3306 10 000 0 3306 90 000 0 4903 00 000 0			
Микробиологические методы исследований (испытаний)							
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции:		
335	ГОСТ 31904 п.п.4, 5	Продукты пищевые			Отбор проб	-	
336	ГОСТ 26669	Пищевые и вкусовые продукты			Подготовка проб	-	
337	ГОСТ ISO 7218	Микробиология			Общие требования	-	

1	2	3	4	5	6	7
		пищевых продуктов, кормов для животных, окружающей среды производства пищевых продуктов и производства сырья для пищевых продуктов			и рекомендации по микробиологическим исследованиям	
338	ГОСТ 26670	Пищевые продукты			Культивирование для выявления присутствия (отсутствия) или определения количества микроорганизмов соответствующих групп, семейств, родов или видов	-
339	ГОСТ 32751	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты			Отбор проб	-
340	ГОСТ 27543	Кондитерские изделия			Подготовка к анализу	-
341	ГОСТ 33536 п. 8, п. 9	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты		1704 10 1704 90 1803 1804 00 000 0 1805 00 000 0 1806 1905	КМАФАнМ	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
342	ГОСТ 30712 п. 6.1 п. 6.2 п. 6.3.	Продукты безалкогольной промышленности: напитки, сиропы, концентраты напитки на зерновом сырье		2201 2202 2203 2206 00	КМАФАнМ КМАзМ БГКП /колиформные бактерии/колиформы	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п. 6.4.				Дрожжи, плесени	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
343	MP 96/225 от 1997 г. п. 4.1.2.6 п. 4.1.2.3 п. 4.1.2.4 п. 4.1.2.5	Вода минеральная		2201	ОМЧ /общее микробное число/ общее количество микроорганизмов/ общее число микроорганизмов/ БГКП /колиформные бактерии/колиформы Фекальные колиформные бактерии <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
344	ГОСТ 12786 п.2	Пиво			Отбор проб	-
345	ИК 10-04-06-140 п. 1.2.2.1., п. 1.2.2.2 п. 1.2.4.2	Продукты пивоваренной и безалкогольной промышленности		2203	ОМЧ БГКП /колиформные бактерии/колиформы Отбор проб	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено -
346 347	ГОСТ 9792 ГОСТ Р 51447 п.4	Фаршированные, варено- копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц, бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты				
348	ГОСТ 4288	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки,			Прием и методы испытаний	-

1	2	3	4	5	6	7
		шницели, зразы, рулеты, бифштексы)				
349	ГОСТ 32901 п. 8.4, п. 8.6.2 п. 8.5.1, п. 8.5.3 п. 8.8. п. 8.7	Молоко и молочная продукция		0401 0402 0403 0404 0405 0406	Отбор проб ~ КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Промышленная стерильность Микроскопический препарат /микроскопические испытания Бифидобактерии Молочнокислые микроорганизмы Молочнокислые микроорганизмы Starphyllosoccus aureus/ коагулоположительные стафилококки/ S. aureus Дрожжи и плесневые грибы Salmonella spp/ бактерии рода Salmonella/ сальмонеллы	- 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено от 2,0 до 7,0 x 10 в степени n КОЕ/г(см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
350	ГОСТ 33924 п. 8.2.					
351	ГОСТ 33951 п. 8.1 п. 8.2					
352	ГОСТ 30347 п. 5					
353	ГОСТ 33566 п. 5.4, п. 5.5					
354	ГОСТ ISO 6785 п. 9, п. 11					
355	ГОСТ 31468 п. 8, п. 9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы		0207	Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp./ сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
356	ГОСТ 7702.2.7 п. 8, п. 9	Мясо птицы, субпродукты и		0207 0209	Бактерии рода Proteus/	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы			Proteus	
357	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2, п. 8.3, п. 9	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы		1601 00 1602 1603 1604 1605	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
358	ГОСТ 32149 п.7 п.8 п.11 п.9 п.10	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы		0407 0408 0408 11 800 0408 19 810 0 0408 19 890 0 0408 91 800 0 0408 99 800 0 0410 00 000 0	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Staphylococcus aureus/ S. aureus Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp./ сальмонеллы Бактерии рода Proteus/ Proteus	0-9,9 КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
359	ГОСТ 8756.0	Консервированные			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		пищевые продукты, кроме молочных			и подготовка к испытанию	
360	ГОСТ 8756.18	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	-
361	ГОСТ 30425 п. 7, п. 8	Все виды полных консервов		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus subtilis</i> ; спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus cereus</i> и (или) <i>Bacillus poulitica</i> ; Мезофильные клостридии; Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые и (или) дрожжи;	нарушена/не нарушена - - обнаружено/не обнаружено -

1	2	3	4	5	6	7
					молочнокислые микроорганизмы; спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	-
362	ГОСТ 28560 п. 4, п. 5	Пищевые продукты		0201 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0408 11	Бактерии рода <i>Proteus</i> / <i>Proteus</i>	обнаружено/не обнаружено
363	ГОСТ ISO 21871 п. 9.2, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1103 1104 1105 1901 2103 2104 2106 10 1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500 1602 1604 1605 2001 2002	<i>Bacillus cereus</i> / <i>B. cereus</i>	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ³ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009		
364	ГОСТ 10444.7 п. 5.4	Все виды полных консервов		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Clostridium botulinum/ C. botulinum	обнаружено/не обнаружено
365	ГОСТ 10444.8 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1103 1104 1105 1901 2103 2104 2106 10 1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500 1602 1604	Bacillus cereus/ B. cereus	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009		
366	ГОСТ 10444.9 п. 4, п. 5	Пищевые продукты		1601 1602 1603 00 1604 1605 0710 0712 0713 0714 2001 2002 2003 2004 2005 2006 00 2007 2008 2009 2103 2104 2106	Clostridium perfringens/ C. perfringens	обнаружено/не обнаружено
367	ГОСТ 10444.11 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		0201 0202 0203	Мезофильные молочнокислые	0-9,9 ⁷ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10	микроорганизмы	

1	2	3	4	5	6	7
				1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901-1905 2001-2009 2101 2103-2106		
368	ГОСТ 10444.12 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1601 00 1602 1603 1604 1605 1806 1901-1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2106 10 0201-0210 0407	Дрожжи, Плесневые грибы	0-9,9 ^г КОЕ/г (см3) 0-9,9 ^г КОЕ/г (см3)
369	ГОСТ 10444.15 п. 6, п. 7	Пищевые продукты			КМАФАнМ	0-9,9 ^г КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				0408		
				0410		
				0710		
				0712		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901-1905		
				2001		
				2002		
				2003		
				2004		
				2005		
				2006		
				2007		
				2008		
				2009		
				2101		
				2103		

1	2	3	4	5	6	7
				2104 2105 2106		
370	ГОСТ 31747 п. 9.1 п. 10	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10	БГКП /колиформные бактерии/ колиформы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
371	ГОСТ 31746 п. 8.1, п. 9	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов		0201 0202 0203 0204 0205	Staphylococcus aureus/ S. aureus	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0206		
				0207		
				0208		
				0209		
				0210		
				0407		
				0408		
				0410		
				0710		
				0712		
				0801		
				0802		
				0803		
				0804		
				0805		
				0806		
				0811		
				0813		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		

1	2	3	4	5	6	7
				1805 00 000 0 1806 1901-1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
372	ГОСТ 30726 п. 7, п. 8	Пищевые продукты		1601 1602 0710 0714 1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107	Escherichia coli/ E. coli	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009 2202909500		
373	ГОСТ 31659 п. 8, п. 10	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811	Бактерии рода <i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i> spp./ сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0813 0904-0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
374	ГОСТ 32010 п. 8, п.9	Пищевые продукты		0201 0202	Бактерии рода Shigella/	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801-0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604	Shigella spp./ шигеллы	

1	2	3	4	5	6	7
				1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
375	ГОСТ 29185 п.9, п.10	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209	Сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701		

1	2	3	4	5	6	7
				1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
376	ГОСТ 28566 п.4, п.5	Пищевые продукты		0207 0209 1604 1605 1901 2005 2007 2009 2106	Энтерококк	обнаружено/не обнаружено 0-9° КОЕ/г (см3)
377	ГОСТ 32031 п. 10, п. 11	Пищевые продукты		0201-0210 0401-0410	Listeria monocytogenes/	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905	L. monocytogenes	

1	2	3	4	5	6	7
				2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106 1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009 2202909500		
378	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные		1603	Vibrio parahaemolyticus/	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п. 5.1.	объекты и продукты, вырабатываемые из них		1604 1605	V. parahaemolyticus	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
379	ГОСТ 26968 п. 4.1, п. 5	Рафинированный сахар-песок, предназначенный для производства молочных продуктов для детского питания		1701 12 1701 13 1701 14 1701 99 100 1702	КМАФАнМ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
380	ГОСТ 26972 п.4.1. п.4.2.	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты		1004 1006 1008 1904 10 300 0 1904 20 950 0 1904 90 100 0	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
381	ГОСТ 30705 п.6, п. 7	Молочные продукты для детского питания		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	КМАФАнМ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
382	МУК 4.2.577-96 п.7.1. п.7.2. п.7.3.	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов		1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Escherichia coli/ E. coli	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.4. п. 7.5. п.7.6. п.7.7. п.7.8. п.7.9. п.7.10. п.7.11			2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009 2202909500	Бактерии рода <i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i> spp/ сальмонеллы <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i> Энтерококки <i>Bacillus cereus</i> Дрожжи, Плесневые грибы ашидофильные бактерии бифидобактерии микроскопический препарат	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
383	МУК 4.2.2428-08 п. 6, п. 7, п. 8.2, п. 8.3	Пищевые продукты для детей раннего возраста		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	<i>Enterobacter sakazakii</i> / <i>E. sakazakii</i>	от <0,30 до >110,00 КОЕ/г(см3)
384	ГОСТ 30706 п.6, п.7	Молочные продукты для детского питания		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	Дрожжи Плесневые грибы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
					Бактериологические методы исследований факторов среды обитания	
386	ГОСТ 31942	Вода питьевая	36.00.11.000	2201 90 000 0	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
387	ГОСТ 31861	исцентрализованных источников водоснабжения; Вода открытых водоемов; Вода питьевая; Вода плавательных бассейнов			Отбор проб	-
388	МУК 4.2.1018-01 п. 8.1 п. 8.2 п. 8.3 п. 8.4 п. 8.5.2.5 п. 8.5.2.4 п. 8.5.3	Вода питьевая; вода плавательных бассейнов вода подземных источников Вода питьевая, расфасованная в емкости			Общее микробное число 37°C /ОМЧ 37°C/ ОМЧ Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные колиформные бактерии Споры сульфитредуцирующих кlostридий Колифаги Колифаги Колифаги	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3)
389	ГОСТ 18963 п. 4.1 п. 4.2 п. 4.3	Вода питьевая			Общее количество бактерий Коли-индекс Esherichia coli	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) -
390	МУ 2.1.4.1184-03 прил. 11 прил. 11 прил. 8	Вода питьевая, расфасованная в емкости			Общее микробное число 37°C /ОМЧ 37°C/ ОМЧ Общее микробное число 22°C Общие колиформные бактерии/ОКБ Глюкозоположительные	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	прил. 8 прил. 10 прил. 9				коллиформные бактерии/ТКБ Коллифаги <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Термотолерантные коллиформные бактерии/ТКБ	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
391	МУК 4.2.1884-04 прил. 1 п. 2.7 п. 2.7 п. 2.9 п. 2.10 прил. 7, п. 7.1 прил. 5 прил. 3 прил. 2	Вода поверхностных водных объектов Вода источников централизованного водоснабжения Плавательные бассейны			Общее микробное число 37°С /ОМЧ 37°С/ ОМЧ Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные коллиформные бактерии/ТКБ Коллифаги Бактерии рода <i>Salmonella</i> (сальмонеллы) <i>Staphylococcus aureus</i> Энтерококки <i>Escherichia coli</i> (эшерихии) Споры еульфитредуцирующих клубстрдий	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
392	МУ 2.1.5.800-99 прил. 6 прил. 6 прил. 7 прил. 8	Вода хозяйственно- бытовых стоков, производственные сточные воды			Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные коллиформные бактерии/ТКБ Бактерии рода <i>Salmonella</i> (сальмонеллы) Коллифаги Фекальные стрептококки	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
393 394	ГОСТ 31955.1 МУК 4.2.1018-01 п.8	Вода питьевая нецентрализованных			Общее микробное число 37°С /ОМЧ 37°С/ ОМЧ	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
395	МУ 2.1.4.1057-01	источников			Общие колиформные бактерии/ОКБ	обнаружено/не обнаружено
396	ГОСТ 31955.1	Вода из подземных источников			Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ	обнаружено/не обнаружено
397	ГОСТ 24849				Споры	обнаружено/не обнаружено
398	ГОСТ 18963				сульфитредуцирующих клостридий	
399	ГОСТ 2761				<i>Escherichia coli</i> /E coli	обнаружено/не обнаружено
					Колифаги	0-9,9 ^н БОЕ/г (см3)
400	ГОСТ 17.4.3.01	Грунты, почва, в т.ч.			Отбор проб	-
401	ГОСТ 17.4.4.02	почва земельных участков, отводимых под строительство объектов			Подготовка проб	-
402	МР № ФЦ/4022-2004 п. 7				Индекс БГКП	1-10
	п. 8				Индекс энтерококков	1-10
	п. 9				<i>Clostridium perfringens</i>	обнаружено/не обнаружено
	п. 11				Патогенные энтеробактерии, в т.ч.	обнаружено/не обнаружено
	п. 10				<i>Salmonella</i> и <i>Shigella</i>	обнаружено/не обнаружено
					Общее микробное число	-
					Бактериологические методы исследований объектов:	
403	МУ 143-9/316-17-89 п. 3.1.1	Лечебные грязи			Титр	
	п. 3.1.2.				лактозоположительных кишечных палочек	
	п. 3.1.3				Фекальные колиформные бактерии	
	п. 3.1.4				Энтерококк	
	п. 3.2				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/не обнаружено
					Титр	-
					сульфитредуцирующих клостридий	
	п. 3.4				<i>Staphylococcus aureus</i>	-
	п. 3.3				Общее микробное число	-
		Смывы с поверхностей:			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
404	МУ 2657-82 п. 5.2.2 п. 5.2.1 п. 5.2.3 п. 5.1	предприятия общественного питания, торговли, детские и лечебные учреждения.			Общая бактериальная обсемененность БГКП <i>Staphylococcus aureus</i> Энтеробактерии (сальмонеллы)	0-9,9" КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
405	МР 2.3.2.2327-08 п. 7.1 п. 7.2	Предприятия молочной промышленности: смывы с поверхностей, работников Воздушная среда			КМАФАнМ БГКП КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы	0-9,9" КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено 0-9,9" КОЕ/г (см3) 0-9,9" КОЕ/г (см3)
406	Инструкция № 1400/1751 от 2000 г. п. 2.3.3 п. 2.3.4 п. 2.3.5	Мясоперерабатывающие предприятия: смывы с оборудования, инвентаря, тары смывы с рук персонала смывы с санитарной одежды			КМАФАнМ БГКП <i>Staphylococcus aureus</i> Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) БГКП <i>Staphylococcus aureus</i> БГКП	0-9,9" КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
407	МУ 4.2.2942-11 п. 3.2.5 п. 3.2.4 п. 3.2.6 п. 3.2.7 п. 3.1.	Смывы с объектов среды учреждений здравоохранения, других организаций лечебного профиля. Воздушная среда учреждений			БГКП <i>Staphylococcus aureus</i> Сальмонеллы <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Общее количество микроорганизмов	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9" КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
		здравоохранения, других организаций лечебного профиля. Контроль стерильности изделий медицинского назначения. Контроль эффективности обработки рук персонала			Staphylococcus aureus Плесневые и дрожжевые грибы Стерильность Патогенные условно-патогенные бактерии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено нарушена/не нарушена обнаружено/не обнаружено
408	МУ 3.1.3420-17 п. 10.2.2, п. 10.3	Вводимая трубка, клапаны и гнезда клапанов эндоскопа Биопсийный канал эндоскопа Биопсийный канал эндоскопа Инструменты к эндоскопам			БГКП Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк) Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка) Плесневые и дрожжевые грибы Условно-патогенные микроорганизмы Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) Общая микробная обсемененность (общее микробное число) Стерильность	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено - нарушена/не нарушена
409	МУ 15/6-5 от 1991 г. п. 4	Бактериологический контроль эффективности			Тест-культура в биотесте отбор проб	обнаружено/не обнаружено -
410	Инструкция 154.422.12ИП	работы паровых и			отбор проб	-
411	Инструкция 154.423.12ИП	суховоздушных стерилизаторов				
412	МУК 4.2.1035-01 п. 10	Бактериологический			Тест-культура в биотесте	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		контроль эффективности дезинфекции вещей в камерах				
413	МУ 3182-84	Вода дистиллированная инъекционные растворы до стерилизации, глазные капли, приготовленные в асептических условиях на стерильных основах, сухие лекарственные вещества, используемые для изготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, прочие вспомогательные материалы, инвентарь, оборудование, руки и санитарная одежда персонала, воздушная среда Нестерильные лекарственные средства (субстанции, таблетки, капсулы, гранулы, растворы, суспензии, сиропы, мази,			КМАФАнМ Плесневые и дрожжевые грибы БГКП <i>Staphylococcus aureus</i> (золотистый стафилококк) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (синегнойная палочка) <i>Proteus</i> (бактерии рода протей)	0-9,9ⁿ КОЕ/г (см³) 0-9,9ⁿ КОЕ/г (см³) обнаружено/не обнаружено - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
414	Общая фармакопейная статья Микробиологическая чистота 1.2.4.0002.15 п. 5.1.2				Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжевых	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
	п. 6.1.1 п. 6.2.1 п. 6.5 п. 6.4 п. 6.3 п. 6.6 п. 12.1, п. 12.2	суппозитории и др., а также вспомогательные вещества). Вода для инъекций Вода очищенная.			и плесневых грибов или суммарно) Энтеробактерии, устойчивые к желчи Escherichia coli Staphylococcus aureus Pseudomonas aeruginosa Salmonella spp. (бактерии рода Salmonella) Candida albicans Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий и грибов)	- обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁹ КОЕ/г (см3)
415	Общая фармакопейная статья Стерильность 1.2.4.0003.15	Лекарственные препараты для инъекций, инфузий, глазных капель, пленок, фармацевтических субстанций и вспомогательных веществ, включая биологические лекарственные препараты и их растворители, которые должны быть стерильными			Стерильность	нарушена/не нарушена
416	Р. 3.5.1904-04 п. 9.2	Воздух помещений с ультрафиолетовыми бактерицидными установками			Общее микробное число (общее содержание микроорганизмов) Staphylococcus aureus	0-9,9 ⁹ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					(золотистый стафилококк)	
					Бактериологические методы исследований непищевой продукции:	
417	ГОСТ ISO 18416 п. 9, п.10	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42.12.110	3304 10 000	Candida albicans	обнаружено/не обнаружено
418	ГОСТ ISO 21149 п. 9.3.2.1 п.10, п.12.2	Игрушки с наполнителями для детей до 1 г, формирующиеся массы и краски, наносимые пальцами.	20.42.12.120 20.42.13.000 20.42.14.110	3304 20 000 3304 30 000 3304 91 000	Мезофильные аэробные микроорганизмы	0-9,9" КОЕ/г (см3)
419	МУК 4.2.801-99 п. 4.1.2.1 п. 4.3	Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта, изделия санитарно-гигиенические разового использования.	20.42.14.120 20.42.14.130 20.42.14.140 20.42.15.110	3304 99 000 3305 10 000 3305 30 000 3305 90 000	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	0-9,9" КОЕ/г (см3)
	п. 4.5		20.42.15.120	3306 10 000	Starphylosoccus aureus	обнаружено/не обнаружено
	п. 4.4		20.42.15.130	3306 90 000	Pseudomonas aeruginosa	обнаружено/не обнаружено
	п. 4.2.2.1		20.42.15.131	3307 10 000	Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено
	п. 4.6.1		20.42.15.132	3307 90 000	Стерильность	0-9,9" КОЕ/г (см3)
			20.42.15.133			нарушена/не нарушена
			20.42.15.139			
			20.42.15.140			
			20.42.15.141			
420	ГОСТ 33918 п. 10, п.12	Ампульная косметика	20.42.15.142		Стерильность	нарушена/не нарушена
			20.42.15.143			
			20.42.15.144			
			20.42.15.145			
			20.42.15.149			
			20.42.15.150			
			20.42.15.190			
			20.42.16.110			
			20.42.17.110			
			20.42.18.110			
			20.42.18.111			

1	2	3	4	5	6	7
421	ГОСТ 7983 п. 6.5	Зубные пасты, предназначенные для ухода за зубами и полостью рта	20.42.18.112 20.42.18.120 20.42.18.190 20.42.19.110 20.42.19.130 20.42.19.190	3306 10 000 3306 90 000	КМАФАнМ Бактерии семейства Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Плесневые грибы и дрожжи	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
					Бактериологические методы исследования пищевой продукции, воды, объектов окружающей среды, биологических объектов, материалов и сред	
422	МУ 4.2.2723-10 п. 8 п. 12 п. 9 п. 10	Клинический материал Пищевые продукты Объекты окружающей (смывы, вода, воздух, почва)			Сальмонеллы Титр антиген к антигенам сальмонелл Сальмонеллы Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
423	MP 17 PC-4/5735-90	Биологический материал и пищевые продукты при пищевых отравлениях			Патогенные бактерии Условно-патогенные возбудители	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
424	МУК 4.2.1890-04 п.4.3	Выделенные микроорганизмы			Определение чувствительности к антибактериальным препаратам	отсутствие/наличие

1	2	3	4	5	6	7
					Бактериологические методы исследований биологических объектов, материалов и сред:	
425	МУ 4.2.2039-05	Материал от людей для выделения, обнаружения и идентификации возбудителей заболеваний			Сбор и транспортировка биологического материала	-
426	МУК 4.2.992-00 п.6, п.7				Эшерихиозы / <i>Escherichia coli</i> / <i>E.coli</i>	обнаружено/не обнаружено
427	МУ 04-723/3 от 1984 г. п.2.2, п.2.3.1, п.2.3.2, п.2.3.3, п.2.3.4.1, п.4.1, п.4.2, п.4.5, п.4.4, п.5				Энтеробактерии /бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> / ПЭБ/ УПЭБ/ УПМФ/ УПМ	- обнаружено/не обнаружено
428	Приказ № 535 п.2.1				Титр антител к возбудителям брюшного тифа	наличие/отсутствие
	п.2.2				Стафилококки /бактерии рода <i>Staphylococcus</i>	обнаружено/не обнаружено
	п.2.3				Стрептококки /бактерии семейства <i>Streptococcaceae</i>	обнаружено/не обнаружено
	п.2.4				Бактерии семейства <i>Neisseriaceae</i>	обнаружено/не обнаружено
	п.2.5				Бактерии рода <i>Haemophilus</i>	обнаружено/не обнаружено
	п.2.6				Коринебактерии/Бактерии рода <i>Corynebacterium</i>	обнаружено/не обнаружено
	п.2.7				Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	обнаружено/не обнаружено
429	МР от 2002 г. п.6.1				Бактерии рода <i>Pseudomonas</i>	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода <i>Staphylococcus</i>	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.2				Бактерии рода Streptococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.3				Бактерии рода Enterococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.4				Бактерии рода Corynebacterium	обнаружено/не обнаружено
	п.6.5				Бактерии рода Bacillus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.6				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено
	п.6.7				Бактерии рода Pseudomonas	обнаружено/не обнаружено
	п.6.8				Дрожжевые плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено
430	MP 3082-84 п. 4.2				Бактерии рода Clostridium	обнаружено/не обнаружено
431	MP № 283-84-79				Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	обнаружено/не обнаружено
432	МУК 4.2.1887-04 п.7.1, п.7.2, п.7.6, п.8				Бактерии рода Haemophilus	обнаружено/не обнаружено
433	MP от 03.06.1986 г. п.3				Возбудители менингококковой инфекции и гнойных бактериальных менингитов	обнаружено/не обнаружено
434	MP 0100/13745-07-34-2007 п.7, п.8, п.9, п.10, п.11, п.12, п.13, п.15, п.16, п.17				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы (НГОВ)	обнаружено/не обнаружено
435	MP № 2500-81-83 п.3.2, п.3.3, п.3.4, п.3.5, п.3.6, п.3.7, п.3.8				Возбудители брюшного тифа и паратифов А, В, С	обнаружено/не обнаружено
436	МУК 4.2.3065-13 п.3, п.6, п.7, п.11				Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
437	MP 3.1.2.0072-13 п.6.3, п.8.3				бактерии рода Corynebacterium	обнаружено/не обнаружено
					титр антител к возбудителю дифтерии	наличие/отсутствие
					бактерии рода Bordetella	обнаружено/не обнаружено
					титр антител к возбудителям коклюша	наличие/отсутствие
					паракоклюша	
438	МУК 3.1.7.3402-16	Сыворотка крови			Обнаружение антител	наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
439	п.9.3 МР № 18 от 12.09.96				к возбудителю бруцеллеза <i>Дисбактериоз</i> <i>кишечника:</i> бифидобактерии лактобактерии энтеробактерии бактерии рода <i>Staphylococcus</i> бактерии рода <i>Enterococcus</i> бактерии рода <i>Clostridium</i> дрожжеподобные грибы бифидобактерии лактобактерии бактерии рода <i>Staphylococcus</i> бактерии рода <i>Enterococcus</i> бактерии рода <i>Clostridium</i> бактерии рода <i>Pseudomonas</i> дрожжеподобные грибы бактерии рода <i>Candida</i> бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	- - - - - - - - - - -
440	МР 10-11/31 от 1986 г. п.4.1					
Бактериологические методы исследований особо опасных инфекций объектов и факторов среды обитания, пищевой продукции, материала от людей для выделения и идентификации микроорганизмов:						
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции:	
441	МУ 3.1.1.2438-09 п 1.2-1.3	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция закрытого грунта Продукция садов, виноградников, многолетних насаждений и цветоводства			<i>Yersinia pseudotuberculosis</i> / <i>Y. Pseudotuberculosis</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> / <i>Y. Enterocolitica</i> / иерсинии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Бактериологические, серологические (антитела к возбудителю) методы	
442	МУ 4.2.2218-07	Вода открытых водоемов			Отбор проб <i>Vibrio cholerae</i>	- обнаружено/не обнаружено
443	МУ 3.1.1.2438-09	Смывы с объектов окружающей среды Материал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов			<i>Yersinia pseudotuberculosis</i> / <i>Y. Pseudotuberculosis</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> / <i>Y. Enterocolitica</i> /иерсинии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
Паразитологические методы исследований (испытаний)						
					Паразитологические методы исследований пищевой продукции:	
444	МУК 3.2.988-00 п.3.2.2; п.3.2.11.1; п.3.2.11.3; п.5.5.	Продукция рыбная пищевая товарная	10.11.13.120 10.11.13.130	0205 00 800 0 0206 22 000	личинки гельминтов жизнеспособные личинки	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
445	ГОСТ 31339 п.5	(без рыбных консервов) Консервы и пресервы рыбные и из море продуктов	10.11.13.140 10.11.14.110 10.11.14.120 10.11.15.110 10.11.15.120	0206 21 000 0 0207 11 300 0207 11 900 0207 12 100 0207 12 900	отбор проб	-
446	МУК 4.2.3016-12 п.6.1; п.6.2; п. 7.2	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция закрытого грунта Продукция садов, виноградарников, многолетних насаждений и цветоводства	10.11.15.130 10.11.15.140 10.11.16.110 10.11.16.120 10.11.16.130 10.11.20.110 10.11.20.120 10.11.20.130 10.11.20.140 10.11.20.150	0207 13 600 0207 13 300 0207 13 500 0407 00 0408 11 1601 00 1602 10 001 0 1602 20 1602 32 1602 41	яйца гельминтов цисты кишечных патогенных простейших отбор проб	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено -

1	2	3	4	5	6	7
			10.11.20.160 10.11.20.170 10.11.31.110 10.11.31.120 10.11.31.130 10.11.31.140 10.11.32.110 10.11.32.120 10.11.32.130 10.11.32.140 10.11.33.110 10.11.33.120 10.11.33.130 10.11.33.140 10.11.34.110 10.11.34.120 10.11.35.110 10.11.35.120 10.11.35.130 10.11.35.140 10.11.35.150 10.11.36.110 10.11.36.120 10.11.36.130 10.11.39.110 10.11.39.120 10.11.39.130 10.11.39.140 10.11.39.190 10.12.10.110 10.12.10.120 10.12.10.130 10.12.10.140 10.12.10.150	1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0 0303 11 000 0 0303 19 000 0 0303 41 110 0 0303 41 130 0 0303 41 190 0 0304 19 130 0 0304 19 19 0304 19 910 0 0304 19 970 0 0304 99 610 0 0305 41 000 0 0305 42 000 0 0305 49 300 0 0305 51 100 0 0305 51 900 0 0305 61 000 0 0305 63 000 0 0305 69 500 0 0305 69 800 0 0306 13 800 0 0306 14 900 0 0306 19 100 0 0307 49 310 0 0307 49 990 0 1604 30 100 0 1101 00 110 0 1101 00 900 0 1102 10 000 0 1102 20 1102 90 500 0 1103 11 100 0		

1	2	3	4	5	6	7
			10.12.10.160	1103 19 400 0		
			10.12.10.190	1103 19 500 0		
			10.12.20.110	1104 12		
			10.12.20.120	1104 19		
			10.12.20.130	1104 19 910 0		
			10.12.20.140	1104 29 070 0		
			10.12.20.150	1105 10 000 0		
			10.12.20.160	1902 11 000 0		
			10.12.20.190	1902 19 100 0		
			10.12.30.000	1902 30 100 0		
			10.12.40.110	0701 90 500 0		
			10.12.40.111	0701 90 900 0		
			10.12.40.112	0702 00 000		
			10.12.40.113	0703 10		
			10.12.40.114	0703 20 000 0		
			10.12.40.115	0703 90 000 0		
			10.12.40.119	0704 10 000 0		
			10.12.40.120	0704 20 000 0		
			10.12.40.121	0704 90 100 1		
			10.12.40.122	0706 10 000 1		
			10.12.40.123	0706 10 000 9		
			10.12.40.124	0706 90 900 1		
			10.12.40.125	0707 00 050		
			10.12.40.129	0709 30 000 0		
			10.20.11.110	0709 60 100 0		
			10.20.11.111	0709 90 700 0		
			10.20.11.112	0805 50 100 0		
			10.20.11.120	0805 20 900 0		
			10.20.11.121	0805 10 200 0		
			10.20.11.122	0806 10 100 0		
			10.20.11.130	0807 11 000 0		
			10.20.12.110	0807 19 000 0		
			10.20.12.120	0808 10 800		
			10.20.13.110	0808 20 500 0		

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.13.120 10.20.13.121 10.20.13.122 10.20.14.110 10.20.14.120 10.20.15.110 10.20.15.120 10.20.15.130 10.20.16.110 10.20.16.120 10.20.21.000 10.20.22.110 10.20.23.110 10.20.23.111 10.20.23.112 10.20.23.120 10.20.23.121 10.20.23.122 10.20.23.123 10.20.23.130 10.20.24.110 -10.20.24.113 10.20.24.120 10.20.24.121 10.20.24.122 10.20.24.123 10.20.25.110 10.20.25.111 10.20.25.112 10.20.25.113 10.20.25.114 10.20.25.115 10.20.25.119	0809 10 000 0 0809 20 950 0 0809 30 900 0 0809 40 050 0 0810 10 000 0 0810 40 100 0 0810 90 500 0 0801 11 000 0 0801 19 000 0 0801 31 000 0 0801 32 000 0 0802 11 0802 21 000 0 0802 22 000 0 082031 000 0 0802 32 000 0 0802 50 000 0 0802 90 500 0		

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.25.120 10.20.25.190 10.20.26.111 10.20.26.112 10.20.26.119 10.20.31.110 10.20.31.120 10.20.32.110 10.20.32.120 10.20.32.130 10.20.32.140 10.20.33.110 10.20.33.120 10.20.33.130 10.20.33.140 10.20.34.120 10.20.34.121 10.20.34.122 10.20.34.123 10.20.34.124 10.20.34.125 10.20.34.126 10.20.34.127 10.20.34.128 10.20.34.129 10.20.34.130 10.31.11.000 10.39.21.110 10.39.21.120 10.39.11.000			
447	МУК 4.2.2747-10 п 7.1.1., п.7.2.1	Продукция мясной и птицеперерабатыва- ющей промышленности	10.11.11.110 10.11.11.120 10.11.11.130 10.11.12.110	0201 10 000 0201 10 000 9 0202 10 000 0202 10 000 9	наличие личинок трихинелл наличие цистицерков	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		(включая яйцепродукты)	10.11.12.120 10.11.12.130 10.11.12.140 10.11.13.110	0203 11 100 9 0203 11 100 0204 21 000 0 0205 00 200 0		
					Паразитологические методы исследований факторов среды обитания объектов:	
448	МУК 4.2.2314-08 п. 5.1.3.1.	Вода питьевая: систем			Яйца гельминтов	обнаружено/не обнаружено
449	МУК 4.2.1884-04 п. 3.4; п. 3.7	централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения систем нецентрализованного хозяйственно-питьевого водоснабжения Вода питьевая, расфасованная в емкости Вода источников централизованного водоснабжения Вода плавательных бассейнов			Цисты кишечных патогенных простейших Личинки гельминтов Отбор проб жизнеспособные яйца гельминтов жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
		Вода открытых водоемов			жизнеспособные яйца гельминтов жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	- -
450	МУК 4.2.2661-10	Грунты, почва, в т.ч.			Яйца и личинки гельминтов	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.2., п.4.7.	почва земельных участков, отводимых под строительство объектов Растениеводство, лечебные грязи			(жизнеспособных), экз./кг Цисты кишечных патогенных простейших, экз./100 г	обнаружено/не обнаружено
	п.6.3, п. 4.5 п. 15.4	Вода хозяйственно-бытовых стоков, производственные сточные воды			Яйца гельминтов Цисты кишечных патогенных простейших Личинки гельминтов Жизнеспособные яйца гельминтов Жизнеспособные онкосферы тениид Жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших Жизнеспособные яйца геогельминтов Жизнеспособные яйца биогельминтов Жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
451	МУК 4.2.2661-10 п.10.2, п.10.4	Смывы с поверхностей (ДДУ, школы, ДОЛ, предприятия общественного питания, объекты пищевой промышленности, коммунальные, ЛПУ объекты, предприятия торговли)			Яйца гельминтов Цисты патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Паразитологические методы исследований биологических объектов, материалов	
452	МУК 4.2.3145-13 п. 1.1.1.1. п. 1.1.1.2.1 п. 1.1.1.4.	Материал от людей для обнаружения и идентификации возбудителей			Макроскопический метод идентификация половых зрелых гельминтов кишечника	обнаружено/не обнаружено
	п. 2.1.2, п. 2.1.4				Яйца, личинки гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
Измерения неионизирующих излучений и других физических факторов						
453	ГОСТ 30494 п.6.3	Жилые и общественные здания. Предприятия			Параметры микроклимата:	
454	СанПиН 2.2.4.548 п.7.3, п.7.6	торговли, общественного питания, объекты пищевой промышленности. Коммунальные объекты. Лечебно-профилактические учреждения. Детские и подростковые учреждения. Промышленные объекты.			температура воздуха	от (-40 до +50) °С
455	МУК 4.3.2756-10 п.5				относительная влажность воздуха	(3 - 98) %
456	СанПиН 2.2.4.3359 п.п. 2.3.1-2.3.5				скорость движения воздуха	(0,01 - 20) м/с
					атмосферное давление	80-110 кПа (от 600 до 825 мм.рт.ст.)
457	ГОСТ 24940 п.6.1.1-6.1.5.	Жилые и общественные здания. Предприятия			Световая среда:	
458	ГОСТ 26824 п.5.1.1 п.6.1,6.5 п.7.1	торговли, общественного питания, объекты пищевой промышленности. Коммунальные объекты. Лечебно-профилактические учреждения. Детские и			освещение искусственное	(10-200000) лк
459	СанПиН 2.2.4.3359 п.п. 10.3.1-10.3.4				яркость	(10-200000) кд/м²

1	2	3	4	5	6	7
		подростковые учреждения. Промышленные объекты. Транспорт: автотранспорт				
460	ГОСТ 23337 п.7	Жилые и общественные здания. Предприятия торговли, общественного питания, объекты пищевой промышленности. Коммунальные объекты. Лечебно-профилактические учреждения. Детские и подростковые учреждения. Промышленные объекты. Транспорт. Территория жилой застройки.			Уровень звука: постоянный непостоянный	(21-145) дБ(А) (21-145) дБ(А)
461	МУК 4.3.2194-07 п.п.2.,3					
462	МР 4.3.0008-10 п.3					
463	ГОСТ 20444 п.п.7.1,7.2					
464	СанПиН 2.2.4.3359 п. 3.3; п. 5.3; п. 6.3					
465	ГОСТ Р ИСО 9612 п. 12					
466	СанПиН 2.2.4.3359 п. 4.3	Жилые и общественные здания. Предприятия торговли, общественного питания, объекты пищевой промышленности. Коммунальные объекты. Лечебно-профилактические учреждения. Детские и подростковые учреждения. Промышленные объекты. Транспорт.			Уровень виброускорения: общая локальная	(56 -240) дБ (56 -240) дБ
467	ГОСТ 31191.1 п.5					
468	ГОСТ 31191.2 п.4					
469	ГОСТ 31192.1 п.5					
470	ГОСТ 31192.2 п.6					
471	ГОСТ 31319 п.6					
472	СанПиН 2.2.4.3359 п. 7.3.7	Жилые и общественные здания. Предприятия торговли, обществен-			электромагнитное поле от ПЭВМ (напряженность	0,5 – 1000 В/м, 5 нТл – 10 мкТл

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.3.4	ного питания, объекты пищевой промышленности. Коммунальные объекты. Лечебно-профилактические учреждения. Детские и подростковые учреждения. Промышленные объекты.			электрического поля, плотность магнитного потока) пром. частота 50Гц	5 В/м - 1000 В/м 50 мА/м - 8 А/м (62,5 нТл - 10 мкТл)
Радиологические исследования и измерения ионизирующих излучений						
473	МУ 2.6.1.2838-11 п.5	Жилые, общественные, производственные здания и сооружения			мощность дозы гамма-излучения	0,01-9,999 Р/ч
474	МУ 2.6.1.2398-08 п.5	Территория застройки жилых домов, общественных и производственных			мощность дозы гамма-излучения	0,01-9,999 Р/ч
678650, Республика Саха (Якутия), Таттинский район, с. Ытык-Кюель, ул. Софронова, д. 10						
		Пищевые продукты и продовольственное сырье:			Органолептические и физико-химические показатели:	
1	ГОСТ 5667 п.2 п.5а.1 п.5а.2	Продукция сахарной и хлебопекарной промышленности	10.71.11.110	170111	отбор проб	-
		Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания	10.71.11.120	170111 10 1702	масса изделия	соответствует/не соответствует
2	ГОСТ 5669		10.71.12.000	19 000 0	вкус	-
3	ГОСТ 5670		10.71.99.000	1702 19 000 0	форма	-
4	ГОСТ 5698 п.п.1, 2		10.72.11.000	1701 99 100	цвет	-
5	ГОСТ 12576 п.8		10.72.12.110	1704 10 190 0	пористость	до 90 %
			10.72.12.120	1905 10 000 0	кислотность	(0,2-50,0)°
			10.72.12.130	1905 40	м.л. поваренной соли	(0,14-5,00) %
			10.72.19.110	1905 90	внешний вид и цвет	-
			10.72.19.120	1905903000	запах	-
			10.72.19.130		чистота раствора	-

1	2	3	4	5	6	7
6	ГОСТ 21094		10.72.19.140		вкус	-
7	ГОСТ Р 54642		10.72.19.190		влаги	(1,0-60,0) %
			10.81.11.110		М.д. влаги и сухих веществ	(0,10-1,00) %
			10.81.11.120			
			10.81.12.110			
			10.81.12.120			
			10.81.12.130			
			10.81.13.110			
			10.81.13.130			
			10.81.13.120			
			10.81.13.130			
			10.81.13.140			
			10.81.13.150			
			10.81.14.110			
			10.81.14.120			
			10.81.14.190			
8	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские - сахаристые, мучные	10.81.19.110	1704 10 1010 0	вкус	-
			10.81.19.111	1704 90 300 0	запах	-
			10.81.19.112	1704 90 710 0	внешний вид	-
			10.81.19.120	1803 10 000 0	цвет	-
			10.81.19.121	1804 00 000 0	консистенция	-
	п.3.2.1, п.4		10.81.19.122	1806 20 500 0	размер, масса нетто	соответствует/не соответствует
	п.5		10.82.11.000	1806 20 800 0	составные части	-
9	ГОСТ 5898 п.2, п.3		10.82.12.000	1806 31 000 0	кислотность	(0,2-50,0)°
	п.4		10.82.13.000	1806 32	щелочность	(0,2-50,0)°
	п.6		10.82.14.000	1806 90	активная кислотность	(0,0-12,0) ед.рН
10	ГОСТ 5900 п.7		10.82.21.110	1806 90 110 0	М.д. влаги	(0,5-50,0) %
	п.8		10.82.21.120	1806 90 500 1	М.д. сухих веществ	(1,0-50,0) %
11	ГОСТ 5903 п.6.2		10.82.21.190	1806 90 500 2	М. д. сахара	(2,0-80,0) %
12	ГОСТ 5904		10.82.22.111	1905 31 190 0	отбор проб	-
13	ГОСТ 12569		10.82.22.112	1905 31 910 0	отбор проб	-
			10.82.22.113	1905 31 990 0	подготовка проб	-
			10.82.22.114	1905 32 050 0	вкус	-
			10.82.22.115	1905 32 110 0	запах	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.82.22.119	1905 20	внешний вид	-
			10.82.22.120	1905 31	цвет	-
			10.82.22.121	1905 32	консистенция	-
			10.82.22.122	1905 90 200 0	размер, масса нетто	соответствует/не соответствует
			10.82.22.130	1905 90 450 0	составные части	-
			10.82.22.131			
			10.82.22.132			
			10.82.22.133			
			10.82.22.134			
			10.82.22.135			
			10.82.22.136			
			10.82.22.139			
			10.82.22.140			
			10.82.22.141			
			10.82.22.142			
			10.82.22.142			
			10.82.22.143			
			10.82.22.144			
			10.82.22.145			
			10.82.22.146			
			10.82.22.147			
			10.82.22.148			
			10.82.22.149			
			10.82.23.150			
			10.82.23.151			
			10.82.23.152			
			10.82.23.153			
			10.82.23.154			
			10.82.23.160			
			10.82.23.161			
			10.82.23.162			
			10.82.23.163			
			10.82.23.164			

1	2	3	4	5	6	7
			10.82.23.165 10.82.23.170 10.82.23.171 10.82.23.172 10.82.23.173 10.82.23.180 10.82.23.210 10.82.23.220 10.82.23.230 10.82.23.240 10.82.23.290 10.82.24 10.82.24.110 10.82.24.120 10.82.24.190			
14	ГОСТ 5472 п.п.1-3	Продукция масложировой промышленности	20.59.20.110	1507 10	запах, цвет, прозрачность	-
15	ГОСТ 8285 п.2.1		10.41.12.110	1508 10	отбор проб	-
	п.2.2		10.84.12.130	1509 10	вкус	-
			10.84.12.140	1509 10 100 0	запах	-
			10.42.10.110	1512 11 910	внешний вид	-
			10.42.10.111	1512 21 900 0	цвет	-
			10.42.10.112	1515 21 900 0	консистенция	-
16	п.2.3		10.42.10.113	1516 10 100 0	влаги и летучие вещества	(5,0-95,0) %
17	ГОСТ 11812		10.42.10.120	1516 20 960	м.д. влаги и летучих веществ	(0,05-0,50) %
18	ГОСТ 26593		10.42.10.121	1517 10	перекисное число	(0,1-40,0) ммоль/кг
	ГОСТ 31762 п.4.2		10.42.10.122	1517 90	внешний вид и цвет	-
			10.42.10.122	2008 11 100 0	запах и вкус	-
	п.4.3		10.42.10.130	2103 90 900 1	м.д. влаги	(1,0-95,0)%
	п.4.4		10.42.10.131	2008 11 100 0	м.д. влаги	(5,0-95,0)%
	п.4.7		10.42.10.132	2103 90 900 1	м.д. жира	(5,0-95,0) %
	п.4.8		10.42.10.140	1507 10	м.д. жира	(5,0-80,0) %
	п.4.13		10.42.10.141	1508 10	кислотность	(0,05-10,0)%
	п.4.16		10.42.10.142	1509 10	перекисное число жировой фазы	(0,1-45,0) ммольО ₂ /кг
	п.4.21		10.42.10.143	150910 100 0	pH	(0,0-14,0) ед pH

1	2	3	4	5	6	7
19	ГОСТ 31933 п.7.1		10.41.21.000	151 211 910	кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
20	ГОСТ 32189 п.5.1		10.41.24.000	1512 21 900 0	отбор проб	-
	п.5.2		10.41.26.110	1515 21 900 0	цвет	-
			10.41.27.000	1516 10 100 0	запах и вкус	-
	п.5.3		10.41.29.110	1516 20 960	консистенция	-
	п.5.4, 5.6, 5.8		10.41.51.000	1517 10	прозрачность	-
	п.5.10		10.41.52.000	1517 90	влага и летучие вещества	(1,0-70,0) %
	п.5.14		10.41.53.000		кислотность	(0,5-3,0)°К
	п.5.20		10.41.54.000		м.д.жира	(95-100) %
21	ГОСТ 32190 п.6		10.41.56.110		м.д. поваренной соли	(0,0-1,5)%,
			10.41.57.000		отбор проб	-
			10.41.59.110			
			15.43.10.131			
22	ГОСТ ISO 750 п.7.2	Продукция консервной	10.32.11.120	0710 000 0	кислотность	(0,0-100,0) %
23	ГОСТ 1750 п.2.3	овощесушильной	10.32.12.120	0710 21 000 0	отбор проб	-
	п.2.2	промышленности	10.32.14.120	0710 22 000 0	масса нетто	-
	п.2.4	Продукты детского и	10.32.15.120	0710 40 000 0	м.д.компонентов	-
	п.2.6	диетического питания	10.32.16.120	0710 80	м.д.дефектных плодов	-
	п.2.7	Продукция пищевая	10.32.17.110	0710 80 690 0	вкус	-
		консервированная,	10.32.19.110	0710 90 000 0	запах	-
		расфасованная в	10.32.19.120	0712 20 000 0	внешний вид	-
		металлическую,	10.32.21.110	0712 32 000 0	форма	-
		стеклянную,	10.32.22.110	0712 90	консистенция	-
24	ГОСТ ISO 2173	деревянную тару	10.32.23.110	0811 10	растворимые сухие вещества	(0-85) %
25	ГОСТ 8756.0		10.32.29.000	0811 20	отбор проб	-
26	ГОСТ 8756.1 п.2		10.39.22.110	0811 90	внешний вид	-
			10.39.22.120	0813 10 000 0	цвет	-
			10.39.22.130	0813 20 000 0	запах и вкус	-
			10.39.22.140	0813 30 000 0	консистенция	-
	п.3		10.84.12.110	0813 40 100 0	масса нетто или объем	-
27	ГОСТ 8756.9			0813 40 300 0	осадок	(0,2-10,0) %
28	ГОСТ 8756.10 п.5			0813 50 150 0	об.доля мякоти	(5,0-20,0) %
	п.6			0813 50 190 0	м.д.мякоти	(1,0-30,0) %
29	ГОСТ 8756.11 п.6			2001 10 000 0	прозрачность	-

1	2	3	4	5	6	7
30	ГОСТ 8756.18 п.2 п.4			2001 90 500 0	внешний вид тары	-
31	ГОСТ 12231			2001 90 650 0 2001 90 700 0 2002 10	состояние внутренней поверхности отбор проб определение соотношения	- - -
32	ГОСТ 13340.1 п.2 п.6 п.7			0710 21 000 0 0710 22 000 0 0710 40 000 0 0710 80 0710 80 690 0	составных частей масса нетто соотношение компонентов внешний вид консистенция	- - - - -
33	п.8 ГОСТ 13340.2 п.3			0710 90 000 0	запах	-
34	ГОСТ 13341			0712 20 000 0	вкус	-
35	ГОСТ 24556 п.2			0712 32 000 0	развариваемость	-
36	ГОСТ 25555.5 п.7			0712 90	металл.примесь	-
37	ГОСТ 26186 п.3			0811 10	отбор проб	-
38	ГОСТ 26188			0811 20	витамин С	от 0,001 %
39	ГОСТ 26313 п.6			0811 90	м.д. диоксида серы	(0,01-2,0) %
40	ГОСТ 26671			0813 10 000 0	м.д. хлоридов	(0,2-20,0) %
41	ГОСТ 28561 п.2			0813 20 000 0	pH	(2-12) ед. pH
42	ГОСТ 28741 п.3.2			0813 30 000 0 0813 50 190 0 2001 10 000 0 2001 90 500 0 2001 90 650 0 2001 90 700 0	отбор проб подготовка проб м.д. влаги вкус запах внешний вид	- - (2,0-80,0) % - - -
43	п.3.1 ГОСТ 29030			2002 10	форма	-
44	ГОСТ 29031			2003 10 2004 90 100 0 2004 90 300 0 2004 90 500 0 2005 40 000 0 2005 70 2005 80 000 0 2005 99 600 0	консистенция масса нетто растворимые сухие вещества сухие вещества, не растворимые в воде нитраты растворимые сухие вещества титруемая кислотность	- - (4,0-25,0) % - - (6-9188) мг/кг (0,25-75,0) % (40-300) ммоль Н ⁺ /дм ³
45	ГОСТ 29270 п.5			2005 99 700 0	м.к. титруемых кислот	(2-21) г/дм ³
46	ГОСТ Р 51433					
47	ГОСТ Р 51434					

1	2	3	4	5	6	7
				2005 99 750 0 2007 91 2007 99 100 0 2007 99 310 0 2007 99 330 0 2007 99 350 0 2007 99 550 0 2008 19 130 0 2008 20 2006 00 310 0 2103 10 000 0201 10 000 0201 10 000 9 0202 10 000 0202 10 000 9 0203 11 100 9 0203 11 100 0204 21 000 0 0205 00 200 0 0205 00 800 0 0206 22 000 0206 21 000 0 0207 11 300 0107 11 900 0207 12 100 0207 12 900 0207 13 600 0207 13 300 0207 13 500 0407 00 0408 11 1601 00 1602 10 001 0 1602 20	м.д.титруемых кислот	(0,2-2,1) %

1	2	3	4	5	6	7
				1602 32 1602 41 1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0		
48	ГОСТ 3639 п.2	Продукция винодельческой промышленности	11.02.11.110	2204 10	объемная доля этилового спирта	(0-100) %
49	ГОСТ 12258		11.02.11.111	2204 21 100 0	двуокись углерода	(0-600) кПа
50	ГОСТ 13192 п.2		11.02.11.119	2204 21 790 0	м.д.сахара	(0,1/100 см ³ -1,5/100 см ³)
51	ГОСТ 13195		11.03.10.119	2208 20 120 0	м.д. железа	(0,0-3,5) мг/дм ³
52	ГОСТ 23943 п.1		11.03.10.130	2208 20 140 0	полнота налива в бутылки	-
53	ГОСТ 31730		11.04.10.110	2208 20 270 0	отбор проб	-
54	ГОСТ 32000				приведенный экстракт	(0,0-417,6) г/дм ³
55	ГОСТ 32051 п. 6				внешний вид	-
					цвет	-
56	ГОСТ 32081				запах	-
57	ГОСТ 32095				относительная плотность	(0,9699-0,9889) d20
58	ГОСТ 32114 п.4				объемная доля этилового спирта	(0-105) %
59	ГОСТ 32115				м.к. титруемых кислот	(0,0-10,0) г/дм ³
60	ГОСТ 32035 п.4	Продукция ликеро- водочной, спиртовой промышленности	11.01.10.121	2207 10 000 0	м.к.диоксида серы	(1,0-400,0) мг/дм ³
	п.5.1		11.01.10.122	2207 20 000 0	отбор проб	-
	п.5.3.1		11.01.10.123	2208 30 110 0	полнота налива в бутылки	-
	п.5.4		11.01.10.124	2208 40 110 0	крепость	(0-105) %
61	ГОСТ 32080 п. 4		11.01.10.125	2208 50 110 0	щелочность	(1,5-3,5) см ³ /100 см ³
	п.5.1		11.01.10.129	2208 70 100 0	отбор проб	-
	п.5.2		11.01.10.130	2208 90 330 0	полнота налива в бутылки	-
			11.01.10.131	2208 90 690 1	цвет	-
	п.5.3.1		11.01.10.132	2208 90 690 9	запах	-
	п.5.5.1		11.01.10.129		крепость	(0-100) %
62	ГОСТ 33817		11.01.10.150		м.к. сахара	(0,1-1,5) г/100 см ³
					м.к. титруемых кислот	(0,1-1,3) г/100 см ³
63	ГОСТ 12786	Продукция пивоваренной	11.05.10.110	1107 10	внешний вид, цвет	-
64	ГОСТ 12788			2102 10 310 0	отбор проб	-
					кислотность	(1,3-6,0) см ³

1	2	3	4	5	6	7
65	ГОСТ 30060	промышленности		2102 10 390 02 2102 20 000 0 2202 90 100 1 2203 00 010 0 2203 00 090 0 2202 91 000 0 2202 91 000 0 2203 00 010 0	цвет объем продукции прозрачность аромат и вкус высота пены пеностойкость рН двуокись углерода отбор проб дрожжей подъемная сила дрожжей кислотность отбор проб внешний вид и цвет запах и вкус м.д.влаги	NaOH/100 г - - - - - - (3,8-4,8) ед. рН (0,0-2,9) кгс/см2 - - - - - -
66	ГОСТ 31764					
67	ГОСТ 32038					
68	ГОСТ Р 54731 п.6.1 п.6.8					
69	ГОСТ Р 54845 п.7.1 п.7.2 п.7.3 п.7.4					
70	ГОСТ 6687.0	Продукция производства	11.07.11.120	1108 12 000 0	отбор проб	-
71	ГОСТ 6687.2 п.3, 4	производства	11.07.19.190	1108 13 000 0	м.д. сухих веществ	-
72	ГОСТ 6687.4	безалкогольных		2202 10 000 0	кислотность	(1,0-20,0) см³/100 см³
73	ГОСТ 6687.5	напитков			внешний вид запах вкус	- - -
74	ГОСТ 6687.6				объем продукции	-
75	ГОСТ 32037				стойкость	-
76	ГОСТ 23268.0	Воды минеральные	11.07.11.110	2201 10 110 0	двуокись углерода	(0,0-2,9) кгс/см2
77	ГОСТ 23268.1	питьевые, лечебные и лечебно-столовые, искусственно минерализованные	11.07.11.111 11.07.11.112 11.07.11.113	2201 90 000 0 2201 90 000 0 2201 90 000 0	отбор проб прозрачность и цвет запах вкус объем	- - - - -
78	ГОСТ 23268.2			2201 90 000 0	двуокись углерода	(10-300) кПа
79	ГОСТ 23268.3 п.2а				гидрокарбонат-ионы	от 5 мг в пробе
80	ГОСТ 23268.5 п.2				ионы кальция	от 1 мг в пробе

1	2	3	4	5	6	7
81	п.3 ГОСТ 23268.8 п.3				ионы магния	от 1 мг в пробе
82	ГОСТ 23268.9 п.2				нитрит-ионы	(0,005- 0,03) мг/дм³
83	ГОСТ 23268.10				нитрат-ионы	(0,001-0,005) мг/дм³
84	ГОСТ 23268.11				ионы аммония	(0,05-4,00) мг/дм³
85	ГОСТ 23268.17 п.2				железо	от 0,5 мг в пробе
86	ГОСТ ISO 1572				хлорид-ионы	(2,0-40,0) мг в пробе
87	ГОСТ 13685 п.1 п.2.1	Продукция чайной, соляной	10.83.13	1805 00 000 0	м.д.сухого вещества	-
		промышленности и	10.83.15	1806 90 700 0	отбор проб	-
		производство пищевых	10.83.12.110	1904 10 100 01	вкус	-
		концентратов	10.83.12.120	1904 10 300 0	запах	-
	п.2.2		10.84.30	1904 10 900 0	внешний вид	-
	п.2.3			1904 20 100 0	м.д.влаги	(0-10) %
	п.2.18			2101 11 111 1	м.д.не растворимого	(0,01-0,90) %
88	ГОСТ 15113.0			2101 11 111 3	в воде остатка	-
				2101 11 111 5	pH	-
				2101 30	отбор проб	-
89	ГОСТ 15113.1 п.2			2104 10 100	подготовка проб	-
	п.3			2501 00 911 0	качество упаковки	-
	п.4			0902 10 000	масса нетто	-
	п.5			0902 10 000 1	объемная масса	-
	п.6			0902 10 000 9	м.д. отдельных компонентов	-
90	ГОСТ 15113.3 п.2			0902 20 000 0	размер отдельных видов продуктов	-
				0902 30 000	внешний вид	-
				0902 30 000 1	цвет	-
				0902 30 000 9	запах	-
				0902 40 000 0	вкус	-
				0903 00 000 0	консистенция	-
91	п.3 ГОСТ 15113.4 п.п.2, 3			2101 11 001	готовность к употреблению	-
92	ГОСТ 15113.5 п.2			2101 11 009 2	м.д. влаги	(0,1-50,0) %
93	ГОСТ 15113.6 п.3			2101 11 009 7	кислотность	(0,07-40,00) %
94	ГОСТ 15113.7 п.2			2101 11 001 1	м.д. сахаразы	(0,1-60,0) %
95	ГОСТ 32572			2101 11 001 2	м.д. поваренной соли	(0,3-39,0) %
				2101 11 001 3	внешний вид	-
				2101 11 001 4	цвет настоя	-

1	2	3	4	5	6	7
96	ГОСТ 32770 п. 5.1			2101 11 001 5 2101 11 001 6 2101 11 009 2101 11 009 2 2101 11 009 7	аромат настоя внешний вид настоя вкус настоя внешний вид цвет запах вкус отбор проб подготовка проб внешний вид цвет вкус и запах м.д. йода м.д.не растворимого в воде остатка отбор проб	- - - - - - - - - -
98	ГОСТ Р 51575 п.4					(20,0-60,0) мкг/г
99	ГОСТ Р 54345					(0,01-0,90) %
100	ГОСТ Р ИСО 1839 п. 5					
101	ГОСТ 4288 п.2.1 п.2.2 п.2.3 п.2.4 п.2.5 п.2.6	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты) Продукты детского и диетического питания Готовые блюда, полуфабрикаты из мяса	10.11.11.110 10.11.11.120 10.11.12.110 10.11.15.110 10.11.16.110 10.11.20.110 10.11.20.120 10.11.20.150 10.11.20.160 10.11.31.110 10.11.31.120 10.11.31.140 10.11.32.140 10.11.33.110 10.11.35.110 10.11.35.120 10.11.35.150	0201 10 000 0201 10 000 9 0202 10 000 0202 10 000 9 0203 11 100 9 0203 11 100 0204 21 000 0 0205 00 200 0 0205 00 200 0 0206 22 000 0206 21 000 0 0207 11 300 0207 11 900 0207 12 100 0207 12 900 0207 13 600 0207 13 300	отбор проб масса внешний вид качество фарша запах вкус подготовка проб м.д.влаги кислотность отбор проб внешний вид и цвет запах консистенция состояние жира состояние сухожилей прозрачность бульона аромат бульона	- - - - - - - - - - - - - - -
102	ГОСТ 7269					(1,0-80,0) %

1	2	3	4	5	6	7
103	ГОСТ 8558.1 п.8		10.11.36.110	0207 13 500	м.к. нитритов	(0,00002-0,012) %
104	ГОСТ 9792		10.11.36.130	0407 00	отбор проб	-
105	ГОСТ 9793 п.п.3, 4		10.13.14.110	0408 11	м.д. влаги	(0,5-90,0) %
106	ГОСТ 9957 п.7		10.13.14.111	1601 00	м.д. хлористого натрия	(0,1-7,0) %
107	ГОСТ 9959		10.13.14.112	1602 10 001 0	внешний вид	-
			10.13.14.113	921990	цвет	-
			10.13.14.114	1602 20	состояние поверхности	-
			10.13.14.115	1602 32	запах	-
			10.13.14.119	1602 41	консистенция	-
			10.13.14.120	1602 50	аромат	-
			10.13.14.130	1602 90 410 0	сочность	-
			10.13.14.131	1602 90 720 0	вкус	-
108	ГОСТ 10574		10.13.14.132		м.д. крахмала	(2,8-61,6) %
109	ГОСТ 23042		10.13.14.133		жир	(18-50) %
110	ГОСТ 31467 п. 5		10.13.14.135		отбор проб	-
111	ГОСТ 31469 п.12		10.13.14.139		м.д. хлористого натрия	(1,0-25,0) %
	п.14		10.13.14.150		рН	(4,5-9,5) ед.рН
112	ГОСТ 31470 п.4		10.13.14.162		внешний вид и цвет	-
			10.13.14.190		консистенция	-
	п.5		10.13.15.190		запах	-
	п.6		10.13.14.132		общая кислотность	(0,3-10,0) %
113	ГОСТ 31654		10.13.14.133		свежесть	-
114	ГОСТ 31720		10.13.14.135		отбор проб	-
			10.13.14.139		отбор проб	-
			10.13.14.150		запах	-
			10.13.14.162		вкус	-
			10.13.14.190		цвет	-
			10.13.15.190		внешний вид	-
					текстура	-
					консистенция	-
115	ГОСТ 31930 п.4				технически добавленная влага	(5,0-1000,0) г
116	ГОСТ 33319				м.д. влаги	(1,0-85,0) %
117	ГОСТ 33741				масса нетто или объем	-

1	2	3	4	5	6	7			
118	ГОСТ Р 51447				составные части	-			
119	ГОСТ Р 51478				внешний вид	-			
120	ГОСТ Р 51944 п.6.1				цвет	-			
					запах, вкус	-			
					консистенция	-			
					отбор проб	-			
					pH	(0,0-12,0) ед.pH			
					запах	-			
					прозрачность бульона	-			
					аромат бульона	-			
					консистенция мышц	-			
					состояние мышц	-			
					степень обескровливания	-			
		внешний вид	-						
		цвет	-						
		форма тушки	-						
		упитанность тушки	-						
		состояние и вид кожи	-						
		степень снятия оперения	-						
		масса	-						
		состояние костной системы	-						
		масса	-						
		перекисное число	(0,1-40,0) ммоль активного кислорода/kg						
		правила приемки	-						
		кислотное число	(0,1-40,0) мг NaOH/г						
121	ГОСТ Р 54346	Продукция молочной маслосырдельной промышленности Продукты детского и и диетического питания Готовые блюда,	10.51.11.110 10.51.11.130 10.51.11.140 10.51.11.190 10.51.12.120 10.51.12.121	0401 10 0401 20 990 0 0401 30 190 0 0401 30 390 0 0401 20 990 0 0402 21 110 0	отбор проб	-			
122	ГОСТ Р 54349				фермент пероксидаза	отсутствие/наличие			
123	ГОСТ Р 55480				фермент фосфатаза	отсутствие/наличие			
124	ГОСТ Р ИСО 707							м.д. влаги и сухого вещества	-
125	ГОСТ 3623 п.6.2							м.д. влаги и сухого вещества	-
	п.7							м.д. влаги	-
126	ГОСТ 3626 п.2							м.д. влаги	-
	п.5								
	п.6								
	п.7								

1	2	3	4	5	6	7
п.8		изготовленные на предприятиях общественного питания	10.51.12.122	0402 21 170 0	м.д. влаги и сухого вещества	-
127	ГОСТ 3627 п.п.4, 5		10.51.12.123	0402 21 910 0	м.д. хлористого натрия	(0,5-20,0) %
128	ГОСТ 5867 п.п.2.2.1, 2.2.2, 2.2.5, 2.2.6		10.51.12.129	0403 10	м.д. жира	(0,5-80,0) %
129	ГОСТ 13928 п.2		10.51.22.121	0403 90		
п.3			10.51.22.122	0404 10	отбор проб и подготовка	-
130	ГОСТ ИСО 22935-2		10.51.30.100	0404 90	подготовка проб	-
			10.51.30.110	0405 10	вкус	-
			10.51.30.200	0406 10 200 3	запах	-
			10.51.30.210	0406 30	цвет	-
			10.51.30.211	0406 90	консистенция	-
			10.51.30.212	0406 90 310 0	внешний вид	-
			10.51.30.300	2105 00	оценка соответствия	-
			10.51.30.320	0402 29 110 0	органолептических	-
			10.51.30.400	0402 91	свойств	-
131	ГОСТ 24065		10.51.40.300	2007 10 101 0	отбор проб	-
132	ГОСТ 24066		10.51.40.310	2007 10 911 0	сода	-
133	ГОСТ 24067		10.51.40.360	2104 20 001 0	аммиак	более 0,006 %
134	ГОСТ 26809.1 п.4		10.51.51.110		перекись водорода	более 0,001 %
п.6			10.51.51.111		отбор проб	-
135	ГОСТ 26809.2 п.5				подготовка проб	-
136	ГОСТ 28283				отбор проб	-
137	ГОСТ 29245 п.3				органолептическая оценка	(1-5) балл
					вкуса и запаха	-
					вкуса и запаха	-
					консистенция	-
п.4					цвет	-
п.5					герметичность мет.банок	-
п.6					состояние внутренней	-
					поверхности	-
138	ГОСТ 29246 п.2.2, п.3.1				масса нетто	-
139	ГОСТ 29247				м.д. влаги	(0,8-20,0) %
140	ГОСТ 30305.1 п.4				м.д. жира	(0,1-40,0) %
141	ГОСТ 30305.3 п.5				м.д. влаги	(2,0-50,0) %
					кислотность	(0,5-30,0) °Т

1	2	3	4	5	6	7
142	ГОСТ 30305.4				индекс растворимости	(0,1-5,0) см ³
143	ГОСТ 31976				титруемая кислотность	(50,0-180,0)°Т
144	ГОСТ 32892				активная кислотность	(3-8) ед рН
145	ГОСТ 33613				активная кислотность	(3,0-9,0) акт.кислотности
146	ГОСТ 33630 п.9				внешний вид и цвет	-
					запах и вкус	-
147	ГОСТ 33632 п.5				консистенция	-
	п.8				отбор проб	-
	п.9				подготовка проб	-
					вкус и запах	(0-10) балл
					консистенция и внешний	(0-5) балл
					цвет	(0-2) балл
148	ГОСТ Р 54045				упаковка и маркировка	(0-3) балл
149	ГОСТ Р 54667 п.9				м.д. хлоридов в сырах	(0,5-7,0) %
150	ГОСТ Р 54668				м.д.сахаров	(2,0-50,0) %
151	ГОСТ Р 54669 п.7				м.д. влаги и м.д. сухого вещества	(0,5-99,0) %
152	ГОСТ Р 54758 п.6				кислотность	(2-250)°Т
153	ГОСТ Р 54761 п.4				плотность	(1015-1040) кг/м ³
	п.6				отбор и подготовка проб	-
154	ГОСТ Р 55063 п.5				м.д. сухого обезжиренного	(0,5-99,0) %
	п.7.2				остатка	-
	п.7.8				отбор и подготовка проб	-
	п.7.10				масса нетто	-
155	ГОСТ Р 55361 п.5				м.д.жира,	(7,0-39,0) %
	п.7.2				м.д. хлористого натрия	(1,0-8,0) %
	п.7.4				отбор проб	-
	п.7.6				масса нетто	-
	п.7.7				м.д.жира	(50,0-75,0) %
	п.7.15				м.д. влаги	(0,5-60,0) %
156	САП 007.01.00.000РЭ				м.д. влаги	(0,5-60,0) %
					титруемая кислотность	(1,0-6,0) °К
					м.д.жира	(0,0-10,0) %
					м.д.белка	(1,5-3,5) %
					СОМО	(6,0-25,0) %

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
166	ГОСТ 27082 п.4		11.02.11.110	1602 41	органолепт. показатели	-
167	ГОСТ 27207		11.02.11.111	1602 50	масса нетто	-
168	ГОСТ 28972		10.20.26.111		м.д.составных частей	-
169	ГОСТ 32157		10.20.26.112		кислотность	(2-250) °Т
			10.20.26.119		м. д. поваренной соли,	(0,5-20,0) %
			10.20.26.120		активная кислотность	-
170	ГОСТ 9404		10.20.34.120-		м.д. отстоя в масле	-
171	ГОСТ 26312.1 п.2	Продукция макаронной и мукомольно-крупяной промышленности	10.73.11.110	1101 00 110 0	влажность	(1,0-30,0) %
172	ГОСТ 26312.2		10.73.11.120	1101 00 900 0	отбор проб	-
			10.73.11.130	1102 10 000 0	цвет	-
			10.73.11.140	1102 20	запах	-
			10.73.11.150	1102 90 500 0	вкус	-
173	ГОСТ 26312.6		10.73.11.160	1103 11 100 0	развариваемость в круле	-
174	ГОСТ 26312.7		10.73.11.190	1103 19 400 0	кислотность в круле	(0,0-10,0) град
175	ГОСТ 27493			1103 19 500 0	влажность в круле	(1,0-25,0) %
176	ГОСТ 27558			1104 12	кислотность в муке	(1-150) °Т
				1104 19	запах	-
				1104 19 910 0	вкус	-
				1104 29 070 0	хруст	-
				1105 10 000 0	цвет	-
177	ГОСТ 27668			1902 11 000 0	отбор проб	-
178	ГОСТ 31964 п.5			1902 19 100 0	отбор проб	-
	п.6				подготовка проб	-
	п.7.1				цвет и форма	-
	п.7.2				запах и вкус	-
	п.7.3.1-7.3.3				м.д.влаги	(1,0-25,0) %
	п.7.4				кислотность	(0,0-10,0) град
	п.7.9				металломагнитная примесь	-
	п.7.10				зараженность вредителями	-
179	СТ СЭВ 4295-83	Клубнеплодные, овощные	01.13.59.000	0701 90 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
180	ГОСТ 1722	бахчевые культуры и	01.13.41.110	0701 90 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
181	ГОСТ 7176	продукция закрытого	01.13.49.110	0702 00 000	внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
182	ГОСТ 7177	грунта	01.13.13.000	0703 10	внешний вид, запах, вкус	-
183	ГОСТ 7178		01.13.12.110	0703 20 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
184	ГОСТ 7194 п. 2.1		01.13.12.120	0703 90 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
185	ГОСТ 29270		01.13.12.130	0704 10 000 0	вкус	(6-9188) мг/кг
186	ГОСТ 31821		01.13.12.140	0704 20 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
187	ГОСТ 32285		01.13.12.150	0704 90 100 1	внешний вид, запах, вкус	-
188	ГОСТ 32856		01.13.12.160	0706 10 000 1	внешний вид, запах, вкус	-
189	ГОСТ 33494		01.13.12.190	0706 10 000 9	внешний вид, запах, вкус	-
190	ГОСТ 33540		01.13.34.000	0706 90 900 1	внешний вид, запах, вкус	-
191	ГОСТ 33562		01.13.21.000	0707 00 050	внешний вид, запах, вкус	-
192	ГОСТ 33854		01.13.29.000	0709 60 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
193	ГОСТ 33932		01.13.33.000	0709 90 700 0	внешний вид, запах, вкус	-
194	ГОСТ 33996		01.13.51.110	0708 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
195	ГОСТ 34323		01.13.51.120	0805 50 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
196	ГОСТ 33952		01.13.90.000	0805 20 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
197	ГОСТ 34215		01.13.19.000	0806 10 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
198	ГОСТ 34325		01.28.11.000	0807 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
199	ГОСТ 34297		01.28.12.000	0807 19 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
200	ГОСТ 34216		01.13.49.130	0808 10 800	внешний вид, запах, вкус	-
201	ГОСТ Р 51809		01.13.42.000	0808 20 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
202	ГОСТ Р 51810		01.11.21.129	0809 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
203	ГОСТ Р 53036			0809 20 950 0	внешний вид, запах, вкус	-
204	ГОСТ Р 53136			0809 30 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
205	ГОСТ Р 54683			0809 40 050 0	внешний вид, запах, вкус	-
206	МУ 5048-89			0810 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0810 40 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0810 90 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0801 11 000 0	М.к. нитратов	(29-9033) мг/кг
				0801 19 000 0		
				0801 31 000 0		
				0801 32 000 0		
				0802 11		
				0802 21 000 0		
				0802 22 000 0		

1	2	3	4	5	6	7
207	ГОСТ 6829	Продукция садов, виноградариков, многолетних насаждений и цветоводства	01.25.19.110	0802 31 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
208	ГОСТ 16270		01.24.10.000	0802 32 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
209	ГОСТ 16830		10.39.21.130	0802 50 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
210	ГОСТ 16832		01.25.19.150	0806 10 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
211	ГОСТ 16833		01.25.19.160	0807 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
212	ГОСТ 16834		01.21.11.000	0807 19 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
213	ГОСТ 20450			0810 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
214	ГОСТ 21715			0810 40 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
215	ГОСТ 27572			0810 90 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
216	ГОСТ 29270			0801 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
217	ГОСТ 32283			0801 19 000 0	м.к. нитратов	(6-9188) мг/кг
218	ГОСТ 32286			0801 31 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
219	ГОСТ 32857			0801 32 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
220	ГОСТ 32786			0802 11	внешний вид, запах, вкус	-
221	ГОСТ 32787			0802 21 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
222	ГОСТ 32874			0802 22 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
223	ГОСТ 32974				внешний вид, запах, вкус	-
224	ГОСТ 33309				внешний вид, запах, вкус	-
225	ГОСТ 33499				внешний вид, запах, вкус	-
226	ГОСТ 33801				внешний вид, запах, вкус	-
227	ГОСТ 33915				внешний вид, запах, вкус	-
228	ГОСТ 33953				внешний вид, запах, вкус	-
229	ГОСТ Р 51603				внешний вид, запах, вкус	-
230	ГОСТ Р 53596				внешний вид, запах, вкус	-
231	ГОСТ Р 54688				внешний вид, запах, вкус	-
232	ГОСТ Р 54696				внешний вид, запах, вкус	-
233	ГОСТ Р 54697				внешний вид, запах, вкус	-
234	ГОСТ Р 54702				внешний вид, запах, вкус	-
235	МУ 5048 -89				внешний вид, запах, вкус	-
236	ГОСТ 24283	Продукты детского и	10.86.10.100	0402 29 110 0	внешний вид, запах, вкус	(29-9033) мг/кг
					качество измельчения	-

1	2	3	4	5	6	7
237	ГОСТ 26971	диетического питания	10.86.10.110	0402 91	кислотность	(1,0-12,0) °
238	ГОСТ 30627.2 п.5		10.86.10.124	0406 10 200 2	витамин С	-
239	ГОСТ 30648.1 п.4		10.86.10.125	1901 10 000 0	м.д. жира	(0,5-80,0) %
240	ГОСТ 30648.3 п.4		10.86.10.126	2005 10 001 0	м.д. влаги и сухих веществ	(0,5-60,0) %
241	ГОСТ 30648.4 п.4	Мед пчелиный и продукты пчеловодства	10.86.10.129	2007 10 101 0	кислотность	(0,5-30,0) °Т
242	ГОСТ 30648.5		10.86.10.190	2007 10 911 0	активная кислотность	(3,0-8,0) ед.рН
243	ГОСТ 30648.6		10.86.10.191	2104 20 001 0	индекс растворимости	(0,1-5,0) см³
244	ГОСТ 31774		01.49.21.110	0409 00 000 0	м.д. воды	(13,0-25,0) %
245	ГОСТ 32169	Готовые блюда, салаты, компоты, полуфабрикаты, изготовленные на предприятиях общественного питания	01.49.21.190		водородный показатель	(3,0-9,0) ед.рН
246	ГОСТ Р 54644 п.6.1				свободная кислотность	(0,1-80,0) мэкв/кг
247	ГОСТ 7047		10.13.14.143		отбор проб	-
248	ГОСТ 30390 п.9 п.11		10.13.14.144		витамин С	от 0,001%
249	ГОСТ 31986		10.13.14.145		маркировка	-
250	ГОСТ 54607.1 п.4 п.5				соответствие продукции	-
251	ГОСТ 54607.2 п.8.1				органолептическая оценка	-
252	ГОСТ 54607.3 п.6.1 п.6.2 п.7.1				внешний вид	-
253	ГОСТ Р 54607.4 п.7				текстура	-
254	ГОСТ Р 54607.5 п.7.3				запах	-
255	МУ 1-40/3805-91 п.1.1 п.1.2 п.2.1.1, 2.1.2 п.2.2.5 п.2.3.5 п.2.5.1				вкус	-
					отбор проб	-
					подготовка проб	-
					масса полуфабрикатов	-
					органолептическая оценка	-
					степень термич.окисления	качественная реакция
					проба на пероксидазу	-
					влаги и сухие вещества	-
					жир	-
					отбор проб	-
					средняя масса	-
					м.д. сухих веществ	-
					м.д. жира	(0,1-7,0) %
					м.д. сахара	(14-40) %
					общая кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.5.2 п.2.5.3 п.2.8.1 п.2.9.1 п.4.1 п.4.7.1.1 п.7.1.1. п.7.3. п.7.4.5				активная кислотность щелочность м.д.хлористого натрия витамин С отбор проб м.д.фарша проба на пероксидазу сухие вещества и жир химический состав калорийность химический состав калорийность м.д. сухих веществ	- - - - - - - - - - -
256	МУК 4237-86					
Исследование объектов и факторов среды обитания						
		Вода питьевая источников централизованного водоснабжения Вода питьевая источников нецентрализованного водоснабжения Вода питьевая, расфасованная в емкости Вода питьевая, систем централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения Вода открытых водоемов			Органолептические и физико-химические показатели: м.к. общего железа содержание хлоридов м.к. фторидов м.к.меди м.к. марганца м.к.сухого остатка м.к. алюминия содержание свободного остаточного хлора отбор проб цветность м.к. сульфатов м.к. сульфатов	(0,10-2,00) мг/дм³ (1-100) мг/дм³ (100-1000) мг/дм³ при разбавлении (0,04-0,60) мг/дм³ (0,02-0,5) мг/дм³ (0,01-5,0) мг/дм³ - (0,04-0,56) мг/дм³ - - (1-50) градус цветности (50-свыше 50) градус цветности при разбавлении (25-500) мг/дм³ (2-50) мг/дм³
257	ГОСТ 4011 п.2					
258	ГОСТ 4245 п.2					
259	ГОСТ 4386 п.2					
260	ГОСТ 4388 п.2					
261	ГОСТ 4974 п.7					
262	ГОСТ 18164					
263	ГОСТ 18165 п.6					
264	ГОСТ 18190 п.3					
265	ГОСТ 31861					
266	ГОСТ 31868 п.5					
267	ГОСТ 31940 п.4 п.6					

1	2	3	4	5	6	7
268	ГОСТ 31954 п.4	Вода источников подземного водоснабжения			жесткость	(0,1-0,4) °Ж
269	ГОСТ 31957 п.5.4 п.5.5.5				щелочность	(0,4-свыше 0,4) °Ж при разбавлении
270	ГОСТ 33045 п.5 п.6 п.9				м.к. гидрокарбонатов	(0,1-100) ммоль/дм³
271	ГОСТ Р 55684 (ИСО 8467:1993) способ Б				м.к. карбонатов	(6,1-6100) мг/дм³
272	ГОСТ Р 56237				м.к. аммиака и ионов аммония	(6,0-6000) мг/дм³
273	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1 п.5.8.2				м.к. нитритов	(0,1-300,0) мг/дм³
274	ПНД Ф 14.1.2:4.114-97				м.к. нитратов	(0,003-30,000) мг/дм³
275	ПНД Ф 14.1.2:3:4.121-97				перманганатная окисляемость	(0,1-200,0) мг/дм³
276	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99				мутность по коалину	(0,25-100,00) мгО/дм³
277	ПНД Ф 14.1.2:4.213-05				мутность по формазину	-
278	РД 52.24.403-2018				отбор проб	(0-5) балл
279	РД 52.24.420-2006				вкус и привкус	(0-5) балл
280	РД 52.24.468-2005				запах	(50-25000) мг/дм³
281	РД 52.24.493-2006				м.к. сухого остатка	(1-14) ед.рН
282	РД 52.24.495-2017 п.10.1				водородный показатель (рН)	(0,25-100,0) мг/дм³
283	РД 52.24.496-2005				перманганатная окисляемость	(0,1-5,0) мг/дм³
284	Руководство по химическому анализу поверхностных вод суши, 1977				кальций	(1,0-100,0) ЕМФ
					БПК ₅	(1,0-200,0) мг/дм³
					взвешенные вещества и общее содержание примесей	(1,0-11,0) мг/дм³
					щелочность	(5-100) мг/дм³
					гидрокарбонаты	(0,170-8,200) ммоль/дм³
					рН	(10,0-500,0) мг/дм³
					температура	(4-10) ед.рН
					запах	(0-100) °С
					прозрачность	(0-5) балл
					м.к. кальция	(0,1-30,0) см
					м.к. магния	(0,4-50,0) мг/дм³
						(1,0-50,0) мг/дм³
285	ГОСТ 6709 п.3.3	Вода дистиллированная			м.к. остатка после выпаривания	(0-5) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.5 п.3.6 п.3.7 п.3.8 п.3.9а п.3.10 п.3.11 п.3.12 п.3.15 п.3.16 п.3.17				м.к. аммиака и ионов аммония м.к. нитратов м.к. сульфатов м.к. хлоридов м. к. алюминия м.к. железа м.к. кальция м. к. меди м. к. веществ, восстанавливающих марганцевоокислый калий рН удельная электропроводимость	(0,00-0,02) мг/дм³ (0,0- 0,2) мг/дм³ (0,0-0,5) мг/дм³ (0,00-0,02) мг/дм³ (0,00-0,05) мг/дм³ (0,00-0,05) мг/дм³ (0,0-0,5) мг/дм³ (0,00-0,02) мг/дм³ 0,00-0,08) мг/дм³ (0-14) ед.рН (0-5·10 ⁻⁴) См/см
286	ГОСТ 177 п.3.1 п.3.2 п.3.3 ГОСТ 11086 п.3. п.3.4 ГОСТ 25263 п.4.1 п.4.3 ГОСТ Р 54562 п.7 МУ 11-3/294-09-2001	Дезинфицирующие средства			отбор проб внешний вид м.д.перекиси водорода отбор проб м.к.активного хлора отбор проб м.д.активного хлора м.д.активного хлора м.д.перекиси водорода средняя масса одной таблетки активность хлора м.д.активного хлора	- - - - - - - (15,0-30,0) % - - - -
291	Руководство Р 4.2.2643-10 п.4.2.1				отбор проб	
292	ГОСТ 17.4.3.01	Грунты, почвы, в т.ч.			отбор проб	
293	ГОСТ 17.4.4.02 п.3 п.4	почвы земельных участков, отводимых под строительство объектов			подготовка проб рН м.д. иона хлорида м.д. иона сульфата	- - - - - -
294	ГОСТ 26423 п.п.4.1, 4.3					
295	ГОСТ 26425 п.1					
296	ГОСТ 26426 п.2	Растениеводство,				

1	2	3	4	5	6	7
297	ГОСТ 26428 п.1	лечебные грязи			кальций магний	-
298	ГОСТ 26951	грязи			м.д. азота нитратов	(2,5-4,0)мг/кг
299	ГОСТ 28168				отбор проб	-
300	ГОСТ 12.1.014	Промышленные объекты, рабочие места Транспорт			азота оксид	(1,0-50,0) мг/м³
					азота диоксид	(1,0-50,0) мг/м³
					аммиак	(2,0-100,0) мг/м³
					диоксид серы	(2,0-130,0) мг/м³
					бензин	(50-4000) мг/м³
					сероводород	(2,0-120,0) мг/м³
					углерода оксид	(0,0005-0,25) % об.доли
					углерода оксид	(0,5-25,0) % об.доли
					углерода диоксид	(0,5-30,0) % об.доли
					углеводороды нефти	(50-2000) мг/м³
					хлор	(0,5-200,0) мг/м³
					формальдегид	(0,2-5,0) мг/м³
301	ГОСТ Р ИСО 16000-1	Жилые и общественные			отбор проб	-
302	ГОСТ Р 52716	здания			м.к.монооксида углерода	-
303	ГОСТ Р 52717	Территория жилой			м.к.диоксида азота	-
304	РД 52.04.186-89 п.5.2.6	застройки			м.к.пыли (взвешенные вещества)	-
305	МУК 1637-77				аммиак	(0,0-5,0) мг/м³
306	МУК 1638-77				азота диоксид	(до 3,0) мг/м³
307	ЭКИТ 5.940.00 РЭ				азота диоксид	(0-50) мг/м³
					углерода оксид	(0-10) мг/м³
308	ГОСТ 17.2.4.05	Атмосферный воздух			взвешенные частицы пыли	(0,04-10,00) мг/м³
309	ЭКИТ 5.940.000 РЭ	Территория жилой застройки			оксид углерода	(0-50) мг/м³
310	ГН 2.1.6.1338				двуокись азота	(0-10) мг/м³
311	ГН 2.1.6.6492				отбор проб	-
312	ГОСТ 22649 п.2	Игрушки, игры	32.40.1	3101 10 009 0	отбор проб	-
313	ГОСТ 25779 п.2.29	Товары детского	32.40.12	4302 11 009 0	запах	(0-5) балл
					уровень запаха	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.68	ассортимента			стойкость защитно-декоративного покрытия к действию слюны, пота и влажной обработке	-
314	ГОСТ Р 53906				стойкость защитно-декоративного покрытия к действию слюны, пота и влажной обработке	-
315	ГОСТ 29188.0	Парфюмерно-косметическая продукция			отбор проб	-
		Средства гигиены полости рта			внешний вид	-
316	ГОСТ 29188.2				цвет	-
317	ГОСТ 31678 п.6.4 п.6.5				однородность	-
318	ГОСТ 31679 п.6.4				запах	-
319	ГОСТ 22567.5	Товары бытовой химии	20.41.32.110	5903 90	pH	(1-14) ед.
320	ГОСТ 32385	Средства моющие	20.41.32.111	9503 00 100 0	pH	(0-14) ед.pH
321	ГОСТ 32386	синтетические	20.41.31.110	9503 00 210 0	м.д.активного хлора	(3-200) г/дм³
322	ГОСТ 32444 п.4.3		20.41.31.120	9503 00 410 0	м.д.фосфорнокислых солей в пересчете на P₂O₅	(2,0-15,0) %
				9503 00 610 0		
				9503 00 690 0		
				9503 00 810 0		
				9503 00 890 0		
				9503 00 910 0		
				9503 00 990 0		
				9505 10		
				9506 32		
				4102 29 000 2		
				4103 90 900 0		
				4104 11 100 0		
				4104 19 100 0		
				4105 30 910 0		

1	2	3	4	5	6	7	
				4106 22 900 0 4107 11 190 0 4113 90 000 0 4114 10 900 0 3101 10 009 0 4302 11 009 0 4303 10 4304 00 000 0 4908 90 000 0 4909 00 900 0 4911 10 900 0 4911 91 000 0 5903 10 5903 20 5903 90 8215 10 800 0 7615 19 900 0 3924 10 000 0 3923 50 100 0 3923 30 101 0 3305 90 900 0 3306 10 000 0 3306 90 000 0 4903 00 000 0			
Микробиологические методы исследований (испытаний)							
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции:		
323	ГОСТ 31904 п.п.4, 5	Продукты пищевые			Отбор проб	-	
324	ГОСТ 26669	Пищевые и вкусовые продукты			Подготовка проб	-	
325	ГОСТ ISO 7218	Микробиология			Общие требования	-	

1	2	3	4	5	6	7
		пищевых продуктов, кормов для животных, окружающей среды производств пищевых продуктов и производства сырья для пищевых продуктов			и рекомендации по микробиологическим исследованиям	
326	ГОСТ 26670	Пищевые продукты			Культивирование для выявления присутствия (отсутствия) или определения количества микроорганизмов соответствующих групп, семейств, родов или видов	-
327	ГОСТ 32751	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты			Отбор проб	-
328	ГОСТ 27543	Кондитерские изделия			Подготовка к анализу	-
329	ГОСТ 33536 п. 8, п. 9	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты		1704 10 1704 90 1803 1804 00 000 0 1805 00 000 0 1806 1905	КМАФАнМ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
330	ГОСТ 30712 п.6.1 п. 6.2 п. 6.3.	Продукты безалкогольной промышленности: напитки, сиропы, концентраты напитки на зерновом сырье		2201 2202 2203 2206 00	КМАФАнМ КМАЭМ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
					БГКП /колиформные бактерии/колиформы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.4.				Дрожжи, плесени	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
331	МР 96/225 от 1997 г. п. 4.1.2.6 п. 4.1.2.3 п. 4.1.2.4 п. 4.1.2.5	Вода минеральная		2201	ОМЧ /общее микробное число/ общее количество микроорганизмов/ общее число микроорганизмов/ БГКП /колиформные бактерии/колиформы Фекальные колиформные бактерии Pseudomonas aeruginosa	- обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
332	ГОСТ 12786 п.2	Пиво			Отбор проб	-
333	ИК 10-04-06-140 п. 1.2.2.1., п. 1.2.2.2 п. 1.2.4.2	Продукты пивоваренной и безалкогольной промышленности		2203	ОМЧ БГКП /колиформные бактерии/колиформы	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
334 335	ГОСТ 9792 ГОСТ Р 51447 п.4	Фаршированные, варено- копченые, полукопченые, варенные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц, бекон солёный в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты			Отбор проб	-
336	ГОСТ 4288	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (коллеты, битки,			Прием и методы испытаний	-

1	2	3	4	5	6	7
		шницели, сэзы, рулеты, бифштексы)				
337	ГОСТ 32901 п. 8.4, п.8.6.2 п. 8.5.1, п. 8.5.3 п. 8.8. п. 8.7	Молоко и молочная продукция		0401 0402 0403 0404 0405 0406	Отбор проб КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Промышленная стерильность Микроскопический препарат /микроскопические испытания Бифидобактерии Молочнокислые микроорганизмы Молочнокислые микроорганизмы Staphylococcus aureus/ коагулоположительные стафилококки/ S. aureus Дрожжи и плесневые грибы Salmonella spp/ бактерии рода Salmonella/ сальмонеллы	- 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено - от 2,0 до 7,0 x 10 в степени п КОЕ/г(см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
338	ГОСТ 33924 п.8.2.					
339	ГОСТ 33951 п. 8.1 п. 8.2					
340	ГОСТ 30347 п. 5					
341	ГОСТ 33566 п. 5.4, п. 5.5					
342	ГОСТ ISO 6785 п. 9, п. 11					
343	ГОСТ 31468 п. 8, п. 9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы		0207	Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp./ сальмонеллы	
344	ГОСТ 7702.2.7 п.8, п. 9	Мясо птицы, субпродукты и		0207 0209	Бактерии рода Proteus/	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы			Proteus	
345	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2, п. 8.3, п. 9	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. пашеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы		1601 00 1602 1603 1604 1605	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
346	ГОСТ 32149 п.7 п.8 п.11 п.9 п.10	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы		0407 0408 0408 11 800 0408 19 810 0 0408 19 890 0 0408 91 800 0 0408 99 800 0 0410 00 000 0	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Staphylococcus aureus/ S. aureus Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp./ сальмонеллы Бактерии рода Proteus/ Proteus	0-9,9* КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
347	ГОСТ 8756.0	Консервированные			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		пищевые продукты, кроме молочных			и подготовка к испытанию	
348	ГОСТ 8756.18	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	-
349	ГОСТ 30425 п. 7, п. 8	Все виды полных консервов		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы Bacillus subtilis; спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы Bacillus cereus и (или) Bacillus polymixa; Мезофильные клостридии; Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые и (или) дрожжи;	нарушена/не нарушена - - обнаружено/не обнаружено -

1	2	3	4	5	6	7
					молочнокислые микроорганизмы; спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	-
350	ГОСТ 28560 п. 4, п. 5	Пищевые продукты		0201 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0408 11	Бактерии рода <i>Proteus</i> / <i>Proteus</i>	обнаружено/не обнаружено
351	ГОСТ ISO 21871 п. 9.2, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1103 1104 1105 1901 2103 2104 2106 10 1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500 1602 1604 1605 2001 2002	<i>Bacillus cereus</i> / <i>B. cereus</i>	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009		
352	ГОСТ 10444.7 п. 5.4	Все виды полных консервов		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Clostridium botulinum/ C. botulinum	обнаружено/не обнаружено
353	ГОСТ 10444.8 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1103 1104 1105 1901 2103 2104 2106 10 1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500 1602 1604	Bacillus cereus/ B. cereus	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^г КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
354	ГОСТ 10444.9 п. 4, п. 5	Пищевые продукты		1605 2001-2009 1601 1602 1603 00 1604 1605 0710 0712 0713 0714 2001 2002 2003 2004 2005 2006 00 2007 2008 2009 2103 2104 2106	Clostridium perfringens/ C. perfringens	обнаружено/не обнаружено
355	ГОСТ 10444.11 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	0-9,9 ⁷ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704		

1	2	3	4	5	6	7
				1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
356	ГОСТ 10444.12 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1601 00 1602 1603 1604 1605 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002	Дрожжи, Плесневые грибы	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				2003 2004 2005 2006 2007 2008 2106 10		
357	ГОСТ 10444.15 п. 6, п. 7	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0407 0408 0410 0710 0712 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604	КМАФАнМ	0-9,9 ^o КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001-2009 2101 2103 2104 2105 2106		
358	ГОСТ 31747 п. 9.1 п. 10	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802	БГ КП /колиформные бактерии/ колиформы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005		

1	2	3	4	5	6	7
				2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
359	ГОСТ 31746 п. 8.1, п. 9	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905	Staphylococcus aureus/ S. aureus	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901		
				1902		
				1903		
				1904		
				1905		
				2001		
				2002		
				2003		
				2004		
				2005		
				2006		
				2007		
				2008		
				2009		
				2101		
				2103		
				2104		
				2105		

1	2	3	4	5	6	7
360	ГОСТ 30726 п. 7, п. 8	Пищевые продукты		2106 1601 1602 0710 0714 1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009 2202909500	Escherichia coli/ E. coli	обнаружено/не обнаружено
361	ГОСТ 31659 п. 8, п. 10	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210	Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp./ сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702		

1	2	3	4	5	6	7
				1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
362	ГОСТ 32010 п. 8, п.9	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402	Бактерии рода <i>Shigella</i> / <i>Shigella</i> spp./ шигеллы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0403		
				0404		
				0405		
				0406		
				0407		
				0408		
				0410		
				0710		
				0712		
				0801		
				0802		
				0803		
				0804		
				0805		
				0806		
				0811		
				0813		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		

1	2	3	4	5	6	7
				1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
363	ГОСТ 29185 п.9, п.10	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404	Сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 0000 0 1806 1901		

1	2	3	4	5	6	7
				1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
364	ГОСТ 28566 п.4, п.5	Пищевые продукты		0207 0209 1604 1605 1901 2005 2007 2009 2106	Энтерококк	обнаружено/не обнаружено
365	ГОСТ 32031 п. 10, п. 11	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207	Listeria monocytogenes/ L. monocytogenes	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604		

1	2	3	4	5	6	7
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901		
				1902		
				1903		
				1904		
				1905		
				2001		
				2002		
				2003		
				2004		
				2005		
				2006		
				2007		
				2008		
				2009		
				2101		
				2103		
				2104		
				2105		
				2106		
				1901100000		
				1901200000		
				1901909900		
				1902301000		
				19053320500		
				2005100010		
				2007101010		
				2007109910		
				2009719909		

1	2	3	4	5	6	7
				2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009 2202909500		
366	МУК 4.2.2046-06 п. 5.1.	Рыба, нерыбные объекты и продукты, вырабатываемые из них		1603 1604 1605	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> / <i>V. parahaemolyticus</i>	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
367	ГОСТ 26968 п. 4.1, п. 5	Рафинированный сахар-песок, предназначенный для производства молочных продуктов для детского питания		1701 12 1701 13 1701 14 1701 99 100 1702	КМАФАнМ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
368	ГОСТ 26972 п.4.1. п.4.2.	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты		1004 1006 1008 1904 10 300 0 1904 20 950 0 1904 90 100 0	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
369	ГОСТ 30705 п.6, п. 7	Молочные продукты для детского питания		1901100000 1901909900	КМАФАнМ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
370	МУК 4.2.577-96 п. 7.1. п. 7.2. п. 7.3. п. 7.4. п. 7.5. п. 7.6. п. 7.7. п. 7.8. п. 7.9. п. 7.10. п. 7.11	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов		2106909200 2106909809 2202909500 1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009 2202909500	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Escherichia coli/ E. coli Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp/ сальмонеллы Staphylococcus aureus/ S. aureus Энтерококки Bacillus cereus Дрожжи, Плесневые грибы ацилофильные бактерии бифидобактерии микроскопический препарат	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) -
371	МУК 4.2.2428-08 п. 6, п. 7, п. 8.2, п. 8.3	Пищевые продукты для детей раннего возраста		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	Enterobacter sakazakii/ E. sakazakii	от <0,30 до >110,00 КОЕ/г(см3)

1	2	3	4	5	6	7
372	ГОСТ 30706 п. 6, п. 7	Молочные продукты для детского питания		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	Дрожжи Плесневые грибы	0-9,9" КОЕ/г (см3) 0-9,9" КОЕ/г (см3)
					Бактериологические методы исследований факторов среды обитания	
373	ГОСТ 31942	Вода питьевая нецентрализованых источников	36.00.11.000	2201 90 000 0	Отбор проб	-
374	ГОСТ 31861	Вода открытых водоснабжения; водоемов; Вода питьевая; Вода плавательных бассейнов			Отбор проб	-
375	МУК 4.2.1018-01 п. 8.1 п. 8.2 п. 8.3 п. 8.4 п. 8.5.2.5 п. 8.5.2.4 п. 8.5.3	Вода питьевая; вода плавательных бассейнов вода подземных источников Вода питьевая, расфасованная в емкости			Общее микробное число 37°С /ОМЧ 37°С/ ОМЧ Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные колиформные бактерии Споры сульфитредуцирующих кlostридий Колифаги Колифаги Колифаги	0-9,9" КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9" БОЕ/г (см3) 0-9,9" БОЕ/г (см3) 0-9,9" БОЕ/г (см3)
376	ГОСТ 18963	Вода питьевая				

1	2	3	4	5	6	7
	п. 4.1 п. 4.2 п. 4.3				Общее количество бактерий Коли-индекс <i>Escherichia coli</i>	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) -
377	МУ 2.1.4.1184-03 прил. 11 прил. 11 прил. 8 прил. 8 прил. 10 прил. 9	Вода питьевая, расфасованная в емкости			Общее микробное число 37°С /ОМЧ 37°С/ ОМЧ Общее микробное число 22°С Общие колиформные бактерии/ОКБ Г люкозоположительные колиформные бактерии/ГКБ Колифаги <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
378	МУК 4.2.1884-04 прил. 1 п. 2.7 п. 2.7 п. 2.9 п. 2.10 прил. 7, п. 7.1 прил. 5 прил. 3 прил. 2	Вода поверхностных водных объектов Вода источников централизованного водоснабжения Плавательные бассейны			Общее микробное число 37°С /ОМЧ 37°С/ ОМЧ Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ Колифаги Бактерии рода <i>Salmonella</i> (сальмонеллы) <i>Staphylococcus aureus</i> Энтерококки <i>Escherichia coli</i> (эшерихии) Споры сульфитредуцирующих клостридий	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
379	МУ 2.1.5.800-99 прил. 6 прил. 6 прил. 7 прил. 8	Вода хозяйственно-бытовых стоков, производственные сточные воды			Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ Бактерии рода <i>Salmonella</i> Колифаги Фекальные стрептококки Бактерии рода <i>Salmonella</i> (сальмонеллы)	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
380	ГОСТ 31955.1	Вода питьевая			Общее микробное число	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
381	МУК 4.2.1018-01 п.8	нецентрализованных источников			37°С /ОМЧ 37°С/ ОМЧ	обнаружено/не обнаружено
382	МУ 2.1.4.1057-01	Вода из подземных источников			Общие колиформные бактерии/ОКБ	обнаружено/не обнаружено
383	ГОСТ 31955.1				Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ	обнаружено/не обнаружено
384	ГОСТ 24849				Споры	обнаружено/не обнаружено
385	ГОСТ 18963				сульфитредуцирующих клостридий	обнаружено/не обнаружено
386	ГОСТ 2761				<i>Escherichia coli</i> /E coli Колифаги	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3)
387	ГОСТ 17.4.3.01	Грунты, почва, в т.ч.			Отбор проб	-
388	ГОСТ 17.4.4.02	почва земельных участков, отводимых под строительство объектов			Подготовка проб	-
389	МР № ФЦ/4022-2004 п. 7 п. 8 п. 9 п. 11 п. 10				Индекс БГКП Индекс энтерококков <i>Clostridium perfringens</i> Патогенные энтеробактерии, в т.ч. <i>Salmonella</i> и <i>Shigella</i> Общее микробное число	1-10 1-10 обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено -
					Бактериологические методы исследований объектов:	
390	МУ 143-9/316-17-89 п. 3.1.1	Лечебные грязи			Титр	

1	2	3	4	5	6	7
	п. 3.1.2. п. 3.1.3 п. 3.1.4 п. 3.2 п. 3.4 п. 3.3				лактоположительных кишечных палочек Фекальные колиформные бактерии Энтерококк Pseudomonas aeruginosa Тигр сульфитредуцирующих кlostридий Starhylosoccus aureus Общее микробное число	обнаружено/не обнаружено - - -
391	МУ 2657-82 п. 5.2.2 п. 5.2.1 п. 5.2.3 п. 5.1	Смывы с поверхностей: предприятия общественного питания, торговли, детские и лечебные учреждения.			Общая бактериальная обсемененность БГКП Starhylosoccus aureus Энтеробактерии (сальмонеллы)	- - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
392	МР 2.3.2.2327-08 п. 7.1 п. 7.2	Предприятия молочной промышленности: смывы с поверхностей, работников Воздушная среда			КМАФАнМ БГКП КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы	0-9,9" КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено 0-9,9" КОЕ/г (см3) 0-9,9" КОЕ/г (см3)
393	Инструкция № 1400/1751 от 2000 г. п. 2.3.3	Мясоперерабатывающие предприятия: смывы с оборудования, инвентаря, тары			КМАФАнМ БГКП Starhylosoccus aureus Патогенные микроорганизмы	0-9,9" КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.3.4 п. 2.3.5	смывы с рук персонала смывы с санитарной одежды			(сальмонеллы) БГКП <i>Staphylococcus aureus</i> БГКП	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
394	МУ 4.2.2942-11 п. 3.2.5 п. 3.2.4 п. 3.2.6 п. 3.2.7 п. 3.1.	Смывы с объектов среды учреждений здравоохранения, других организаций лечебного профиля. Воздушная среда учреждений здравоохранения, других организаций лечебного профиля. Контроль стерильности изделий медицинского назначения. Контроль эффективности обработки рук персонала			БГКП <i>Staphylococcus aureus</i> Сальмонеллы <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Общее количество микроорганизмов <i>Staphylococcus aureus</i> Плесневые и дрожжевые грибы Стерильность Патогенные условно-патогенные бактерии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 100дм³ 250дм³ обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено нарушена/не нарушена обнаружено/не обнаружено
395	МУ 3.1.3420-17 п. 10.2.2, п. 10.3	Вводимая трубка, клапаны и гнезда клапанов эндоскопа Биопсийный канал эндоскопа			БГКП <i>Staphylococcus aureus</i> (золотистый стафилококк) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (синегнойная палочка) Плесневые и дрожжевые грибы Условно-патогенные микроорганизмы Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы)	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п. 10.2.3	Биопсийный канал эндоскопа			Общая микробная обсемененность (общее микробное число)	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
	п. 10.8	Инструменты к эндоскопам			Стерильность	нарушена/не нарушена
396	МУ 15/6-5 от 1991 г. п. 4	Бактериологический контроль эффективности			Тест-культура в биогесте отбор проб	обнаружено/не обнаружено
397	Инструкция 154.422.12ИП	работы паровых и			отбор проб	-
398	Инструкция 154.423.12ИП	суховоздушных стерилизаторов				-
399	МУК 4.2.1035-01 п. 10	Бактериологический контроль эффективности дезинфекции вещей в камерах			Тест-культура в биогесте	обнаружено/не обнаружено
400	МУ 3182-84	Вода дистиллированная инъекционные растворы до стерилизации, глазные капли, приготовленные в асептических условиях на стерильных основаниях, сухие лекарственные вещества, используемые для изготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, прочие вспомогательные			КМАФАнМ Плесневые и дрожжевые грибы БГКП Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк) Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка) Proteus (бактерии рода протей)	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		материалы, инвентарь, оборудование, руки и санитарная одежда персонала, воздушная среда				
401	Общая фармакопейная статья Микробиологическая чистота 1.2.4.0002.15 п. 5.1.2 п. 6.1.1 п. 6.2.1 п. 6.5 п. 6.4 п. 6.3 п. 6.6 п. 12.1, п. 12.2	Нестерильные лекарственные средства (субстанции, таблетки, капсулы, гранулы, растворы, суспензии, сиропы, мази, суппозитории и др., а также вспомогательные вещества). Вода для инъекций Вода очищенная.			Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжевых и плесневых грибов или суммарно) Энтеробактерии, устойчивые к желчи <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Salmonella</i> spp. (бактерии рода <i>Salmonella</i>) <i>Candida albicans</i> Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий и грибов)	- - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9* КОЕ/г (см3)
402	Общая фармакопейная статья Стерильность 1.2.4.0003.15	Лекарственные препараты для инъекций, инфузий, глазных капель, пленок, фармацевтических субстанций и вспомогательных веществ, включая биологические			Стерильность	нарушена/не нарушена

1	2	3	4	5	6	7
		лекарственные препараты и их растворители, которые должны быть стерильными				
403	Р. 3.5.1904-04 п. 9.2	Воздух помещений с ультрафиолетовыми бактерицидными установками			Общее микробное число (общее содержание микроорганизмов) <i>Staphylococcus aureus</i> (золотистый стафилококк)	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
					Бактериологические методы исследований непищевой продукции:	
404	ГОСТ ISO 18416 п. 9, п.10	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42.12.110	3304 10 000	<i>Candida albicans</i>	обнаружено/не обнаружено
405	ГОСТ ISO 21149 п. 9.3.2.1 п.10, п.12.2	Игрушки с наполнителями для детей до 1 г, формулирующиеся массы и краски, наносимые пальцами.	20.42.12.120 20.42.13.000 20.42.14.110 20.42.14.120 20.42.14.130 20.42.14.140 20.42.15.110	3304 20 000 3304 30 000 3304 91 000 3304 99 000 3305 10 000 3305 30 000 3305 90 000	Мезофильные аэробные микроорганизмы КМАФАнМ Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	- 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
406	МУК 4.2.801-99 п. 4.1.2.1 п. 4.3 п. 4.5 п. 4.4 п. 4.2.2.1 п. 4.6.1	Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта, изделия санитарно-гигиенические разового использования.	20.42.15.120 20.42.15.130 20.42.15.131 20.42.15.132 20.42.15.133 20.42.15.139 20.42.15.140	3306 10 000 3306 90 000 3307 10 000 3307 90 000	Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы Стерильность	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) нарушена/не нарушена
407	ГОСТ 7983 п. 6.5	Зубные пасты,	20.42.18.110	3306 10 000	КМАФАнМ	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
		предназначенные для ухода за зубами и полостью рта	20.42.18.111 20.42.18.112 20.42.18.120 20.42.18.190	3306 90 000	Бактерии семейства Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Плесневые грибы и дрожжи	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9 ⁿ КОЕ/г (см3)
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции, воды, объектов окружающей среды, биологических объектов, материалов и сред	
408	МУ 4.2.2723-10 п. 8 п. 12 п. 9 п. 10	Клинический материал Пищевые продукты Объекты окружающей (смывы, вода, воздух, почва)			Сальмонеллы Титр антиген к антигенам сальмонелл Сальмонеллы Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
409	МР 17 РС-4/5735-90	Биологический материал и пищевые продукты при пищевых отравлениях			Патогенные бактерии Условно-патогенные возбудители	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
410	МУК 4.2.1890-04 п.4.3	Выделенные микроорганизмы			Определение чувствительности к антибактериальным препаратам	отсутствие/наличие
					Бактериологические методы исследований биологических объектов, материалов и сред:	
411	МУ 4.2.2039-05	Материал от людей для выделения,			Сбор и транспортировка биологического материала	-

1	2	3	4	5	6	7
412	МУК 4.2.992-00 п.6, п.7	обнаружения и идентификации возбудителей заболеваний			Эшерихиозы /Escherichia coli/ E.coli	обнаружено/не обнаружено
413	МУ 04-723/3 от 1984 г. п.2.2, п.2.3.1, п.2.3.2, п.2.3.3, п.2.3.4.1, п.4.1, п.4.2, п.4.5, п. 4.4, п. 5				Энтеробактерии /бактерии семейства Enterobacteriaceae/ ПЭБ/ УПЭБ/ УПМФ/ УПМ	обнаружено/не обнаружено
414	Приказ № 535 п.2.1				Титр антител к возбудителям брюшного тифа	наличие/отсутствие
	п.2.2				Стафилококки /бактерии рода Staphylococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.2.3				Стрептококки /бактерии семейства Streptococcaceae	обнаружено/не обнаружено
	п.2.4				Бактерии семейства Neisseriaceae	обнаружено/не обнаружено
	п.2.5				Бактерии рода Haemophilus	обнаружено/не обнаружено
	п.2.6				Коринебактерии/Бактерии рода Corynebacterium	обнаружено/не обнаружено
	п.2.7				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено
415	МР от 2002 г. п.6.1				Бактерии рода Pseudomonas	обнаружено/не обнаружено
	п.6.2				Бактерии рода Staphylococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.3				Бактерии рода Streptococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.4				Бактерии рода Enterococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.5				Бактерии рода Corynebacterium	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Bacillus	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.6 п.6.7 п.6.8 MP 3082-84 п. 4.2 MP № 283-84-79 МУК 4.2.1887-04 п.7.1, п.7.2, п.7.6, п.8 MP от 03.06.1986 г. п.3 MP 0100/13745-07-34-2007 п.7, п.8, п.9, п.10, п.11, п.12, п.13, п.15, п.16, п.17 MP № 2500-81-83 п.3.2, п.3.3, п.3.4, п.3.5, п.3.6, п.3.7, п.3.8 МУК 4.2.3065-13 п.3, п.6, п.7, п.11 MP 3.1.2.0072-13 п.6.3, п.8.3				Бактерии рода <i>Pseudomonas</i> Дрожжевые плесневые грибы Бактерии рода <i>Clostridium</i> Синегнойная палочка (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>) Бактерии рода <i>Haemophilus</i> Возбудители менингококковой инфекции и гнойных бактериальных менингитов Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы (НГОб) Возбудители брюшного тифа и паратифов А, В, С Энтерококки бактерии рода <i>Corynebacterium</i> титр антител к возбудителю дифтерии бактерии рода <i>Bordetella</i> титр антител к возбудителям коклюша паракоклюша Обнаружение антител к возбудителю бруцеллеза	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие наличие/отсутствие
424	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3	Сыворотка крови				наличие/отсутствие
Бактериологические методы исследований особо опасных инфекций объектов и факторов среды обитания,						
пищевой продукции, материала от людей для выделения и идентификации микроорганизмов:						
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции:	
425	МУ 3.1.1.2438-09	Клубнеплодные,			<i>Yersinia pseudotuberculosis</i> /	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п 1.2-1.3	овощные, бахчевые культуры и продукция закрытого грунта Продукция садов, виноградарских, многолетних насаждений и цветоводства			Y. Pseudotuberculosis Yersinia enterocolitica/ Y. Enterocolitica/ иерсинии	обнаружено/не обнаружено
					Бактериологические, серологические (антитела к возбудителю) методы	
426	МУ 4.2.2218-07	Вода открытых водоемов			Отбор проб Vibrio cholerae	- обнаружено/не обнаружено
427	МУ 3.1.1.2438-09	Смывы с объектов окружающей среды Материал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов			Yersinia pseudotuberculosis/ Y. Pseudotuberculosis Yersinia enterocolitica/ Y. Enterocolitica/ иерсинии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
Паразитологические методы исследований (испытаний)						
					Паразитологические методы исследований пищевой продукции:	
428	МУК 3.2.988-00 п.3.2.2; п.3.2.11.1; п.3.2.11.3; п.5.5.	Продукция рыбная пищевая товарная (без рыбных консервов)	10.11.13.120 10.11.13.130	0205 00 800 0 0206 22 000	личинки гельминтов жизнеспособные личинки	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
429	ГОСТ 31339 п.5	Консервы и пресервы рыбные и из море продуктов	10.11.13.140 10.11.14.110 10.11.14.120 10.11.15.110 10.11.15.120	0206 21 000 0 0207 11 300	отбор проб	-
430	МУК 4.2.3016-12 п.6.1; п.6.2; п. 7.2	Клубнеплодные, овощные, бахчевые	10.11.15.130 10.11.15.140	0207 13 600 0207 13 300	яйца гельминтов цисты кишечных	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		культуры и продукция закрытого грунта Продукция садов, виноградников, многолетних насаждений и цветоводства	10.11.16.110 10.11.16.120 10.11.16.130 10.11.20.110 10.11.20.120 10.11.20.130 10.11.20.140 10.11.20.150 10.11.20.160 10.11.20.170 10.11.31.110 10.11.31.120 10.11.31.130 10.11.31.140 10.11.32.110 10.11.32.120 10.11.32.130 10.11.32.140 10.11.33.110 10.11.33.120 10.11.33.130 10.11.33.140 10.11.34.110 10.11.34.120 10.11.35.110 10.11.35.120 10.11.35.130 10.11.35.140 10.11.35.150 10.11.36.110 10.11.36.120 10.11.36.130 10.11.39.110 10.11.39.120	0207 13 500 0407 00 0408 11 1601 00 1602 10 001 0 1602 20 1602 32 1602 41 1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0 0303 11 000 0 0303 19 000 0 0303 41 110 0 0303 41 130 0 0303 41 190 0 0304 19 130 0 0304 19 19 0304 19 910 0 0304 19 970 0 0304 99 610 0 0305 41 000 0 0305 42 000 0 0305 49 300 0 0305 51 100 0 0305 51 900 0 0305 61 000 0 0305 63 000 0 0305 69 500 0 0305 69 800 0 0306 13 800 0 0306 14 900 0 0306 19 100 0 0307 49 310 0	патогенных простейших отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.11.39.130	0307 49 990 0		
			10.11.39.140	1604 30 100 0		
			10.11.39.190	1101 00 110 0		
			10.12.10.110	1101 00 900 0		
			10.12.10.120	1102 10 000 0		
			10.12.10.130	1102 20		
			10.12.10.140	1102 90 500 0		
			10.12.10.150	1103 11 100 0		
			10.12.10.160	1103 19 400 0		
			10.12.10.190	1103 19 500 0		
			10.12.20.110	1104 12		
			10.12.20.120	1104 19		
			10.12.20.130	1104 19 910 0		
			10.12.20.140	1104 29 070 0		
			10.12.20.150	1105 10 000 0		
			10.12.20.160	1902 11 000 0		
			10.12.20.190	1902 19 100 0		
			10.12.30.000	1902 30 100 0		
			10.12.40.110	0701 90 500 0		
			10.12.40.111	0701 90 900 0		
			10.12.40.112	0702 00 000		
			10.12.40.113	0703 10		
			10.12.40.114	0703 20 000 0		
			10.12.40.115	0703 90 000 0		
			10.12.40.119	0704 10 000 0		
			10.12.40.120	0704 20 000 0		
			10.12.40.121	0704 90 100 1		
			10.12.40.122	0706 10 000 1		
			10.12.40.123	0706 10 000 9		
			10.12.40.124	0706 90 900 1		
			10.12.40.125	0707 00 050		
			10.12.40.129	0709 30 000 0		
			10.20.11.110	0709 60 100 0		
			10.20.11.111	0709 90 700 0		

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.11.112 10.20.11.120 10.20.11.121 10.20.11.122 10.20.11.130 10.20.12.110 10.20.12.120 10.20.13.110 10.20.13.120 10.20.13.121 10.20.13.122 10.20.14.110 10.20.14.120 10.20.15.110 10.20.15.120 10.20.15.130 10.20.16.110 10.20.16.120 10.20.21.000 10.20.22.110 10.20.23.110 10.20.23.111 10.20.23.112 10.20.23.120 10.20.23.121 10.20.23.122 10.20.23.123 10.20.23.130 10.20.24.110 10.20.24.111 10.20.24.112 10.20.24.113 10.20.24.120 10.20.24.121	0805 50 100 0 0805 20 900 0 0805 10 200 0 0806 10 100 0 0807 11 000 0 0807 19 000 0 0808 10 800 0808 20 500 0 0809 10 000 0 0809 20 950 0 0809 30 900 0 0809 40 050 0 0810 10 000 0 0810 40 100 0 0810 90 500 0 0801 11 000 0 0801 19 000 0 0801 31 000 0 0801 32 000 0 0802 11 0802 21 000 0 0802 22 000 0 082031 000 0 0802 32 000 0 0802 50 000 0 0802 90 500 0		

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.24.122 10.20.24.123 10.20.25.110 10.20.25.111 10.20.25.112 10.20.25.113 10.20.25.114 10.20.25.115 10.20.25.119 10.20.25.120 10.20.25.190 10.20.26.111 10.20.26.112 10.20.26.119 10.20.31.110 10.20.31.120 10.20.32.110 10.20.32.120 10.20.32.130 10.20.32.140 10.20.33.110 10.20.33.120 10.20.33.130 10.20.33.140 10.20.34.120 10.20.34.121 10.20.34.122 10.20.34.123 10.20.34.124 10.20.34.125 10.20.34.126 10.20.34.127 10.20.34.128 10.20.34.129			

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.34.130 10.31.11.000 10.39.21.110 10.39.21.120 10.39.11.000			
431	МУК 4.2.2747-10 п 7.1.1., п.7.2.1	Продукция мясной и птицеперерабатыва- ющей промышленности (включая яйцепродукты)	10.11.11.110 10.11.11.120 10.11.11.130 10.11.12.110 10.11.12.120 10.11.12.130 10.11.12.140 10.11.13.110	0201 10 000 0201 10 000 9 0202 10 000 0202 10 000 9 0203 11 100 9 0203 11 100 0204 21 000 0 0205 00 200 0	наличие личинок трихинелл наличие цистицерков	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
					Паразитологические методы исследований факторов среды обитания объектов:	
432	МУК 4.2.2661-10 п.10.2, п.10.4	Смывы с поверхностей (ДДУ, школы, ДОЛ, предприятия общественного питания, объекты пищевой промышленности, коммунальные, ЛПУ объекты, предприятия торговли)			Яйца гельминтов Цисты патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
					Паразитологические методы исследований биологических объектов, материалов	
433	МУК 4.2.3145-13 п. 1.1.1.1.	Материал от людей для обнаружения			Макроскопический метод идентификация	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п. 1.1.1.2.1 п. 1.1.1.4. п. 2.1.2.п 2.1.4	и идентификации возбудителей			половозрелых гельминтов кишечника Яйца, личинки гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
Измерения неионизирующих излучений и других физических факторов						
434	ГОСТ 30494 п.6.3	Жилые и общественные здания.Предприятия торговли, обществен- ного питания, объекты пищевой промышлен- ности. Коммунальные объекты. Лечебно- профилактические учреждения. Детские и подростковые учреж- дения. Промышленные объекты.			Параметры микроклимата: температура воздуха относительная влажность воздуха скорость движения воздуха атмосферное давление	от (-40 до +50) °C (3 - 98) % (0,01 - 20) м/с 80-110 кПа (от 600 до 825 мм.рт.ст.)
435	СанПиН 2.2.4.548 п.7.3, п.7.6					
436	МУК 4.3.2756-10 п.5					
437	СанПиН 2.2.4.3359 п.п. 2.3.1-2.3.5					
438	ГОСТ 24940 п.6.1.1-6.1.5.	Жилые и общественные здания.Предприятия торговли, обществен- ного питания, объекты пищевой промышлен- ности. Коммунальные объекты. Лечебно- профилактические учреждения. Детские и подростковые учреж- дения. Промышленные объекты. Транспорт:			Световая среда: освещение искусственное яркость	(10-200000) лк (10-200000) кд/м²
439	ГОСТ 26824 п.5.1.1 п.6.1.6.5 п.7.1					
440	СанПиН 2.2.4.3359 п.п. 10.3.1-10.3.4					

1	2	3	4	5	6	7
		автотранспорт				
Радиологические исследования и измерения ионизирующих излучений						
441	МУ 2.6.1.2838-11 п.5	Жилые, общественные, производственные здания и сооружения			мощность дозы гамма-излучения	0,01-9,999 Р/ч
442	МУ 2.6.1.2398-08 п.5	Территория застройки жилых домов, общественных и производственных			мощность дозы гамма-излучения	0,01-9,999 Р/ч
678670, Республика Саха (Якутия), Чурапчинский район, с. Чурапча, ул. К. Маркса, д.3а						
		Пищевые продукты и продовольственное сырье:			Органолептические и физико-химические показатели:	
1	ГОСТ 5667 п. 2 п.5а.1 п.5а.2	Производство сахарной и хлебопекарной промышленности	10.71.11.110 10.71.11.120 10.71.12.000 10.71.99.000 10.72.11.000 10.72.12.110 10.72.12.120 10.72.12.130 10.72.19.110 10.72.19.120 10.72.19.130 10.72.19.140 10.72.19.190 10.81.11.110 10.81.11.120 10.81.12.110 10.81.12.120 10.81.12.130 10.81.13.110 10.81.13.130	170111 170111 10 1702 19 000 0 1702 19 000 0 1701 99 100 1704 10 190 0 1905 10 000 0 1905 40 1905 90 1905903000	отбор проб масса изделия вкус форма цвет пористость кислотность м.д. поваренной соли внешний вид и цвет запах чистота раствора вкус влага м.д. влаги и сухих веществ	- соответствует/не соответствует - - - до 90 % (0,2-50,0)° (0,14-5,00) % - - - (1,0-60,0) % (0,10-1,00) %
2	ГОСТ 5669	Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания				
3	ГОСТ 5670					
4	ГОСТ 5698 п.л.1, 2					
5	ГОСТ 12576 п.8					
6	ГОСТ 21094					
7	ГОСТ Р 54642					

1	2	3	4	5	6	7
			10.81.13.120 10.81.13.130 10.81.13.140 10.81.13.150 10.81.14.110 10.81.14.120 10.81.14.190			
8	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские - сахаристые, мучные	10.81.19.110 10.81.19.111 10.81.19.112 10.81.19.120 10.81.19.121 10.81.19.122 10.81.19.122 10.82.11.000 10.82.12.000 10.82.13.000 10.82.14.000 10.82.21.110 10.82.21.120 10.82.21.190 10.82.22.111 10.82.22.112 10.82.22.113 10.82.22.114 10.82.22.115 10.82.22.119 10.82.22.120 10.82.22.121 10.82.22.122 10.82.22.130 10.82.22.131 10.82.22.132 10.82.22.133	1704 10 1010 0 1704 90 300 0 1704 90 710 0 1803 10 000 0 1804 00 000 0 1806 20 500 0 1806 20 800 0 1806 31 000 0 1806 32 1806 90 1806 90 110 0 1806 90 500 1 1806 90 500 2 1905 31 190 0 1905 31 910 0 1905 31 990 0 1905 32 050 0 1905 32 110 0 1905 20 1905 31 1905 32 1905 90 200 0 1905 90 450 0	вкус запах внешний вид цвет консистенция размер, масса нетто составные части кислотность щелочность активная кислотность м.д. влаги м.д. сухих веществ м. д. сахара отбор проб отбор проб подготовка проб вкус запах внешний вид цвет консистенция размер, масса нетто составные части	- - - - - соответствует/не соответствует - (0,2-50,0)° (0,2-50,0)° (0,0-12,0) ед.рН (0,5-50,0) % (1,0-50,0) % (2,0-80,0) % - - - - - - - соответствует/не соответствует -
9	п.3.2.1, п.4 п.5 ГОСТ 5898 п.2, п.3 п.4 п.6					
10	ГОСТ 5900 п.7 п.8					
11	ГОСТ 5903 п.6.2					
12	ГОСТ 5904					
13	ГОСТ 12569					

1	2	3	4	5	6	7
			10.82.22.134 10.82.22.135 10.82.22.136 10.82.22.139 10.82.22.140 10.82.22.141 10.82.22.142 10.82.22.142 10.82.22.143 10.82.22.144 10.82.22.145 10.82.22.146 10.82.22.147 10.82.22.148 10.82.22.149 10.82.23.150 10.82.23.151 10.82.23.152 10.82.23.153 10.82.23.154 10.82.23.160 10.82.23.161 10.82.23.162 10.82.23.163 10.82.23.164 10.82.23.165 10.82.23.170 10.82.23.171 10.82.23.172 10.82.23.173 10.82.23.180 10.82.23.210 10.82.23.220 10.82.23.230			

1	2	3	4	5	6	7
			10.82.23.240 10.82.23.290 10.82.24 10.82.24.110 10.82.24.120 10.82.24.190			
14	ГОСТ 5472 п.п.1-3	Продукция масложировой промышленности	20.59.20.110	1507 10	запах, цвет, прозрачность	-
15	ГОСТ 8285 п.2.1 п.2.2		10.41.12.110 10.84.12.130 10.84.12.140 10.42.10.110 10.42.10.111 10.42.10.112 10.42.10.113 10.42.10.120 10.42.10.121 10.42.10.122 10.42.10.122 10.42.10.130 10.42.10.131 10.42.10.132 10.42.10.140 10.42.10.141 10.42.10.142 10.42.10.143 10.41.21.000 10.41.24.000 10.41.26.110 10.41.27.000 10.41.29.110 10.41.51.000 10.41.52.000 10.41.53.000 10.41.54.000	1508 10 1509 10 1509 10 100 0 1512 11 910 1512 21 900 0 1515 21 900 0 1516 10 100 0 1516 20 960 1517 10 1517 90 2008 11 100 0 2103 90 900 1 2008 11 100 0 2103 90 900 1 1507 10 1508 10 1509 10 1509 10 100 0 151 211 910 1512 21 900 0 1515 21 900 0 1516 10 100 0 1516 20 960 1517 10 1517 90	отбор проб вкус запах внешний вид цвет консистенция влаги и летучие вещества м.д. влаги и летучих веществ перекисное число внешний вид и цвет запах и вкус м.д. влаги м.д. влаги м.д. жира м.д. жира кислотность перекисное число жировой фазы рН кислотное число отбор проб цвет запах и вкус консистенция прозрачность влаги и летучие вещества кислотность м.д. жира	- - - - - - - (5,0-95,0) % (0,05-0,50) % (0,1-40,0) ммоль/кг - - (1,0-95,0)% (5,0-95,0)% (5,0-95,0) % (5,0-80,0) % (0,05-10,0)% (0,1-45,0) ммольО ₂ /кг (0,0-14,0) ед рН (0,1-30,0) мг КОН/г - - - - - (1,0-70,0) % (0,5-3,0)°К (95-100) %
16	ГОСТ 11812					
17	ГОСТ 26593					
18	ГОСТ 31762 п.4.2					
	п.4.3					
	п.4.4					
	п.4.7					
	п.4.8					
	п.4.13					
	п.4.16					
	п.4.21					
19	ГОСТ 31933 п.7.1					
20	ГОСТ 32189 п.5.1 п.5.2					
	п.5.3					
	п.5.4, 5.6, 5.8					
	п.5.10					
	п.5.14					

1	2	3	4	5	6	7
21	п.5.20 ГОСТ 32190 п.6		10.41.56.110 10.41.57.000 10.41.59.110 15.43.10.131		м.д. поваренной соли отбор проб	(0,0-1,5)%, -
22	ГОСТ ISO 750 п.7.2	Продукция консервной овощесушильной промышленности Продукты детского и диетического питания Продукция пищевая консервированная, расфасованная в металлическую, стеклянную, деревянную тару	10.32.11.120	0710 000 0	кислотность	(0,0-100,0) %
23	ГОСТ 1750 п.2.3		10.32.12.120	0710 21 000 0	отбор проб	-
п.2.2			10.32.14.120	0710 22 000 0	масса нетто	-
п.2.4			10.32.15.120	0710 40 000 0	м.д.компонентов	-
п.2.6			10.32.16.120	0710 80	м.д.дефектных плодов	-
п.2.7			10.32.17.110	0710 80 690 0	вкус	-
			10.32.19.110	0710 90 000 0	запах	-
24	ГОСТ ISO 2173		10.32.19.120	0712 20 000 0	внешний вид	-
25	ГОСТ 8756.0		10.32.21.110	0712 32 000 0	форма	-
26	ГОСТ 8756.1 п.2		10.32.22.110	0712 90	консистенция	-
			10.32.23.110	0811 10	растворимые сухие вещества	(0-85) %
			10.32.29.000	0811 20	отбор проб	-
			10.39.22.110	0811 90	внешний вид	-
			10.39.22.120	0813 10 000 0	цвет	-
			10.39.22.130	0813 20 000 0	запах и вкус	-
			10.39.22.140	0813 30 000 0	консистенция	-
п.3			10.84.12.110	0813 40 100 0	масса нетто или объем	-
27	ГОСТ 8756.9			0813 40 300 0	осадок	(0,2-10,0) %
28	ГОСТ 8756.10 п.5			0813 50 150 0	об.доля мякоти	(5,0-20,0) %
п.6				0813 50 190 0	м.д.мякоти	(1,0-30,0) %
29	ГОСТ 8756.11 п.6			2001 10 000 0	прозрачность	-
30	ГОСТ 8756.18 п.2			2001 90 500 0	внешний вид тары	-
п.4				2001 90 650 0	состояние внутренней поверхност	-
31	ГОСТ 12231			2001 90 700 0	отбор проб	-
				2002 10	определение соотношения	-
				0710 21 000 0	составных частей	-
32	ГОСТ 13340.1 п.2			0710 22 000 0	масса нетто	-
п.6				0710 40 000 0	соотношение компонентов	-
п.7				0710 80	внешний вид	-
				0710 80 690 0	консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
33	п.8 ГОСТ 13340.2 п.3			0710 90 000 0	запах	-
34	ГОСТ 13341			0712 20 000 0	вкус	-
35	ГОСТ 24556 п.2			0712 32 000 0	развариваемость	-
36	ГОСТ 25555.5 п.7			0712 90	металл.примесь	-
37	ГОСТ 26186 п.3			0811 10	отбор проб	-
38	ГОСТ 26188			0811 20	витамин С	от 0,001 %
39	ГОСТ 26313 п.6			0811 90	м.д. диоксида серы	(0,01-2,0) %
40	ГОСТ 26671			0813 10 000 0	м.д. хлоридов	(0,2-20,0) %
41	ГОСТ 28561 п.2			0813 20 000 0	pH	(2-12) ед. pH
42	ГОСТ 28741 п.3.2			0813 30 000 0	отбор проб	-
				0813 50 190 0	подготовка проб	-
				2001 10 000 0	м.д. влаги	(2,0-80,0) %
				2001 90 500 0	вкус	-
				2001 90 650 0	запах	-
				2001 90 700 0	внешний вид	-
				2002 10	форма	-
				2003 10	консистенция	-
				2004 90 100 0	масса нетто	-
43	п.3.1 ГОСТ 29030			2004 90 300 0	растворимые сухие вещества	(4,0-25,0) %
44	ГОСТ 29031			2004 90 500 0	сухие вещества, не	-
				2005 40 000 0	растворимые в воде	
45	ГОСТ 29270 п.5			2005 70	нитраты	(6-9188) мг/кг
46	ГОСТ Р 51433			2005 80 000 0	растворимые сухие вещества	(0,25-75,0) %
47	ГОСТ Р 51434			2005 99 600 0	титруемая кислотность	(40-300) ммоль Н ⁺ /дм ³
				2005 99 700 0	м.к.титруемых кислот	(2-21) г/дм ³
				2005 99 750 0	м.д.титруемых кислот	(0,2-2,1) %
				2007 91		
				2007 99 100 0		
				2007 99 310 0		
				2007 99 330 0		
				2007 99 350 0		
				2007 99 550 0		
				2008 19 130 0		
				2008 20		

1	2	3	4	5	6	7
				2006 00 310 0 2103 10 000 0201 10 000 0201 10 000 9 0202 10 000 0202 10 000 9 0203 11 100 9 0203 11 100 0204 21 000 0 0205 00 200 0 0205 00 800 0 0206 22 000 0206 21 000 0 0207 11 300 0107 11 900 0207 12 100 0207 12 900 0207 13 600 0207 13 300 0207 13 500 0407 00 0408 11 1601 00 1602 10 001 0 1602 20 1602 32 1602 41 1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0		
48	ГОСТ 3639 п.2	Продукция винодельческой промышленности	11.02.11.110	2204 10	объемная доля этилового спирта двуокись углерода м.д.сахара м.д. железа полнота налива в бутылки	(0-100) %
49	ГОСТ 12258		11.02.11.111	2204 21 100 0		(0-600) кПа
50	ГОСТ 13192 п.2		11.02.11.119	2204 21 790 0		(0,1/100 см³-1,5/100 см³)
51	ГОСТ 13195		11.03.10.119	2208 20 120 0		(0,0-3,5) мг/дм³
52	ГОСТ 23943 п.1		11.03.10.130	2208 20 140 0		-

1	2	3	4	5	6	7
53	ГОСТ 31730		11.04.10.110	2208 20 270 0	отбор проб приведенный экстракт	- (0,0-417,6) г/дм³
54	ГОСТ 32000				внешний вид	-
55	ГОСТ 32051 п. 6				цвет	-
56	ГОСТ 32081				запах	-
57	ГОСТ 32095				относительная плотность	(0,9699-0,9889) d20
58	ГОСТ 32114 п.4				объемная доля этилового спирта	(0-105) %
59	ГОСТ 32115				м.к. титруемых кислот	(0,0-10,0) г/дм³
60	ГОСТ 32035 п.4				м.к. диоксида серы	(1,0-400,0) мг/дм³
61	ГОСТ 32080 п. 4	Продукция ликеро- водочной, спиртовой промышленности	11.01.10.121 11.01.10.122 11.01.10.123 11.01.10.124 11.01.10.125 11.01.10.129 11.01.10.130 11.01.10.131 11.01.10.132 11.01.10.129 11.01.10.150	2207 10 000 0 2207 20 000 0 2208 30 110 0 2208 40 110 0 2208 50 110 0 2208 70 100 0 2208 90 330 0 2208 90 690 1 2208 90 690 9	отбор проб полнота налива в бутылки крепость щелочность отбор проб полнота налива в бутылки цвет запах крепость м.к. сахара м.к. титруемых кислот внешний вид, цвет	- - (0-105) % (1,5-3,5) см³/100 см³ - - - - (0-100) % (0,1-1,5) г/100 см³ (0,1-1,3) г/100 см³ -
62	ГОСТ 33817					
63	ГОСТ 12786	Продукция пивоваренной промышленности	11.05.10.110	1107 10 2102 10 310 0 2102 10 390 02	отбор проб кислотность	- (1,3-6,0) см³ NaOH/100 г
64	ГОСТ 12788			2102 20 000 0	цвет	-
65	ГОСТ 30060			2202 90 100 1 2203 00 010 0 2203 00 090 0	объем продукции прозрачность	- - -
66	ГОСТ 31764			2202 91 000 0	высота пены	-
67	ГОСТ 32038			2202 91 000 0	пеностойкость	-
68	ГОСТ Р 54731 п.6.1			2203 00 010 0	pH двуокись углерода отбор проб дрожжей	(3,8-4,8) ед. pH (0,0-2,9) кгс/см2 -

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.8 п.6.9 ГОСТ Р 54845 п.7.1 п.7.2 п.7.3 п.7.4				подъемная сила дрожжей кислотность отбор проб внешний вид и цвет запах и вкус м.д.влаги	- - - - - -
69	ГОСТ 6687.0 ГОСТ 6687.2 п.3, 4 ГОСТ 6687.4 ГОСТ 6687.5	Продукция производства производства безалкогольных напитков	11.07.11.120 11.07.19.190	1108 12 000 0 1108 13 000 0 2202 10 000 0	отбор проб м.д. сухих веществ кислотность внешний вид запах вкус объем продукции стойкость двуокись углерода	- - (1,0-20,0) см³/100 см³ - - - - - - (0,0-2,9) кгс/см²
74	ГОСТ 6687.6 ГОСТ 32037				отбор проб прозрачность и цвет запах вкус объем двуокись углерода гидрокарбонат-ионы ионы кальция ионы магния нитрит-ионы нитрат-ионы ионы аммония железо хлорид-ионы	- - - - - (10-300) кПа от 5 мг в пробе от 1 мг в пробе от 1 мг в пробе (0,005-0,03) мг/дм³ (0,001-0,005) мг/дм³ (0,05-4,00) мг/дм³ от 0,5 мг в пробе (2,0-40,0) мг в пробе
76	ГОСТ 23268.0 ГОСТ 23268.1	Воды минеральные питьевые, лечебные и лечебно-столовые, искусственно минерализованные	11.07.11.110 11.07.11.111 11.07.11.112 11.07.11.113	2201 10 110 0 2201 90 000 0 2201 90 000 0 2201 90 000 0		
78	ГОСТ 23268.2					
79	ГОСТ 23268.3 п.2а					
80	ГОСТ 23268.5 п.2 п.3					
81	ГОСТ 23268.8 п.3					
82	ГОСТ 23268.9 п.2					
83	ГОСТ 23268.10					
84	ГОСТ 23268.11					
85	ГОСТ 23268.17 п.2					
86	ГОСТ ISO 1572	Продукция чайной, соляной	10.83.13 10.83.15	1805 00 000 0 1806 90 700 0	м.д.сухого вещества отбор проб	- -
87	ГОСТ 13685 п.1 п.2.1	промышленности и производство пищевых	10.83.12.110 10.83.12.120	1904 10 100 01 1904 10 300 0	вкус запах	- -

1	2	3	4	5	6	7
		концентратов	10.84.30	1904 10 900 0 1904 20 100 0 2101 11 111 1 2101 11 111 3 2101 11 111 5 2101 30 2104 10 100 2501 00 911 0 0902 10 000 0902 10 000 1 0902 10 000 9 0902 20 000 0 0902 30 000 0902 30 000 1 0902 30 000 9 0902 40 000 0 0903 00 000 0 2101 11 001 2101 11 009 2 2101 11 009 7 2101 11 001 1 2101 11 001 2 2101 11 001 3 2101 11 001 4 2101 11 001 5 2101 11 001 6 2101 11 009 2101 11 009 2 2101 11 009 7	внешний вид м.д. влаги м.д. не растворимого в воде остатка рН отбор проб подготовка проб качество упаковки масса нетто объемная масса м.д. отдельных компонентов размер отдельных видов продуктов внешний вид цвет запах вкус консистенция готовность к употреблению м.д. влаги кислотность м.д. сахаразы м.д. поваренной соли внешний вид цвет настоя аромат настоя внешний вид настоя вкус настоя внешний вид цвет запах вкус отбор проб подготовка проб внешний вид цвет	- (0-10) % (0,01-0,90) % - - - - - - - - - - - - - (0,1-50,0) % (0,07-40,00) % (0,1-60,0) % (0,3-39,0) % - - - - - - - - - - - -
88	п.2.2 п.2.3 п.2.18 ГОСТ 15113.0					
89	ГОСТ 15113.1 п.2 п.3 п.4 п.5 п.6					
90	ГОСТ 15113.3 п.2					
91	п.3 ГОСТ 15113.4 п.п.2, 3					
92	ГОСТ 15113.5 п.2					
93	ГОСТ 15113.6 п.3					
94	ГОСТ 15113.7 п.2					
95	ГОСТ 32572					
96	ГОСТ 32770 п. 5.1					
97	ГОСТ 33770					

1	2	3	4	5	6	7
98	ГОСТ Р 51575 п.4				вкус и запах	-
99	ГОСТ Р 54345				м.д. йода	(20,0-60,0) мкг/г
100	ГОСТ Р ИСО 1839 п. 5				м.д.не растворимого в воде остатка	(0,01-0,90) %
101	ГОСТ 4288 п.2.1	Продукция мясной и птицеперерабатывающей	10.11.11.110	0201 10 000	отбор проб	-
	п.2.2	промышленности	10.11.11.120	0201 10 000 9	масса	-
	п.2.3	(включая яйцепродукты)	10.11.12.110	0202 10 000	внешний вид	-
		Продукты детского и	10.11.15.110	0202 10 000 9	качество фарша	-
	п.2.4	диетического питания	10.11.16.110	0203 11 100 9	запах	-
	п.2.5	Готовые блюда,	10.11.20.110	0203 11 100	вкус	-
	п.2.6	полуфабрикаты из мяса	10.11.20.120	0204 21 000 0	подготовка проб	-
102	ГОСТ 7269		10.11.20.150	0205 00 200 0	м.д.влаги	(1,0-80,0) %
			10.11.20.160	0205 00 200 0	кислотность	-
			10.11.31.110	0206 22 000	отбор проб	-
			10.11.31.120	0206 21 000 0	внешний вид и цвет	-
			10.11.31.140	0207 11 300	запах	-
			10.11.32.140	0207 11 900	консистенция	-
			10.11.33.110	0207 12 100	состояние жира	-
			10.11.35.110	0207 12 900	состояние сухожилый	-
			10.11.35.120	0207 13 600	прозрачность бульона	-
			10.11.35.150	0207 13 300	аромат бульона	-
103	ГОСТ 8558.1 п.8		10.11.36.110	0207 13 500	м.к. нитритов	(0,00002-0,012) %
104	ГОСТ 9792		10.11.36.130	0407 00	отбор проб	-
105	ГОСТ 9793 п.п.3, 4		10.13.14.110	0408 11	м.д. влаги	(0,5-90,0) %
106	ГОСТ 9957 п.7		10.13.14.111	1601 00	м.д. хлористого натрия	(0,1-7,0) %
107	ГОСТ 9959		10.13.14.112	1602 10 001 0	внешний вид	-
			10.13.14.113	921990	цвет	-
			10.13.14.114	1602 20	состояние поверхности	-
			10.13.14.115	1602 32	запах	-
			10.13.14.119	1602 41	консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.13.14.120 10.13.14.130 10.13.14.131 10.13.14.132 10.13.14.133 10.13.14.135 10.13.14.139 10.13.14.150 10.13.14.162 10.13.14.190 10.13.15.190 10.13.14.132 10.13.14.133 10.13.14.135 10.13.14.139 10.13.14.150 10.13.14.162 10.13.14.190 10.13.15.190	1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0	аромат сочность вкус м.д. крахмала жир отбор проб м.д.хлористого натрия рН внешний вид и цвет консистенция запах общая кислотность свежесть отбор проб отбор проб запах вкус цвет внешний вид текстура консистенция технически добавленная влага м.д. влаги масса нетто или объем составные части внешний вид цвет запах, вкус консистенция отбор проб рН запах прозрачность бульона аромат бульона	- - - (2,8-61,6) % (18-50) % - (1,0-25,0) % (4,5-9,5) ед.рН - - - (0,3-10,0) % - - - - - - - (5,0-1000,0) г (1,0-85,0) % - - - - - - - - (0,0-12,0) ед.рН - - -
108	ГОСТ 10574					
109	ГОСТ 23042					
110	ГОСТ 31467 п. 5					
111	ГОСТ 31469 п.12 п.14					
112	ГОСТ 31470 п.4					
113	ГОСТ 31654					
114	ГОСТ 31720					
115	ГОСТ 31930 п.4					
116	ГОСТ 33319					
117	ГОСТ 33741					
118	ГОСТ Р 51447					
119	ГОСТ Р 51478					
120	ГОСТ Р 51944 п.6.1 п.6.2					

1	2	3	4	5	6	7
1	п.6.3				консистенция мышц	-
	п.6.4				состояние мышц	-
	п.6.5				степень обескровливания	-
	п.6.6				внешний вид	-
	п.6.7				цвет	-
	п.6.8				форма тушки	-
	п.6.9				упитанность тушки	-
	п.6.10				состояние и вид кожи	-
	п.6.11				степень снятия оперения	-
	п.6.12				масса	-
121	ГОСТ Р 54346				состояние костной системы	-
122	ГОСТ Р 54349				масса	-
123	ГОСТ Р 55480				перекисное число	(0,1-40,0) ммоль активного кислорода/кг
124	ГОСТ Р ИСО 707	Продукция молочной	10.51.11.110	0401 10	правила приемки	-
125	ГОСТ 3623 п.6.2	маслосыростельной	10.51.11.130	0401 20 990 0	кислотное число	(0,1-40,0) мг NaOH/г
126	ГОСТ 3626 п.2	промышленности	10.51.11.140	0401 30 190 0	отбор проб	-
п.5		Продукты детского и	10.51.11.190	0401 30 390 0	фермент пероксидаза	отсутствие/наличие
п.6		и диетического питания	10.51.12.120	0401 20 990 0	фермент фосфатаза	отсутствие/наличие
п.7		Готовые блюда,	10.51.12.121	0402 21 110 0	м.д. влаги и сухого вещества	-
п.8		изготовленные на	10.51.12.122	0402 21 170 0	м.д. влаги и сухого вещества	-
127	ГОСТ 3627 п.п.4, 5	предприятиях	10.51.12.123	0402 21 910 0	м.д. влаги и сухого вещества	-
128	ГОСТ 5867 п.п.2.2.1, 2.2.2, 2.2.5, 2.2.6	общественного питания	10.51.12.129	0403 10	м.д. хлористого натрия	(0,5-20,0) %
129	ГОСТ 13928 п.2		10.51.22.121	0403 90	м.д. жира	(0,5-80,0) %
п.3			10.51.22.122	0404 10	отбор проб и подготовка	-
ГОСТ ИСО 22935-2			10.51.30.100	0404 90	подготовка проб	-
			10.51.30.110	0405 10	вкус	-
			10.51.30.200	0406 10 200 3	запах	-
			10.51.30.210	0406 30	цвет	-
130			10.51.30.211	0406 90	консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.51.30.212 10.51.30.300 10.51.30.320 10.51.30.400 10.51.40.300 10.51.40.310 10.51.40.360 10.51.51.110 10.51.51.111	0406 90 310 0 2105 00 0402 29 110 0 0402 91 2007 10 101 0 2007 10 911 0 2104 20 001 0	внешний вид оценка соответствия органолептических свойств отбор проб сода аммиак перекись водорода отбор проб подготовка проб отбор проб органолептическая оценка вкуса и запаха вкус и запах консистенция цвет герметичность мет.банок состояние внутренней поверхности масса нетто м.д. влаги м.д. жира м.д. влаги кислотность индекс растворимости титруемая кислотность активная кислотность активная кислотность внешний вид и цвет запах и вкус консистенция отбор проб подготовка проб вкус и запах	- - - - - - более 0,006 % более 0,001 % - - - (1-5) балл - - - - - - - (0,8-20,0) % (0,1-40,0) % (2,0-50,0) % (0,5-30,0) °Т (0,1-5,0) см³ (50,0-180,0)°Т (3-8) ед рН (3,0-9,0) акт.кислотности - - - - - (0-10) балл
131	ГОСТ 24065					
132	ГОСТ 24066					
133	ГОСТ 24067					
134	ГОСТ 26809.1 п.4 п.6					
135	ГОСТ 26809.2 п.5					
136	ГОСТ 28283					
137	ГОСТ 29245 п.3					
	п.4					
	п.5					
	п.6					
138	ГОСТ 29246 п.2.2, п.3.1					
139	ГОСТ 29247					
140	ГОСТ 30305.1 п.4					
141	ГОСТ 30305.3 п.5					
142	ГОСТ 30305.4					
143	ГОСТ 31976					
144	ГОСТ 32892					
145	ГОСТ 33613					
146	ГОСТ 33630 п.9					
147	ГОСТ 33632 п.5 п.8 п.9					

1	2	3	4	5	6	7
148	ГОСТ Р 54045				консистенция и внешний цвет	(0-5) балл
149	ГОСТ Р 54667 п.9				упаковка и маркировка	(0-2) балл
150	ГОСТ Р 54668				м.д. хлоридов в сырах	(0-3) балл
151	ГОСТ Р 54669 п.7				м.д. сахаров	(0,5-7,0) %
152	ГОСТ Р 54758 п.6				м.д. влаги и м.д. сухого вещества	(2,0-50,0) %
153	ГОСТ Р 54761 п.4 п.6				кислотность	(0,5-99,0) %
					плотность	(2-250)°Г
					отбор и подготовка проб	(1015-1040) кг/м³
154	ГОСТ Р 55063 п.5 п.7.2				м.д. сухого обезжиренного остатка	-
	п.7.8				отбор и подготовка проб	-
	п.7.10				масса нетто	-
155	ГОСТ Р 55361 п.5 п.7.2				м.д. жира,	(7,0-39,0) %
	п.7.4				м.д. хлористого натрия	(1,0-8,0) %
	п.7.6				отбор проб	-
	п.7.7				масса нетто	-
	п.7.15				м.д. жира	(50,0-75,0) %
156	САП 007.01.00.000РЭ				м.д. влаги	(0,5-60,0) %
					м.д. влаги	(0,5-60,0) %
					титруемая кислотность	(1,0-6,0) °К
					м.д. жира	(0,0-10,0) %
					м.д. белка	(1,5-3,5) %
					СОМО	(6,0-25,0) %
					плотность	(1000-1040) кг/м
157	ГОСТ 1368	Продукция рыбная	10.20.13.110	0303 11 000 0	длина	-
	ГОСТ 7631	пищевая товарная (без рыбных консервов)	10.20.13.120	0303 19 000 0	масса	-
158		Готовые блюда и полуфабрикаты из рыбы	10.20.13.121	0303 41 110 0	внешний вид	-
			10.20.14.110	0303 41 130 0	цвет	-
			10.20.14.120	0303 41 190 0	признаки жизни	-
			10.20.15	0304 19 130 0	степень наполнения	-
			10.20.15.110	0304 19 190	желудка	-

1	2	3	4	5	6	7
159	ГОСТ 7636 п.2 п.3.3.2 п.3.5.1, 3.5.2 п.3.6.4 п.4.5		10.20.15.120 10.20.15.130 10.20.23.110 10.20.23.121 10.20.23.123 10.20.23.130 10.20.24.110 10.20.24.112 10.20.24.113 10.20.24.120 10.20.24.121 10.20.24.123	0304 19 910 0 0304 19 970 0 0304 99 610 0 0305 41 000 0 0305 42 000 0 0305 49 300 0 0305 51 100 0 0305 51 900 0 0305 61 000 0 0305 63 000 0 0305 69 500 0 0305 69 800 0 0306 13 800 0 0306 19 100 0 0307 49 310 0 0307 49 990 0	наличие посторонних примесей консистенция запах масса температура запах жир подготовка проб м.д. воды м.д. хлористого натрия кислотность соотношение отдельных частей отбор проб м.д. глазури отбор проб водорослей аммиак	- - - - - - - - - (0,1-80,0) % (0,1-30,0) % - - - - - - - - -
160	ГОСТ 31339 п. 5 п. 4.3.1.2					
161	ГОСТ 31413					
162	ГОСТ Р 50846 п.5					
163	ГОСТ 8756.0	Консервы и пресервы рыбные и из морепродуктов	10.20.25.110	1604 11 00 0	отбор проб	-
164	ГОСТ 19182 п.5		10.20.25.111	1604 12	буферность	(8,2-9,8) ед.рН
165	ГОСТ 26664		10.20.25.112	1604 15	внешний вид банки	-
			10.39.22.140	0408 11	состояние внешней и внутренней поверхности банки	-
			10.39.23.000	1601 00		
			10.39.24.000	1602 10 001 0		
			11.02.11.110	1602 41	органолепт. показатели	-
			11.02.11.111	1602 50	масса нетто	-
166	ГОСТ 27082 п.4		10.20.26.111		м.д. составных частей	-
167	ГОСТ 27207		10.20.26.112		кислотность	(2-250) °Т
168	ГОСТ 28972		10.20.26.119		м. д. поваренной соли,	(0,5-20,0) %
169	ГОСТ 32157		10.20.26.120		активная кислотность	-
			10.20.34.120		м.д. отстоя в масле	-
			10.20.34.121			
			10.20.34.122			
			10.20.34.123			

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.34.124 10.20.34.125 10.20.34.126 10.20.34.127 10.20.34.128 10.20.34.129 10.20.34.130			
170	ГОСТ 9404	Продукция макаронной и мукомольно-крупяной промышленности	10.73.11.110	1101 00 110 0	влажность	(1,0-30,0) %
171	ГОСТ 26312.1 п.2		10.73.11.120	1101 00 900 0	отбор проб	-
172	ГОСТ 26312.2		10.73.11.130	1102 10 000 0	цвет	-
			10.73.11.140	1102 20	запах	-
			10.73.11.150	1102 90 500 0	вкус	-
173	ГОСТ 26312.6		10.73.11.160	1103 11 100 0	развариваемость в крупе	-
174	ГОСТ 26312.7		10.73.11.190	1103 19 400 0	кислотность в крупе	(0,0-10,0) град
175	ГОСТ 27493			1103 19 500 0	влажность в крупе	(1,0-25,0) %
176	ГОСТ 27558			1104 12	кислотность в муке	(1-150) °Т
				1104 19	запах	-
				1104 19 910 0	вкус	-
				1104 29 070 0	хруст	-
				1105 10 000 0	цвет	-
177	ГОСТ 27668			1902 11 000 0	отбор проб	-
178	ГОСТ 31964 п.5			1902 19 100 0	отбор проб	-
	п.6				подготовка проб	-
	п.7.1				цвет и форма	-
	п.7.2				запах и вкус	-
	п.7.3.1-7.3.3				м.д.влаги	(1,0-25,0) %
	п.7.4				кислотность	(0,0-10,0) град
	п.7.9				металломагнитная примесь	-
	п.7.10				зараженность вредителями	-
179	СТ СЭВ 4295-83	Клубнеплодные, овощные бахчевые культуры и продукция закрытого грунта	01.13.59.000	0701 90 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
180	ГОСТ 1722		01.13.41.110	0701 90 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
181	ГОСТ 7176		01.13.49.110	0702 00 000	внешний вид, запах, вкус	-
182	ГОСТ 7177		01.13.13.000	0703 10	внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
183	ГОСТ 7178		01.13.12.110	0703 20 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
184	ГОСТ 7194 п. 2.1		01.13.12.120	0703 90 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
185	ГОСТ 29270		01.13.12.130	0704 10 000 0	вкус	(6-9188) мг/кг
186	ГОСТ 31821		01.13.12.140	0704 20 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
187	ГОСТ 32285		01.13.12.150	0704 90 100 1	внешний вид, запах, вкус	-
188	ГОСТ 32856		01.13.12.160	0706 10 000 1	внешний вид, запах, вкус	-
189	ГОСТ 33494		01.13.12.190	0706 10 000 9	внешний вид, запах, вкус	-
190	ГОСТ 33540		01.13.34.000	0706 90 900 1	внешний вид, запах, вкус	-
191	ГОСТ 33562		01.13.21.000	0707 00 050	внешний вид, запах, вкус	-
192	ГОСТ 33854		01.13.29.000	0709 60 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
193	ГОСТ 33932		01.13.33.000	0709 90 700 0	внешний вид, запах, вкус	-
194	ГОСТ 33996		01.13.51.110	0708 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
195	ГОСТ 34323		01.13.51.120	0805 50 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
196	ГОСТ 33952		01.13.90.000	0805 20 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
197	ГОСТ 34215		01.13.19.000	0806 10 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
198	ГОСТ 34325		01.28.11.000	0807 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
199	ГОСТ 34297		01.28.12.000	0807 19 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
200	ГОСТ 34216		01.13.49.130	0808 10 800	внешний вид, запах, вкус	-
201	ГОСТ Р 51809		01.13.42.000	0808 20 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
202	ГОСТ Р 51810		01.11.21.129	0809 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
203	ГОСТ Р 53036			0809 20 950 0	внешний вид, запах, вкус	-
204	ГОСТ Р 53136			0809 30 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
205	ГОСТ Р 54683			0809 40 050 0	внешний вид, запах, вкус	-
206	МУ 5048-89			0810 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0810 40 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0810 90 500 0	м.к. нитратов	(29-9033) мг/кг
				0801 11 000 0		
				0801 19 000 0		
				0801 31 000 0		
				0801 32 000 0		
				0802 11		
				0802 21 000 0		
				0802 22 000 0		
				0802 31 000 0		

1	2	3	4	5	6	7
207	ГОСТ 6829	Продукция садов, виноградников, многолетних насаждений и цветоводства	01.25.19.110	0802 32 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
208	ГОСТ 16270		01.24.10.000	0805 50 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
209	ГОСТ 16830		10.39.21.130	0805 20 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
210	ГОСТ 16832		01.25.19.150	0805 10 200 0	внешний вид, запах, вкус	-
211	ГОСТ 16833		01.25.19.160	0806 10 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
212	ГОСТ 16834		01.21.11.000	0807 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
213	ГОСТ 20450			0807 19 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
214	ГОСТ 21715			0810 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
215	ГОСТ 27572			0810 40 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
216	ГОСТ 29270			0810 90 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
217	ГОСТ 32283			0801 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
218	ГОСТ 32286			0801 19 000 0	М.к. нитратов	(6-9188) мг/кг
219	ГОСТ 32857			0801 31 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
220	ГОСТ 32786			0801 32 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
221	ГОСТ 32787			0802 11	внешний вид, запах, вкус	-
222	ГОСТ 32874			0802 21 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
223	ГОСТ 32974			0802 22 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
224	ГОСТ 33309				внешний вид, запах, вкус	-
225	ГОСТ 33499				внешний вид, запах, вкус	-
226	ГОСТ 33801				внешний вид, запах, вкус	-
227	ГОСТ 33915				внешний вид, запах, вкус	-
228	ГОСТ 33953				внешний вид, запах, вкус	-
229	ГОСТ Р 51603				внешний вид, запах, вкус	-
230	ГОСТ Р 53596				внешний вид, запах, вкус	-
231	ГОСТ Р 54688				внешний вид, запах, вкус	-
232	ГОСТ Р 54696				внешний вид, запах, вкус	-
233	ГОСТ Р 54697				внешний вид, запах, вкус	-
234	ГОСТ Р 54702				внешний вид, запах, вкус	-
235	МУ 5048-89				внешний вид, запах, вкус	-
236	ГОСТ 24283	Продукты детского и диетического питания	10.86.10.100	0402 29 110 0	внешний вид, запах, вкус	(29-9033) мг/кг
237	ГОСТ 26971		10.86.10.110	0402 91	качество измельчения кислотность	(1,0-12,0) °

1	2	3	4	5	6	7
238	ГОСТ 30627.2 п.5		10.86.10.124	0406 10 200 2	витамин С	-
239	ГОСТ 30648.1 п.4		10.86.10.125	1901 10 000 0	м.д. жира	(0,5-80,0) %
240	ГОСТ 30648.3 п.4		10.86.10.126	2005 10 001 0	м.д. влаги и сухих веществ	(0,5-60,0) %
241	ГОСТ 30648.4 п.4		10.86.10.129	2007 10 101 0	кислотность	(0,5-30,0) °Т
242	ГОСТ 30648.5		10.86.10.190	2007 10 911 0	активная кислотность	(3,0-8,0) ед.рН
243	ГОСТ 30648.6		10.86.10.191	2104 20 001 0	индекс растворимости	(0,1-5,0) см³
244	ГОСТ 31774	Мед пчелиный и продукты	01.49.21.110	0409 00 000 0	м.д. воды	(13,0-25,0) %
245	ГОСТ 32169	пчеловодства	01.49.21.190		водородный показатель	(3,0-9,0) ед.рН
246	ГОСТ Р 54644 п.6.1				свободная кислотность	(0,1-80,0) мэкв/кг
247	ГОСТ 7047				отбор проб	-
248	ГОСТ 30390 п.9 п.11	Готовые блюда, салаты, компоты, полуфабрикаты, изготовленные на предприятиях общественного питания	10.13.14.143 10.13.14.144 10.13.14.145		витамин С маркировка	от 0,001%
249	ГОСТ 31986	общественного питания			соответствие продукции	-
		питания			органолептическая оценка	-
		питания			внешний вид	-
					текстура	-
					запах	-
					вкус	-
250	ГОСТ 54607.1 п.4 п.5				отбор проб	-
251	ГОСТ 54607.2 п.8.1				подготовка проб	-
252	ГОСТ 54607.3 п.6.1 п.6.2				масса полуфабрикатов	-
	п.7.1				органолептическая оценка	-
253	ГОСТ Р 54607.4 п.7				степень термич.окисления	качественная реакция
254	ГОСТ Р 54607.5 п.7.3				проба на пероксидазу	-
255	МУ 1-40/3805-91 п.1.1 п.1.2				влаги и сухие вещества	-
	п.2.1.1, 2.1.2				жир	-
	п.2.2.5				отбор проб	-
	п.2.3.5				средняя масса	-
	п.2.5.1				м.д. сухих веществ	-
	п.2.5.2				м.д. жира	(0,1-7,0) %
					м.д. сахара	(14-40) %
					общая кислотность	-
					активная кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.5.3 п.2.8.1 п.2.9.1 п.4.1 п.4.7.1.1 п.7.1.1. п.7.3. п.7.4.5				щелочность м.д.хлористого натрия витамин С отбор проб м.д.фарша проба на пероксидазу сухие вещества и жир химический состав калорийность химический состав калорийность м.д. сухих веществ	- - - - - - - - - - -
256	МУК 4237-86					
Исследование объектов и факторов среды обитания						
		Вода питьевая источников централизованного водоснабжения Вода питьевая источников нецентрализованного водоснабжения Вода питьевая, расфасованная в емкости Вода питьевая, систем централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения Вода открытых водоемов Вода источников			Органолептические и физико-химические показатели: м.к. общего железа содержание хлоридов м.к. фторидов м.к. меди м.к. марганца м.к. сухого остатка м.к. алюминия содержание свободного остаточного хлора отбор проб цветность м.к. сульфатов м.к. сульфатов жесткость	(0,10-2,00) мг/дм³ (1-100) мг/дм³ (100-1000) мг/дм³ при разбавлении (0,04-0,60) мг/дм³ (0,02-0,5) мг/дм³ (0,01-5,0) мг/дм³ - (0,04-0,56) мг/дм³ - - (1-50) градус цветности (50-свыше 50) градус цветности при разбавлении (25-500) мг/дм³ (2-50) мг/дм³ (0,1-0,4) °Ж
257	ГОСТ 4011 п.2					
258	ГОСТ 4245 п.2					
259	ГОСТ 4386 п.2					
260	ГОСТ 4388 п.2					
261	ГОСТ 4974 п.7					
262	ГОСТ 18164					
263	ГОСТ 18165 п.6					
264	ГОСТ 18190 п.3					
265	ГОСТ 31861					
266	ГОСТ 31868 п.5					
267	ГОСТ 31940 п.4 п.6					
268	ГОСТ 31954 п.4					

1	2	3	4	5	6	7
269	ГОСТ 31957 п.5.4 п.5.5	подземного водоснабжения			щелочность м.к. гидрокарбонатов м.к. карбонатов м.к. аммиака и ионов аммония м.к. нитритов м.к. нитратов перманганатная окисляемость	(0,4-свыше 0,4) °Ж при разбавлении (0,1-100) ммоль/дм³ (6,1-6100) мг/дм³ (6,0-6000) мг/дм³ (0,1-300,0) мг/дм³ (0,003-30,000) мг/дм³ (0,1-200,0) мг/дм³ (0,25-100,00) мгО/дм³
270	ГОСТ 33045 п.5 п.6					
271	ГОСТ Р 55684 (ИСО 8467:1993) способ Б					
272	ГОСТ Р 56237					
273	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1 п.5.8.2				отбор проб вкус и привкус запах	- (0-5) балл (0-5) балл
274	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97				м.к. сухого остатка	(50-25000) мг/дм³
275	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97				водородный показатель (рН)	(1-14) ед.рН
276	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мг/дм³
277	ПНД Ф 14.1:2:4.213-05				мутность по коалину	(0,1-5,0) мг/дм³
278	РД 52.24.403-2018				мутность по формазину	(1,0-100,0) ЕМФ
279	РД 52.24.420-2006				кальций	(1,0-200,0) мг/дм³
280	РД 52.24.468-2005				БПК ₅	(1,0-11,0) мг/дм³
281	РД 52.24.493-2006				взвешенные вещества и общее содержание примесей	(5-100) мг/дм³
282	РД 52.24.495-2017 п.10.1				щелочность	(0,170-8,200) ммоль/дм³
283	РД 52.24.496-2005				гидрокарбонаты	(10,0-500,0) мг/дм³
284	Руководство по химическому анализу по- верхностных вод суши, 1977				рН температура запах прозрачность м.к. кальция м.к. магния	(4-10) ед.рН (0-100) °С (0-5) балл (0,1-30,0) см (0,4-50,0) мг/дм³ (1,0-50,0) мг/дм³
285	ГОСТ 6709 п.3.3 п.3.5	Вода дистиллированная			м.к. остатка после выпаривания м.к. аммиака и ионов аммония	(0-5) мг/дм³ (0,00-0,02) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.6 п.3.7 п.3.8 п.3.9а п.3.10 п.3.11 п.3.12 п.3.15				м.к. нитратов м.к. сульфатов м.к. хлоридов м. к. алюминия м.к. железа м.к. кальция м. к. меди м. к. веществ, восстанавливающих марганцовокислый калий рН удельная электропроводимость	(0,0- 0,2) мг/дм³ (0,0-0,5) мг/дм³ (0,00-0,02) мг/дм³ (0,00-0,05) мг/дм³ (0,00-0,05) мг/дм³ (0,0-0,5) мг/дм³ (0,00-0,02) мг/дм³ 0,00-0,08) мг/дм³
	п.3.16 п.3.17					(0-14) ед.рН (0-5·10 ⁻⁴) См/см
286	ГОСТ 177 п.3.1	Дезинфицирующие средства			отбор проб внешний вид м.д.перекиси водорода отбор проб м.к.активного хлора отбор проб м.д.активного хлора м.д.активного хлора м.д.перекиси водорода средняя масса одной таблетки активность хлора м.д.активного хлора	- - - - - - (15,0-30,0) % - - - -
287	п.3.2 п.3.3 ГОСТ 11086 п.3. п.3.4					
288	ГОСТ 25263 п.4.1 п.4.3					
289	ГОСТ Р 54562 п.7					
290	МУ 11-3/294-09-2001					
291	Руководство Р 4.2.2643-10 п.4.2.1					
292	ГОСТ 17.4.3.01	Грунты, почвы, в т.ч. почвы земельных участков, отводимых под строительство объектов			отбор проб отбор проб подготовка проб рН м.д. иона хлорида м.д. иона сульфата кальций магний	- - - - - - -
293	ГОСТ 17.4.4.02 п.3 п.4					
294	ГОСТ 26423 п.п.4.1, 4.3					
295	ГОСТ 26425 п.1					
296	ГОСТ 26426 п.2	Растениеводство, лечебные грязи				
297	ГОСТ 26428 п.1					

1	2	3	4	5	6	7
298	ГОСТ 26951	Грязи			м.д. азота нитратов	(2,5-4,0) мг/кг
299	ГОСТ 28168				отбор проб	-
300	ГОСТ 12.1.014	Промышленные объекты, рабочие места			азота оксид	(1,0-50,0) мг/м³
		Транспорт			азота диоксид	(1,0-50,0) мг/м³
					аммиак	(2,0-100,0) мг/м³
					диоксид серы	(2,0-130,0) мг/м³
					бензин	(50-4000) мг/м³
					сероводород	(2,0-120,0) мг/м³
					углерода оксид	(0,0005-0,25) % об. доли
					углерода оксид	(0,5-25,0) % об. доли
					углерода диоксид	(0,5-30,0) % об. доли
					углеводороды нефти	(50-2000) мг/м³
					хлор	(0,5-200,0) мг/м³
					формальдегид	(0,2-5,0) мг/м³
301	ГОСТ Р ИСО 16000-1	Жилые и общественные			отбор проб	-
302	ГОСТ Р 52716	здания			м.к. монооксида углерода	-
303	ГОСТ Р 52717	Территория жилой			м.к. диоксида азота	-
304	РД 52.04.186-89 п.5.2.6	застройки			м.к. пыли (взвешенные вещества)	-
305	МУК 1637-77				аммиак	(0,0-5,0) мг/м³
306	МУК 1638-77				азота диоксид	(до 3,0) мг/м³
307	ЭКИТ 5.940.00 РЭ				азота диоксид	(0-50) мг/м³
308	ГОСТ 17.2.4.05	Атмосферный воздух			углерода оксид	(0-10) мг/м³
309	ЭКИТ 5.940.000 РЭ	Территория жилой застройки			взвешенные частицы пыли	(0,04-10,00) мг/м³
310	ГН 2.1.6.1338				оксид углерода	(0-50) мг/м³
311	ГН 2.1.6.6492				диоксида азота	(0-10) мг/м³
312	ГОСТ 22649 п.2	Игрушки, игры	32.40.1	3101 10 009 0	отбор проб	-
313	ГОСТ 25779 п.2.29 п.3.68	Товары детского ассортимента	32.40.12	4302 11 009 0	отбор проб	-
					запах	(0-5) балл
					уровень запаха	-
					стойкость защитно- декоративного покрытия к	-

1	2	3	4	5	6	7
314	ГОСТ Р 53906				действию слюны, пота и влажной обработке стойкость защитно-декоративного покрытия к действию слюны, пота и влажной обработке	-
315	ГОСТ 29188.0	Парфюмерно-косметическая продукция			отбор проб	-
316	ГОСТ 29188.2	Средства гигиены полости рта			внешний вид	-
317	ГОСТ 31678 п.6.4				цвет	-
318	п.6.5				однородность	-
319	ГОСТ 31679 п.6.4				запах	-
320	ГОСТ 22567.5	Товары бытовой химии	20.41.32.110	5903 90	pH	(1-14) ед.
321	ГОСТ 32385	Средства моющие	20.41.32.111	9503 00 100 0	pH	(0-14) ед.pH
322	ГОСТ 32386	синтетические	20.41.31.110	9503 00 210 0	м.д.активного хлора	(3-200) г/дм³
323	ГОСТ 32444 п.4.3		20.41.31.120	9503 00 410 0	м.д.фосфорнокислых солей в пересчете на P₂O₅	(2,0-15,0) %
				9503 00 610 0		
				9503 00 690 0		
				9503 00 810 0		
				9503 00 890 0		
				9503 00 910 0		
				9503 00 990 0		
				9505 10		
				9506 32		
				4102 29 000 2		
				4103 90 900 0		
				4104 11 100 0		
				4104 19 100 0		
				4105 30 910 0		
				4106 22 900 0		
				4107 11 190 0		

1	2	3	4	5	6	7	
				4113 90 000 0 4114 10 900 0 3101 10 009 0 4302 11 009 0 4303 10 4304 00 000 0 4908 90 000 0 4909 00 900 0 4911 10 900 0 4911 91 000 0 5903 10 5903 20 5903 90 8215 10 800 0 7615 19 900 0 3924 10 000 0 3923 50 100 0 3923 30 101 0 3305 90 900 0 3306 10 000 0 3306 90 000 0 4903 00 000 0			
Микробиологические методы исследований (испытаний)							
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции:		
324	ГОСТ 31904 п.п.4, 5	Продукты пищевые			Отбор проб	-	
325	ГОСТ 26669	Пищевые и вкусовые продукты			Подготовка проб	-	
326	ГОСТ ISO 7218	Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных,			Общие требования и рекомендации по микробиологическим	-	

1	2	3	4	5	6	7
		окружающей среды производства пищевых продуктов и производства сырья для пищевых продуктов			исследованиям	
327	ГОСТ 26670	Пищевые продукты			Культивирование для выявления присутствия (отсутствия) или определения количества микроорганизмов соответствующих групп, семейств, родов или видов	-
328	ГОСТ 32751	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты			Отбор проб	-
329	ГОСТ 27543	Кондитерские изделия			Подготовка к анализу	-
330	ГОСТ 33536 п. 8, п. 9	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты		1704 10 1704 90 1803 1804 00 000 0 1805 00 000 0 1806 1905	КМАФАнМ	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
331	ГОСТ 30712 п.6.1 п. 6.2 п. 6.3. п.6.4.	Продукты безалкогольной промышленности: напитки, сиропы, концентраты напитки на зерновом сырье		2201 2202 2203 2206 00	КМАФАнМ КМАЭМ БГКП /колиформные бактерии/колиформы Дрожжи, плесени	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) - обнаружено/не обнаружено
332	МР 96/225 от 1997 г.	Вода минеральная		2201	ОМЧ /общее	-

1	2	3	4	5	6	7
	п. 4.1.2.6				микробное число/ общее количество микроорганизмов/ общее число микроорганизмов/ БГКП /колиформные бактерии/колиформы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
	п. 4.1.2.3				Фекальные колиформные бактерии	обнаружено/не обнаружено
	п. 4.1.2.4				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/не обнаружено
	п. 4.1.2.5				Отбор проб	-
333	ГОСТ 12786 п.2	Пиво			ОМЧ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
334	ИК 10-04-06-140 п. 1.2.2.1., п. 1.2.2.2	Продукты пивоваренной и безалкогольной промышленности	2203		БГКП /колиформные бактерии/колиформы	обнаружено/не обнаружено
335	ГОСТ 9792	Фаршированные, варенно-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц, бекон соленый в полушахах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты			Отбор проб	-
336	ГОСТ Р 51447 п.4					
337	ГОСТ 4288	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты,			Прием и методы испытаний	-

1	2	3	4	5	6	7
		бифштексы)				
338	ГОСТ 32901 п. 8.4, п.8.6.2 п. 8.5.1, п. 8.5.3 п. 8.8. п. 8.7	Молоко и молочная продукция		0401 0402 0403 0404 0405 0406	Отбор проб КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Промышленная стерильность Микроскопический препарат /микроскопические испытания Бифидобактерии Молочнокислые микроорганизмы Молочнокислые микроорганизмы Staphylococcus aureus/ коагулоположительные стафилококки/ S. Aureus Дрожжи и плесневые грибы Salmonella spp/ бактерии рода Salmonella/ сальмонеллы Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp./ сальмонеллы	- 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено от 2,0 до 7,0 x 10 в степени n КОЕ/г(см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
339	ГОСТ 33924 п.8.2.					
340	ГОСТ 33951 п. 8.1 п. 8.2					
341	ГОСТ 30347 п. 5					
342	ГОСТ 33566 п. 5.4, п. 5.5					
343	ГОСТ ISO 6785 п. 9, п. 11					
344	ГОСТ 31468 п. 8, п. 9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы		0207		
345	ГОСТ 7702.2.7 п.8, п. 9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из		0207 0209	Бактерии рода Proteus/ Proteus	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы				
346	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2, п. 8.3, п. 9	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. нашинтеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы		1601 00 1602 1603 1604 1605	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
347	ГОСТ 32149 п.7 п.8 п.11 п.9 п.10	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы		0407 0408 0408 11 800 0408 19 810 0 0408 19 890 0 0408 91 800 0 0408 99 800 0 0410 00 000 0	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Staphylococcus aureus/ S. aureus Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp./ сальмонеллы Бактерии рода Proteus/ Proteus	0-9,9 ^h КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
348	ГОСТ 10444.1	Консервы			Приготовление растворов, реактивов, красок,	-

1	2	3	4	5	6	7
					индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе	
349	ГОСТ 8756.0	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных			Отбор проб и подготовка к испытанию	-
350	ГОСТ 8756.18	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	-
351	ГОСТ 30425 п. 7, п. 8	Все виды полных консервов		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus subtilis</i> ; спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus cereus</i> и (или)	нарушена/не нарушена - -

1	2	3	4	5	6	7
					Bacillus poulitica; Мезофильные клостридии; Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые и (или) дрожжи; молочнокислые микроорганизмы; спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	обнаружено/не обнаружено - - -
352	ГОСТ 28560 п. 4, п. 5	Пищевые продукты		0201 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0408 11	Бактерии рода Proteus/ Proteus	обнаружено/не обнаружено
353	ГОСТ ISO 21871 п. 9.2, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1103 1104 1105 1901 2103 2104 2106 10 1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	Bacillus cereus/ B. cereus	обнаружено/не обнаружено 0-9,9^o КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009		
354	ГОСТ 10444.7 п. 5.4	Все виды полных консервов		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Clostridium botulinum/ C. botulinum	обнаружено/не обнаружено
355	ГОСТ 10444.8 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1103 1104 1105 1901 2103 2104 2106 10 1901100000 1901909900 2106909200	Bacillus cereus/ B. cereus	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				2106909809 2202909500 1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009		
356	ГОСТ 10444.9 п. 4, п. 5	Пищевые продукты		1601 1602 1603 00 1604 1605 0710 0712 0713 0714 2001-2009 2103 2104 2106	Clostridium perfringens/ C. perfringens	обнаружено/не обнаружено
357	ГОСТ 10444.11 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		2001-2009 0210 0401-0410 0710 0712 0801 0802	Мезофильные молочнокислые	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				0803		
				0804		
				0805		
				0806		
				0811		
				0813		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901		
				1902		
				1903		
				1904		
				1905		
				2001		
				2002		
				2003		
				2004		
				2005		

1	2	3	4	5	6	7
				2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
358	ГОСТ 10444.12 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1601 00 1602 1603 1604 1605 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2106 10	Дрожжи, Плесневые грибы	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
359	ГОСТ 10444.15 п. 6, п. 7	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204	КМАФАнМ	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				0205		
				0206		
				0207		
				0208		
				0209		
				0210		
				0407		
				0408		
				0410		
				0710		
				0712		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901		
				1902		
				1903		
				1904		
				1905		

1	2	3	4	5	6	7
				2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
360	ГОСТ 31747 п. 9.1 п. 10	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805	БГКП /колиформные бактерии/ колиформы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001-2009 2101 2103 2104 2105 2106		
361	ГОСТ 31746 п. 8.1, п. 9	Пищевые продукты, кроме молока и		0201 0202	Staphylococcus aureus/ S. aureus	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ		0203		
				0204		
				0205		
				0206		
				0207		
				0208		
				0209		
				0210		
				0407		
				0408		
				0410		
				0710		
				0712		
				0801-0806		
				0811		
				0813		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		

1	2	3	4	5	6	7
				1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
362	ГОСТ 30726 п. 7, п. 8	Пищевые продукты		1601 1602 0710 0714 1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901	Escherichia coli/ E. coli	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009 2202909500		
363	ГОСТ 31659 п. 8, п. 10	Пищевые продукты		0201-0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906	Бактерии рода <i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i> spp./ сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901		
				1902		
				1903		
				1904		
				1905		
				2001		
				2002		
				2003		
				2004		
				2005		
				2006		
				2007		
				2008		
				2009		
				2101		
				2103		
				2104		
				2105		
				2106		

1	2	3	4	5	6	7
364	ГОСТ 32010 п. 8, п.9	Пищевые продукты		0201-0209	Бактерии рода Shigella/ Shigella spp./ шигеллы	обнаружено/не обнаружено
				0210		
				0401		
				0402		
				0403		
				0404		
				0405		
				0406		
				0407		
				0408		
				0410		
				0710		
				0712		
				0801		
				0802		
				0803		
				0804		
				0805		
				0806		
				0811		
				0813		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		

1	2	3	4	5	6	7
				1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001-2009 2101 2103 2104 2105 2106		
365	ГОСТ 29185 п.9, п.10	Пищевые продукты		2001-2009 0210 0401-0410 0710 0712 0801-0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
366	ГОСТ 28566 п.4, п.5	Пищевые продукты		0207 0209 1604 1605	Энтерококк	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^п КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
367	ГОСТ 32031 п. 10, п. 11	Пищевые продукты		1901 2005 2007 2009 2106 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813	Listeria monocytogenes/ L. monocytogenes	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901		
				1902		
				1903		
				1904		
				1905		
				2001		
				2002		
				2003		
				2004		
				2005		
				2006		
				2007		
				2008		
				2009		
				2101		
				2103		

1	2	3	4	5	6	7	
				2104 2105 2106 1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009 2202909500			
368	МУК 4.2.2046-06 п. 5.1.	Рыба, нерыбные объекты и продукты, вырабатываемые из них		1603 1604 1605	Vibrio parahaemolyticus/ V. parahaemolyticus	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^п КОЕ/г (см3)	
369	ГОСТ 26968 п. 4.1, п. 5	Рафинированный сахар-песок, предназначенный для производства молочных продуктов для детского питания		1701 12 1701 13 1701 14 1701 99 100 1702	КМАФАнМ	0-9,9 ^п КОЕ/г (см3)	
370	ГОСТ 26972	Зерно риса, овса,		1004			

1	2	3	4	5	6	7
	п.4.1. п.4.2.	гречихи и вырабатываемые из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты		1006 1008 1904 10 300 0 1904 20 950 0 1904 90 100 0	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
371	ГОСТ 30705 п.6, п. 7	Молочные продукты для детского питания		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	КМАФАнМ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
372	МУК 4.2.577-96 п.7.1. п.7.2. п.7.3. п.7.4. п.7.5. п.7.6. п.7.7. п.7.8.	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов		1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Escherichia coli/ E. coli Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp/ сальмонеллы Staphylococcus aureus/ S. aureus Энтерококки Bacillus cereus Дрожжи, Плесневые грибы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.9. п.7.10. п.7.11			2202909500	ацидофильные бактерии бифидобактерии микроскопический препарат	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) -
373	МУК 4.2.2428-08 п. 6, п. 7, п. 8.2, п. 8.3	Пищевые продукты для детей раннего возраста		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	Enterobacter sakazakii/ E. sakazakii	от <0,30 до >110,00 КОЕ/г(см3)
374	ГОСТ 30706 п.6, п.7	Молочные продукты для детского питания		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	Дрожжи Плесневые грибы	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
					Бактериологические методы исследований факторов среды обитания	
375	ГОСТ 31942	Вода питьевая нецентрализованых источников	36.00.11.000	2201 90 000 0	Отбор проб	-
376	ГОСТ 31861	водоснабжения; Вода открытых водоемов; Вода питьевая; Вода плавательных бассейнов			Отбор проб	-
377	МУК 4.2.1018-01 п. 8.1	Вода питьевая; вода плавательных			Общее микробное число 37°С /ОМЧ 37°С/ ОМЧ	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
	п. 8.2 п. 8.3 п. 8.4 п. 8.5.2.5 п. 8.5.2.4 п. 8.5.3 ГОСТ 18963 п. 4.1 п. 4.2 п. 4.3	бассейнов вода подземных источников Вода питьевая, расфасованная в емкости Вода питьевая			Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные колиформные бактерии Спores сульфитредуцирующих кlostридий Колифаги Колифаги Колифаги Общее количество бактерий Коли-индекс <i>Escherichia coli</i>	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) -
379	МУ 2.1.4.1184-03 прил. 11 прил. 11 прил. 8 прил. 8 прил. 10 прил. 9	Вода питьевая, расфасованная в емкости			Общее микробное число 37°C /ОМЧ 37°C/ ОМЧ Общее микробное число 22°C Общие колиформные бактерии/ОКБ Глюкозоположительные колиформные бактерии/ГКБ Колифаги <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
380	МУК 4.2.1884-04 прил. 1 п. 2.7	Вода поверхностных водных объектов Вода источников централизованного водоснабжения Плавающие			Общее микробное число 37°C /ОМЧ 37°C/ ОМЧ Общие колиформные бактерии/ОКБ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) - обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.7 п. 2.9 п. 2.10 прил. 7, п. 7.1 прил. 5 прил. 3 прил. 2	бассейны			Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ Колифаги Бактерии рода Salmonella (сальмонеллы) Staphylococcus aureus Энтерококки Escherichia coli (эшерихии) Споры сульфитредуцирующих клубридий	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
381	МУ 2.1.5.800-99 прил. 6 прил. 6 прил. 7 прил. 8	Вода хозяйственно- бытовых стоков, производственные сточные воды			Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ Бактерии рода Salmonella Колифаги Фекальные стрептококки Бактерии рода Salmonella (сальмонеллы)	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
382 383 384 385 386 387 388	ГОСТ 31955.1 МУК 4.2.1018-01 п.8 МУ 2.1.4.1057-01 ГОСТ 31955.1 ГОСТ 24849 ГОСТ 18963 ГОСТ 2761	Вода питьевая нецентрализованных источников Вода из подземных источников			Общее микробное число 37°C /ОМЧ 37°C/ ОМЧ Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ Споры сульфитредуцирующих клубридий Escherichia coli/E coli Колифаги	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3)
389	ГОСТ 17.4.3.01	Грунты, почва, в т.ч.			Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
390	ГОСТ 17.4.4.02	почва земельных			Подготовка проб	-
391	МР № ФЦ/4022-2004 п. 7	участков, отводимых			Индекс БГКП	1-10
	п. 8	под строительство			Индекс энтерококков	1-10
	п. 9	объектов			Clostridium perfringens	обнаружено/не обнаружено
	п. 11				Патогенные	обнаружено/не обнаружено
	п. 10				энтеробактерии, в т.ч. Salmonella и Shigella	обнаружено/не обнаружено
					Общее микробное число	-
					Бактериологические методы исследований объектов:	
392	МУ 143-9/316-17-89 п. 3.1.1	Лечебные грязи			Титр лактозоположительных кишечных палочек	обнаружено/не обнаружено
	п. 3.1.2.				Фекальные колиформные бактерии	-
	п. 3.1.3				Энтерококк	-
	п. 3.1.4				Pseudomonas aeruginosa	-
	п. 3.2				Титр сульфитредуцирующих клостридий	-
	п. 3.4				Staphylococcus aureus	-
	п. 3.3				Общее микробное число	-
393	МУ 2637-82 п. 5.2.2	Смывы с поверхностей: предприятия общественного питания, торговли, детские и лечебные учреждения.			Отбор проб	-
	п. 5.2.1				Общая бактериальная обсемененность	-
	п. 5.2.3				БГКП	обнаружено/не обнаружено
	п. 5.1				Staphylococcus aureus	обнаружено/не обнаружено
					Энтеробактерии (сальмонеллы)	обнаружено/не обнаружено
394	МР 2.3.2.2327-08	Предприятия молочной промышленности: смывы с поверхностей,			КМАФАнМ	0-9,9° КОЕ/г (см3)
	п. 7.1					

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.2	работников Воздушная среда			БГКП КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено 0-9,9" КОЕ/г (см3) 0-9,9" КОЕ/г (см3)
395	Инструкция № 1400/1751 от 2000 г. п. 2.3.3 п. 2.3.4 п. 2.3.5	Мясоперерабатывающие предприятия: смывы с оборудования, инвентаря, тары смывы с рук персонала смывы с санитарной одежды			КМАФАнМ БГКП Starhylococcus aureus Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) БГКП Starhylococcus aureus БГКП	0-9,9" КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
396	МУ 4.2.2942-11 п. 3.2.5 п. 3.2.4 п. 3.2.6 п. 3.2.7 п. 3.1. п. 4 п. 5	Смывы с объектов среды учреждений здравоохранения, других организаций лечебного профиля. Воздушная среда учреждений здравоохранения, других организаций лечебного профиля. Контроль стерильности изделий медицинского назначения. Контроль эффективности обработки рук персонала			БГКП Starhylococcus aureus Сальмонеллы Pseudomonas aeruginosa Общее количество микроорганизмов Starhylococcus aureus Плесневые и дрожжевые грибы Стерильность Патогенные условно-патогенные бактерии БГКП	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9" КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено нарушена/не нарушена обнаружено/не обнаружено
397	МУ 3.1.3420-17	Вводимая трубка,			БГКП	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п. 10.2.2, п. 10.3	клапаны и гнезда клапанов эндоскопа Биопсийный канал эндоскопа			Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк) Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка) Плесневые и дрожжевые грибы Условно-патогенные микроорганизмы Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) Общая микробная обсемененность (общее микробное число) Стерильность	обнаружено/не обнаружено - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) нарушена/не нарушена
	п. 10.2.3	Биопсийный канал эндоскопа				
	п. 10.8	Инструменты к эндоскопам				
398	МУ 15/6-5 от 1991 г. п. 4	Бактериологический контроль эффективности			Тест-культура в биотесте отбор проб	обнаружено/не обнаружено -
399	Инструкция 154.422.12ИП	работы паровых и суховоздушных			отбор проб	-
400	Инструкция 154.423.12ИП	стерилизаторов				
401	МУК 4.2.1035-01 п. 10	Бактериологический контроль эффективности дезинфекции вещей в камерах			Тест-культура в биотесте	обнаружено/не обнаружено
402	МУ 3182-84	Вода дистиллированная инъекционные растворы до стерилизации, глазные капли, приготовленные в			КМАФАнМ Плесневые и дрожжевые грибы БГКП Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк) Pseudomonas aeruginosa	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено - обнаружено/не обнаружено

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
					микроорганизмов (бактерий и грибов)	
404	Общая фармакопейная статья Стерильность 1.2.4.0003.15	Лекарственные препараты для инъекций, инфузий, глазных капель, пленок, фармацевтических субстанций и вспомогательных веществ, включая биологические лекарственные препараты и их растворители, которые должны быть стерильными			Стерильность	нарушена/не нарушена
405	Р. 3.5.1904-04 п. 9.2	Воздух помещений с ультрафиолетовыми бактерицидными установками			Общее микробное число (общее содержание микроорганизмов) <i>Staphylococcus aureus</i> (золотистый стафилококк)	0-9,9 ³ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
					Бактериологические методы исследований непищевой продукции:	
406	ГОСТ ISO 18416 п. 9, п.10	Парфюмерно-	20.42.12.110	3304 10 000	<i>Candida albicans</i>	0-9,9 ³ КОЕ/г (см3)
407	ГОСТ ISO 21149 п. 9.3.2.1 п.10, п.12.2	косметическая продукция	20.42.12.120 20.42.13.000	3304 20 000 3304 30 000	Мезофильные аэробные микроорганизмы	-
408	МУК 4.2.801-99 п. 4.1.2.1 п. 4.3	Игрушки с наполнителями для детей до 1 г,	20.42.14.110 20.42.14.120	3304 91 000 3304 99 000	КМАФАнМ Бактерии семейства	0-9,9 ³ КОЕ/г (см3) -
	п. 4.5	формующиеся массы	20.42.14.130	3305 10 000	<i>Enterobacteriaceae</i>	обнаружено/не обнаружено
	п. 4.4	и краски, наносимые	20.42.14.140 20.42.15.110	3305 30 000 3305 90 000	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п. 4.2.2.1 п. 4.6.1	пальцами. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта, изделия санитарно- гигиенические разового использования.	20.42.15.120 20.42.15.130 20.42.15.131 20.42.15.132 20.42.15.133 20.42.15.139 20.42.15.140 20.42.15.141	3306 10 000 3306 90 000 3307 10 000 3307 90 000	Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы Стерильность	0-9 ^н КОЕ/г (см3) нарушена/не нарушена
409	ГОСТ 7983 п. 6.5	Зубные пасты, предназначенные для ухода за зубами и полостью рта	20.42.18.110 20.42.18.111 20.42.18.112 20.42.18.120 20.42.18.190	3306 10 000 3306 90 000	КМАФАМ Бактерии семейства Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Плесневые грибы и дрожжи	0-9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9 ^н КОЕ/г (см3)
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции, воды, объектов окружающей среды, биологических объектов, материалов и сред	
410	МУ 4.2.2723-10 п. 8 п. 12 п. 9 п. 10	Клинический материал Пищевые продукты Объекты окружающей (смывы, вода, воздух, почва)			Сальмонеллы Титр антиген к антигенам сальмонелл Сальмонеллы Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
411	МР 17 РС-4/5735-90	Биологический материал и пищевые продукты при пищевых отравлениях			Патогенные бактерии Условно-патогенные возбудители	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
412	МУК 4.2.1890-04 п.4.3	Выделенные микроорганизмы			Определение чувствительности к антибактериальным препаратам	отсутствие/наличие
					Бактериологические методы исследований биологических объектов, материалов и сред:	
413	МУ 4.2.2039-05	Материал от людей для выделения, обнаружения и идентификации возбудителей заболеваний			Сбор и транспортировка биологического материала	-
414	МУК 4.2.992-00 п.6, п.7				Эшерихиозы /Escherichia coli/ E.coli	обнаружено/не обнаружено
415	МУ 04-723/3 от 1984 г. п.2.2, п.2.3.1, п.2.3.2, п.2.3.3, п.2.3.4.1, п.4.1, п.4.2, п.4.5, п.4.4, п.5				Энтеробактерии /бактерии семейства Enterobacteriaceae/ ПЭБ/ УПЭБ/ УПМФ/ УПМ	- обнаружено/не обнаружено
416	Приказ № 535 п.2.1 п.2.2 п.2.3 п.2.4 п.2.5 п.2.6				Титр антител к возбудителям брюшного тифа Стафилококки /бактерии рода Staphylococcus Стрептококки /бактерии семейства Streptococcaceae Бактерии семейства Neisseriaceae Бактерии рода Haemophilus Коринебактерии/Бактерии рода Corynebacterium Бактерии семейства	наличие/отсутствие обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.3, п.8.3				титр антител к возбудителям коклюша паракоклюша	наличие/отсутствие
426	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3	Сыворотка крови			Обнаружение антител к возбудителю бруцеллеза	наличие/отсутствие
Бактериологические методы исследований особо опасных инфекций объектов и факторов среды обитания, пищевой продукции, материала от людей для выделения и идентификации микроорганизмов:						
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции:	
427	МУ 3.1.1.2438-09 п 1.2-1.3	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция закрытого грунта Продукция садов, виноградников, многолетних насаждений и цветоводства			Yersinia pseudotuberculosis/ Y. Pseudotuberculosis Yersinia enterocolitica/ Y. Enterocolitica/ иерсинии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
					Бактериологические, серологические (антитела к возбудителю) методы	
428	МУ 4.2.2218-07	Вода открытых водоемов			Отбор проб Vibrio cholerae	- обнаружено/не обнаружено
429	МУ 3.1.1.2438-09	Смывы с объектов окружающей среды Материал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов			Yersinia pseudotuberculosis/ Y. Pseudotuberculosis Yersinia enterocolitica/ Y. Enterocolitica/ иерсинии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
Паразитологические методы исследований (испытаний)						
					Паразитологические методы исследований	

1	2	3	4	5	6	7
430	МУК 3.2.988-00 п.3.2.2; п.3.2.11.1; п.3.2.11.3; п.5.5.	Продукция рыбная пищевая товарная (без рыбных консервов)	10.11.13.120 10.11.13.130	0205 00 800 0 0206 22 000	пищевой продукции: личинки гельминтов жизнеспособные личинки	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
431	ГОСТ 31339 п.5	рыбные и из море продуктов	10.11.13.140 10.11.14.110 10.11.14.120 10.11.15.110 10.11.15.120	0206 21 000 0 0207 11 300 0207 11 900 0207 12 100 0207 12 900	отбор проб	-
432	МУК 4.2.3016-12 п.6.1; п.6.2; п. 7.2	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция закрытого грунта Продукция садов, виноградников, многолетних насаждений и цветоводства	10.11.15.130 10.11.15.140 10.11.16.110 10.11.16.120 10.11.16.130 10.11.20.110 10.11.20.120 10.11.20.130 10.11.20.140 10.11.20.150 10.11.20.160 10.11.20.170 10.11.31.110 10.11.31.120 10.11.31.130 10.11.31.140 10.11.32.110 10.11.32.120 10.11.32.130 10.11.32.140 10.11.33.110 10.11.33.120 10.11.33.130 10.11.33.140 10.11.34.110	0207 13 600 0207 13 300 0207 13 500 0407 00 0408 11 1601 00 1602 10 001 0 1602 20 1602 32 1602 41 1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0 0303 11 000 0 0303 19 000 0 0303 41 110 0 0303 41 130 0 0303 41 190 0 0304 19 130 0 0304 19 19 0304 19 910 0 0304 19 970 0 0304 99 610 0 0305 41 000 0 0305 42 000 0	яйца гельминтов цисты кишечных патогенных простейших отбор проб	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено -

1	2	3	4	5	6	7
			10.11.34.120	0305 49 300 0		
			10.11.35.110	0305 51 100 0		
			10.11.35.120	0305 51 900 0		
			10.11.35.130	0305 61 000 0		
			10.11.35.140	0305 63 000 0		
			10.11.35.150	0305 69 500 0		
			10.11.36.110	0305 69 800 0		
			10.11.36.120	0306 13 800 0		
			10.11.36.130	0306 14 900 0		
			10.11.39.110	0306 19 100 0		
			10.11.39.120	0307 49 310 0		
			10.11.39.130	0307 49 990 0		
			10.11.39.140	1604 30 100 0		
			10.11.39.190	1101 00 110 0		
			10.12.10.110	1101 00 900 0		
			10.12.10.120	1102 10 000 0		
			10.12.10.130	1102 20		
			10.12.10.140	1102 90 500 0		
			10.12.10.150	1103 11 100 0		
			10.12.10.160	1103 19 400 0		
			10.12.10.190	1103 19 500 0		
			10.12.20.110	1104 12		
			10.12.20.120	1104 19		
			10.12.20.130	1104 19 910 0		
			10.12.20.140	1104 29 070 0		
			10.12.20.150	1105 10 000 0		
			10.12.20.160	1902 11 000 0		
			10.12.20.190	1902 19 100 0		
			10.12.30.000	1902 30 100 0		
			10.12.40.110	0701 90 500 0		
			10.12.40.111	0701 90 900 0		
			10.12.40.112	0702 00 000		
			10.12.40.113	0703 10		
			10.12.40.114	0703 20 000 0		

1	2	3	4	5	6	7
			10.12.40.115	0703 90 000 0		
			10.12.40.119	0704 10 000 0		
			10.12.40.120	0704 20 000 0		
			10.12.40.121	0704 90 100 1		
			10.12.40.122	0706 10 000 1		
			10.12.40.123	0706 10 000 9		
			10.12.40.124	0706 90 900 1		
			10.12.40.125	0707 00 050		
			10.12.40.129	0709 30 000 0		
			10.20.11.110	0709 60 100 0		
			10.20.11.111	0709 90 700 0		
			10.20.11.112	0805 50 100 0		
			10.20.11.120	0805 20 900 0		
			10.20.11.121	0805 10 200 0		
			10.20.11.122	0806 10 100 0		
			10.20.11.130	0807 11 000 0		
			10.20.12.110	0807 19 000 0		
			10.20.12.120	0808 10 800		
			10.20.13.110	0808 20 500 0		
			10.20.13.120	0809 10 000 0		
			10.20.13.121	0809 20 950 0		
			10.20.13.122	0809 30 900 0		
			10.20.14.110	0809 40 050 0		
			10.20.14.120	0810 10 000 0		
			10.20.15.110	0810 40 100 0		
			10.20.15.120	0810 90 500 0		
			10.20.15.130	0801 11 000 0		
			10.20.16.110	0801 19 000 0		
			10.20.16.120	0801 31 000 0		
			10.20.21.000	0801 32 000 0		
			10.20.22.110	0802 11		
			10.20.23.110	0802 21 000 0		
			10.20.23.111	0802 22 000 0		
			10.20.23.112	082031 000 0		

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.23.120	0802 32 000 0		
			10.20.23.121	0802 50 000 0		
			10.20.23.122	0802 90 500 0		
			10.20.23.123			
			10.20.23.130			
			10.20.24.110			
			10.20.24.111			
			10.20.24.112			
			10.20.24.113			
			10.20.24.120			
			10.20.24.121			
			10.20.24.122			
			10.20.24.123			
			10.20.25.110			
			10.20.25.111			
			10.20.25.112			
			10.20.25.113			
			10.20.25.114			
			10.20.25.115			
			10.20.25.119			
			10.20.25.120			
			10.20.25.190			
			10.20.26.111			
			10.20.26.112			
			10.20.26.119			
			10.20.31.110			
			10.20.31.120			
			10.20.32.110			
			10.20.32.120			
			10.20.32.130			
			10.20.32.140			
			10.20.33.110			
			10.20.33.120			
			10.20.33.130			

1	2	3	4	5	6	7
433	МУК 4.2.2747-10 п. 7.1.1., п. 7.2.1	Продукция мясной и птицеперерабатыва- ющей промышленности (включая яйцепродукты)	10.20.33.140 10.20.34.120 10.20.34.121 10.20.34.122 10.20.34.123 10.20.34.124 10.20.34.125 10.20.34.126 10.20.34.127 10.20.34.128 10.20.34.129 10.20.34.130 10.31.11.000 10.39.21.110 10.39.21.120 10.39.11.000 10.11.11.110 10.11.11.120 10.11.11.130 10.11.12.110 10.11.12.120 10.11.12.130 10.11.12.140 10.11.13.110	0201 10 000 0201 10 000 9 0202 10 000 0202 10 000 9 0203 11 100 9 0203 11 100 0204 21 000 0 0205 00 200 0	наличие личинок трихинелл наличие цистицерков	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
434	МУК 4.2.2661-10 п. 10.2, п. 10.4	Смывы с поверхностей (ДДУ, школы, ДОЛ, предприятия общественного питания,			Паразитологические методы исследований факторов среды обитания объектов: Яйца гельминтов Цисты патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		объекты пищевой промышленности, коммунальные, ЛПУ объекты, предприятия торговли)				
					Паразитологические методы исследований биологических объектов, материалов	
435	МУК 4.2.3145-13 п. 1.1.1.1. п. 1.1.1.2.1 п. 1.1.1.4. п 2.1.2, п 2.1.4	Материал от людей для обнаружения и идентификации возбудителей			Макроскопический метод идентификация половых взрослых гельминтов кишечника Яйца, личинки гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
Измерения неионизирующих излучений и других физических факторов						
436	ГОСТ 30494 п.6.3	Жилые и общественные здания. Предприятия торговли, общественного питания, объекты пищевой промышленности. Коммунальные объекты. Лечебно-профилактические учреждения. Детские и подростковые учреждения. Промышленные объекты.			Параметры микроклимата: температура воздуха относительная влажность воздуха скорость движения воздуха атмосферное давление	от (-40 до +50) °С (3 - 98) % (0,01 - 20) м/с 80-110 кПа (от 600 до 825 мм.рт.ст.)
437	СанПиН 2.2.4.548 п.7.3, п.7.6					
438	МУК 4.3.2756-10 п.5					
439	СанПиН 2.2.4.3359 п.п. 2.3.1-2.3.5					
440	ГОСТ 24940 п.6.1.1-6.1.5.	Жилые и общественные здания. Предприятия			Средовая среда:	
441	ГОСТ 26824 п.5.1.1				освещение искусственное	(10-200000) лк

1	2	3	4	5	6	7
442	п.6.1,6.5 п.7.1 СанПиН 2.2.4.3359 п.л. 10.3.1-10.3.4	торговли, обществен- ного питания, объекты пищевой промышлен- ности. Коммунальные объекты. Лечебно- профилактические учреждения. Детские и подростковые учреж- дения. Промышленные объекты. Транспорт: автотранспорт			яркость	(10-200000) кд/м²
443	СанПиН 2.2.4.3359 п. 7.3.7 п. 7.3.4	Жилые и обществен- ные здания. Предприя- тия торговли, обществен- ного питания, объекты пищевой промышлен- ности. Коммунальные объекты. Лечебно- профилактические учреждения. Детские и подростковые учреж- дения. Промышленные объекты.			электромагнитное поле от ПЭВМ (напряженность электрического поля, плотность магнитного потока) пром. частота 50Гц	0,5 – 1000 В/м, 5 нТл – 10 мкТл 5 В/м - 1000 В/м 50 мА/м - 8 А/м (62,5 нТл - 10 мкТл)
Радиологические исследования и измерения ионизирующих излучений						
444	МУ 2.6.1.2838-11 п.5	Жилые, общественные, производственные здания и сооружения			мощность дозы гамма-излучения	0,01-9,999 Р/ч
445	МУ 2.6.1.2398-08 п.5	Территория застройки жилых домов, общественных и			мощность дозы гамма-излучения	0,01-9,999 Р/ч

1	2	3	4	5	6	7
		производственных				
678350, Республика Саха (Якутия), Усть-Алданский район, с. Борогонцы, ул. Ленина, д. 13						
		Пищевые продукты и продовольственное сырье:			Органолептические и физико-химические показатели:	
1	ГОСТ 5667 п.2 п.5а.1 п.5а.2	Производство сахарной и хлебопекарной промышленности	10.71.11.110	170111	отбор проб	-
		Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания	10.71.11.120	170111 10 1702	масса изделия	соответствует/не соответствует
2	ГОСТ 5669		10.71.12.000	19 000 0	вкус	-
3	ГОСТ 5670		10.71.99.000	1702 19 000 0	форма	-
4	ГОСТ 5698 п.п.1, 2		10.72.11.000	1701 99 100	цвет	-
5	ГОСТ 12576 п.8		10.72.12.110	1704 10 190 0	пористость	до 90 %
			10.72.12.120	1905 10 000 0	кислотность	(0,2-50,0)°
			10.72.12.130	1905 40	м.д. поваренной соли	(0,14-5,00) %
			10.72.19.110	1905 90	внешний вид и цвет	-
			10.72.19.120	1905903000	запах	-
			10.72.19.130		чистота раствора	-
6	ГОСТ 21094		10.72.19.140		вкус	-
7	ГОСТ Р 54642		10.72.19.190		влаги	(1,0-60,0) %
			10.81.11.110		м.д. влаги и сухих веществ	(0,10-1,00) %
			10.81.11.120			
			10.81.12.110			
			10.81.12.120			
			10.81.12.130			
			10.81.13.110			
			10.81.13.130			
			10.81.13.120			
			10.81.13.130			
			10.81.13.140			
			10.81.13.150			
			10.81.14.110			
			10.81.14.120			
			10.81.14.190			
8	ГОСТ 5897 п.2	Изделия кондитерские -	10.81.19.110	1704 10 1010 0	вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
		сахаристые, мучные	10.81.19.111 10.81.19.112 10.81.19.120 10.81.19.121 10.81.19.122 10.82.11.000 10.82.12.000 10.82.13.000 10.82.14.000 10.82.21.110 10.82.21.120 10.82.21.190 10.82.22.111 10.82.22.112 10.82.22.113 10.82.22.114 10.82.22.115 10.82.22.119 10.82.22.120 10.82.22.121 10.82.22.122 10.82.22.130 10.82.22.131 10.82.22.132 10.82.22.133 10.82.22.134 10.82.22.135 10.82.22.136 10.82.22.139 10.82.22.140 10.82.22.141 10.82.22.142 10.82.22.142	1704 90 300 0 1704 90 710 0 1803 10 000 0 1804 00 000 0 1806 20 500 0 1806 20 800 0 1806 31 000 0 1806 32 1806 90 1806 90 110 0 1806 90 500 1 1806 90 500 2 1905 31 190 0 1905 31 910 0 1905 31 990 0 1905 32 050 0 1905 32 110 0 1905 20 1905 31 1905 32 1905 90 200 0 1905 90 450 0	запах внешний вид цвет консистенция размер, масса нетто составные части кислотность щелочность активная кислотность м.д. влаги м.д. сухих веществ м. д. сахара отбор проб отбор проб подготовка проб вкус запах внешний вид цвет консистенция размер, масса нетто составные части	- - - - соответствует/не соответствует - (0,2-50,0)° (0,2-50,0)° (0,0-12,0) ед.рН (0,5-50,0) % (1,0-50,0) % (2,0-80,0) % - - - - - - - соответствует/не соответствует -
п.3.2.1, п.4 п.5 9 п.4 п.6 10 ГОСТ 5900 п.7 п.8 11 ГОСТ 5903 п.6.2 12 ГОСТ 5904 13 ГОСТ 12569						

1	2	3	4	5	6	7
			10.82.22.143 10.82.22.144 10.82.22.145 10.82.22.146 10.82.22.147 10.82.22.148 10.82.22.149 10.82.23.150 10.82.23.151 10.82.23.152 10.82.23.153 10.82.23.154 10.82.23.160 10.82.23.161 10.82.23.162 10.82.23.163 10.82.23.164 10.82.23.165 10.82.23.170 10.82.23.171 10.82.23.172 10.82.23.173 10.82.23.180 10.82.23.210 10.82.23.220 10.82.23.230 10.82.23.240 10.82.23.290 10.82.24 10.82.24.110 10.82.24.120 10.82.24.190			
14	ГОСТ 5472 п.п.1-3	Продукция	20.59.20.110	1507 10	запах, цвет, прозрачность	-
15	ГОСТ 8285 п.2.1	масложировой	10.41.12.110	1508 10	отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.2	промышленности	10.84.12.130 10.84.12.140 10.42.10.110 10.42.10.111 10.42.10.112 10.42.10.113 10.42.10.120 10.42.10.121 10.42.10.122 10.42.10.122 10.42.10.130 10.42.10.131 10.42.10.132 10.42.10.140 10.42.10.141 10.42.10.142 10.42.10.143 10.41.21.000 10.41.24.000 10.41.26.110 10.41.27.000 10.41.29.110 10.41.51.000 10.41.52.000 10.41.53.000 10.41.54.000 10.41.56.110 10.41.57.000 10.41.59.110 15.43.10.131	1509 10 1509 10 100 0 1512 11 910 1512 21 900 0 1515 21 900 0 1516 10 100 0 1516 20 960 1517 10 1517 90 2008 11 100 0 2103 90 900 1 2008 11 100 0 2103 90 900 1 1507 10 1508 10 1509 10 150910 100 0 151 211 910 1512 21 900 0 1515 21 900 0 1516 10 100 0 1516 20 960 1517 10 1517 90	вкус запах внешний вид цвет консистенция влаги и летучие вещества м.д. влаги и летучих веществ перекисное число внешний вид и цвет запах и вкус м.д. влаги м.д. влаги м.д. жира м.д. жира кислотность перекисное число жировой фазы рН кислотное число отбор проб цвет запах и вкус консистенция прозрачность влаги и летучие вещества кислотность м.д. жира м.д. поваренной соли отбор проб	(5,0-95,0) % (0,05-0,50) % (0,1-40,0) ммоль/кг - - (1,0-95,0)% (5,0-95,0)% (5,0-95,0) % (5,0-80,0) % (0,05-10,0)% (0,1-45,0) ммольО ₂ /кг (0,0-14,0) ед рН (0,1-30,0) мг КОН/г - - - - - (1,0-70,0) % (0,5-3,0)°К (95-100) % (0,0-1,5)%, -
16	п.2.3					
17	ГОСТ 11812					
18	ГОСТ 26593					
	ГОСТ 31762 п.4.2					
	п.4.3					
	п.4.4					
	п.4.7					
	п.4.8					
	п.4.13					
	п.4.16					
	п.4.21					
19	ГОСТ 31933 п.7.1					
20	ГОСТ 32189 п.5.1					
	п.5.2					
	п.5.3					
	п.5.4, 5.6, 5.8					
	п.5.10					
	п.5.14					
	п.5.20					
21	ГОСТ 32190 п.6					
22	ГОСТ ISO 750 п.7.2	Продукция консервной	10.32.11.120	0710 000 0	кислотность	(0,0-100,0) %
23	ГОСТ 1750 п.2.3	овощесушильной	10.32.12.120	0710 21 000 0	отбор проб	-
	п.2.2	промышленности	10.32.14.120	0710 22 000 0	масса нетто	-
	п.2.4	Продукты детского и	10.32.15.120	0710 40 000 0	м.д.компонентов	-

1	2	3	4	5	6	7
п.2.6 п.2.7		диетического питания Продукция пищевая консервированная, расфасованная в металлическую, стеклянную, деревянную тару	10.32.16.120 10.32.17.110 10.32.19.110 10.32.19.120 10.32.21.110 10.32.22.110 10.32.23.110 10.32.29.000 10.39.22.110 10.39.22.120 10.39.22.130 10.39.22.140 10.84.12.110	0710 80 0710 80 690 0 0710 90 000 0 0712 20 000 0 0712 32 000 0 0712 90 0811 10 0811 20 0811 90 0813 10 000 0 0813 20 000 0 0813 30 000 0 0813 40 100 0 0813 40 300 0 0813 50 150 0 0813 50 190 0 2001 10 000 0 2001 90 500 0 2001 90 650 0 2001 90 700 0 2002 10 0710 21 000 0 0710 22 000 0 0710 40 000 0 0710 80 0710 80 690 0 0710 90 000 0 0712 20 000 0 0712 32 000 0 0712 90 0811 10 0811 20 0811 90 0813 10 000 0	м.д.дефектных плодов вкус запах внешний вид форма консистенция растворимые сухие вещества отбор проб внешний вид цвет запах и вкус консистенция масса нетто или объем осадок об.доля мякоти м.д.мякоти прозрачность внешний вид тары состояние внутренней поверхности отбор проб определение соотношения составных частей масса нетто соотношение компонентов внешний вид консистенция запах вкус развариваемость металл.примесь отбор проб витамин С м.д. диоксида серы м.д. хлоридов	- - - - - - (0-85) % - - - - - - - (0,2-10,0) % (5,0-20,0) % (1,0-30,0) % - - - - - - - - - - - от 0,001 % (0,01-2,0) % (0,2-20,0) %
24	ГОСТ ISO 2173					
25	ГОСТ 8756.0					
26	ГОСТ 8756.1 п.2					
п.3						
27	ГОСТ 8756.9					
28	ГОСТ 8756.10 п.5					
п.6						
29	ГОСТ 8756.11 п.6					
30	ГОСТ 8756.18 п.2					
п.4						
31	ГОСТ 12231					
32	ГОСТ 13340.1 п.2					
п.6						
п.7						
п.8						
33	ГОСТ 13340.2 п.3					
34	ГОСТ 13341					
35	ГОСТ 24556 п.2					
36	ГОСТ 25555.5 п.7					
37	ГОСТ 26186 п.3					

1	2	3	4	5	6	7
38	ГОСТ 26188			0813 20 000 0	pH	(2-12) ед. pH
39	ГОСТ 26313 п.6			0813 30 000 0	отбор проб	-
40	ГОСТ 26671			0813 50 190 0	подготовка проб	-
41	ГОСТ 28561 п.2			2001 10 000 0	м.д. влаги	(2,0-80,0) %
42	ГОСТ 28741 п.3.2			2001 90 500 0	вкус	-
				2001 90 650 0	запах	-
				2001 90 700 0	внешний вид	-
				2002 10	форма	-
				2003 10	консистенция	-
43	п.3.1 ГОСТ 29030			2004 90 100 0	масса нетто	-
44	ГОСТ 29031			2004 90 300 0	растворимые сухие вещества	(4,0-25,0) %
				2004 90 500 0	сухие вещества, не	-
45	ГОСТ 29270 п.5			2005 40 000 0	растворимые в воде	-
46	ГОСТ Р 51433			2005 70	нитраты	(6-9188) мг/кг
47	ГОСТ Р 51434			2005 80 000 0	растворимые сухие вещества	(0,25-75,0) %
				2005 99 600 0	титруемая кислотность	(40-300) ммоль Н ⁺ /дм ³
				2005 99 700 0	м.к.титруемых кислот	(2-21) г/дм ³
				2005 99 750 0	м.д.титруемых кислот	(0,2-2,1) %
				2007 91		
				2007 99 100 0		
				2007 99 310 0		
				2007 99 330 0		
				2007 99 350 0		
				2007 99 550 0		
				2008 19 130 0		
				2008 20		
				2006 00 310 0		
				2103 10 000		
				0201 10 000		
				0201 10 000 9		
				0202 10 000		
				0202 10 000 9		
				0203 11 100 9		
				0203 11 100		

1	2	3	4	5	6	7		
				0204 21 000 0 0205 00 200 0 0205 00 800 0 0206 22 000 0206 21 000 0 0207 11 300 0107 11 900 0207 12 100 0207 12 900 0207 13 600 0207 13 300 0207 13 500 0407 00 0408 11 1601 00 1602 10 001 0 1602 20 1602 32 1602 41 1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0				
48	ГОСТ 3639 п.2	Продукция винодельческой промышленности	11.02.11.110	2204 10	объемная доля этилового спирта двуокись углерода м.д.сахара м.д. железа полнота налива в бутылки отбор проб приведенный экстракт внешний вид цвет запах относительная плотность объемная доля этилового спирта м.к. титруемых кислот	(0-100) % (0-600) кПа (0,1/100 см³-1,5/100 см³) (0,0-3,5) мг/дм³ - - (0,0-417,6) г/дм³ - - - (0,9699-0,9889) d20 (0-105) % (0,0-10,0) г/дм³		
49	ГОСТ 12258		11.02.11.111	2204 21 100 0				
50	ГОСТ 13192 п.2		11.02.11.119	2204 21 790 0				
51	ГОСТ 13195		11.03.10.119	2208 20 120 0				
52	ГОСТ 23943 п.1		11.03.10.130	2208 20 140 0				
53	ГОСТ 31730		11.04.10.110	2208 20 270 0				
54	ГОСТ 32000							
55	ГОСТ 32051 п. 6							
56	ГОСТ 32081							
57	ГОСТ 32095							
58	ГОСТ 32114 п.4							

1	2	3	4	5	6	7
59	ГОСТ 32115				м.к.диоксида серы	(1,0-400,0) мг/дм³
60	ГОСТ 32035 п.4 п.5.1 п.5.3.1 п.5.4	Продукция ликеро- водочной, спиртовой промышленности	11.01.10.121 11.01.10.122 11.01.10.123 11.01.10.124 11.01.10.125 11.01.10.129 11.01.10.130 11.01.10.131 11.01.10.132 11.01.10.129 11.01.10.150	2207 10 000 0 2207 20 000 0 2208 30 110 0 2208 40 110 0 2208 50 110 0 2208 70 100 0 2208 90 330 0 2208 90 690 1 2208 90 690 9	отбор проб полнота налива в бутылки крепость щелочность отбор проб полнота налива в бутылки цвет запах крепость м.к. сахара м.к. титруемых кислот внешний вид, цвет	- - (0-105) % (1,5-3,5) см³/100 см³ - - - - - (0-100) % (0,1-1,5) г/100 см³ (0,1-1,3) г/100 см³ -
61	ГОСТ 32080 п. 4 п.5.1 п.5.2 п.5.3.1 п.5.5.1 п.5.6					
62	ГОСТ 33817					
63	ГОСТ 12786	Продукция	11.05.10.110	1107 10	отбор проб	-
64	ГОСТ 12788	пивоваренной промышленности		2102 10 310 0 2102 10 390 02 2102 20 000 0 2202 90 100 1 2203 00 010 0 2203 00 090 0 2202 91 000 0 2202 91 000 0 2203 00 010 0	кислотность цвет объем продукции прозрачность высота пены пеностойкость рН двуокись углерода отбор проб дрожжей подъемная сила дрожжей кислотность отбор проб внешний вид и цвет запах и вкус м.д.влаги	(1,3-6,0) см³ NaOH/100 г - - - - - (3,8-4,8) ед. рН (0,0-2,9) кгс/см² - - - - - - -
65	ГОСТ 30060					
66	ГОСТ 31764					
67	ГОСТ 32038					
68	ГОСТ Р 54731 п.6.1 п.6.8 п.6.9					
69	ГОСТ Р 54845 п.7.1 п.7.2 п.7.3 п.7.4					
70	ГОСТ 6687.0	Продукция производства	11.07.11.120	1108 12 000 0	отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
71	ГОСТ 6687.2 п.3, 4	производства безалкогольных напитков	11.07.19.190	1108 13 000 0 2202 10 000 0	м.д. сухих веществ кислотность внешний вид запах вкус объем продукции стойкость двуокись углерода	- (1,0-20,0) см³/100 см³ - - - - - (0,0-2,9) кгс/см²
72	ГОСТ 6687.4					
73	ГОСТ 6687.5					
74	ГОСТ 6687.6	Воды минеральные питьевые, лечебные и лечебно-столовые, искусственно минерализованные	11.07.11.110 11.07.11.111 11.07.11.112 11.07.11.113	2201 10 110 0 2201 90 000 0 2201 90 000 0 2201 90 000 0	отбор проб прозрачность и цвет запах вкус объем двуокись углерода гидрокарбонат-ионы ионы кальция ионы магния нитрит-ионы нитрат-ионы ионы аммония железо хлорид-ионы	- - - - - (10-300) кПа от 5 мг в пробе от 1 мг в пробе от 1 мг в пробе (0,005- 0,03) мг/дм³ (0,001-0,005) мг/дм³ (0,05-4,00) мг/дм³ от 0,5 мг в пробе (2,0-40,0) мг в пробе
75	ГОСТ 32037					
76	ГОСТ 23268.0					
77	ГОСТ 23268.1					
78	ГОСТ 23268.2					
79	ГОСТ 23268.3 п.2а	Продукция чайной, соляной промышленности и производство пищевых концентратов	10.83.13 10.83.15 10.83.12.110 10.83.12.120 10.84.30	1805 00 000 0 1806 90 700 0 1904 10 100 01 1904 10 300 0 1904 10 900 0 1904 20 100 0 2101 11 111 1 2101 11 111 3 2101 11 111 5 2101 30 2104 10 100 2501 00 911 0	м.д. сухого вещества отбор проб вкус запах внешний вид м.д. влаги м.д. не растворимого в воде остатка рН отбор проб подготовка проб качество упаковки	- - - - - (0-10) % (0,01-0,90) % - - - -
80	ГОСТ 23268.5 п.2 п.3					
81	ГОСТ 23268.8 п.3					
82	ГОСТ 23268.9 п.2					
83	ГОСТ 23268.10					
84	ГОСТ 23268.11					
85	ГОСТ 23268.17 п.2					
86	ГОСТ ISO 1572					
87	ГОСТ 13685 п.1 п.2.1					
	п.2.2					
	п.2.3					
	п.2.18					
88	ГОСТ 15113.0					
89	ГОСТ 15113.1 п.2					

1	2	3	4	5	6	7
	п.3 п.4 п.5 п.6 ГОСТ 15113.3 п.2			0902 10 000 0902 10 000 1 0902 10 000 9 0902 20 000 0 0902 30 000 0902 30 000 1 0902 30 000 9 0902 40 000 0 0903 00 000 0 2101 11 001 2101 11 009 2 2101 11 009 7 2101 11 001 1 2101 11 001 2 2101 11 001 3 2101 11 001 4 2101 11 001 5 2101 11 001 6 2101 11 009 2101 11 009 2 2101 11 009 7	масса нетто объемная масса м.д. отдельных компонентов размер отдельных видов продуктов внешний вид цвет запах вкус консистенция готовность к употреблению м.д. влаги кислотность м.д. сахаразы м.д. поваренной соли внешний вид цвет настоя аромат настоя внешний вид настоя вкус настоя внешний вид цвет запах вкус отбор проб подготовка проб внешний вид цвет вкус и запах м.д. йода м.д. не растворимого в воде остатка отбор проб	- - - - - - - - - - (0,1-50,0) % (0,07-40,00) % (0,1-60,0) % (0,3-39,0) % -

1	2	3	4	5	6	7
п.2.3		промышленности (включая яйцепродукты)	10.11.12.110 10.11.15.110 10.11.16.110 10.11.20.110 10.11.20.120 10.11.20.150 10.11.20.160 10.11.31.110 10.11.31.120 10.11.31.140 10.11.32.140 10.11.33.110 10.11.35.110 10.11.35.120 10.11.35.150 10.11.36.110 10.11.36.130 10.13.14.110 10.13.14.111 10.13.14.112 10.13.14.113 10.13.14.114 10.13.14.115 10.13.14.119 10.13.14.120 10.13.14.130 10.13.14.131 10.13.14.132 10.13.14.133 10.13.14.135 10.13.14.139	0202 10 000 0202 10 000 9 0203 11 100 9 0203 11 100 0204 21 000 0 0205 00 200 0 0205 00 200 0 0206 22 000 0206 21 000 0 0207 11 300 0207 11 900 0207 12 100 0207 12 900 0207 13 600 0207 13 300 0207 13 500 0407 00 0408 11 1601 00 1602 10 001 0 921990 1602 20 1602 32 1602 41 1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0	внешний вид качество фарша запах вкус подготовка проб м.д. влаги кислотность отбор проб внешний вид и цвет запах консистенция состояние жира состояние сухожилый прозрачность бульона аромат бульона м.к. нитритов отбор проб м.д. влаги м.д. хлористого натрия внешний вид цвет состояние поверхности запах консистенция аромат сочность вкус м.д. крахмала жир отбор проб м.д. хлористого натрия	- - - - - (1,0-80,0) % - - - - - - - - - (0,00002-0,012) % - (0,5-90,0) % (0,1-7,0) % - - - - - - - (2,8-61,6) % (18-50) % - (1,0-25,0) %
102	ГОСТ 7269	полуфабрикаты из мяса				
103	ГОСТ 8558.1 п.8					
104	ГОСТ 9792					
105	ГОСТ 9793 п.п.3, 4					
106	ГОСТ 9957 п.7					
107	ГОСТ 9959					
108	ГОСТ 10574					
109	ГОСТ 23042					
110	ГОСТ 31467 п. 5					
111	ГОСТ 31469 п.12					

1	2	3	4	5	6	7
112	п.14 ГОСТ 31470 п.4		10.13.14.150 10.13.14.162 10.13.14.190 10.13.15.190 10.13.14.132 10.13.14.133 10.13.14.135 10.13.14.139 10.13.14.150 10.13.14.162 10.13.14.190 10.13.15.190		pH внешний вид и цвет консистенция запах общая кислотность свежесть отбор проб отбор проб запах вкус цвет внешний вид текстура консистенция технически добавленная влага м.д. влаги масса нетто или объем составные части внешний вид цвет запах, вкус консистенция отбор проб pH запах прозрачность бульона аромат бульона консистенция мышц состояние мышц степень обескровливания внешний вид цвет форма тушки упитанность тушки	(4,5-9,5) ед.pH - - - (0,3-10,0) % - - - - - - - (5,0-1000,0) г (1,0-85,0) % - - - - - - (0,0-12,0) ед.pH - - - - - - - - - -
113	п.5 п.6 ГОСТ 31654					
114	ГОСТ 31720					
115	ГОСТ 31930 п.4					
116	ГОСТ 33319					
117	ГОСТ 33741					
118	ГОСТ Р 51447					
119	ГОСТ Р 51478					
120	ГОСТ Р 51944 п.6.1 п.6.2 п.6.3 п.6.4 п.6.5 п.6.6 п.6.7					

1	2	3	4	5	6	7
133	ГОСТ 24067		10.51.51.110		перекись водорода	более 0,001 %
134	ГОСТ 26809.1 п.4 п.6		10.51.51.111		отбор проб	-
135	ГОСТ 26809.2 п.5				подготовка проб	-
136	ГОСТ 28283				отбор проб	-
137	ГОСТ 29245 п.3				органолептическая оценка	(1-5) балл
					вкуса и запаха	-
					вкус и запах	-
					консистенция	-
					цвет	-
	п.4				герметичность мет.банок	-
	п.5				состояние внутренней	-
					поверхности	-
	п.6				масса нетто	-
138	ГОСТ 29246 п.2.2, п.3.1				м.д. влаги	(0,8-20,0) %
139	ГОСТ 29247				м.д. жира	(0,1-40,0) %
140	ГОСТ 30305.1 п.4				м.д. влаги	(2,0-50,0) %
141	ГОСТ 30305.3 п.5				кислотность	(0,5-30,0) °Т
142	ГОСТ 30305.4				индекс растворимости	(0,1-5,0) см³
143	ГОСТ 31976				титруемая кислотность	(50,0-180,0)°Т
144	ГОСТ 32892				активная кислотность	(3-8) ед рН
145	ГОСТ 33613				активная кислотность	(3,0-9,0) акт.кислотности
146	ГОСТ 33630 п.9				внешний вид и цвет	-
					запах и вкус	-
					консистенция	-
147	ГОСТ 33632 п.5 п.8 п.9				отбор проб	-
					подготовка проб	-
					вкус и запах	(0-10) балл
					консистенция и внешний	(0-5) балл
					цвет	(0-2) балл
					упаковка и маркировка	(0-3) балл
148	ГОСТ Р 54045				м.д. хлоридов в сырах	(0,5-7,0) %
149	ГОСТ Р 54667 п.9				м.д.сахаров	(2,0-50,0) %
150	ГОСТ Р 54668				м.д. влаги и м.д. сухого вещества	(0,5-99,0) %
151	ГОСТ Р 54669 п.7				кислотность	(2-250)°Т

1	2	3	4	5	6	7
152	ГОСТ Р 54758 п.6				плотность отбор и подготовка проб	(1015-1040) кг/м³
153	ГОСТ Р 54761 п.4 п.6				М.д. сухого обезжиренного остатка	- (0,5-99,0) %
154	ГОСТ Р 55063 п.5 п.7.2 п.7.8 п.7.10				отбор и подготовка проб масса нетто М.д. жира, М.д. хлористого натрия	- - (7,0-39,0) % (1,0-8,0) %
155	ГОСТ Р 55361 п.5 п.7.2 п.7.4 п.7.6 п.7.7 п.7.15				отбор проб масса нетто М.д. жира М.д. влаги М.д. влаги титруемая кислотность	- - (50,0-75,0) % (0,5-60,0) % (0,5-60,0) % (1,0-6,0) °К
156	САП 007.01.00.000РЭ				М.д. жира М.д. белка СОМО плотность	(0,0-10,0) % (1,5-3,5) % (6,0-25,0) % (1000-1040) кг/м
157	ГОСТ 1368	Продукция рыбная пищевая товарная (без рыбных консервов)	10.20.13.110 10.20.13.120 10.20.13.121	0303 11 000 0 0303 19 000 0 0303 41 110 0	длина масса внешний вид	- - -
158	ГОСТ 7631	Готовые блюда и полуфабрикаты из рыбы	10.20.14.110 10.20.14.120	0303 41 130 0 0303 41 190 0	цвет признаки жизни	- -
			10.20.15	0304 19 130 0	степень наполнения	-
			10.20.15.110	0304 19 190	желудка	-
			10.20.15.120	0304 19 910 0	наличие посторонних	-
			10.20.15.130	0304 19 970 0	примесей	-
			10.20.23.110	0304 99 610 0	консистенция	-
			10.20.23.121	0305 41 000 0	запах	-
			10.20.23.123	0305 42 000 0	масса	-
			10.20.23.130	0305 49 300 0	температура	-
			10.20.24.110	0305 51 100 0	запах	-

1	2	3	4	5	6	7
159	ГОСТ 7636 п.2 п.3.3.2 п.3.5.1, 3.5.2 п.3.6.4 п.4.5		10.20.24.112 10.20.24.113 10.20.24.120 10.20.24.121 10.20.24.123	0305 51 900 0 0305 61 000 0 0305 63 000 0 0305 69 500 0 0305 69 800 0 0306 13 800 0 0306 19 100 0 0307 49 310 0 0307 49 990 0	жир подготовка проб м.д. воды м.д. хлористого натрия кислотность соотношение отдельных частей отбор проб м.д. глазури отбор проб водорослей аммиак	- - (0,1-80,0) % (0,1-30,0) % - - - - - -
160	ГОСТ 31339 п. 5 п. 4.3.1.2					
161	ГОСТ 31413					
162	ГОСТ Р 50846 п.5					
163	ГОСТ 8756.0	Консервы и пресервы рыбные и из морепродуктов	10.20.25.110	1604 11 00 0	отбор проб	-
164	ГОСТ 19182 п.5		10.20.25.111	1604 12	буферность	(8,2-9,8) ед.рН
165	ГОСТ 26664		10.20.25.112	1604 15	внешний вид банки	-
			10.39.22.140	0408 11	состояние внешней и внутренней поверхности банки	-
			10.39.23.000	1601 00	органолепт. показатели	-
			10.39.24.000	1602 10 001 0	масса нетто	-
			11.02.11.110	1602 41	м.д. составных частей	(2-250) °Т
			11.02.11.111	1602 50	кислотность	(0,5-20,0) %
166	ГОСТ 27082 п.4		10.20.26.111		м. д. поваренной соли,	-
167	ГОСТ 27207		10.20.26.112		активная кислотность	-
168	ГОСТ 28972		10.20.26.119		м.д. отстоя в масле	-
169	ГОСТ 32157		10.20.26.120			
			10.20.34.120			
			10.20.34.121			
			10.20.34.122			
			10.20.34.123			
			10.20.34.124			
			10.20.34.125			
			10.20.34.126			
			10.20.34.127			
			10.20.34.128			
			10.20.34.129			
			10.20.34.130			

1	2	3	4	5	6	7
170	ГОСТ 9404	Продукция макаронной и мукомольно-крупяной промышленности	10.73.11.110	1101 00 110 0	влажность	(1,0-30,0) %
171	ГОСТ 26312.1 п.2		10.73.11.120	1101 00 900 0	отбор проб	-
172	ГОСТ 26312.2		10.73.11.130	1102 10 000 0	цвет	-
			10.73.11.140	1102 20	запах	-
			10.73.11.150	1102 90 500 0	вкус	-
173	ГОСТ 26312.6		10.73.11.160	1103 11 100 0	развариваемость в крупе	-
174	ГОСТ 26312.7		10.73.11.190	1103 19 400 0	кислотность в крупе	(0,0-10,0) град
175	ГОСТ 27493			1103 19 500 0	влажность в крупе	(1,0-25,0) %
176	ГОСТ 27558			1104 12	кислотность в муке	(1-150) °Т
				1104 19	запах	-
				1104 19 910 0	вкус	-
				1104 29 070 0	хруст	-
				1105 10 000 0	цвет	-
177	ГОСТ 27668			1902 11 000 0	отбор проб	-
178	ГОСТ 31964 п.5			1902 19 100 0	отбор проб	-
	п.6				подготовка проб	-
	п.7.1				цвет и форма	-
	п.7.2				запах и вкус	-
	п.7.3.1-7.3.3				м.д.влаг	(1,0-25,0) %
	п.7.4				кислотность	(0,0-10,0) град
	п.7.9				металломагнитная примесь	-
	п.7.10				зараженность вредителями	-
179	СТ СЭВ 4295-83	Клубнеплодные, овощные бахчевые культуры и продукция закрытого грунта	01.13.59.000	0701 90 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
180	ГОСТ 1722		01.13.41.110	0701 90 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
181	ГОСТ 7176		01.13.49.110	0702 00 000	внешний вид, запах, вкус	-
182	ГОСТ 7177		01.13.13.000	0703 10	внешний вид, запах, вкус	-
183	ГОСТ 7178		01.13.12.110	0703 20 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
184	ГОСТ 7194 п. 2.1		01.13.12.120	0703 90 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
185	ГОСТ 29270		01.13.12.130	0704 10 000 0	вкус	(6-9188) мг/кг
186	ГОСТ 31821		01.13.12.140	0704 20 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
187	ГОСТ 32285		01.13.12.150	0704 90 100 1	внешний вид, запах, вкус	-
188	ГОСТ 32856		01.13.12.160	0706 10 000 1	внешний вид, запах, вкус	-
189	ГОСТ 33494		01.13.12.190	0706 10 000 9	внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
190	ГОСТ 33540		01.13.34.000	0706 90 900 1	внешний вид, запах, вкус	-
191	ГОСТ 33562		01.13.21.000	0707 00 050	внешний вид, запах, вкус	-
192	ГОСТ 33854		01.13.29.000	0709 60 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
193	ГОСТ 33932		01.13.33.000	0709 90 700 0	внешний вид, запах, вкус	-
194	ГОСТ 33996		01.13.51.110	0708 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
195	ГОСТ 34323		01.13.51.120	0805 50 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
196	ГОСТ 33952		01.13.90.000	0805 20 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
197	ГОСТ 34215		01.13.19.000	0806 10 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
198	ГОСТ 34325		01.28.11.000	0807 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
199	ГОСТ 34297		01.28.12.000	0807 19 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
200	ГОСТ 34216		01.13.49.130	0808 10 800	внешний вид, запах, вкус	-
201	ГОСТ Р 51809		01.13.42.000	0808 20 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
202	ГОСТ Р 51810		01.11.21.129	0809 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
203	ГОСТ Р 53036			0809 20 950 0	внешний вид, запах, вкус	-
204	ГОСТ Р 53136			0809 30 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
205	ГОСТ Р 54683			0809 40 050 0	внешний вид, запах, вкус	-
206	МУ 5048-89			0810 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0810 40 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0810 90 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
				0801 11 000 0	М.к. нитратов	(29-9033) мг/кг
				0801 19 000 0		
				0801 31 000 0		
				0801 32 000 0		
				0802 11		
				0802 21 000 0		
				0802 22 000 0		
				0802 31 000 0		
				0802 32 000 0		
				0802 50 000 0		
				0802 90 500 0		
207	ГОСТ 6829	Продукция садов,	01.25.19.110	0805 50 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
208	ГОСТ 16270	виноградников,	01.24.10.000	0805 20 900 0	внешний вид, запах, вкус	-
209	ГОСТ 16830	многолетних насаждений	10.39.21.130	0805 10 200 0	внешний вид, запах, вкус	-
210	ГОСТ 16832	и цветочества	01.25.19.150	0806 10 100 0	внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
211	ГОСТ 16833		01.25.19.160	0807 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
212	ГОСТ 16834		01.21.11.000	0807 19 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
213	ГОСТ 20450			0810 10 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
214	ГОСТ 21715			0810 40 100 0	внешний вид, запах, вкус	-
215	ГОСТ 27572			0810 90 500 0	внешний вид, запах, вкус	-
216	ГОСТ 29270			0801 11 000 0	внешний вид, запах, вкус	(6-9188) мг/кг
217	ГОСТ 32283			0801 19 000 0	М.К. нитратов	-
218	ГОСТ 32286			0801 31 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
219	ГОСТ 32857			0801 32 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
220	ГОСТ 32786			0802 11	внешний вид, запах, вкус	-
221	ГОСТ 32787			0802 21 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
222	ГОСТ 32874			0802 22 000 0	внешний вид, запах, вкус	-
223	ГОСТ 32974				внешний вид, запах, вкус	-
224	ГОСТ 33309				внешний вид, запах, вкус	-
225	ГОСТ 33499				внешний вид, запах, вкус	-
226	ГОСТ 33801				внешний вид, запах, вкус	-
227	ГОСТ 33915				внешний вид, запах, вкус	-
228	ГОСТ 33953				внешний вид, запах, вкус	-
229	ГОСТ Р 51603				внешний вид, запах, вкус	-
230	ГОСТ Р 53596				внешний вид, запах, вкус	-
231	ГОСТ Р 54688				внешний вид, запах, вкус	-
232	ГОСТ Р 54696				внешний вид, запах, вкус	-
233	ГОСТ Р 54697				внешний вид, запах, вкус	-
234	ГОСТ Р 54702				внешний вид, запах, вкус	-
235	МУ 5048 -89				внешний вид, запах, вкус	(29-9033) мг/кг
236	ГОСТ 24283	Продукты детского и диетического питания	10.86.10.100	0402 29 110 0	качество измельчения	-
237	ГОСТ 26971		10.86.10.110	0402 91	кислотность	(1,0-12,0) °
238	ГОСТ 30627.2 п.5		10.86.10.124	0406 10 200 2	витамин С	-
239	ГОСТ 30648.1 п.4		10.86.10.125	1901 10 000 0	м.д. жира	(0,5-80,0) %
240	ГОСТ 30648.3 п.4		10.86.10.126	2005 10 001 0	м.д. влаги и сухих веществ	(0,5-60,0) %
241	ГОСТ 30648.4 п.4		10.86.10.129	2007 10 101 0	кислотность	(0,5-30,0) °Т
242	ГОСТ 30648.5		10.86.10.190	2007 10 911 0	активная кислотность	(3,0-8,0) ед.рН
243	ГОСТ 30648.6		10.86.10.191	2104 20 001 0	индекс растворимости	(0,1-5,0) см³

1	2	3	4	5	6	7
244	ГОСТ 31774	Мед пчелиный и продукты пчеловодства	01.49.21.110	0409 00 000 0	м.д.воды	(13,0-25,0) %
245	ГОСТ 32169		01.49.21.190		водородный показатель	(3,0-9,0) ед.рН
246	ГОСТ Р 54644 п.6.1				свободная кислотность	(0,1-80,0) мэкв/кг
247	ГОСТ 7047	Готовые блюда, салаты, компоты, полуфабрикаты, изготовленные на предприятиях общественного питания	10.13.14.143		отбор проб	от 0,001%
248	ГОСТ 30390 п.9 п.11		10.13.14.144		витамин С	-
249	ГОСТ 31986		10.13.14.145		маркировка	-
					соответствие продукции	-
			органолептическая оценка		-	
			внешний вид		-	
			текстура		-	
			запах		-	
			вкус		-	
			отбор проб		-	
		подготовка проб	-			
250	ГОСТ 54607.1 п.4 п.5				масса полуфабрикатов	-
251	ГОСТ 54607.2 п.8.1				органолептическая оценка	-
252	ГОСТ 54607.3 п.6.1 п.6.2				степень термич.окисления	-
					проба на пероксидазу	качественная реакция
п.7.1	влаги и сухие вещества				-	
253	ГОСТ Р 54607.4 п.7				жир	-
					отбор проб	-
254	ГОСТ Р 54607.5 п.7.3				средняя масса	-
					м.д. сухих веществ	-
255	МУ 1-40/3805-91 п.1.1 п.1.2				м.д. жира	(0,1-7,0) %
		м.д.сахара	(14-40) %			
		общая кислотность	-			
		активная кислотность	-			
		щелочность	-			
		м.д.хлористого натрия	-			
		витамин С	-			
		отбор проб	-			
		м.д.фарша	-			
		проба на пероксидазу	-			
сухие вещества и жир	-					

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.4.5				химический состав	-
256	МУК 4237-86				калорийность	-
					химический состав	-
					калорийность	-
					м.д. сухих веществ	-
Исследование объектов и факторов среды обитания						
		Вода питьевая			Органолептические и физико-химические показатели:	
257	ГОСТ 4011 п.2	источников			м.к. общего железа	(0,10-2,00) мг/дм³
258	ГОСТ 4245 п.2	централизованного водоснабжения			содержание хлоридов	(1-100) мг/дм³
259	ГОСТ 4386 п.2	Вода питьевая			м.к. фторидов	(100-1000) мг/дм³ при разбавлении
260	ГОСТ 4388 п.2	источников			м.к. меди	(0,04-0,60) мг/дм³
261	ГОСТ 4974 п.7	нецентрализованного водоснабжения			м.к. марганца	(0,02-0,5) мг/дм³
262	ГОСТ 18164	Вода питьевая, расфасованная в емкости			м.к. сухого остатка	(0,01-5,0) мг/дм³
263	ГОСТ 18165 п.6	Вода питьевая, систем			м.к. алюминия	-
264	ГОСТ 18190 п.3	централизованного			содержание свободного остаточного хлора	(0,04-0,56) мг/дм³
265	ГОСТ 31861	хозяйственно-питьевого водоснабжения			отбор проб	-
266	ГОСТ 31868 п.5	Вода открытых водоемов			цветность	(1-50) градус цветности (50-свыше 50) градус цветности при разбавлении
267	ГОСТ 31940 п.4 п.6	Вода источников подземного водоснабжения			м.к. сульфатов	(25-500) мг/дм³
268	ГОСТ 31954 п.4				м.к. сульфатов жесткость	(2-50) мг/дм³ (0,1-0,4) °Ж
269	ГОСТ 31957 п.5.4 п.5.5				щелочность	(0,4-свыше 0,4) °Ж при разбавлении
270	ГОСТ 33045 п.5 п.6 п.9				м.к. гидрокарбонатов	(0,1-100) ммоль/дм³
					м.к. карбонатов	(6,1-6100) мг/дм³
					м.к. аммиака и ионов аммония	(6,0-6000) мг/дм³
					м.к. нитритов	(0,1-300,0) мг/дм³
					м.к. нитратов	(0,003-30,000) мг/дм³
						(0,1-200,0) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
271	ГОСТ Р 55684 (ИСО 8467:1993) способ Б				перманганатная окисляемость	(0,25-100,00) мг/дм³
272	ГОСТ Р 56237				отбор проб	-
273	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1 п.5.8.2				вкус и привкус	(0-5) балл
274	ПНД Ф 14.1:2.4.114-97				запах	(0-5) балл
275	ПНД Ф 14.1:2.3:4.121-97				м.к.сухого остатка	(50-25000) мг/дм³
276	ПНД Ф 14.1:2.4.154-99				водородный показатель (рН)	(1-14) ед.рН
277	ПНД Ф 14.1:2.4.213-05				перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мг/дм³
278	РД 52.24.403-2018				мутность по коалину	(0,1-5,0) мг/дм³
279	РД 52.24.420-2006				мутность по формазину	(1,0-100,0) ЕМФ
280	РД 52.24.468-2005				кальций	(1,0-200,0) мг/дм³
281	РД 52.24.493-2006				БПК ₅	(1,0-11,0) мг/дм³
282	РД 52.24.495-2017 п.10.1				взвешенные вещества и общее содержание примесей	(5-100) мг/дм³
283	Руководство по химическому анализу по- верхностных вод суши, 1977				щелочность	(0,170-8,200)ммоль/дм³
					гидрокарбонаты	(10,0-500,0) мг/дм³
					рН	(4-10) ед.рН
					температура	(0-100) °С
					запах	(0-5) балл
					прозрачность	(0,1-30,0) см
					м.к.кальция	(0,4-50,0) мг/дм³
					м.к. магния	(1,0-50,0) мг/дм³
284	ГОСТ 6709 п.3.3	Вода дистиллированная			м.к.остатка после выпаривания	(0-5) мг/дм³
	п.3.5				м.к. аммиака и ионов аммония	(0,00-0,02) мг/дм³
	п.3.6				м.к. нитратов	(0,0- 0,2) мг/дм³
	п.3.7				м.к. сульфатов	(0,0-0,5) мг/дм³
	п.3.8				м.к. хлоридов	(0,00-0,02) мг/дм³
	п.3.9а				м. к. алюминия	(0,00-0,05) мг/дм³
	п.3.10				м.к. железа	(0,00-0,05) мг/дм³
	п.3.11				м.к. кальция	(0,0-0,5) мг/дм³
	п.3.12				м. к. меди	(0,00-0,02) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.15				М. к. веществ, восстанавливающих марганцовокислый калий	0,00-0,08) мг/дм³
	п.3.16				pH	(0-14) ед.pH
	п.3.17				удельная электропроводимость	(0-5·10 ⁻⁴) См/см
285	ГОСТ 177 п.3.1	Дезинфицирующие средства			отбор проб	-
	п.3.2				внешний вид	-
	п.3.3				м.д.перекиси водорода	-
286	ГОСТ 11086 п.3.				отбор проб	-
	п.3.4				м.к.активного хлора	-
287	ГОСТ 25263 п.4.1				отбор проб	-
	п.4.3				М.д.активного хлора	-
288	ГОСТ Р 54562 п.7				М.д.активного хлора	(15,0-30,0) %
289	МУ 11-3/294-09-2001				М.д.перекиси водорода	-
					средняя масса одной таблетки	-
					активность хлора	-
290	Руководство Р 4.2.2643-10 п.4.2.1				м.д.активного хлора	-
291	ГОСТ 17.4.3.01	Грунты, почвы, в т.ч.			отбор проб	-
292	ГОСТ 17.4.4.02 п.3	почвы земельных участков, отводимых под строительство объектов			отбор проб	-
	п.4				подготовка проб	-
293	ГОСТ 26423 п.п.4.1, 4.3				pH	-
294	ГОСТ 26425 п.1				м.д. иона хлорида	-
295	ГОСТ 26426 п.2	Растениеводство, лечебные грязи			м.д. иона сульфата	-
296	ГОСТ 26428 п.1	грязи			кальций магний	-
297	ГОСТ 26951				м.д. азота нитратов	(2,5-4,0)мг/кг
298	ГОСТ 28168				отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
299	ГОСТ 12.1.014	Промышленные объекты, рабочие места Транспорт			азота оксид азота диоксид аммиак диоксид серы бензин сероводород углерода оксид углерода оксид углерода диоксид углеводороды нефти хлор формальдегид	(1,0-50,0) мг/м³ (1,0-50,0) мг/м³ (2,0-100,0) мг/м³ (2,0-130,0) мг/м³ (50-4000) мг/м³ (2,0-120,0) мг/м³ (0,0005-0,25) % об.доли (0,5-25,0) % об.доли (0,5-30,0) % об.доли (50-2000) мг/м³ (0,5-200,0) мг/м³ (0,2-5,0) мг/м³
300	ГОСТ Р ИСО 16000-1	Жилые и общественные здания			отбор проб	-
301	ГОСТ Р 52716	Территория жилой застройки			м.к.монооксида углерода	-
302	ГОСТ Р 52717				м.к.диоксида азота	-
303	РД 52.04.186-89 п.5.2.6				м.к.пыли (взвешенные вещества)	-
304	МУК 1637-77				аммиак	(0,0-5,0) мг/м³
305	МУК 1638-77				азота диоксид	(до 3,0) мг/м³
306	ЭКИТ 5.940.00 РЭ				азота диоксид	(0-50) мг/м³
307	ГОСТ 17.2.4.05	Атмосферный воздух			углерода оксид	(0-10) мг/м³
308	ЭКИТ 5.940.000 РЭ	Территория жилой застройки			взвешенные частицы пыли	(0,04-10,00) мг/м³
309	ГН 2.1.6.1338				оксид углерода	(0-50) мг/м³
310	ГН 2.1.6.6492				диоксида азота	(0-10) мг/м³
311	ГОСТ 22649 п.2	Игрушки, игры	32.40.1	3101 10 009 0	отбор проб	-
312	ГОСТ 25779 п.2.29 п.3.68	Товары детского ассортимента	32.40.12	4302 11 009 0	запах	(0-5) балл
					уровень запаха	-
					стойкость защитно-декоративного покрытия к действию слюны, пота и	-

1	2	3	4	5	6	7
313	ГОСТ Р 53906				влажной обработке стойкость защитно- декоративного покрытия к действию слюны, пота и влажной обработке	-
314	ГОСТ 29188.0	Парфюмерно- косметическая продукция Средства гигиены полости рта			отбор проб внешний вид цвет однородность запах pH стойкость запаха прозрачность о.д. этилового спирта	- - - - - (1-14) ед. - -
315	ГОСТ 29188.2					
316	ГОСТ 31678 п.6.4 п.6.5					
317	ГОСТ 31679 п.6.4					
318	ГОСТ 22567.5	Товары бытовой химии	20.41.32.110	5903 90	pH	(1-14) ед.
319	ГОСТ 32385	Средства моющие	20.41.32.111	9503 00 100 0	pH	(0-14) ед. pH
320	ГОСТ 32386	синтетические	20.41.31.110	9503 00 210 0	м.д. активного хлора	(3-200) г/дм³
321	ГОСТ 32444 п.4.3		20.41.31.120	9503 00 410 0	м.д. фосфорнокислых солей в пересчете на P₂O₅	(2,0-15,0) %
				9503 00 610 0		
				9503 00 690 0		
				9503 00 810 0		
				9503 00 890 0		
				9503 00 910 0		
				9503 00 990 0		
				9505 10		
				9506 32		
				4102 29 000 2		
				4103 90 900 0		
				4104 11 100 0		
				4104 19 100 0		
				4105 30 910 0		
				4106 22 900 0		
				4107 11 190 0		
				4113 90 000 0		

1	2	3	4	5	6	7	
				4114 10 900 0 3101 10 009 0 4302 11 009 0 4303 10 4304 00 000 0 4908 90 000 0 4909 00 900 0 4911 10 900 0 4911 91 000 0 5903 10 5903 20 5903 90 8215 10 800 0 7615 19 900 0 3924 10 000 0 3923 50 100 0 3923 30 101 0 3305 90 900 0 3306 10 000 0 3306 90 000 0 4903 00 000 0			
Микробиологические методы исследований (испытаний)							
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции:		
322	ГОСТ 31904 п.п.4, 5	Продукты пищевые			Отбор проб	-	
323	ГОСТ 26669	Пищевые и вкусовые продукты			Подготовка проб	-	
324	ГОСТ ISO 7218	Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных, окружающей среды			Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	-	

1	2	3	4	5	6	7
		производства пищевых продуктов и производства сырья для пищевых продуктов				
325	ГОСТ 26670	Пищевые продукты			Культивирование для выявления присутствия (отсутствия) или определения количества микроорганизмов соответствующих групп, семейств, родов или видов	-
326	ГОСТ 32751	Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты			Отбор проб	-
327 328	ГОСТ 27543 ГОСТ 33536 п. 8, п. 9	Кондитерские изделия Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты	1704 10 1704 90 1803 1804 00 000 0 1805 00 000 0 1806 1905		Подготовка к анализу КМАФАнМ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
329	ГОСТ 30712 п.6.1 п. 6.2 п. 6.3. п.6.4.	Продукты безалкогольной промышленности: напитки, сиропы, концентраты напитки на зерновом сырье	2201 2202 2203 2206 00		КМАФАнМ КМАЭМ БГКП /колиформные бактерии/колиформы Дрожжи, плесени	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
330	МР 96/225 от 1997 г. п. 4.1.2.6	Вода минеральная	2201		ОМЧ /общее микробное число/ общее	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
	п. 4.1.2.3				количество микроорганизмов/ общее число микроорганизмов/ БГ КП /колиформные бактерии/колиформы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
	п. 4.1.2.4				Фекальные колиформные бактерии	обнаружено/не обнаружено
	п. 4.1.2.5				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/не обнаружено
331	ГОСТ 12786 п.2	Пиво			Отбор проб	-
332	ИК 10-04-06-140 п. 1.2.2.1., п. 1.2.2.2	Продукты пивоваренной и безалкогольной промышленности		2203	ОМЧ БГ КП /колиформные бактерии/колиформы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
333	ГОСТ 9792	Фаршированные, варено- копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц, бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты			Отбор проб	-
334	ГОСТ Р 51447 п.4					
335	ГОСТ 4288	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)			Прием и методы испытаний	-

1	2	3	4	5	6	7
336	ГОСТ 32901 п. 8.4, п. 8.6.2 п. 8.5.1, п. 8.5.3 п. 8.8. п. 8.7	Молоко и молочная продукция		0401 0402 0403 0404 0405 0406	Отбор проб КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Промышленная стерильность Микроскопический препарат /микроскопические испытания Бифидобактерии	- 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
337	ГОСТ 33924 п. 8.2.					
338	ГОСТ 33951 п. 8.1					
339	ГОСТ 30347 п. 5 п. 8.2				Молочнокислые микроорганизмы Молочнокислые микроорганизмы Staphylococcus aureus/ коагулоположительные стафилококки/ S. Aureus	от 2,0 до 7,0 x 10 в степени n КОЕ/г(см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
340	ГОСТ 33566 п. 5.4, п. 5.5					
341	ГОСТ ISO 6785 п. 9, п. 11				Дрожжи и плесневые грибы Salmonella spp/ бактерии рода Salmonella/ сальмонеллы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
342	ГОСТ 31468 п. 8, п. 9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	0207		Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp./ сальмонеллы	
343	ГОСТ 7702.2.7 п. 8, п. 9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также	0207 0209		Бактерии рода Proteus/ Proteus	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		пищевой жир-сырец птицы				
344	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2, п. 8.3, п. 9	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в т.ч. паштеты, готовые быстрозамороженные блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, также пищевой жир-сырец птицы		1601 00 1602 1603 1604 1605	Сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружено/не обнаружено
345	ГОСТ 32149 п.7 п.8 п.11 п.9 п.10	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	0407 0408 0408 11 800 0408 19 810 0 0408 19 890 0 0408 91 800 0 0408 99 800 0 0410 00 000 0		КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Staphylococcus aureus/ S. aureus Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp./ сальмонеллы Бактерии рода Proteus/ Proteus	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
346	ГОСТ 8756.0	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных			Отбор проб и подготовка к испытанию	-

1	2	3	4	5	6	7
347	ГОСТ 8756.18	Консервированные пищевые продукты, расфасованные в металлическую, стеклянную, деревянную тару		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	-
348	ГОСТ 30425 п. 7, п. 8	Все виды полных консервов		1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Промышленная стерильность спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus subtilis</i> ; спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacillus cereus</i> и (или) <i>Bacillus polymixa</i> ; Мезофильные клостридии; Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые и (или) дрожжи; молочнокислые микроорганизмы;	нарушена/не нарушена - - обнаружено/не обнаружено - -

1	2	3	4	5	6	7
					спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы	-
349	ГОСТ 28560 п. 4, п. 5	Пищевые продукты		0201 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0408 11	Бактерии рода <i>Proteus</i> / <i>Proteus</i>	обнаружено/не обнаружено
350	ГОСТ ISO 21871 п. 9.2, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1103 1104 1105 1901 2103 2104 2106 10 1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500 1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004	<i>Bacillus cereus</i> / <i>B. cereus</i>	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
351	ГОСТ 10444.7 п. 5.4	Все виды полных консервов		2005 2006 2007 2008 2009 1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009	Clostridium botulinum/ C. botulinum	обнаружено/не обнаружено
352	ГОСТ 10444.8 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1103 1104 1105 1901 2103 2104 2106 10 1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500 1602 1604 1605 2001	Bacillus cereus/ B. cereus	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
353	ГОСТ 10444.9 п. 4, п. 5	Пищевые продукты		2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 1601 1602 1603 00 1604 1605 0710 0712 0713 0714 2001 2002 2003 2004 2005 2006 00 2007 2008 2009 2103 2104 2106	Clostridium perfringens/ C. perfringens	обнаружено/не обнаружено
354	ГОСТ 10444.11 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		0201 0202 0203 0204 0205	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				0206		
				0207		
				0208		
				0209		
				0210		
				0401		
				0402		
				0403		
				0404		
				0405		
				0406		
				0407		
				0408		
				0410		
				0710		
				0712		
				0801		
				0802		
				0803		
				0804		
				0805		
				0806		
				0811		
				0813		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		

1	2	3	4	5	6	7
				1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
355	ГОСТ 10444.12 п. 9, п. 10	Пищевые продукты и корма для животных		1601 00 1602 1603 1604 1605 1806 1901	Дрожжи, Плесневые грибы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2106 10		
356	ГОСТ 10444.15 п. 6, п. 7	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0407 0408 0410 0710 0712 0904 0905 0906 0907 0908 0909	КМАФАнМ	0-9,9" КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
357	ГОСТ 31747 п. 9.1 п. 10	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов		0201 0202 0203	БГКП /колиформные бактерии/ колиформы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0204		
				0205		
				0206		
				0207		
				0208		
				0209		
				0210		
				0407		
				0408		
				0410		
				0710		
				0712		
				0801		
				0802		
				0803		
				0804		
				0805		
				0806		
				0811		
				0813		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		

1	2	3	4	5	6	7
				1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
358	ГОСТ 31746 п. 8.1, п. 9	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0407	Staphylococcus aureus/ S. aureus	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908 0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904		

1	2	3	4	5	6	7
				1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
359	ГОСТ 30726 п. 7, п. 8	Пищевые продукты		1601 1602 0710 0714 1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010	Escherichia coli/ E. coli	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				2106909200 2106909809 2202901009 2202909500		
360	ГОСТ 31659 п. 8, п. 10	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904	Бактерии рода <i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i> spp./ сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901		
				1902		
				1903		
				1904		
				1905		
				2001		
				2002		
				2003		
				2004		
				2005		
				2006		
				2007		
				2008		
				2009		
				2101		
				2103		
				2104		

1	2	3	4	5	6	7
361	ГОСТ 32010 п. 8, п.9	Пищевые продукты		2105 2106 0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906	Бактерии рода <i>Shigella</i> / <i>Shigella</i> spp./ шигеллы	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901		
				1902		
				1903		
				1904		
				1905		
				2001		
				2002		
				2003		
				2004		
				2005		
				2006		
				2007		
				2008		
				2009		
				2101		
				2103		
				2104		
				2105		
				2106		

1	2	3	4	5	6	7
362	ГОСТ 29185 п.9, п.10	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0811 0813 0904 0905 0906 0907 0908	Сульфитредуцирующие кlostридии	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0909 0910 1517 10 1601 00 1602 1603 1604 1605 1701 1702 1704 1805 00 000 0 1806 1901 1902 1903 1904 1905 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2101 2103 2104 2105 2106		
363	ГОСТ 28566 п.4, п.5	Пищевые продукты		0207 0209	Энтерококк	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
				1604 1605 1901 2005 2007 2009 2106		
364	ГОСТ 32031 п. 10, п. 11	Пищевые продукты		0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210 0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408 0410 0710 0712 0801 0802 0803 0804 0805 0806	Listeria monocytogenes/ L. monocytogenes	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				0811		
				0813		
				0904		
				0905		
				0906		
				0907		
				0908		
				0909		
				0910		
				1517 10		
				1601 00		
				1602		
				1603		
				1604		
				1605		
				1701		
				1702		
				1704		
				1805 00 000 0		
				1806		
				1901		
				1902		
				1903		
				1904		
				1905		
				2001		
				2002		
				2003		
				2004		
				2005		
				2006		
				2007		
				2008		
				2009		

1	2	3	4	5	6	7	
				2101 2103 2104 2105 2106 1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1905320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809 2202901009 2202909500			
365	МУК 4.2.2046-06 п. 5.1.	Рыба, нерыбные объекты и продукты, вырабатываемые из них		1603 1604 1605	Vibrio parahaemolyticus/ V. parahaemolyticus	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)	
366	ГОСТ 26968 п. 4.1, п. 5	Рафинированный сахар-песок, предназначенный для производства молочных продуктов для детского питания		1701 12 1701 13 1701 14 1701 99 100 1702	КМАФАнМ	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)	

1	2	3	4	5	6	7
367	ГОСТ 26972 п.4.1. п.4.2.	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупа, мука и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты		1004 1006 1008 1904 10 300 0 1904 20 950 0 1904 90 100 0	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
368	ГОСТ 30705 п.6, п. 7	Молочные продукты для детского питания		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	КМАФАнМ	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
369	МУК 4.2.577-96 п.7.1. п.7.2. п.7.3. п.7.4. п. 7.5. п.7.6. п.7.7. п.7.8.	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов		1901100000 1901200000 1901909900 1902301000 1903320500 2005100010 2007101010 2007109910 2009719909 2009897908 2009903901 2009905102 2009905107 2009905908 2104200010 2106909200 2106909809	КМАФАнМ БГКП /колиформные бактерии/ колиформы Escherichia coli/ E. coli Бактерии рода Salmonella/ Salmonella spp/ сальмонеллы Staphylococcus aureus/ S. aureus Энтерококки Bacillus cereus Дрожжи,	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.9. п.7.10. п.7.11			2202901009 2202909500	Плесневые грибы ацидофильные бактерии бифидобактерии микроскопический препарат	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) -
370	МУК 4.2.2428-08 п. 6, п. 7, п. 8.2, п. 8.3	Пищевые продукты для детей раннего возраста		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	Enterobacter sakazakii/ E. sakazakii	от <0,30 до >110,00 КОЕ/г(см3)
371	ГОСТ 30706 п.6, п.7	Молочные продукты для детского питания		1901100000 1901909900 2106909200 2106909809 2202909500	Дрожжи Плесневые грибы	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3)
					Бактериологические методы исследований факторов среды обитания	
372	ГОСТ 31942	Вода питьевая нецентрализованых источников	36.00.11.000	2201 90 000 0	Отбор проб	-
373	ГОСТ 31861	водоснабжения; Вода открытых водоемов; Вода питьевая; Вода плавательных бассейнов			Отбор проб	-
374	МУК 4.2.1018-01 п. 8.1	Вода питьевая; вода			Общее микробное число	-

1	2	3	4	5	6	7
375	п. 8.2	Плавательных бассейнов Вода Подземных источников Вода питьевая, расфасованная в емкости Вода питьевая			37°C /ОМЧ 37°C/ ОМЧ	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) -
	п. 8.3				Общие колиформные бактерии/ОКБ	
	п. 8.4				Термотолерантные колиформные бактерии	
	п. 8.5.2.5				Споры	
	п. 8.5.2.4				сульфитредуцирующих кластридий	
	п. 8.5.3				Колифаги	
	ГОСТ 18963				Колифаги	
	п. 4.1				Колифаги	
	п. 4.2				Общее количество бактерий	
	п. 4.3				Коли-индекс	
376	МУ 2.1.4.1184-03	Вода питьевая, расфасованная в емкости			<i>Escherichia coli</i>	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
	прил. 11				Общее микробное число	
	прил. 11				37°C /ОМЧ 37°C/ ОМЧ	
	прил. 8				Общее микробное число 22°C	
	прил. 8				Общие колиформные бактерии/ОКБ	
	прил. 10				Глюкозоположительные колиформные бактерии/ГКБ	
	прил. 9				Колифаги	
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
					Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ	
					Общее микробное число 37°C /ОМЧ 37°C/ ОМЧ	
377	МУК 4.2.1884-04	Вода поверхностных водных объектов Вода источников централизованного водоснабжения			Общие колиформные	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) -
	прил. 1					
	п. 2.7					

1	2	3	4	5	6	7
	п. 2.7 п. 2.9 п. 2.10 прил. 7, п. 7.1 прил. 5 прил. 3 прил. 2	Плавающие бассейны			бактерии/ОКБ Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ Колифаги Бактерии рода <i>Salmonella</i> (сальмонеллы) <i>Staphylococcus aureus</i> Энтерококки <i>Escherichia coli</i> (эшерихии) Споры сульфитредуцирующих клубридий	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
378	МУ 2.1.5.800-99 прил. 6 прил. 6 прил. 7 прил. 8	Вода хозяйственно-бытовых стоков, производственные сточные воды			Общие колиформные бактерии/ОКБ Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ Бактерии рода <i>Salmonella</i> Колифаги Фекальные стрептококки Бактерии рода <i>Salmonella</i> (сальмонеллы)	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н БОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
379	ГОСТ 31955.1	Вода питьевая			Общее микробное число 37°C /ОМЧ 37°C/ ОМЧ	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
380	МУК 4.2.1018-01 п.8	нецентрализованных источников			Общие колиформные бактерии/ОКБ	обнаружено/не обнаружено
381	МУ 2.1.4.1057-01	Вода из подземных источников			Термотолерантные колиформные бактерии/ТКБ	обнаружено/не обнаружено
382	ГОСТ 31955.1				Споры сульфитредуцирующих клубридий	обнаружено/не обнаружено
383	ГОСТ 24849				<i>Escherichia coli</i> /E coli	обнаружено/не обнаружено
384	ГОСТ 18963				Колифаги	обнаружено/не обнаружено
385	ГОСТ 2761					0-9,9 ^н БОЕ/г (см3)

1	2	3	4	5	6	7
386	ГОСТ 17.4.3.01	Грунты, почва, в т.ч.			Отбор проб	-
387	ГОСТ 17.4.4.02	почва земельных участков, отводимых под строительство объектов			Подготовка проб	-
388	МР № ФЦ/4022-2004 п. 7				Индекс БГКП	1-10
	п. 8				Индекс энтерококков	1-10
	п. 9				<i>Clostridium perfringens</i>	обнаружено/не обнаружено
	п. 11				Патогенные энтеробактерии, в т.ч. <i>Salmonella</i> и <i>Shigella</i>	обнаружено/не обнаружено
	п. 10				Общее микробное число	обнаружено/не обнаружено
					Бактериологические методы исследований объектов:	
389	МУ 143-9/316-17-89 п. 3.1.1	Лечебные грязи			Титр	
	п. 3.1.2.				лактоположительных кишечных палочек	
	п. 3.1.3				Фекальные колиформные бактерии	
	п. 3.1.4				Энтерококк	
	п. 3.2				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/не обнаружено
	п. 3.4				Титр	-
	п. 3.3				сульфитредуцирующих клостридий	-
					<i>Staphylococcus aureus</i>	-
					Общее микробное число	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
390	МУ 2657-82 п. 5.2.2	Смывы с поверхностей: предприятия общественного питания, торговли, детские и лечебные учреждения.			Отбор проб	-
	п. 5.2.1				Общая бактериальная обсемененность	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
	п. 5.2.3				БГКП	обнаружено/не обнаружено
	п. 5.1				<i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружено/не обнаружено
					Энтеробактерии (сальмонеллы)	обнаружено/не обнаружено
391	МР 2.3.2.2327-08	Предприятия молочной				

1	2	3	4	5	6	7
		промышленности: смывы с поверхностей, работников Воздушная среда			КМАФАнМ БГКП КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
392	Инструкция № 1400/1751 от 2000 г. п. 2.3.3 п. 2.3.4 п. 2.3.5	Мясоперерабатывающие предприятия: смывы с оборудования, инвентаря, тары смывы с рук персонала смывы с санитарной одежды			КМАФАнМ БГКП Staphylococcus aureus Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) БГКП Staphylococcus aureus БГКП	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
393	МУ 4.2.2942-11 п. 3.2.5 п. 3.2.4 п. 3.2.6 п. 3.2.7 п. 3.1. п. 4 п. 5	Смывы с объектов среды учреждений здравоохранения, других организаций лечебного профиля. Воздушная среда учреждений здравоохранения, других организаций лечебного профиля. Контроль стерильности изделий медицинского назначения. Контроль эффективности обработки рук			БГКП Staphylococcus aureus Сальмонеллы Pseudomonas aeruginosa Общее количество микроорганизмов Staphylococcus aureus Плесневые и дрожжевые грибы Стерильность Патогенные условно-патогенные	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено нарушена/не нарушена обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		персонал			бактерии	
394	МУ 3.1.3420-17 п. 10.2.2, п. 10.3	Вводимая трубка, клапаны и гнезда клапанов эндоскопа Биопсийный канал эндоскопа			БГКП Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк) Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка) Плесневые и дрожжевые грибы Условно-патогенные микроорганизмы Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) Общая микробная обсемененность (общее микробное число) Стерильность	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) нарушена/не нарушена
	п. 10.2.3	Биопсийный канал эндоскопа				
	п. 10.8	Инструменты к эндоскопам				
395	МУ 15/6-5 от 1991 г. п. 4	Бактериологический контроль эффективности			Тест-культура в биотесте отбор проб	обнаружено/не обнаружено
396	Инструкция 154.422.12ИП	работы паровых и суховоздушных			отбор проб	-
397	Инструкция 154.423.12ИП	стерилизаторов				
398	МУК 4.2.1035-01 п. 10	Бактериологический контроль эффективности дезинфекции вещей в камерах			Тест-культура в биотесте	обнаружено/не обнаружено
399	МУ 3182-84	Вода дистиллированная инъекционные растворы до стерилизации,			КМАФАнМ Плесневые и дрожжевые грибы БГКП Staphylococcus aureus	0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) 0-9,9 ⁿ КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено -

1	2	3	4	5	6	7
		глазные капли, приготовленные в асептических условиях на стерильных основаниях, сухие лекарственные вещества, используемые для изготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, прочие вспомогательные материалы, инвентарь, оборудование, руки и санитарная одежда персонала, воздушная среда			(золотистый стафилококк) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (синегнойная палочка) <i>Proteus</i> (бактерии рода протей)	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
400	Общая фармакопейная статья Микробиологическая чистота 1.2.4.0002.15 п. 5.1.2 п. 6.1.1 п. 6.2.1 п. 6.5 п. 6.4 п. 6.3	Нестерильные лекарственные средства (субстанции, таблетки, капсулы, гранулы, растворы, суспензии, сиропы, мази, суппозитории и др., а также вспомогательные вещества). Вода для инъекций Вода очищенная.			Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжевых и плесневых грибов или суммарно) Энтеробактерии, устойчивые к желчи <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Salmonella</i> spp. (бактерии рода <i>Salmonella</i>)	0-9,9 ^п КОЕ/г (см3) - обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
	п. 6.6 п. 12.1, п. 12.2				Candida albicans Общее число аэробных микроорганизмов (бактерий и грибов)	обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
401	Общая фармакопейная статья Стерильность 1.2.4.0003.15	Лекарственные препараты для инъекций, инфузий, глазных капель, пленок, фармацевтических субстанций и вспомогательных веществ, включая биологические лекарственные препараты и их растворители, которые должны быть стерильными			Стерильность	нарушена/не нарушена
402	Р. 3.5.1904-04 п. 9.2	Воздух помещений с ультрафиолетовыми бактерицидными установками			Общее микробное число (общее содержание микроорганизмов) Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк)	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено
403	ГОСТ ISO 18416 п. 9, п.10	Парфюмерно-косметическая продукция	20.42.12.110	3304 10 000	Бактериологические методы исследований пищевой продукции: Candida albicans	обнаружено/не обнаружено
404	ГОСТ ISO 21149 п. 9.3.2.1 п.10, п.12.2	Игрушки с наполнителями для детей до 1 г,	20.42.12.120 20.42.13.000	3304 20 000 3304 30 000	Мезофильные аэробные микроорганизмы	-
405	МУК 4.2.801-99 п. 4.1.2.1 п. 4.3		20.42.14.110 20.42.14.120 20.42.14.130	3304 91 000 3304 99 000 3305 10 000	КМАФАнМ Бактерии семейства Enterobacteriaceae	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) - обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
п. 4.5 п. 4.4 п. 4.2.2.1 п. 4.6.1		формирующиеся массы и краски, наносимые пальцами. Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта, изделия санитарно-гигиенические разового использования.	20.42.14.140 20.42.15.110 20.42.15.120 20.42.15.130 20.42.15.131 20.42.15.132 20.42.15.133 20.42.15.139 20.42.15.140 20.42.15.141	3305 30 000 3305 90 000 3306 10 000 3306 90 000 3307 10 000 3307 90 000	Staphylococcus aureus Pseudomonas aeruginosa Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы Стерильность	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) нарушена/не нарушена
406	ГОСТ 7983 п. 6.5	Зубные пасты, предназначенные для ухода за зубами и полостью рта	20.42.18.110 20.42.18.111 20.42.18.112 20.42.18.120 20.42.18.190	3306 10 000 3306 90 000	КМАФАнМ Бактерии семейства Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Плесневые грибы и дрожжи	0-9,9 ^н КОЕ/г (см3) обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено 0-9,9 ^н КОЕ/г (см3)
					Бактериологические методы исследований пищевой продукции, воды, объектов окружающей среды, биологических объектов, материалов и сред	
407	МУ 4.2.2723-10 п. 8 п. 12 п. 9 п. 10	Клинический материал Пищевые продукты Объекты окружающей (смывы, вода, воздух, почва)			Сальмонеллы Титр антител к антигенам сальмонелл Сальмонеллы Сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
408	MP 17 PC-4/5735-90	Биологический материал			Патогенные бактерии	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		и пищевые продукты при пищевых отравлениях			Условно-патогенные возбудители	обнаружено/не обнаружено
409	МУК 4.2.1890-04 п.4.3	Выделенные микроорганизмы			Определение чувствительности к антибактериальным препаратам	отсутствие/наличие
					Бактериологические методы исследований биологических объектов, материалов и сред:	
410	МУ 4.2.2039-05	Материал от людей для выделения, обнаружения и идентификации возбудителей заболеваний			Сбор и транспортировка биологического материала	-
411	МУК 4.2.992-00 п.6, п.7				Эшерихиозы /Escherichia coli/ E.coli	обнаружено/не обнаружено
412	МУ 04-723/3 от 1984 г. п.2.2, п.2.3.1, п.2.3.2, п.2.3.3, п.2.3.4.1, п.4.1, п.4.2, п.4.5, п.4.4, п.5				Энтеробактерии /бактерии семейства Enterobacteriaceae/ ПЭБ/ УПЭБ/ УПМФ/ УПМ	обнаружено/не обнаружено
413	Приказ № 535 п.2.1				Титр антител к возбудителям брюшного тифа	наличие/отсутствие
	п.2.2				Стафилококки /бактерии рода Staphylococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.2.3				Стрептококки /бактерии семейства Streptococcaceae	обнаружено/не обнаружено
	п.2.4				Бактерии семейства Neisseriaceae	обнаружено/не обнаружено
	п.2.5				Бактерии рода Naemophilus	обнаружено/не обнаружено
					Коринебактерии/Бактерии рода	

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.6				Corynebacterium	обнаружено/не обнаружено
	п.2.7				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено
414	MP от 2002 г.				Бактерии рода Pseudomonas	обнаружено/не обнаружено
	п.6.1				Бактерии рода Staphylococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.2				Бактерии рода Streptococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.3				Бактерии рода Enterococcus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.4				Бактерии рода Corynebacterium	обнаружено/не обнаружено
	п.6.5				Бактерии рода Bacillus	обнаружено/не обнаружено
	п.6.6				Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено
	п.6.7				Бактерии рода Pseudomonas	обнаружено/не обнаружено
	п.6.8				Дрожжевые плесневые грибы	обнаружено/не обнаружено
415	MP 3082-84 п. 4.2				Бактерии рода Clostridium	обнаружено/не обнаружено
416	MP № 283-84-79				Синегнойная палочка (Pseudomonas aeruginosa)	обнаружено/не обнаружено
417	МУК 4.2.1887-04				Бактерии рода Haemophilus	обнаружено/не обнаружено
	п.7.1, п.7.2, п.7.6, п.8				Возбудители менингококковой инфекции и гнойных бактериальных менингитов	обнаружено/не обнаружено
418	MP от 03.06.1986 г.				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы (НГОБ)	обнаружено/не обнаружено
419	MP 0100/13745-07-34-2007				Возбудители брюшного тифа и паратифов А, В, С	обнаружено/не обнаружено
	п.7, п.8, п.9, п.10, п.11, п.12, п.13, п.15, п.16, п.17				Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
420	MP № 2500-81-83				бактерии рода Corynebacterium	обнаружено/не обнаружено
	п.3.2, п.3.3, п.3.4, п.3.5, п.3.6, п.3.7, п.3.8				титр антител к	наличие/отсутствие
421	МУК 4.2.3065-13					
	п.3, п.6, п.7, п.11					

1	2	3	4	5	6	7
422	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3, п.8.3				возбудителю дифтерии бактерии рода <i>Bordetella</i> титр антител к возбудителям коклюша паракоклюша	обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие
					Бактериологические методы исследований биологических объектов, материалов и сред:	
423	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3	Сыворотка крови			Обнаружение антител к возбудителю бруцеллеза	наличие/отсутствие
424	МР № 18 от 12.09.96				<i>Дисбактериоз кишечника:</i> бифидобактерии лактобактерии энтеробактерии бактерии рода <i>Staphylococcus</i> бактерии рода <i>Enterococcus</i> бактерии рода <i>Clostridium</i> дрожжеподобные грибы бифидобактерии лактобактерии бактерии рода <i>Staphylococcus</i> бактерии рода <i>Enterococcus</i> бактерии рода <i>Clostridium</i> бактерии рода <i>Pseudomonas</i> дрожжеподобные грибы бактерии рода <i>Candida</i> бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	- - - - - - - - - - - - - - -
425	МР 10-11/31 от 1986 г. п.4.1					

1	2	3	4	5	6	7
Бактериологические методы исследований особо опасных инфекций объектов и факторов среды обитания, пищевой продукции, материала от людей для выделения и идентификации микроорганизмов:						
426	МУ 3.1.1.2438-09 п 1.2-1.3	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция закрытого грунта Продукция садов, виноградарников, многолетних насаждений и цветоводства			Бактериологические методы исследований пищевой продукции: Yersinia pseudotuberculosis/ Y. Pseudotuberculosis Yersinia enterocolitica/ Y. Enterocolitica/ иерсинии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
427	МУ 4.2.2218-07	Вода открытых водоемов			Бактериологические, серологические (антитела к возбудителю) методы Отбор проб Vibrio cholerae	- обнаружено/не обнаружено
428	МУ 3.1.1.2438-09	Смывы с объектов окружающей среды Материал от людей для выделения и идентификации микроорганизмов			Yersinia pseudotuberculosis/ Y. Pseudotuberculosis Yersinia enterocolitica/ Y. Enterocolitica/ иерсинии	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
Паразитологические методы исследований (испытаний)						
429	МУК 3.2.988-00 п.3.2.2; п.3.2.11.1; п.3.2.11.3; п.5.5.	Продукция рыбная пищевая товарная	10.11.13.120 10.11.13.130	0205 00 800 0 0206 22 000	Паразитологические методы исследований пищевой продукции: личинки гельминтов жизнеспособные личинки	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
430	ГОСТ 31339 п.5	(без рыбных	10.11.13.140	0206 21 000 0	отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		консервов) Консервы и пресервы рыбные и из море продуктов	10.11.14.110 10.11.14.120 10.11.15.110 10.11.15.120	0207 11 300 0207 11 900 0207 12 100 0207 12 900		
431	МУК 4.2.3016-12 п.6.1; п.6.2; п. 7.2	Клубнелодные, овощные, бахчевые культуры и продукция закрытого грунта Продукция садов, виноградарников, многолетних насаждений и цветоводства	10.11.15.130 10.11.15.140 10.11.16.110 10.11.16.120 10.11.16.130 10.11.20.110 10.11.20.120 10.11.20.130 10.11.20.140 10.11.20.150 10.11.20.160 10.11.20.170 10.11.31.110 10.11.31.120 10.11.31.130 10.11.31.140 10.11.32.110 10.11.32.120 10.11.32.130 10.11.32.140 10.11.33.110 10.11.33.120 10.11.33.130 10.11.33.140 10.11.34.110 10.11.34.120 10.11.35.110 10.11.35.120 10.11.35.130 10.11.35.140	0207 13 600 0207 13 300 0207 13 500 0407 00 0408 11 1601 00 1602 10 001 0 1602 20 1602 32 1602 41 1602 50 1602 90 410 0 1602 90 720 0 0303 11 000 0 0303 19 000 0 0303 41 110 0 0303 41 130 0 0303 41 190 0 0304 19 130 0 0304 19 19 0304 19 910 0 0304 19 970 0 0304 99 610 0 0305 41 000 0 0305 42 000 0 0305 49 300 0 0305 51 100 0 0305 51 900 0 0305 61 000 0 0305 63 000 0	яйца гельминтов цисты кишечных патогенных простейших отбор проб	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.11.35.150	0305 69 500 0		
			10.11.36.110	0305 69 800 0		
			10.11.36.120	0306 13 800 0		
			10.11.36.130	0306 14 900 0		
			10.11.39.110	0306 19 100 0		
			10.11.39.120	0307 49 310 0		
			10.11.39.130	0307 49 990 0		
			10.11.39.140	1604 30 100 0		
			10.11.39.190	1101 00 110 0		
			10.12.10.110	1101 00 900 0		
			10.12.10.120	1102 10 000 0		
			10.12.10.130	1102 20		
			10.12.10.140	1102 90 500 0		
			10.12.10.150	1103 11 100 0		
			10.12.10.160	1103 19 400 0		
			10.12.10.190	1103 19 500 0		
			10.12.20.110	1104 12		
			10.12.20.120	1104 19		
			10.12.20.130	1104 19 910 0		
			10.12.20.140	1104 29 070 0		
			10.12.20.150	1105 10 000 0		
			10.12.20.160	1902 11 000 0		
			10.12.20.190	1902 19 100 0		
			10.12.30.000	1902 30 100 0		
			10.12.40.110	0701 90 500 0		
			10.12.40.111	0701 90 900 0		
			10.12.40.112	0702 00 000		
			10.12.40.113	0703 10		
			10.12.40.114	0703 20 000 0		
			10.12.40.115	0703 90 000 0		
			10.12.40.119	0704 10 000 0		
			10.12.40.120	0704 20 000 0		
			10.12.40.121	0704 90 100 1		
			10.12.40.122	0706 10 000 1		

1	2	3	4	5	6	7
			10.12.40.123	0706 10 000 9		
			10.12.40.124	0706 90 900 1		
			10.12.40.125	0707 00 050		
			10.12.40.129	0709 30 000 0		
			10.20.11.110	0709 60 100 0		
			10.20.11.111	0709 90 700 0		
			10.20.11.112	0805 50 100 0		
			10.20.11.120	0805 20 900 0		
			10.20.11.121	0805 10 200 0		
			10.20.11.122	0806 10 100 0		
			10.20.11.130	0807 11 000 0		
			10.20.12.110	0807 19 000 0		
			10.20.12.120	0808 10 800		
			10.20.13.110	0808 20 500 0		
			10.20.13.120	0809 10 000 0		
			10.20.13.121	0809 20 950 0		
			10.20.13.122	0809 30 900 0		
			10.20.14.110	0809 40 050 0		
			10.20.14.120	0810 10 000 0		
			10.20.15.110	0810 40 100 0		
			10.20.15.120	0810 90 500 0		
			10.20.15.130	0801 11 000 0		
			10.20.16.110	0801 19 000 0		
			10.20.16.120	0801 31 000 0		
			10.20.21.000	0801 32 000 0		
			10.20.22.110	0802 11		
			10.20.23.110	0802 21 000 0		
			10.20.23.111	0802 22 000 0		
			10.20.23.112	082031 000 0		
			10.20.23.120	0802 32 000 0		
			10.20.23.121	0802 50 000 0		
			10.20.23.122	0802 90 500 0		
			10.20.23.123			
			10.20.23.130			

1	2	3	4	5	6	7
			10.20.24.110-			
			10.20.24.123			
			10.20.25.110			
			10.20.25.111			
			10.20.25.112			
			10.20.25.113			
			10.20.25.114			
			10.20.25.115			
			10.20.25.119			
			10.20.25.120			
			10.20.25.190			
			10.20.26.111			
			10.20.26.112			
			10.20.26.119			
			10.20.31.110			
			10.20.31.120			
			10.20.32.110			
			10.20.32.120			
			10.20.32.130			
			10.20.32.140			
			10.20.33.110			
			10.20.33.120			
			10.20.33.130			
			10.20.33.140			
			10.20.34.120			
			10.20.34.121			
			10.20.34.122			
			10.20.34.123			
			10.20.34.124			
			10.20.34.125			
			10.20.34.126			
			10.20.34.127			
			10.20.34.128			
			10.20.34.129			

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7
					Жизнеспособные яйца биогельминтов Жизнеспособные цисты кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
434	МУК 4.2.2661-10 п. 10.2, п. 10.4	Смывы с поверхностей (ДДУ, школы, ДОЛ, предприятия общественного питания, объекты пищевой промышленности, коммунальные, ЛПУ объекты, предприятия торговли)			Паразитологические методы исследований факторов среды обитания объектов: Яйца гельминтов Цисты патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
435	МУК 4.2.3145-13 п. 1.1.1.1. п. 1.1.1.2.1 п. 1.1.1.4. п. 2.1.2, п. 2.1.4	Материал от людей для обнаружения и идентификации возбудителей			Паразитологические методы исследований биологических объектов, материалов Макроскопический метод идентификация половозрелых гельминтов кишечника Яйца, личинки гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
436	ГОСТ 30494 п.6.3	Жилые и общественные здания. Предприятия торговли, общественного питания, объекты пищевой промышленности. Коммунальные объекты. Лечебно-профилактические учреждения. Детские и подростковые учреждения. Промышленные объекты.			Параметры микроклимата: температура воздуха относительная влажность воздуха скорость движения воздуха атмосферное давление	от (-40 до +50) °С (3 - 98) % (0,01 - 20) м/с 80-110 кПа (от 600 до 825 мм.рт.ст.)
437	СанПиН 2.2.4.548 п.7.3, п.7.6					
438	МУК 4.3.2756-10 п.5					
439	СанПиН 2.2.4.3359 п.п. 2.3.1-2.3.5					
440	ГОСТ 24940 п.6.1.1-6.1.5.	Жилые и общественные здания. Предприятия торговли, общественного питания, объекты пищевой промышленности. Коммунальные объекты. Лечебно-профилактические учреждения. Детские и подростковые учреждения. Промышленные объекты. Транспорт: автотранспорт			Световая среда: освещение искусственное яркость	(10-200000) лк (10-200000) кд/м²
441	ГОСТ 26824 п.5.1.1 п.6.1,6.5 п.7.1					
442	СанПиН 2.2.4.3359 п.п. 10.3.1-10.3.4					
443	СанПиН 2.2.4.3359 п. 7.3.7					
		Жилые и общественные здания. Предприятия торговли, общественного питания, объекты пищевой промышленности.			электромагнитное поле от ПЭВМ (напряженность электрического поля, плотность магнитного потока)	0,5 – 1000 В/м, 5 нТл – 10 мкТл

1	2	3	4	5	6	7
	п. 7.3.4	ности. Коммунальные объекты. Лечебно-профилактические учреждения. Детские и подростковые учреждения. Промышленные объекты.			пром. частота 50Гц	5 В/м - 1000 В/м 50 мА/м - 8 А/м (62,5 нТл - 10 мкТл)
Радиологические исследования и измерения ионизирующих излучений						
444	МУ 2.6.1.2838-11 п.5	Жилые, общественные, производственные здания и сооружения			мощность дозы гамма-излучения	0,01-9,999 Р/ч
445	МУ 2.6.1.2398-08 п.5	Территория застройки жилых домов, общественных и производственных			мощность дозы гамма-излучения	0,01-9,999 Р/ч

Руководитель ИЛЦ:



И.И. Птицын