

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А. Г.

инициалы, фамилия

Приложение
к аттестату аккредитации № 0218
от " " 201 года

На 33 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА

«Всероссийского научно-исследовательского института птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП) – филиала Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федеральный научный центр «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ФНЦ «ВНИТИП» РАН)

141552, Московская область, Солнечногорский район, рабочий поселок Ржавки, строение 1, строение 2

№ п/п	Правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД (2)	Код ТН ВЭД ТС	Показатели	Диапазон измерений
1	2	3	4	5	6	7
Физико-химические методы						
1.	ГОСТ 23042	Мясо и мясные продукты	10.1	1601-1603, 0201-0210, 0407-0410, 3502, 3503	Массовая доля жира	(0,2 – 50) %
2.	ГОСТ 26186		10.86		Массовая доля поваренной соли	(0,3-10,0) %
3.	ГОСТ 31466		Массовая доля костных включений и размера костных частиц		(0,1-15,0)%	
4.	ГОСТ 31470		Перекисное число		(0 до 40) ммоль актив. О ₂ /кг	
			Кислотное число		(0,1-100) мг КОН/1 г жира	
			Общая кислотность		(0,3 – 10) °Т	
		Массовая доля летучих жирных кислот	(1,0 - 30,0) мг КОН/100 г			
		Массовая доля углеводов (расчетно)	(2 – 20) %			
		Кислотное число жира	(2 – 200) мг КОН на 1 г жира			
5.	ГОСТ 31727			Массовая доля общей золы	(0 - 20) %	
6.	ГОСТ 31930			Превышение массы технологически добавленной влаги	(1,5 – 5) %	

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании	(1,5 – 5) %
					Массовая доля добавленной влаги	(0,2-30) %
7.	ГОСТ 31470				Перекисное число нет такого	(0,2 – 40) ммоль актив. О ₂ /кг
8.	ГОСТ 32008				Массовая доля азота	(4,5-95,5) %
9.	ГОСТ 32150				Массовая доля жирных кислот	(0,2-30) %
10.	ГОСТ 32740				Массовая доля липидного фосфора (массовая доля яичного желтка – расчетно)	(500 – 900) мг/100 г ((5 – 9) % в пересчёте на сухое вещество)
11.	ГОСТ 31470				Активность пероксидазы	---
12.	ГОСТ 32886				Массовая доля холестерина (массовая доля желтка – расчетно)	(1,40-2,55) %
13.	ГОСТ 33319				Массовая доля влаги	(1 – 85) %
14.	ГОСТ 33819				Массовая доля летучих жирных кислот	(1,0 - 30,0) мг КОН/100 г
15.	ГОСТ 7702.1				Перекисное число	(0,2 – 40) ммоль актив. О ₂ /кг
					Кислотное число	(0,1-100) мг КОН/1 г жира
16.	ГОСТ 9793				Массовая доля влаги и сухого вещества	(1 – 85) %
17.	ГОСТ 9957				Массовая доля поваренной соли	(0,1 – 7,0) %
18.	ГОСТ Р 51478				Концентрация водородных ионов (рН)	(4 – 7) ед. рН
19.	ГОСТ Р 51480				Массовая доля поваренной соли	(1,0 -10,0) %
20.	ГОСТ Р 52704				Массовая доля сухого вещества	(17,0-26,0) % (расчётный)
21.	ГОСТ Р 52705				Массовая доля влаги и сухого вещества	(17,0-35,0) % (расчётный)
22.	ГОСТ Р 54346				Перекисное число	(0 – 40) ммоль актив. О ₂ /кг
23.	ГОСТ Р 55480				Кислотное число	(0,1-100) мг КОН/1 г жира
24.	ГОСТ Р 55483				Массовая доля жирных кислот	(0,025-99,0)%
25.	ГОСТ 26183	Мясо и мясные продукты, в т.ч. консервы мясные и мясорастительные	10.1 10.86	1601-1603, 0201-0210, 0407-0410, 3502, 3503	Массовая доля жира	(0,2 – 60,0) %
26.	ГОСТ 4288	Мясо и мясные продукты, в т.ч. изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.1 10.86	1601-1603, 0201-0210, 0407-0410, 3502, 3503	Массовая доля влаги и сухого вещества Общая кислотность	(1,0-60,0) % (0,3 - 60) °Т
27.	ГОСТ 31469	Мясо и мясные продукты, в т.ч. пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы.	10.1 01.4 10.86	1601-1603, 0201-0210, 0407-0410, 3502, 3503	Массовая доля влаги и сухого вещества Массовая доля жира Растворимость сухих яичных продуктов Массовая доля белка Массовая доля поваренной соли Массовая доля свободных жирных кислот рН раствора	(8 – 99,8) % сухого вещества (3,0 -45,0)% Яичный порошок (60 – 100) %, Яичный желток (15 – 60) %, Яичный белок (70 -100) % (4 – 98)% (1,0 – 25,0) % (2-14) % (4,5 - 9,5) ед. рН

1	2	3	4	5	6	7		
					Массовая доля посторонних примесей	(0,1-10,0) %		
					Альфа-амилазный тест (эффективность пастеризации)	(5 – 100) % непастеризованного продукта		
28.	ГОСТ 26808	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.2	0301-0307, 1504, 1605, 2104, 2106	Массовая доля сухих веществ	(0,75-40,0)%		
29.	ГОСТ 26829				Массовая доля жира	(0,75-60,0) %		
30.	ГОСТ 27082				Общая кислотность	(0,3-1,2) %		
31.	ГОСТ 27207				Массовая доля поваренной соли	(0,15-10,0)%		
32.	ГОСТ 28972				Активная кислотность (рН)	(3,5-8,5) ед. рН		
33.	ГОСТ 31339				Массовая доля глазури	(1,0-50,0) %		
34.	ГОСТ 31412				Активная кислотность (рН)	(3,5-8,5) ед. рН		
35.	ГОСТ 32157				Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя	(0,7 – 90) %		
36.	ГОСТ 33331						Массовая доля влаги	(5 – 96) %
37.	ГОСТ 22760				Молоко и молочные продукты	10.5 10.86	0401-0407, 2105-2106	Массовая доля жира
38.	ГОСТ 23327	Массовая доля азота и белка	(0,16 – 100) % белка (0,026 – 20) % азота					
39.	ГОСТ 29246	Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,7 – 20) % влаги					
40.	ГОСТ 30305.1	Массовая доля влаги и сухих веществ	(1 – 85) % влаги					
41.	ГОСТ 30305.3	Кислотность	(1 – 60) °Т					
42.	ГОСТ 30648.2	Массовая доля азота и белка	(0,12 – 100) %					
43.	ГОСТ 30648.4	Кислотность	(1 – 60) °Т					
44.	ГОСТ 31703	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5 - 100)%					
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,1 – 100) %					
45.	ГОСТ 31976	Кислотность	(1 – 60) °Т					
46.	ГОСТ 32892	рН	(3 до 8) ед. рН					
47.	ГОСТ 33921	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5 - 100)%					
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,1 – 100) %					
48.	ГОСТ 3627	Массовая доля хлористого натрия	(0,5 – 10,0) %					
49.	ГОСТ ISO 6731/IDF 21-2012	Массовая доля сухих веществ	(0,2 – 100) %					
50.	ГОСТ ISO 6734 /IDF 21-2012	Массовая доля сухих веществ	(0,2 -90) %					
51.	ГОСТ Р 51468	Кислотность	(1 – 80) °Т					

1	2	3	4	5	6	7
52.	ГОСТ Р 52686	Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	10.7, 10.8, 10.86	1902-1905, 1101-1106, 1001-1006, 1008	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	(1 – 85) %
53.	ГОСТ Р 52791				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5% - 100) %
					Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,01 – 100) %
54.	ГОСТ Р 53512				Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	(1 – 85) %
55.	ГОСТ Р 53947				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5 – 100)%
					Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,01 – 100) %
56.	ГОСТ Р 53948				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5 – 100)%
					Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,01 – 100) %
57.	ГОСТ Р 53951				Массовая доля азота и белка	(0,1 – 100) %
58.	ГОСТ Р 54045				Массовая доля хлористого натрия	(0,2 – 10) %
59.	ГОСТ Р 54662				Массовая доля азота и белка	(5,0-55,0) %
60.	ГОСТ Р 54668				Массовая доля влаги и сухих веществ	(1 – 85) %
61.	ГОСТ Р 54669				Кислотность	(1 – 80) °Т
62.	ГОСТ Р 54759				Массовая доля крахмала	(2,0 - 10,0) %
63.	ГОСТ Р 54761				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5 – 100)%
64.	ГОСТ Р 55361				Кислотность	(1 – 80) °Т
65.	ГОСТ Р 54758				Определение плотности молока	(1015 – 1040) кг/м3
66.	ГОСТ 10846				Массовая доля белка	(0,1 – 100) %
67.	ГОСТ 20239				Металломагнитная примесь	(0,5 – 5000) мг/кг
68.	ГОСТ 21094				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
69.	ГОСТ 24557				Массовая доля золы	(0,1 – 15) %
					Массовая доля начинки	(2 – 50) %
70.	ГОСТ 26312.3				Зараженность вредителями	---
71.	ГОСТ 26312.7				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
72.	ГОСТ 27559				Загрязненность	---
73.	ГОСТ 27670				Массовая доля жира	(0,7 – 50) %
74.	ГОСТ 29033				Массовая доля жира	(0,05 – 50) %
75.	ГОСТ 31743				Металломагнитная примесь	(0,5 -5000) мг/кг
76.	ГОСТ 31964				Массовая доля влаги	(0,5 – 25) %
					Зараженность вредителями	---
					Массовая доля золы	(0,1 – 30) %
					Массовая доля начинки	(0,2 – 50) %

1	2	3	4	5	6	7
					Металломагнитная примесь	(0,5 – 5000) мг/кг
					Массовая доля белка	(0,1 – 90) %
					Кислотность	(0,5 – 50) °Т
77.	ГОСТ 5668				Массовая доля жира	(1 – 50) %
78.	ГОСТ 5670				Кислотность	(1 – 20) град.
79.	ГОСТ 5669				Пористость	(1 – 90) %
80.	ГОСТ 5672				Массовая доля сахара	(2 – 20) % на сухое вещество
81.	ГОСТ 5698				Массовая доля поваренной соли	(1 – 10)%
82.	ГОСТ 7128				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
83.	ГОСТ 8494				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
84.	ГОСТ 9404				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
85.	ГОСТ Р 51411				Массовая доля золы	(0,1 – 10) %
					Массовая доля начинки	(0,2 – 50) %
86.	ГОСТ Р 54645				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
87.	МУК 4.2.1479-03				Зараженность вредителями	---
					Загрязненность	---
88.	ГОСТ 10847	Зерновые, зернобобовые и мас- личные культуры	10.4, 10.6, 10.86	1101-1109, 1208, 2302 1901-1905 0708-0713 1001-1009 1201-1207	Массовая доля золы	(0,1 – 30) %
89.	ГОСТ 10856				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
90.	ГОСТ 13586.5				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
91.	ГОСТ 29305				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
92.	ГОСТ 11812	Масложировая продукция	10.4, 10.86	1501-1522	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1 – 7) %
93.	ГОСТ 30418				Массовая доля жирных кислот	(1 – 70) %
94.	ГОСТ 31762				Массовая доля яичных продуктов	(0,5 – 5,0) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(1 – 95) %
					Массовая доля жира	(5 – 95) %
					Кислотность	(0,05 – 10) %
					Перекисное число	(0,1 – 45,0) ммоль/кг
					Показатель pH	(3,5 – 7) ед. pH
95.	ГОСТ 31933				Кислотное число	(0,1- 50) мг КОН/г
96.	ГОСТ 32189				Массовая доля влаги и летучих веществ	от 0 до5%
		Массовая доля жира	(5-95) %			
		Массовая доля поваренной соли	(0 - 1,5) %			
		Перекисное число	(0,1 – 45,0) ммоль/кг			
		Показатель pH	(3,5 – 7) ед. pH			
97.	ГОСТ 50456 (ИСО 662-80)	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1 – 7) %			
98.	ГОСТ 5478	Число омыления	(150 – 1000) мг КОН//г			
99.	ГОСТ 8714	Перекисное число	(0,1 – 45,0) ммоль/кг			
100.	ГОСТ ISO 6320	Показатель преломления	1,3 – 1,7			

1	2	3	4	5	6	7
101.	ГОСТ Р 50456	Сахар, кондитерские изделия, мед	10.7, 10.8, 01.4, 10.86	0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1 – 7) %
102.	ГОСТ Р 50457				Кислотное число и кислотность	(0,1 – 100) мгКОН/г
103.	ГОСТ Р 54642				Массовая доля влаги	(0,1 – 75) %
104.	ГОСТ 31766				Массовая доля золы	(0,1 – 10) %
105.	ГОСТ 31774				pH	(2 – 9) ед. pH
106.	ГОСТ 31896				Массовая доля воды	(13 – 25) %
					Массовая доля сухих веществ	(1 – 100) %
					Массовая доля золы	(0,1 – 10) %
					pH	(2 – 9) ед.pH
107.	ГОСТ 32167 п.6				Массовая доля сахара	Масс.доля редуцир. сахаров (безвод.) (70,0-96,0) %, масс.доля сахарозы (безвод.) (1,0-26,0)%
108.	ГОСТ 32169				Свободная кислотность	(1 – 80) мэкв/кг
					pH	(3,0-9,0) ед. pH
109.	ГОСТ 5898				Щелочность	(0,3 – 100) град.
110.	ГОСТ 5900				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
111.	ГОСТ 5901				Массовая доля золы и металломагнитной примеси	Зола (0,5 – 10) % Металломагнитные примеси (0,5 – 5000) мг/кг
112.	ГОСТ 5903 п.8	Массовая доля сахара	(5 – 60)%			
113.	ГОСТ Р 54462	Массовая доля влаги	(1 – 75) %			
114.	ГОСТ Р 54644	Общая кислотность	(5 – 90) мэкв/кг			
115.	МИ 2586-2000	Перекисное число	(0,3 – 30) ммоль/кг			
		Кислотное число	(0,6 – 60) мгКОН/кг			
116.	ГОСТ 5897	Определение массовой доли составных частей	(2 – 50) %			
117.	ГОСТ 26811	Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002 – 0,1) %			
118.	ГОСТ 12788 п.1	Напитки	11.0, 10.86	2202-2208	Кислотность	(1,3 – 30) см ³ NaOH / 100 см ³ продукта
119.	ГОСТ 31764				pH	(3,8-4,8) ед.pH
120.	ГОСТ 14252				Массовая концентрация титруемых кислот	(0,2 – 20) г/дм ³
121.	ГОСТ 32035				Щелочность	(0,5-3,5) см ³ /100 см ³
					Объемная доля этилового спирта	(0 – 100)%
122.	ГОСТ 32036				Объемная доля этилового спирта	(0 – 100) %
123.	ГОСТ 32080 п.5.4.1. П.5.6.1 П.5.3.				Массовая доля общего экстракта	(0,1-47) г/100 см ³
					Массовая концентрация титруемых кислот	(0,1-1,3) г/100 см ³
					Объемная доля этилового спирта	(0 – 100) %
					Крепость	(0 – 100) %
124.	ГОСТ 32095	Объемная доля этилового спирта	(0 – 100) %			

1	2	3	4	5	6	7
125.	ГОСТ 32114				Массовая концентрация титруемых кислот	(0,3 – 10) г/дм ³
126.	ГОСТ 32115				Массовая концентрация общего диоксида серы	(9 – 1000) мг/дм ³
127.	ГОСТ 6687.2				Массовая доля сухих веществ	(0 – 90) град. Брикса
128.	ГОСТ 6687.4				Кислотность	(1,0 – 100) см ³ NaOH / 100 см ³ продукта
129.	ГОСТ 6687.5				Полнота налива	---
130.	ГОСТ Р 51432	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	11.0, 10.86	2002, 2005 2007, 2009	Массовая доля золы	Мас.конц. (1-15) г/дм ³ ; мас.доля (1-15) г/кг
131.	ГОСТ 25555.4	Флодоовощная продукция	10.3, 10.8, 10.86	0701-0714 0801-0814 2001-2009	Щелочность общей и водорастворимой золы	(0,5 – 25) см ³
132.	ГОСТ 25555.4 п.2				Массовая доля золы	(0,5 – 20) %
133.	ГОСТ 26183				Массовая доля жира	(0,2 – 60) %
134.	ГОСТ 26186				Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 10) %
135.	ГОСТ 26188				Показатель рН	(2 – 9) ед.рН
136.	ГОСТ 29030				Массовая доля сухих веществ, относительная плотность	(4 – 25) %
137.	ГОСТ 29031				Массовая доля сухих веществ, относительная плотность	(0,3 – 100)%
138.	ГОСТ 33444				Массовая доля влаги	(1 – 95) %
139.	ГОСТ 7698				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
140.	ГОСТ ISO 1572				Массовая доля влаги и сухих веществ	(1 – 85) %
141.	ГОСТ ISO 2173				Массовая доля сухих веществ	(1 – 90) %
142.	ГОСТ Р 51432				Массовая доля золы	(1 – 15) г/ кг
143.	ГОСТ Р 51437				Массовая доля влаги и сухих веществ	(2 – 25) %
144.	ГОСТ Р 54647				рН	(2 – 9) ед.рН
145.	МУ 5048-89				Нитраты	(5 – 500) мг/кг
146.	ГОСТ 26181				Массовая доля сорбиновой кислоты	(50 – 2000) мг/кг
147.	ГОСТ 28561				Массовая доля сухих веществ и влаги	(1 – 75) %
148.	ГОСТ 33977				Массовая доля сухих веществ	(1 – 90) %
149.	ГОСТ 11293	Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная; желатин	10.8, 10.86	0901-0910	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,1 – 75) %
150.	ГОСТ 15113.2			1104, 1105, 1108, 1109,	Массовая доля металломагнитной примеси	(0,5 – 5000) мг/кг
151.	ГОСТ 15113.4 п.2, 3			1301, 1302,	Массовая доля влаги	(1 – 85) %
152.	ГОСТ 15113.5			1602, 1603,	Кислотность	(5 – 90) мэкв
153.	ГОСТ 25183.9			1702, 1704,	рН раствора	(4,5-7,5) ед. рН
154.	ГОСТ 15113.7			1901-1903,	Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 10) %
155.	ГОСТ 15113.9			2101-2104,	Массовая доля жира	(0,2 – 60) %
156.	ГОСТ 17594			2106, 2301-	Массовая доля влаги	(1 – 75) %
157.	ГОСТ 1936			2307, 2501,	Массовая доля влаги	(1 – 75) %

1	2	3	4	5	6	7
				3501-3505, 3507	Массовая доля металломагнитной примеси	(0,5 – 5000) мг/кг
158.	ГОСТ 25555.3				Массовая доля минеральных примесей	(0,1 – 10) %
159.	ГОСТ 28551				Массовая доля металломагнитной примеси	(0,5 – 5000) мг/кг
160.	ГОСТ 28875				Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	(1 – 50) %
					Массовая доля влаги	(1 – 75) %
					Массовая доля металлических примесей	(0,5 – 5000) мг/кг
					Массовая доля посторонних минеральных примесей	(0,1 – 10) %
161.	ГОСТ 32572				Массовая доля металломагнитной примеси	(0,5 – 5000) мг/кг
162.	ГОСТ 32775				Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	(1 – 50) %
163.	ГОСТ 686				Кислотность	(1 – 30) град
164.	ГОСТ ISO 11294				Потери массы при 103°C	(1 – 85) %
165.	ГОСТ ISO 1575				Массовая доля общей золы	(0,2 - 20) %
166.	ГОСТ ISO 1576				Массовая доля водорастворимой и водонерастворимой золы	(0,01 – 20) %
167.	ГОСТ ISO 20481				Массовая доля кофеина	(0,1 – 10) %
168.	ГОСТ ISO 6673				Потери массы при 105°C	(0,1 – 95) %
169.	ГОСТ ISO 928				Массовая доля золы	(0,2 - 20) %
170.	ГОСТ Р 51881				pH	(2 – 9) ед.pH
171.	ГОСТ Р 52416				Массовая доля общей золы	(0,2 - 20) %
172.	ГОСТ Р 52610				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
173.	ГОСТ Р 52612				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
174.	ГОСТ Р 54345				Нерастворимый осадок	(0,01 – 10) %
175.	ГОСТ Р 54705				Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0 – 85) %
176.	ГОСТ Р 54729				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
177.	ГОСТ Р 54731				Массовая доля сухого вещества	(0,2 – 100) %
					Кислотность	(10 – 1000) мг/100г
178.	ГОСТ Р ИСО 7540				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
179.	ГОСТ Р ИСО 9768				Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	(1 – 50) %
180.	Руководство Р.4.1.1672-03				Массовая доля кофеина	(0,1 – 10) %
181.	ГОСТ 25555.5	Флодоовощная продукция	10.3, 10.8, 10.86	0701-0714	Массовая доля диоксида серы	(9 – 1000) мг/дм ³
182.	ГОСТ 8756.10	Соковая продукция из фруктов и		0801-0814	Массовая доля мякоти	(0 – 100) %
183.	ГОСТ Р 51433	(или) овощей		2001-2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(2 – 80) % (°-Брикса)

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля влаги и сухих растворимых веществ	(2 – 80) % (° Брикса)
184.	ГОСТ Р 51434				Массовая доля титруемых кислот	моляр.конц. (40-300) ммоль Н ⁺ /дм ³ ; масс.конц. (2-21) г/дм ³ ; масс.доля (0,2-2,1) %
185.	ГОСТ Р 51436				Общая щелочность золы	от 5 до 80 ммольNaOH/дм ³ (или моль NaOH/ кг)
186.	ГОСТ Р 51438				Содержание азота	Масс.конц. (300 – 2000)мг/дм ³ масс.доля (300 – 2000) мг/кг
187.	ГОСТ 26323	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная	10.3, 10.8, 10.86	0901-0910 1104, 1105, 1108, 1109, 1301, 1302, 1602, 1603, 1702, 1704, 1901-1903, 2101-2104, 2106, 2301- 2307, 2501, 3501-3505, 3507 2002, 2005 2007, 2009	Примеси растительного происхождения	
188.	ГОСТ 26593	Молоко и молочные продукты Масложировая продукция	10.5 10.4	0401-0407, 2105-2106 1501-1522	Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль O ₂ /кг
189.	ГОСТ 5867 п.2	Масложировая продукция Молоко и молочные продукты	10.4 10.5	0401-0407, 2105-2106 1501-1522	Массовая доля жира	(0,2 – 60) %
190.	ГОСТ 3624 п.3	Молоко и молочные продукты Масложировая продукция	10.5 10.4	0401-0407, 2105-2106 1501-1522	Кислотность Кислотность жировой фазы	(1 – 80) °Т (1 – 80) °Т
191.	ГОСТ Р 51487	Молоко и молочные продукты Масложировая продукция	10.5 10.4	0401-0407, 2105-2106 1501-1522	Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль O ₂ /кг
192.	ГОСТ 3626	Молоко и молочные продукты Масложировая продукция	10.5 10.4	0401-0407, 2105-2106 1501-1522	Массовая доля влаги и сухих веществ Массовая доля влаги и сухих веществ Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0 – 85) % (1,0 – 85) % (0,5 – 50) % (1 – 85) %
193.	ГОСТ 28561	Флодоовощная продукция	10.3, 10.8	0701-0714	Массовая доля влаги и сухих веществ	(1 – 90) %

1	2	3	4	5	6	7
194.	ГОСТ ISO 750	Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная		0801-0814	Массовая доля титруемых кислот	моляр.конц. (40-300) ммоль Н ⁺ /дм ³ ; масс.конц. (2-21) г/дм ³ ; масс.доля (0,2-2,1) %
	ГОСТ 8756.21			2001-2009		
				0901-0910		
				1104, 1105,	Массовая доля жира	(0,2 – 60) %
				1108, 1109,		
				1301, 1302,		
				1602, 1603,		
				1702, 1704,		
				1901-1903,		
				2101-2104,		
				2106, 2301-		
				2307, 2501,		
				3501-3505,		
				3507		
196.	ГОСТ 29270 п.5	Плодоовощная продукция Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная	10.3, 10.8	0701-0714	Нитраты	(5 – 9000) мг/кг
				0801-0814		
				2001-2009		
				0901-0910		
				1104, 1105,		
				1108, 1109,		
				1301, 1302,		
				1602, 1603,		
				1702, 1704,		
				1901-1903,		
				2101-2104,		
				2106, 2301-		
				2307, 2501,		
				3501-3505,		
				3507		
				2002, 2005		
				2007, 2009		
197.	ГОСТ 7636	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.2	0301-0307, 1504, 1605, 2104, 2106	Массовая доля жира	(0,2 – 60) %
					Массовая доля влаги	(0,5 – 85,0) %
					Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,5 – 85,0) %
					Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 12) %
					Общая кислотность	(0,3 - 60) °Т
					Масложировая продукция	10.4, 10.86
198.	ГОСТ 8285	Масложировая продукция	10.4, 10.86	1501-1522	Массовая доля влаги	(1 – 90) %
					Массовая доля сухого вещества	(1 – 100) %
					Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	(0,02 – 60) %
					Кислотное число	(0,1-100) мг КОН/1 г жира

1	2	3	4	5	6	7
					Перекисное число	(0,1 – 45) ммоль О ₂ /кг
		Мясо и мясные продукты	10.1 10.86	1601-1603, 0201-0210, 0407-0410, 3502, 3503	Кислотное число	(0,1-100) мг КОН/1 г жира
199.	ГОСТ 8756.18	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Флодоовощная продукция Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная	10.2, 10.3, 10.8	0301-0307, 1504, 1605, 2104, 2106 0701-0714 0801-0814 2001-2009 0901-0910 1104, 1105, 1108, 1109, 1301, 1302, 1602, 1603, 1702, 1704, 1901-1903, 2101-2104, 2106, 2301- 2307, 2501, 3501-3505, 3507	Состояние внутренней поверхности металлической тары	---
200.	ГОСТ 8756.9	Флодоовощная продукция Напитки Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	10.3, 10.8, 11.0	0701-0714 0801-0814 2001-2009 2202-2208	Массовая доля осадка	(1 – 50) %
201.	ГОСТ 15113.4	Продукция общественного питания	10.8		Массовая доля сухих веществ	(1 – 100) %
202.	ГОСТ 15113.6				Массовая доля сахара	(0,5 – 85,0) %
203.	ГОСТ 19496				Свежесть	---
204.	ГОСТ 21094				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
					Массовая доля жира в основе	(0,2 – 60) %
		Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество в основе	(0,2 – 60) %			
		Массовая доля начинки	(0,2 – 60) %			
					Массовая доля сахара	(0,2 – 90) %
					Массовая доля сахара в перерасчете на сухое вещество	(0,2 – 90) %
					Массовая доля сахарозы в водной фазе крема	(0,2 – 90) %
					Массовая доля сернистой кислоты	(0,2 – 90) %

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля сухих веществ в начинке	(1 – 100) %
					Наличие красного синтетического красителя	---
					Щелочность для изделий изготавливаемых с применением химических разрыхлителей	(1 – 80) °Т
205.	ГОСТ 21237				Массовая доля мясной мякоти на костях (в мясокостных полуфабрикатах)	(1,0 – 60) %
206.	ГОСТ 21237				Свежесть	---
207.	ГОСТ 23042				Массовая доля жира	(0,5 – 60) %
208.	ГОСТ 23392				Свежесть	---
209.	ГОСТ 26181				Массовая доля влаги	(1,0 – 85,0) %
					Массовая доля жира в основе	(0,2 – 90) %
					Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество в основе	(0,2 – 90) %
					Массовая доля начинки	(1 – 85) %
					Массовая доля сухих веществ в начинке	(1 – 85) %
					Щелочность для изделий изготавливаемых с применением химических разрыхлителей	(1 – 80) °Т
210.	ГОСТ 26186				Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 12) %
211.	ГОСТ 26811				Массовая доля сахара в основе	(0,2 – 90) %
					Массовая доля сахара а в перерасчете на сухое вещество	(0,2 – 90) %
					Массовая доля сахарозы в водной фазе крема	(0,2 – 90) %
					Массовая доля сернистой кислоты	(0,2 – 60,0) %
					Наличие красного синтетического красителя	---
					Щелочность для изделий изготавливаемых с применением химических разрыхлителей	(1 – 80) мэкв/кг
212.	ГОСТ 27082				Кислотность в пересчете на яблочную кислоту	(1 – 80) °Т
213.	ГОСТ 27207				Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 12) %
214.	ГОСТ 28561				Масса блинчика	(1,0 – 150,0) г
					Массовая доля сухих веществ	(1 – 100) %
					Массовая доля сухих веществ в фарше	(1 – 100) %
					Массовая доля фарша к общей массе блинчика	(1 – 100) %
215.	ГОСТ 28972				рН	(2 – 9) ед.рН
216.	ГОСТ 30390				Кислотность	(1 – 80) °Т
					Кислотность основы	(1 – 80) °Т

1	2	3	4	5	6	7
					Масса блинчика	(1,0 – 60) %
					Масса зачищенных кочанов	(0 – 100) %
					Массовая доля влаги	(1 – 75) %
					Массовая доля жира	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество в основе	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля плотной и жидкой части	(1 – 85) %
					Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 12) %
					Массовая доля сахара	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля сернистого ангидрида	(0,2 – 55,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(1 – 100) %
					Массовая доля сухих веществ в фарше	(1 – 100) %
					Массовая доля фарша к общей массе блинчика	(1 – 100) %
					Общая кислотность	(0,3 - 60) °Т
					Посторонние примеси	--
					Размер корнеплодов (луковиц)	(0-500) г
					Свежесть	-
					Содержание корнеплодов (луковиц) с отклонениями от установленных размеров	(1 – 100) %
					Температура в толще продукта	(-12 - +75) °С
217.	ГОСТ 31986				Посторонние примеси	-
218.	ГОСТ 32951				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
					Массовая доля жира	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 12) %
					Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, масса единицы изделия	(1 – 100) %
219.	ГОСТ 33977				Массовая доля сухих веществ	(1 – 100) %
220.	ГОСТ 3626				Массовая доля сухих веществ	(1 – 100) %
221.	ГОСТ 3627				Массовая доля поваренной соли	(0,2 – 12) %
222.	ГОСТ 3628				Массовая доля сахарозы	(0,2 – 85,0) %
223.	ГОСТ 4288				Массовая доля сухих веществ	(1 – 100) %
					Массовая доля хлеба	(1 – 100) %
					Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей	(1 – 100) %
224.	ГОСТ 5668				Массовая доля жира	(0,2 – 85,0) %
225.	ГОСТ 5670				Кислотность	Не определен
226.	ГОСТ 5672				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
					Массовая доля жира в основе	Не определен
					Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество в основе	Не определен

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля начинки	(1 – 90) %
					Массовая доля сахара	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля сахара в основе	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля сахара в перерасчете на сухое вещество	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля сахарозы в водной фазе крема	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля сернистой кислоты	(0,2 – 65,0) %
					Массовая доля сухих веществ в начинке	(1 – 85) %
					Наличие красного синтетического красителя	---
					Щелочность для изделий изготавливаемых с применением химических разрыхлителей	(1 – 80) мэкв/кг
227.	ГОСТ 5867				Взбитость мороженого	---
					Кислотность	(1 – 80) °Т
					Массовая доля жира	(0,2 – 65,0) %
					Массовая доля сахарозы	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(1 – 100) %
228.	ГОСТ 5897				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
					Массовая доля жира в основе	(0,2 – 65,0) %
					Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество в основе	(0,2 – 85,0) %
					Массовая доля начинки	(1 – 90) %
					Массовая доля сахара в основе	(0,2 – 65,0) %
					Массовая доля сахара в перерасчете на сухое вещество	(0,2 – 65,0) %
					Массовая доля сухих веществ в начинке	(0,2 – 65,0) %
229.	ГОСТ 5898				Кислотность	(1 – 80) °Т
					Массовая доля сернистой кислоты	(0,2 – 65,0) %
					Щелочность	(1 – 80) мэкв/кг
230.	ГОСТ 5900				Массовая доля сахарозы в водной фазе крема	(0,2 – 65,0) %
231.	ГОСТ 5903				Щелочность для изделий, изготавливаемых с применением химических разрыхлителей	(1 – 80) мэкв/кг
232.	ГОСТ 5904				Наличие красного синтетического красителя	---
233.	ГОСТ 7269				Свежесть	----
234.	ГОСТ 7631				Посторонние примеси	---
235.	ГОСТ 7636				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
					Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 12) %

1	2	3	4	5	6	7
236.	ГОСТ 7702.0				Отбор проб	-
237.	ГОСТ 7702.1				Свежесть	-
238.	ГОСТ 8756.21				Массовая доля жира	(0,2 – 65,0) %
239.	ГОСТ 9793				Массовая доля влаги	(1 – 75) %
240.	ГОСТ 9957				Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 12) %
241.	ГОСТ Р 54354				Массовая доля сухих веществ	(1 – 90) %
242.	ГОСТ Р 54607.3				Эффективность тепловой обработки (проба на пероксидазу, фосфатазу)	-
					Качество фритюрного жира: - кислотное число, - качественная проба на степень термического окисления жиров, - степень термического окисления по показателю преломления и УФ поглощению, - содержание общих полярных соединений	(0,1-100) мг КОН/1 г жира --- --- ---
243.	ГОСТ Р 54668				Массовая доля сухих веществ	(1 – 100) %
244.	ГОСТ Р 55361				Общая кислотность	(0,3 - 60) °Т
245.	ГОСТ Р ИСО 8420				Эффективность тепловой обработки (проба на пероксидазу, фосфатазу)	-
					Качество фритюрного жира: - кислотное число, - качественная проба на степень термического окисления жиров, - степень термического окисления по показателю преломления и УФ поглощению, - содержание общих полярных соединений	(0,1-100) мг КОН/1 г жира --- --- ---
246.	МУ 1-40/3805				Кислотность	(1 – 80) °Т
					Массовая доля влаги	(1 – 75) %
					Массовая доля влаги в основе	(1 – 75) %
					Массовая доля жира	(0,2 – 65,0) %
					Массовая доля жира в основе	(0,2 – 65,0) %
					Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество в основе	(0,2 – 65,0) %
					Массовая доля начинки	(1 – 85) %
					Массовая доля начинки к массе изделия	(1 – 85) %
					Массовая доля плотной и жидкой части	(1 – 85) %
					Массовая доля поваренной соли	(0,5 – 12) %
					Массовая доля сахара	(0,3 – 85,0) %
					Массовая доля сахара в основе	(0,2 – 60,0) %

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля сахара в перерасчете на сухое вещество	(0,3 - 60) %
					Массовая доля сахарозы в водной фазе крема	(0,3 - 60) %
					Массовая доля сернистой кислоты	(0,3 - 60) %
					Массовая доля сухих веществ	(1 - 90) %
					Массовая доля сухих веществ в начинке	(1 - 90) %
					Наличие красного синтетического красителя	---
					Общая кислотность	(0,3 - 60) °Т
					Свежесть	-
					Щелочность для изделий изготавливаемых с применением химических разрыхлителей	(1 - 80) мэкв/кг
					Эффективность тепловой обработки (проба на пероксидазу, фосфатазу)	---
					Качество фритюрного жира: - кислотное число, - качественная проба на степень термического окисления жиров, - степень термического окисления по показателю преломления и УФ поглощению, - содержание общих полярных соединений	(0,1-100) мг КОН/1 г жира --- --- ---
Газо-жидкостная хроматография						
247.	ГОСТ 32308	Мясо и мясные продукты	10.1, 10.86	1601-1603, 0201-0210, 0407-0410, 3502, 3503	ДДТ и метаболиты (ДДД, ДДЕ) ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,005-5 мг/кг 0,005-5 мг/кг
248.	МУ 2142-80	Мясо и мясные продукты, Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Зерновые, зернобобовые и масличные культуры Сахар и кондитерские изделия, мед Масложировая продукция Концентраты пищевые; пищевые	10.1, 10.2, 10.4, 10.6, 10.7, 10.8, 01.4, 10.86	1601-1603, 0201-0210, 0407-0410, 3502, 3503 0301-0307, 1504, 1605, 1901-1905, 1101-1106, 1501-1522 0901-0910 1108, 1109, 1301, 1302, 2101-2104,	ДДТ и метаболиты (ДДД, ДДЕ) ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	(0,04 - 4) мг/кг (0,04 - 4) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная		2106, 2301-2307, 2501, 3501-3505, 3507 0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 0708-0713 1001-1009 1201-1207		
249.	ГОСТ 23452	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0407, 2105-2106	ДДТ и метаболиты (ДДД, ДДЕ) ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	(0,005 – 5) мг/кг (0,005 – 5) мг/кг
250.	ГОСТ 30349	Флодоовощная продукция Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	10.3, 10.8	0701-0714 0801-0814 2001-2009	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	(0,001 – 1) мг/кг (0,007 –7) мг/кг
251.	ГОСТ 32122	Масложировая продукция	10.4	1501-1522	ДДТ и метаболиты (ДДД, ДДЕ) ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	(0,002 – 2) мг/кг (0,002 – 2) мг/кг
252.	ГОСТ 32689.1	Зерновые, зернобобовые и мас- личные культуры	10.6, 10.7	0708-0713	Пробоподготовка	-
253.	ГОСТ 32689.2			1001-1009	Пробоподготовка	-
254.	ГОСТ 32689.3			1201-1207	Пробоподготовка	-
255.	ГОСТ 32915	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0407, 2105-2106	Жирнокислотный состав жировой фазы	(0,4 – 100) %
256.	ГОСТ 30536	Напитки	11.0	2202-2208	Токсичные микропримеси: -метанол, -ацетал- и метилацетат, -пропанол, -изопропанол, -бутанол, -изобутанол, -изоамиловый спирт	Метанол: 0,0001-0,05 об.%; остальные:0,5-10,0 мг/дм ³
Тонкослойная хроматография						
257.	ГОСТ 30711	Молоко и молочные продукты Масложировая продукция Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная	10.5 10.4 10.8	0401-0407, 2105-2106 1501-1522	Афлатоксин М1	(0,0005 – 0,003) мг/кг
258.	ГОСТ 30711	Продукты переработки зерна; му- комольно-крупяные и хлебобу- лочные изделия	10.6, 10.7, 10.8 10.4, 01.4	1902-1905, 1101-1106, 1001-1006,	Афлатоксин В1	(0,003 -0,02) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7	
		Зерновые, зернобобовые и масличные культуры Сахар и кондитерские изделия, мед Плодоовощная продукция Масложировая продукция Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная		1008 0701-0714 0801-0814 2001-2009 1501-1522 0901-0910 1104, 1105, 1108, 1109, 1301, 1302, 1602, 1603, 1702, 1704, 1901-1903, 2101-2104, 2106, 2301- 2307, 2501, 3501-3505, 3507 0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 0708-0713 1001-1009 1201-1207			
259.	ГОСТ 28038	Плодоовощная продукция Напитки Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	10.3, 10.8 11.0	0701-0714 0801-0814 2001-2009 2202-2208	Патулин	(0,01- 10) мг/кг	
Высокоэффективная жидкостная хроматография							
260.	«Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов» под ред. И.М.Скурихина, г.Москва, «Брандес» - «Медицина», 1998, С.330	Мясо и мясные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия, мед Масложировая продукция	10.1, 10.2, 10.7, 10.8, 10.86 10.4, 01.4	1601-1603, 0201-0210, 0407-0410, 0301-0307, 1504, 1605, 1902-1905, 1101-1106, 1001-1006, 1008 1501-1522	Бензойная кислота и ее соли Сорбиновая кислота и ее соли	(20 – 1000) мг/дм ³ (20 – 1000) мг/дм ³	

1	2	3	4	5	6	7
		Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная		0901-0910 1108, 1109, 1301, 1302, 1602, 1603, 1702, 1704, 1901-1903, 2101-2104, 2106, 2301- 2307, 2501, 3501-3505, 3507 2002, 2005 2007, 2009		
261.	ГОСТ 31504	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0407, 2105-2106	Бензойная кислота и ее соли Сорбиновая кислота и ее соли Пропионовая кислота и ее соли	(50-2000) мг/кг (1-1000) мг/кг (1-500) мг/кг
262.	ГОСТ 27001 п.2	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.2	0301-0307, 1504, 1605, 2104, 2106	Бензойная кислота и ее соли	(50-2000) мг/кг
263.	ГОСТ 30669	Флодоовощная продукция	10.3, 10.8	0701-0714 0801-0814 2001-2009	Бензойная кислота и ее соли	(100-1000) мг/кг
264.	ГОСТ 30670	Флодоовощная продукция	10.3, 10.8	0701-0714 0801-0814 2001-2009	Сорбиновая кислота и ее соли	(100-1000) мг/кг
265.	ГОСТ Р 50206	Масложировая продукция	10.4	1501-1522	Антиоксиданты (БОА и БОТ)	(30 – 1000) мг/кг
266.	ГОСТ 30059	Напитки	11.0	2202-2208	Бензойная кислота и ее соли Сорбиновая кислота и ее соли	(45 – 1000) мг/дм ³ (45 – 1000) мг/дм ³
Иммуно-ферментный метод						
267.	МУК 4.2.1912-04 п.5	Мясо и мясные продукты Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Масложировая продукция	10.1, 10.2, 10.4, 10.5	1601-1603, 0201-0210, 0407-0410, 3502, 3503 0401-0407, 2105-2106 0301-0307, 1504, 1605, 2104, 2106 1501-1522	Левомецетин	(0,08 – 80) мкг/кг
268.	ГОСТ Р 54655	Мед	01.4	0409	Левомецетин	(0,000025 – 0,025) мг/кг
269.	MP 17ФЦ/3735	Молоко и молочные продукты	10.5	0401-0407,	Афлатоксин М1	(5 – 5000) нг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
270.	MP 17ФЦ/3738	Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, Зерновые, зернобобовые и масличные культуры, Сахар и кондитерские изделия, мед Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная	10.6, 10.7, 10.8, 01.4	2105-2106 1902-1905, 1101-1106, 1001-1006, 1008, 0901-0910 1104, 1105, 1108, 1109, 1301, 1302, 1602, 1603, 1702, 1704, 1901-1903, 2101-2104, 2106, 2301-2307, 2501, 3501-3505, 3507 0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 0708-0713 1001-1009 1201-1207	Дезоксиниваленол	(0,2 – 2) мг/кг
271.	МУ 5177-90	Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	10.6, 10.7	1902-1905, 1101-1106, 1001-1006, 1008	Зеараленон	(0,2 – 2) мг/кг
Фотометрический метод						
272.	ГОСТ 32009	Мясо и мясные продукты	10.1, 10.86	1601-1603,	Массовая доля общего фосфора	Не определен
273.	ГОСТ Р 55573			0201-0210,	Массовая доля кальция	(0,05 - 0,5) %
274.	ГОСТ 31466			0407-0410,	Массовая доля кальция	(0,05 - 0,5) %
275.	ГОСТ 8558.1 п.8			3502, 3503	Массовая доля нитрита натрия	(0,0001 – 1) %
276.	ГОСТ 30178	Мясо и мясные продукты Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.1, 10.5, 10.7, 10.8, 10.3, 10.4, 10.86, 01.4	1601-1603,	Свинец	(0,01-1,0) мг/кг
				0201-0210,	Кадмий	(0,01-1,0) мг/кг
				0401-0410,	Медь	(0,5-30,0) мг/кг
				3502, 3503	Железо	(10,0-200,0) мг/кг
277.	ГОСТ EN 14083	Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Зерновые, зернобобовые и масличные культуры	1605, 1101-1106, 0701-0714 0801-0814	2105-2106	Свинец	(0,04 – 5) мг/кг
				0301-0307,	Кадмий	(0,004 – 2) мг/кг
					Хром	(0,04 – 5) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		Сахар и кондитерские изделия, мед Флодоовощная продукция Масложировая продукция Напитки		2001-2009 1501-1522 2202-2208 0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 1001-1009 1201-1207		
278.	ГОСТ 26930	Мясо и мясные продукты	10.1, 10.5, 10.2	1601-1603,	Мышьяк	(0,05 – 5) мг/кг
279.	ГОСТ Р 54639	Молоко и молочные продукты	10.7, 10.8, 10.3,	0201-0210,	Ртуть	(0,002-5) мг/кг
280.	ГОСТ Р ИСО 17240	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Зерновые, зернобобовые и масличные культуры Сахар и кондитерские изделия, мед Флодоовощная продукция Масложировая продукция Напитки Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная	10.4, 11.0, 10.86, 01.4	0401-0410, 2101-2106 0301-0307, 1605, 1101-1106, 0701-0714 0801-0814 2001-2009 1501-1522 2202-2208 0901-0910 1108, 1109, 1301, 1302, 2301-2307, 2501, 3501- 3505, 3507, 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 0708-0713 1001-1009 1201-1207	Олово	(10 – 500) мг/кг
281.	МУ № 01-19/47-11 ГКСЭН РФ	Масложировая продукция	10.4, 10.86	1501-1522	Никель	(0,1 – 10) мг/кг
282.	ГОСТ 26929	Мясо и мясные продукты Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них, Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и	10.1, 10.5, 10.2 10.7, 10.8, 10.3, 10.86, 10.4 11.0, 01.4	1601-1603, 0201-0210, 0401-0410, 2101-2106 0301-0307, 1504, 1605, 1101-1106,	Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
		хлебобулочные изделия Зерновые, зернобобовые и масличные культуры Сахар и кондитерские изделия, мед Флодоовощная продукция Масложировая продукция Напитки Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная		0701-0714 0801-0814 2001-2009 1501-1522 2202-2208 0901-0910 1108, 1109, 1301, 1302, 2301-2307, 2501, 3501-3505, 3507, 0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 1001-1009 1201-1207		
Радиологический метод						
283.	ГОСТ 32161	Мясо и мясные продукты	10.1, 10.5, 10.7,	1601-1603,	Цезий-137	(3-50000) Бк/кг
284.	ГОСТ 32163	Молоко и молочные продукты	10.8, 10.3, 10.8	0201-0210,	Стронций-90	(10-110 ⁸) Бк/кг
285.	МУК 2.6.1.1194-04	Продукты переработки зерна; му- комольно-крупяные и хлебобу- лочные изделия Зерновые, зернобобовые и мас- личные культуры Сахар и кондитерские изделия, мед Флодоовощная продукция Масложировая продукция Напитки Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный поро- шок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пи- щевая поваренная	10.4, 11.0, 10.86, 01.4	0401-0410,	Цезий-137	(3-50000) Бк/кг
				3502, 3503 2101-2106	Стронций-90	(10-110 ⁸) Бк/кг
286.	ГОСТ 32164			1901-1905, 1101-1106, 0701-0714 0801-0814 2001-2009 1501-1522 2202-2208 0901-0910 1108, 1109, 1301, 1302, 1702, 1704, 2301-2307, 2501, 3501- 3505, 3507 2002, 2005 2007, 2009 0409 1701-1704 1801- 1806	Пробоподготовка	-

1	2	3	4	5	6	7
				1901- 1905 1001-1009 1201-1207		
Рефрактометрический метод						
287.	ГОСТ ISO 6320	Масложировая продукция	10.4, 10.86	1501-1522	Показатель преломления	1,3 – 1,7
288.	ГОСТ Р 51433	Флодоовощная продукция	10.3, 10.8, 10.86	0701-0714 0801-0814 2001-2009	Массовая доля влаги и сухих растворимых веществ	(2 – 80) % (° Брикса)
Полимеразно-цепная реакция						
289.	ГОСТ Р 52173	Мясо и мясные продукты	10.1, 10.5, 10.2	1601-1603,	качественное определение ГМИ	-
290.	МУК 4.2.2304-07	Молоко и молочные продукты	10.7, 10.8, 10.3,	0201-0210,	качественное определение ГМО (ГМИ)	(0,1 – 100)%
291.	ГОСТ Р 53244	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,	10.4, 10.86, 01.4,	0401-0410,	качественное определение ГМО (ГМИ)	(0,1 – 100)%
292.	ГОСТ Р 53214 ГОСТ Р ИСО 21571 МУК 2.3.2.1917-2004	вырабатываемые из них Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Зерновые, зернобобовые и масличные культуры Сахар и кондитерские изделия, мед Флодоовощная продукция Масложировая продукция Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Концентраты пищевые; пищевые жмыхи, шроты, горчичный порошок; дрожжи пищевые; пряности и приправы; кофе; чай; соль пищевая поваренная		3502, 3503 2101-2106 0301-0307, 1605, 1101-1106, 0701-0714 0801-0814 2001-2009 1501-1522 0901-0910 1108, 1109, 1301, 1302, 2301-2307, 2501, 3501- 3505, 3507, 2002, 0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 1001-1009 1201-1207	Пробоподготовка к ПЦР	-

Микробиологический метод						
293.	ГОСТ ISO 7218	Мясо и мясные продукты	10.1, 10.5,	1601-1603,	Подготовка проб.	
294.	ГОСТ 26669	Молоко и молочные продукты	10.2, 10.7,	0201-0210,		
295.	ГОСТ 26670	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,	10.8, 10.3,	0401-0410,		
296.	ГОСТ 10444.1	вырабатываемые из них	10.4, 11.0	2101-2106		
297.	ГОСТ 31904		01.4, 10.86	0301-0307,		
298.	ГОСТ ISO 11133			1504, 1605,		

1	2	3	4	5	6	7
299.	ГОСТ 10444.15	<p>Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Зерновые, зернобобовые и масличные культуры Сахар и кондитерские изделия Флодоовощная продукция Масложировая продукция Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Другие продукты: Изоляты, концентраты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур. Концентраты молочных сыровоточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков. Отруби пищевые из зерновых, пищевые волокна из отрубей, шрот из овощей, фруктовые выжимки. Напитки концентрированные сгущенные и сухие; тофу и окара сухие. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.). Желатин. Крахмал, патока и продукты их переработки. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений бактериальные стартовые, культуры. Бульоны пищевые сухие, ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты. Аминокислоты кристаллические и смеси из них. Концентраты пищевые</p>		1101-1106, 0701-0714 0801-0814 2001-2009 1501-1522 2201-2208 0901-0910 1108, 1109, 1301, 1302, 2301-2307, 2501, 3501-3505, 3507, 0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 1001-1009 1201-1207	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
300.	ГОСТ 31747			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-	
301.	ГОСТ 30726			<i>E. coli</i>	-	
302.	ГОСТ 31708			<i>E. coli</i>	-	
303.	ГОСТ 31746			<i>S. aureus</i>	-	
304.	ГОСТ 31659			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	
305.	ГОСТ 32031			<i>Listeria monocytogenes</i>	-	
306.	МУК 4.2.1122-02			<i>Listeria monocytogenes</i>	-	
307.	ГОСТ 10444.11			Молочнокислые микроорганизмы	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)	
308.	ГОСТ 10444.7			<i>C. botulinum</i>	-	
309.	ГОСТ 10444.8			<i>B. cereus</i>	-	
310.	ГОСТ 10444.9			<i>C. perfringenes</i>	-	
311.	ГОСТ 28566			Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	-	
312.	ГОСТ 10444.12			Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)	
313.	ГОСТ 29185			Сульфитредуцирующие клостридии	-	
314.	ГОСТ 28560			<i>Proteus</i>	-	
315.	ГОСТ 32064	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	-			
316.	ГОСТ Р 54755-11	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-			

1	2	3	4	5	6	7
317.	ГОСТ Р 51448	Мясо и мясные продукты	10.1	1601 – 1602, 0201 – 0210	Подготовка проб	-
318.	ГОСТ Р 54354	Мясо и мясные продукты	10.1	1601 – 1602, 0201 – 0210	Подготовка проб.	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
					<i>E. coli</i>	-
					<i>S. aureus</i>	-
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
					<i>Listeria monocytogenes</i>	-
					Молочнокислые микроорганизмы	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					<i>B. cereus</i>	-
					Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	-
					Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
Сульфитредуцирующие клостридии	-					
Proteus	-					
319.	ГОСТ 7702.2.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.1	0207	Подготовка проб.	-
320.	ГОСТ Р 50396.1				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
321.	ГОСТ Р 54374				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
322.	ГОСТ Р 54674				<i>S. aureus</i>	-
323.	ГОСТ 31468				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
324.	ГОСТ 7702.2.7				Proteus	-
325.	ГОСТ 32149				Пищевые продукты переработки яиц	10.8, 9.19
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
					<i>S. aureus</i>	-
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
					Proteus	-
326.	ГОСТ 10444.14	Томатные продукты, плодовые пюре, соки с мякотью	10.3	0701-0714	Плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
327.	ГОСТ 30712	Напитки безалкогольные	11.0	2203	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
					Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
328.	ГОСТ 26968	Сахар	10.7	1704	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
329.	МУ 4.2.2723-10	Мясо и мясные продукты Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Продукты переработки зерна; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Зерновые, зернобобовые и масличные культуры Сахар и кондитерские изделия Флодоовощная продукция Масложировая продукция Соковая продукция из фруктов и (или) овощей Другие продукты: Изоляты, концентраты и текстуранты растительных белков; пищевая шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков. Отруби пищевые	10.1, 10.5, 10.2, 10.7, 10.8, 10.3, 10.4, 11.0 01.4, 10.86	1601-1603, 0201-0210, 0401-0410, 2101-2106 0301-0307, 1504, 1605, 1101-1106, 0701-0714 0801-0814 2001-2009 1501-1522 2201-2208 0901-0910 1108, 1109, 1301, 1302, 2301-2307, 2501, 3501-3505, 3507, 0409 1701-1704 1801- 1806 1901- 1905 1001-1009 1201-1207	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-

1	2	3	4	5	6	7
		из зерновых, пищевые волокна из отрубей, шрот из овощей, фруктовые выжимки. Напитки концентрированные сгущенные и сухие; тофу и окара сухие. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.). Желатин. Крахмал, патока и продукты их переработки. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений бактериальные стартовые, культуры. Бульоны пищевые сухие, ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты. Аминокислоты кристаллические и смеси из них. Концентраты пищевые Вода минеральная				
		Смывы	-	-		-
		Воздух помещений	-	-		-
330.	ГОСТ 30705	Молоко и молочная продукция для детского питания	10.86	0402-0407	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
331.	ГОСТ 30706				Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
332.	ГОСТ 32901	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0402	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
					Промышленная стерильность	-
333.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция	10.5	0401-0402	<i>S. aureus</i>	-
334.	ГОСТ 33566				Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
335.	МУК 4.2.577-96	Продукты детского питания и их компоненты	10.86	0402-0407	Подготовка проб.	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
					<i>E. coli</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
					S. aureus	-
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
					Бифидобактерии	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Энтерококки	-
					Ацидофильные микроорганизмы	-
					Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
336.	ГОСТ 23453	Молоко сырое	10.5, 01.4	0401-0407, 2105-2106	Соматические клетки	от 90 до 1500 тысяч
337.	МУК 4.2.999-2000	Кисломолочные продукты	10.5, 01.4	0403	Бифидобактерии	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
338.	МУК 4.2.762-99	Кондитерские изделия с кремом	10.7 10.8	1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
					S. aureus	-
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
					Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
339.	ГОСТ 30425	Консервы	10.1, 10.2, 10.3, 10.5, 10.86	1601 – 1602, 0201 – 0210 0401-0410 0301 – 0307 1202, 1214, 1501-1506	Промышленная стерильность	-
340.	МУК 4.2.2046-06	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.2	0301-0306	V.parahaemolyticus	-
341.	ГОСТ 31502	Молоко и молочная продукция, в т.ч. детское питание	10.5 10.86	0401 – 0406, 2105 – 2106	Пенициллин	Наименьший предел количественного определения 0,01 ед/г (мкг/г)
					Тетрациклиновая группа	Наименьший предел количественного определения 0,05 ед/г (мкг/г)
					Стрептомицин	Наименьший предел количественного определения 0,5 ед/г (мкг/г)
342.	МУ 3049-84	Мясо, мясные продукты, пищевые продукты переработки яиц, рыба, нерыбные объекты	10.1 10.2 10.4	1601 – 1602, 0201 – 0210 0401-0410	Пенициллин	Наименьший предел количественного определения 0,01 ед/г (мкг/г)

1	2	3	4	5	6	7
		промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.86	0301 – 0307 1202, 1214, 1501-1506	Тетрациклиновая группа	Наименьший предел количественного определения 0,01 ед/г (мкг/г)
	Стрептомицин				Наименьший предел количественного определения 0,5 ед/г (мкг/г)	
	Бацитрацин				Наименьший предел количественного определения 0,02 ед/г (мкг/г)	
343.	ГОСТ ISO 21148	Продукция парфюмерно-косметическая.	20.4	3301 3303 3304 3307 3401	Подготовка проб.	-
344.	ГОСТ ISO 21149				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
345.	ГОСТ ISO 18416				<i>Candida albicans</i>	-
346.	ГОСТ ISO 21150				<i>E. coli</i>	-
347.	ГОСТ ISO 22717				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
348.	ГОСТ ISO 22718				<i>S. aureus</i>	-
349.	СТ РК ИСО 16212-2011				Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
350.	МУК 4.2.801-99	Продукция парфюмерно-косметическая.	20.4	3301 3303 3304 3307 3401	Подготовка проб.	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					<i>Candida albicans</i>	-
					<i>E. coli</i>	-
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
					Бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
					<i>S. aureus</i>	-
					Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
351.	ГОСТ 25311	Дрожжи кормовые	10.9	2102	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
					Энтеропатогенные штаммы кишечной палочки	-
					Токсинообразующие анаэробы	-

1	2	3	4	5	6	7
352.	ГОСТ 28178	Мука кормовая животного происхождения	10.9	2301	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
					Энтеропатогенные штаммы кишечной палочки	-
					Токсинообразующие анаэробы	-
353.	ГОСТ 18963	Вода питьевая	36.00.1	2201-2202	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	-
354.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая	36.00.1	2201-2202	Подготовка проб	-
					Общее микробное число (ОМЧ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	-
					Колифаги	-
					Споры сульфитредуцирующих клостридии	-
355.	МУ 2.1.4.1057-01	Вода питьевая	36.00.1	2201-2202	Подготовка проб	-
356.	МУ 2.1.4.1184-03	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.11	2201-2202	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37 °С	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22 °С	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	-
					Глюкозоположительные колиформные бактерии	-
					Колифаги	-
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
		Смывы с емкостей и упаковочных изделий	-	-	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37 °С	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-					
357.	МР 2.3.2.2327-08	Смывы	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
					Плесени	-
		Воздух помещений	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ на чашке (КОЕ/м ³)
					Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ на чашке (КОЕ/м ³)
358.	Инструкция № 5319-91 от 22.02.91 МЗ СССР	Смывы	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
					Плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
		Воздух помещений	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ на чашке (КОЕ/м ³)
					Дрожжи, плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ на чашке (КОЕ/м ³)
359.	СП 4695-88	Смывы	-	-	Плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
		Воздух	-	-	Плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ на чашке (КОЕ/м ³)
360.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях. Утв. Главное упр. Ветеринарии от 30.08.1990 г.	Смывы	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-
					Плесени, дрожжи	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
		Воздух помещений	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ на чашке (КОЕ/м ³)
					Плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ на чашке (КОЕ/м ³)
361.	Инструкция по санитарной обработке технологического оборудо-	Смывы	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	-

1	2	3	4	5	6	7
	вания и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности, 2003	Воздух помещений	-	-	Плесени, дрожжи Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Плесени	0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³) 0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ на чашке (КОЕ/м ³) 0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ на чашке (КОЕ/м ³)
362.	МУ 2657-82	Смывы	-	-	Подготовка проб Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) Proteus S. aureus Плесени	- 0 до $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г(см ³) - - - 0 до $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г(см ³)
363.	Р 4.2.2643-10 п.5	Дезинфицирующие средства	20.4		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Listeria monocytogenes	- - -

Паразитология						
368	МУК 4.2.2314-08	Вода питьевая, расфасованная в емкости. Вода питьевая централизованных систем питьевого водоснабжения.	36.00.1	2201-2202	Цисты лямблий и ооцисты криптоспоридий, яйца гельминтов	-
369	МУК 4.2.2661-10	Смывы с поверхностей	-	-	Жизнеспособные яйца гельминтов, жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	-
370	МУК 4.2.3016-12	Флодоовощная продукция	10.3, 10.8	0701-0713, 0812-0813, 0901-0902, 1202, 1214 2001-2009	Жизнеспособные яйца гельминтов, жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	-
371	МУК 4.2.1479-03	Сырье перо-пуховое	10.12	10.12.50.100	Методы энтомологических исследований по выявлению встречающихся в них вредных членистоногих (насекомых и клещей).	-
372	МУК 4.2.2747-10	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности	10.1	1601-1602 0201-0210	Личинки трихинелл, цистицерки	-

1	2	3	4	5	6	7
373	ГОСТ Р 54378	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.2	0301-0306	Яйца и личинки гельминтов	-
374	МУК 3.2.988-00	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.2	0301-0306	Яйца и личинки гельминтов	-

Гистология						
375	ГОСТ 31479 – 2012	Мясо и мясные продукты	10.1	1601-1602, 0201-0210	Идентификация состава	-
376	ГОСТ 32224-2013	Мясо и мясные продукты для детского питания	10.1, 10.86	1601-1602, 0201-0210	Размер костных частиц	-
377	ГОСТ 31796 – 2012	Мясо и мясные продукты	10.1	1601-1602, 0201-0210	Структурные компоненты состава	-
378	ГОСТ Р 54047-2010				Дисперсность	-
379	ГОСТ Р 54368–2011				Идентификация состава сыпучих добавок	-
380	ГОСТ 31474-2012				Растительные белковые добавки	-
381	ГОСТ 31500-2012				Растительные углеводные добавки	-

Директор ВНИИПП



И.В. Мокшанцева

Руководитель ИЛЦ ВНИИ

Н.В. Мотина