

ЭКЗЕМПЛЯР  
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации

ДИТВАК А.Г.

подпись

инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

14 ДЕК 2017

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

на 53 листах, лист 1

40

Исх. Сервис

ДОВОШЕНКО А.А.

Область аккредитации испытательного лабораторного центра  
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области»  
в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах  
694240, РФ, Сахалинская область, г. Поронайск, ул. Октябрьская, д. 70  
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 9957-2015, п. 7	Мясо, в том числе полуфабрикаты, свежие, охлажденные, замороженные (все виды убойных промысловых и диких животных)	10.1	0201	<b>Физико-химические показатели:</b> хлористый натрий	(0,1-7,0) %
2	ГОСТ 26669-85			0202		
3	ГОСТ 26670-91			0203	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	
4	ГОСТ ISO 7218-2015			0204		
5	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88)			0205		
6	ГОСТ 21237-75			0206		
7	ГОСТ 20235.2-74			0207		
8	ГОСТ 10444.15-94			0208		количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)

1	2	3	4	5	6	7		
9	ГОСТ 31747-2012				бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обн./не обн.		
10	ГОСТ 31659-2012				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.		
11	МУК 4.2.3019-2012				иерсинии	обн./не обн.		
12	ГОСТ 29185-2014				сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.		
13					<b>Паразитологические показатели:</b>			
14	МУК 4.2.2747-10 п. 7.1.1, 7.1.2, 7.2.1, 7.2.2, 8.1, 8.2				финны цистицерки, личинки трихинелл и эхинококка	обн./не обн.		
					цисты саркоцист и токсоплазм	обн./не обн.		
15	ГОСТ 26669-85	Субпродукты убойных животных, охлаждённые, замороженные (печень, почки, мозги, язык, сердце и др.), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты её переработки	10.1	0206 0207 0208	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-		
16	ГОСТ 26670-91							
17	ГОСТ ISO 7218-2015							
18	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88)							
19	ГОСТ 21237-75							
20	ГОСТ 10444.15-94						количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	обн./не обн.
21	ГОСТ 31747-2012						БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
22	ГОСТ 31659-2012						патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
23	ГОСТ 29185-2014						сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.
24	ГОСТ 31746-2012						<i>S. aureus</i>	обн./не обн.
25	ГОСТ 28560-90	бактерии рода <i>proteus</i>	обн./не обн.					
26		Колбасные изделия, копчености, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса, продукты мясные с использованием	10.1	1601	<b>Физико-химические показатели:</b>			
27	ГОСТ 8558.1-2015, п. 8						нитриты	(0,00002 – 0,012)%
28	ГОСТ 29299-92						влага	-
29	ГОСТ 9793-74, п. 3, п. 4						хлористый натрий	(0,1-7,0) %
30	ГОСТ 9957-2015, п. 7						<b>Микробиологические показатели:</b>	
31	ГОСТ 26669-85						общие требования	
32	ГОСТ 26670-91							
33	ГОСТ ISO 7218-2015							

1	2	3	4	5	6	7			
34	ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88)	субпродуктов и крови							
35	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	обн./не обн.			
36	ГОСТ 31747-2012				БГКП (коли-формы)	обн./не обн.			
37	ГОСТ 31659-2012				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.			
38	ГОСТ 29185-2014				сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.			
39	ГОСТ 31746-2012				S. aureus	обн./не обн.			
40	ГОСТ 28566-90				энтерококки	обн./не обн.			
41	ГОСТ 30726-2001				E. coli	обн./не обн.			
					<b>Паразитологические показатели:</b>	-			
43	МУК 4.2.2747-10 п. 7.1.1, 7.1.2, 7.2.1, 7.2.2, 8.1, 8.2				финны цистицерки, личинки трихинелл и эхинококка, цисты саркоцист и токсоплазм	обн./не обн.			
44	ГОСТ 26671-85				Консервы из мяса, мясорастительные, в том числе из субпродуктов	10.1	1602	<b>Физико-химические показатели:</b> подготовка проб	-
45	ГОСТ 26186-84, п. 3							хлориды	-
46	ГОСТ 8558.1-2015, п. 8							нитриты	(0,00002 – 0,012) %
47	ГОСТ 29299-92	влага	-						
48	ГОСТ 9793-74, п. 3, п. 4	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-						
49	ГОСТ 26669-85	показатели промышленной стерильности	обн./не обн.						
50	ГОСТ 26670-91	Bacillus cereus	обн./не обн.						
51	ГОСТ 10444.1-84	Clostridium perfringens	обн./не обн.						
52	СТ СЭВ 3832-82	молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.						
53	ГОСТ 30425-97	КМАФАнМ	обн./не обн.						
54	ГОСТ 10444.8-2013	БГКП (коли-формы)	обн./не обн.						
55	ГОСТ 10444.9-88	сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.						
56	ГОСТ 10444.11-2013								
57	ГОСТ 10444.15-94								
58	ГОСТ 31747-2012								
59	ГОСТ 29185-2014								

1	2	3	4	5	6	7	
60	ГОСТ 31746-2012	Мясо птицы, субпродукты птицы, в том числе полуфабрикаты, свежие, охлажденные, замороженные	10.1	0207	S. aureus	обн./не обн.	
					<b>Физико-химические показатели:</b>		
61	ГОСТ Р 51479-99				влага	-	
62	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования		
63	ГОСТ 26670-91						
64	ГОСТ ISO 7218-2015						
65	ГОСТ 7702.2.0-2016						
66	ГОСТ 10444.15-94					КМАФАнМ	обн./не обн.
67	ГОСТ 31747-2012					БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
68	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)					патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
69	ГОСТ 31746-2012					S. aureus	обн./не обн.
70	ГОСТ Р 54674-2011						
71	ГОСТ 29185-2014					сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.
72	МУК 4.2.3019-2012	иерсинии	обн./не обн.				
		Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия из мяса птицы	10.1	1601	<b>Физико-химические показатели</b>		
73	ГОСТ 8558.1-2015, п. 8				нитриты	(0,00002 – 0,012) %	
74	ГОСТ 9793-74, п. 3, п. 4,				влага	-	
75	ГОСТ Р 51479-99						
76	ГОСТ 9957-2015, п. 7				хлористый натрий	(0,1-7,0) %	
77	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования		
78	ГОСТ 26670-91						
79	ГОСТ ISO 7218-2011						
80	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	обн./не обн.	
81	ГОСТ 31747-2012				БГКП (коли-формы)	обн./не обн.	
82	ГОСТ 29185-2014				сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.	
83	ГОСТ 31746-2012				S. aureus	обн./не обн.	
84	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.	
85	ГОСТ 28566-90	энтерококки	обн./не обн.				
86	ГОСТ 30726-2001	E. coli	обн./не обн.				
		Консервы из мяса птицы,	10.1	1602	<b>Физико-химические показатели:</b>		
87	ГОСТ 9793-74, п.3, п. 4				влага		

1	2	3	4	5	6	7
88	ГОСТ 10444.1- 84	мясорастительные, в том числе паштетные			<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-
89	ГОСТ 26669-85					
90	ГОСТ 26670-91					
91	ГОСТ ISO 7218-2011					
92	СТ СЭВ 3832-82					
93	ГОСТ 30425 – 97					
94	ГОСТ 10444.8-2013					
95	ГОСТ 10444.9-88					
96	ГОСТ 10444.11-2013					
97	ГОСТ 10444.15-94					
98	ГОСТ 31747-2012	Яйца и продукты их переработки (яйцо, меланж, порошок)	10.1	0407 0408	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-
99	ГОСТ 31746-2012					
100	ГОСТ 29185-2014					
101	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)					
102	ГОСТ 26669-85					
103	ГОСТ 26670-91					
104	ГОСТ ISO 7218-2015					
105	ГОСТ 32149-2013					
106	ГОСТ 10444.15-94					
107	ГОСТ 31747-2012					
108	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Рыба живая, рыба сырец, нерыбные объекты промысла охлажденные, мороженые, фарш, филе	10.2	0301 0304	<b>Физико-химические показатели:</b> пробоподготовка	-
109	ГОСТ 31746-2012					
110	ГОСТ 28560-90					
111	МУК 4.2.3019-2012					
112	ГОСТ 7636-85, п. 3.1					
113	ГОСТ 7636-85, п. 3.5.1, п. 3.5.2					
114	ГОСТ 7636-85, п. 3.3.1					
115	ГОСТ 26669-85					
116	ГОСТ 26670-91					
					показатели промышленной стерильности	обн./не обн.
					Bacillus cereus	обн./не обн.
					Clostridium perfringens	обн./не обн.
					молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.
					КМАФАнМ	обн./не обн.
					БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
					S. aureus	обн./не обн.
					сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.
					патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
					КМАФАнМ	обн./не обн.
					БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
					патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
					S. aureus	обн./не обн.
					бактерии рода proteus	обн./не обн.
					иерсинии	обн./не обн.
					хлористый натрий	-
					массовая доля воды	-
					<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-

1	2	3	4	5	6	7					
117	ГОСТ ISO 7218-2015										
118	Инструкция № 5319-91										
119	ГОСТ 10444.15-94										
120	ГОСТ 31747-2012										
121	ГОСТ 31746-2012										
122	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)										
123	ГОСТ 29185-2014										
124	МУК 4.2.2046-06										
125	МУК 3.2.988-00 п. 3.2, п. 3.4, п. 4										
126	ГОСТ 26664-85, п. 4						Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.2	1604 1605	КМАФАнМ	обн./не обн.
127	ГОСТ 8656.18-70 п. 2									БГКП (коли-фрмы)	обн./не обн.
128	ГОСТ 27082-2014, п. 4									S. aureus	обн./не обн.
129	ГОСТ 26808-86, п. 2									патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
130	ГОСТ 27207-87									сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.
131	ГОСТ 10444.1-84									V. parahaemolyticus	обн./не обн.
132	ГОСТ 26669-85	<b>Паразитологические показатели:</b> личинки цестод метацеркарии трематод личинки нематод	обн./не обн.								
133	ГОСТ 26670-91	массовая доля составных частей	-								
134	ГОСТ ISO 7218-2011	внешний вид тары									
135	СТ СЭВ 3832-82	<b>Физико-химические показатели:</b>									
136	ГОСТ 30425 – 97	общая кислотность	-								
137	ГОСТ 10444.8-2013	сухие вещества	-								
138	ГОСТ 10444.9-88	поваренная соль	-								
139	ГОСТ 10444.11-2013	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-								
140	ГОСТ 10444.15-94	показатели промышленной стерильности	обн./не обн.								
141	ГОСТ 31747-2012	Bacillus cereus	обн./не обн.								
142	ГОСТ 29185-2014	Clostridium perfringens	обн./не обн.								
143	ГОСТ 31746-2012	молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.								
		КМАФАнМ	обн./не обн.								
		БГКП (коли-формы)	обн./не обн.								
		сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.								
		s. aureus	обн./не обн.								

1	2	3	4	5	6	7
144	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
145	МУК 3.2.988-00 п. 3.2, п. 3.4, п. 4				<b>Паразитологические показатели:</b> личинки цестод метацеркарии трематод личинки нематод	обн./не обн.
146		Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция готовая к употреблению, в том числе нерыбные объекты промысла и продукты их переработки готовые к употреблению	10.2	0305 0306 0307 0308	<b>Физико-химические показатели:</b>	
147	ГОСТ 7636-85, п. 3.5.1, п. 3.5.2.				поваренная соль	-
148	ГОСТ 26185-84, п. 3.2				массовая доля воды	-
149	ГОСТ 7636-85, п. 3.3.2					
150	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b>	
151	ГОСТ 26670-91				общие требования	-
152	ГОСТ ISO 7218-2015					
153	Инструкция № 5319-91					
154	ГОСТ 10444.15.-94				КМАФАнМ	обн./не обн.
155	ГОСТ 31747-2012				БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
156	ГОСТ 31746-2012				S. aureus	обн./не обн.
157	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
158	ГОСТ 29185-2014				сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.
159	МУК 4.2.2046-06				V. parahaemolyticus	обн./не обн.
160	ГОСТ 28566 – 90	энтерококки	обн./не обн.			
161	ГОСТ 30726 - 2001	E. coli	обн./не обн.			
		<b>Паразитологические показатели:</b>				
162	МУК 3.2.988-00 п. 3.2, п. 3.4, п. 4	личинки цестод метацеркарии трематод личинки нематод	обн./не обн.			
		<b>Физико-химические показатели:</b>				
163	ГОСТ 7636-85, п. 3.5.1, п. 3.5.2.	поваренная соль	-			
164	ГОСТ 7636-85, п. 3.3.1	массовая доля воды	-			
165	ГОСТ 7636-85, п. 5.7	сорбиновая кислота	(0,5-3,5) %			

1	2	3	4	5	6	7
166	ГОСТ 27001-86, п. 2				натрий бензойнокислый	-
167	ГОСТ 7636-85, п. 11.7.1				песок	-
168	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-
169	ГОСТ 26670-91					
170	ГОСТ ISO 7218-2015					
171	Инструкция № 5319-91					
172	ГОСТ 10444.15-94					
173	ГОСТ 31747-2012				КМАФАнМ	обн./не обн.
174	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
175	ГОСТ 31746-2012				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
176	ГОСТ 29185-2014				S. aureus	обн./не обн.
177	МУК 4.2.2046-06				сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.
178	ГОСТ 28560-90				V. parahaemolyticus	обн./не обн.
					бактерии рода proteus	обн./не обн.
					<b>Паразитологические показатели:</b>	
179	МУК 3.2.988-00 п. 3.2, п. 3.4, п. 4				личинки цестод	обн./не обн.
					личинки нематод	
180	ГОСТ 26669-85	Нерыбные объекты промысла и продукты их переработки (моллюски, ракообразные, водоросли морские)	10.2	0306 0307 0308	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-
181	ГОСТ 26670-91					
182	ГОСТ ISO 7218-2015					
183	Инструкция № 5319-91					
184	ГОСТ 10444.15.-94					
185	ГОСТ 31747-2012				КМАФАнМ	обн./не обн.
186	ГОСТ 31746-2012				БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
187	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				S. aureus	обн./не обн.
188	ГОСТ 29185-2014				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
189	МУК 4.2.2046-06				сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.
190	ГОСТ 28566 – 90				V. parahaemolyticus	обн./не обн.
191	ГОСТ 30726 – 2001	энтерококки	обн./не обн.			
192	МУ 5048-89	Свежие и	10.3	0703	E. coli	обн./не обн.
					<b>Показатели безопасности:</b>	



1	2	3	4	5	6	7		
		свежезамороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы		0704	нитраты	от 6 мг/дм <sup>3</sup>		
193	ГОСТ 26669-85			0708 0709 0710		<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-	
194	ГОСТ 26670-91							
195	ГОСТ ISO 7218-2015							
196	ГОСТ 10444.15-94							
197	ГОСТ 31747-2012							
198	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)							
199	ГОСТ 29185-2014							
200	МУК 4.2.3019-2012							
201	МУК 4.2.3016-12 п. 6.1, п. 6.2, п. 7							
202	ГОСТ 28561-90, п. 2	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	10.3					0712
203	МУ 5048-89			0713		<b>Показатели безопасности:</b> нитраты	от 6 мг/дм <sup>3</sup>	
204	ГОСТ 26669-85							
205	ГОСТ 26670-91							
206	ГОСТ ISO 7218-2015							
207	ГОСТ 10444.15-94							
208	ГОСТ 31747-2012							
209	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)							
210	ГОСТ 10444.8-13							
211	ГОСТ 31746-2012							
212	МУК 4.2.3019-2012							
213	ГОСТ 26186-84, п. 3	Консервы овощные, грибные фруктовые, ягодные, джемы, варенье, повидло, плоды и ягоды протертые с	10.39.22.110 10.39.25 10.39.17.190 10.39.25.120	2006	<b>Физико-химические показатели:</b> хлориды	-		
214	МУ 5048-89			2007			<b>Показатели безопасности:</b> нитраты	от 6 мг/дм <sup>3</sup>
215	ГОСТ 26669-85							

1	2	3	4	5	6	7		
216	ГОСТ 26670-91	сахаром и др.			общие требования			
217	ГОСТ ISO 7218-2015							
218	Ин. № 01-19.9-11							
219	ГОСТ 10444.1-84							
220	СТ СЭВ 3832-82							
221	ГОСТ 30425-97						показатели промышленной стерильности	обн./не обн.
222	ГОСТ 10444.8-13						<i>Bacillus cereus</i>	обн./не обн.
223	ГОСТ 10444.9-88						<i>Clostridium perfringens</i>	обн./не обн.
224	ГОСТ 10444.11-2013						молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.
225	ГОСТ 10444.15-94						КМАФАнМ	обн./не обн.
226	ГОСТ 31746-2012	<i>S. aureus</i>	обн./не обн.					
227	ГОСТ 26669-85	Соки из фруктов и овощей, в том числе концентрированные, фруктовые и овощные нектары, морсы, фруктовые овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные пюре, в том числе концентрированные	10.32 10.32.21 10.32.21.110 10.32.21.120	2009 2007	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования			
228	ГОСТ 26670-91							
229	ГОСТ ISO 7218-2015							
230	Ин. № 01-19.9-11							
231	ГОСТ 30712-2001							
232	ГОСТ 30425-97						показатели промышленной стерильности	обн./не обн.
233	ГОСТ 10444.11-2013	молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.					
234	ГОСТ 10444.15-94	КМАФАнМ	обн./не обн.					
235	ГОСТ 31747-2012	БГКП (коли-формы)	обн./не обн.					
236	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	обн./не обн.					
237	ГОСТ 26669-85	Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности)	10.32	2009	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования			
238	ГОСТ 26670-91							
239	ГОСТ ISO 7218-2015							
240	ГОСТ 10444.1-88							
241	ИН № 01 – 19.9 – 11 г							
242	СТ СЭВ 3832-82							
243	ГОСТ 8756.18 – 70						Показатели промышленной стерильности	обн./не обн.
244	ГОСТ 30425-97						- <i>b. cereus</i>	
245	ГОСТ 10444.8-2013							

1	2	3	4	5	6	7
246	ГОСТ 30712-2001				спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии: - cl. perfringens	обн./не обн.
247	ГОСТ 10444.9-88					
248	ГОСТ 26669-85	Свежеотжатые соки	10.32.19.140	2009 50 2009 90	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования КМАФАнМ БГКП (колиформы) патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы E. coli S. aureus	-
249	ГОСТ 26670-85					
250	ГОСТ ISO 7218-2015					
251	ГОСТ 10444.15-94					
252	ГОСТ 31747-2012					
253	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)					
254	ГОСТ 30726-2001					
255	ГОСТ 31746-2012					
256	МУК 4.2.3016-12 п. 6.4 (фильтрационный метод)					
257	ГОСТ 12231-66	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	10.3	0810 0813 40 2001 0711 90	<b>Физико-химические показатели:</b> соотношение составных частей <b>Показатели безопасности:</b> нитраты <b>Микробиологические показатели:</b> общие требования БГКП (коли-формы) патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы сульфитредуцирующие клостридии иерсинии	-
258	МУ 5048-89					
259	ГОСТ 26669-85					
260	ГОСТ 26670-91					
261	ГОСТ ISO 7218-2015					
262	ГОСТ 31747-2012					
263	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)					
264	ГОСТ 29185-2014					
265	МУК 4.2.3019-2012					
266		Специи и пряности сухие, приправы	10.84	0910 2103	<b>Физико-химические показатели:</b> влага зола	-
267	ГОСТ 28875-90; п. 3.8					
268	ГОСТ 28878-90					

1	2	3	4	5	6	7					
269	ГОСТ 28875-90, п. 3.4				примеси растительного происхождения	-					
270	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-					
271	ГОСТ 26670-91										
272	ГОСТ ISO 7218-2015										
273	ГОСТ 10444.15-94										
274	ГОСТ 31747-2012										
275	ГОСТ 29185-2014										
276	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)										
277	ГОСТ 10444.8-13										
278	ГОСТ 16835-81	Орехи	01.25.35 01.25.35.000	0801 0802	<b>Физико-химические показатели:</b> влажность ядра (фундук)						
279	ГОСТ 26669-85		01.25.39 10.82.24.120		<b>Микробиологические показатели:</b> Общие требования	-					
280	ГОСТ 26670-91										
281	ГОСТ ISO 7218-2015										
282	ГОСТ 31747-2012										
283	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)										
		Масла растительные	10.41.23 10.41.23.000 10.41.24 10.41.24.000	3803 1507 1508 1509 1511 1512 1514 1513	<b>Физико-химические показатели:</b> влажность ядра (фундук)						
284	ГОСТ 11812-66, п. 1				<b>Микробиологические показатели:</b> Общие требования	-					
285	ГОСТ 5480-59, п. 1										
286	ГОСТ 5478-90										
287	ГОСТ 5479-64										
288	ГОСТ Р 52110-2003, п. 7										
289	ГОСТ Р 51487-99, п. 9.2.2										
290	ГОСТ 31746-2012										
291	Ин. № 5319-91										
							Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб	10.42.10.141 10.42.10.142 10.42.10.143 10.42	1504 1506 1516 10 1516 20	<b>Физико-химические показатели:</b> влажность ядра (фундук)	
292	ГОСТ Р 52179-2003, п. 5.4, п. 5.5									<b>Микробиологические показатели:</b> S. aureus	обн./не обн.
293	ГОСТ 31762-2012, п. 4.3,										
					<b>Физико-химические показатели:</b> влажность ядра (фундук)						
					влажность ядра (фундук)	-					
					число омыления	(150-200) мгКОН/г					
					неомыляемые вещества	(0,1-2,0) %					
					<b>Показатели окислительной порчи:</b> кислотное число перекисное число	0 - 45 ммоль ( <sup>1</sup> / <sub>2</sub> O)/кг					
					<b>Микробиологические показатели:</b> S. aureus	обн./не обн.					
					<b>Физико-химические показатели:</b> влажность ядра (фундук)						
					влажность ядра (фундук)	-					
					влажность ядра (фундук)	(1 - 95) %					

1	2	3	4	5	6	7	
	п. 4.4	(маргарины, спреды	10.84.12.130	2103			
294	ГОСТ Р 52179-2003, п. 5.21	растительно-жировые, смеси топленые	10.84.12.140		поваренная соль	(0-1,5) %	
295	ГОСТ Р 52110-2003, п. 7	растительно-жировые,	10.11.5, 10.41.2		<b>Показатели окислительной порчи:</b>	(0 – 45) ммоль ( <sup>1</sup> / <sub>2</sub> O)/кг	
296	ГОСТ Р 51487-99, п. 9.2.2	жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные,	10.41.5				
297	ГОСТ 26669-85	кондитерские,	10.41.60.122		<b>Микробиологические показатели:</b>	общие требования	
298	ГОСТ 26670-91	хлебопекарные и					
299	ГОСТ ISO 7218-2015	заменители молочного			КМАФАнМ	обн./не обн.	
300	ГОСТ 10444.15-94	жира, эквиваленты			БГКП (коли-формы)	обн./не обн.	
301	ГОСТ 31747-2012	масла какао, соусы на			патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.	
302	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах).					
303	ГОСТ 26669-85	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	10.51.30.510	0405	<b>Микробиологические показатели:</b>	общие требования	
304	ГОСТ 26670-91		10.42.10.131				
305	ГОСТ ISO 7218-2015						
305	ГОСТ 10444.15-94						
306	ГОСТ 31747-2012						
307	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)						
308	ГОСТ 3624-92, п. 3		Сырое молоко, сырые сливки				01.41.2
309	ГОСТ 3625-84, п. 2	10.51.56.431					
310	ГОСТ 5867-90, п. 2						
311	ГОСТ 8218-89						
312	ГОСТ 26669-85						
313	ГОСТ 26670-91						
314	ГОСТ ISO 7218-2015						
315	ГОСТ 32901-2014						
316	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)						
		Питьевое молоко и		10.51.11.110	0403	<b>Физико-химические показатели:</b>	

1	2	3	4	5	6	7	
317	ГОСТ 5867-90, п. 2	питьевые сливки, пахта, сыворожка молочная, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания и др.	10.51.12.110	0402	жир	-	
318	ГОСТ 3625-84, п. 2		10.51.56.411		плотность	-	
319	ГОСТ 3624-92, п. 3		10.51.55.110		кислотность	-	
320	ГОСТ 3626-73		10.51.52		сухие обезжиренные вещества молока	-	
321	ГОСТ 26669-85		10.51.52.200		<b>Микробиологические показатели:</b>		
322	ГОСТ 26670-91				общие требования		
323	ГОСТ ISO 7218-2015				КМАФАнМ		
324	ГОСТ 32901-2014				БГКП (коли-формы)		
325	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
326	ГОСТ 30347-2016				S. aureus		
327	ГОСТ 33566-2015				дрожжи, плесневые грибы		
328	МУК 4.2.999-00				бифидобактерии		
329	ГОСТ 28560-90				бактерии рода proteus		
330	МУК 4.2.3019-2012				иерсинии		
331	ГОСТ 10444.11-2013				молочнокислые микроорганизмы		
332	ГОСТ 31981-2013 (п. 7.17)						
333	ГОСТ 5867-90, п. 2	Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически	10.51.40.300	0406 10	<b>Физико-химические показатели:</b>		
334	ГОСТ 3623-73		10.51.56.151	0405 20	жир	-	
335	ГОСТ 3624-92, п. 3		10.51.40.330	3502 20	пастеризация	-	
336	ГОСТ 3626-73		10.51.40.360		кислотность	-	
			10.51.56.151		влага и сухие вещества	-	
			10.51.56.152		<b>Микробиологические показатели:</b>		
337	ГОСТ 32901-2014				БГКП (коли-формы)	обн./не обн.	
338	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.	
339	ГОСТ 30347-2016				S. aureus	обн./не обн.	
340	ГОСТ 33566-2015				дрожжи, плесневые грибы	обн./не обн.	

1	2	3	4	5	6	7
341	ГОСТ 10444.11-2013	обработанные после сквашивания. Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания.			молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.
342	ГОСТ 8764-73	Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы.	10.51.11.110	0402	<b>Физико-химические показатели:</b>	
343	ГОСТ 30305.1-95, п. 4		10.51.12	0403	влага	-
344	ГОСТ 29246-91 п. 3.1		10.51.56.411			
345	ГОСТ 29248-91		10.51.55		сахара	-
346	ГОСТ 30305.3-95, п. 5		10.51.56.100		кислотность	-
347	ГОСТ 29247-91		10.51.51.111		жир	-
348	ГОСТ 26669-85		10.51.56.200		<b>Микробиологические показатели:</b>	
349	ГОСТ 26670-91				общие требования	-
350	ГОСТ ISO 7218-2015					
351	Инструкция № 01-19.9-11					
352	ГОСТ 10444.1-84					
353	СТ СЭВ 3832-82					
354	ГОСТ 30425-97					
355	ГОСТ 10444.8-13					показатели промышленной стерильности
356	ГОСТ 10444.9-88				Vacillus cereus	обн./не обн.
357	ГОСТ 10444.11-2013				Clostridium perfringens	обн./не обн.
358	ГОСТ 33566-2015				молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.
359	ГОСТ 32901-2014				дрожжи, плесневые грибы	обн./не обн.
					КМАФАнМ	обн./не обн.
					БГКП (коли-формы)	обн./не обн.

1	2	3	4	5	6	7		
360	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	10.51.56.100 10.52.10.170 10.51.56.420 10.51.1 10.51.52	0403 0401	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.		
361	ГОСТ 30347-2016				S. aureus	обн./не обн.		
362	ГОСТ 29246-91 п. 3.1.				<b>Физико-химические показатели:</b>	влага	-	
363	ГОСТ 29247-91					жир	-	
364	ГОСТ 30305.3-95, п. 5					кислотность	-	
365	ГОСТ 29248-91					сахара	-	
366	ГОСТ 26669-85					<b>Микробиологические показатели:</b>	общие требования	-
367	ГОСТ 26670-91							
367	ГОСТ ISO 7218-2015							
369	ГОСТ 32901-2014							
370	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)					КМАФАнМ	обн./не обн.	
371	ГОСТ 33566-2015					БГКП (коли-формы)	обн./не обн.	
372	ГОСТ 30347-2016				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.		
		плесневые грибы, дрожжи	обн./не обн.					
		S. aureus	обн./не обн.					
373	ГОСТ 5867-90, п. 2	Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминовые, сухие, сырны пасты, соусы	10.51.40.100 10.51.40.180 10.51.40.150 10.51.40.191 10.51.40.192	0406 0406 30 0406 90 0406 10	<b>Физико-химические показатели идентификации продуктов переработки молока:</b>	жир	-	
374	ГОСТ 3627-81, п. 4					поваренная соль	-	
375	ГОСТ 3626-73					влага	-	
376	ГОСТ 26669-85					<b>Микробиологические показатели:</b>	общие требования	-
377	ГОСТ 26670-91							
378	ГОСТ ISO 7218-2015							
379	ГОСТ 32901-2014							
380	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)					КМАФАнМ	обн./не обн.	
381	ГОСТ 33566-2015					БГКП (коли-формы)	обн./не обн.	
382	ГОСТ 30347-2016					патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.	
		плесневые грибы, дрожжи	обн./не обн.					
		S. aureus	обн./не обн.					
383	ГОСТ 5867-90, п. 2	Масло, паста масляная из коровьего молока,	10.51.30.211 10.51.30.212	0405	<b>Физико-химические показатели:</b>	жир	-	



1	2	3	4	5	6	7	
384	ГОСТ 3626-73	молочный жир	10.51.30.213 10.51.30.400		влага	-	
385	ГОСТ 3627-81, п. 5				поваренная соль	-	
386	ГОСТ 3624-92, п. 3				кислотность	-	
387	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-	
388	ГОСТ 26670-91					-	
389	ГОСТ ISO 7218-2015					-	
390	ГОСТ 32901-2014					КМАФАнМ БГКП (коли-формы)	обн./не обн. обн./не обн.
391	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.	
392	ГОСТ 33566-2015				плесневые грибы, дрожжи	обн./не обн.	
393	ГОСТ 30347-2016	S. aureus	обн./не обн.				
394	ГОСТ 5867-90, п. 2	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топлёная смесь			<b>Физико-химические показатели:</b>		
395	ГОСТ 3626-73				жир	-	
396	ГОСТ 3624-92, п. 3				влага	-	
397	ГОСТ Р 51487-99, п. 9.2.2				кислотность	-	
398	ГОСТ 26669-85				<b>Показатели окислительной порчи:</b> перекисное число	(0 – 45) ммоль ( <sup>1</sup> / <sub>2</sub> O)/кг	
399	ГОСТ 26670-91					<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-
400	ГОСТ ISO 7218-2015						-
401	ГОСТ 32901-2014						КМАФАнМ БГКП (коли-формы)
402	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.	
403	ГОСТ 33566-2015	дрожжи, плесневые грибы	обн./не обн.				
404	ГОСТ 30347-2016	S. aureus	обн./не обн.				
405	ГОСТ 5867-90, п. 2	Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	10.52	2105	<b>Физико-химические показатели:</b>		
406	ГОСТ 3624-92, п. 3				жир	-	
407	ГОСТ 3626-73				кислотность	-	
408	ГОСТ 26669-85				сухие вещества	-	
409	ГОСТ 26670-91				<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-	
410	ГОСТ ISO 7218-2015					-	

1	2	3	4	5	6	7
411	ГОСТ 32901-2014				КМАФАнМ БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
412	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
413	ГОСТ 30347-2016				S. aureus	обн./не обн.
414	ГОСТ 26669-85	Закваски заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисло-сливочного, сыров	10.89.19.300	-	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-
415	ГОСТ 26670-91					
416	ГОСТ ISO 7218-2015					
417	ГОСТ 32901-2014					
418	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)					
419	ГОСТ 33566-2015					
420	ГОСТ 30347-2016					
		Адаптированные, частично	10.86.10.121	0402	<b>Физико-химические показатели:</b>	
421	ГОСТ 30648.1-99, п. 4	адаптированные	10.86.10.133		жир	-
422	ГОСТ 30648.3-99, п. 4	молочные смеси (сухие,	10.51.11.110		влага и сухие вещества	-
423	ГОСТ 30648.4-99, п. 4	жидкие, пресные, кисломолочные).	10.51.11.140		кислотность	-
424	ГОСТ 26669-85	Молоко	10.86.10.130		<b>Микробиологические показатели:</b> КМАФАнМ БГКП (коли-формы)	обн./не обн. обн./не обн.
425	ГОСТ 26670-91	стерилизованное и	10.86.10.195			
426	ГОСТ ISO 7218-2015	пастеризованное в т.ч.				
427	МУК 4.2.577-96	витаминизированное,				
428	ГОСТ 32901-2014	сливки				
429	ГОСТ 30705-2000	стерилизованные,				
430	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	жидкие кисломолочные				
431	ГОСТ 33566-2015	продукты в т.ч. с			дрожжи, плесневые грибы	обн./не обн.
432	ГОСТ 30706-2000	плодоовощными			S. aureus	обн./не обн.
433	ГОСТ 30347-2016	компонентами, молоко			E. coli	обн./не обн.
434	ГОСТ 30726-2001	сухое для детского			Vacillus cereus	обн./не обн.
435	ГОСТ 10444.8-13	питания, сухие и			бифидобактерии	обн./не обн.
436	МУК 4.2.999-00	жидкие молочные			показатели промышленной	обн./не обн.
437	ГОСТ 30425-97	напитки,		стерильности		

1	2	3	4	5	6	7	
438	ГОСТ 10444.9-88	низколактозные и безлактозные продукты для детей раннего возраста, в том числе продукты, произведенные на молочных кухнях системы здравоохранения			Clostridium perfringens	обн./не обн.	
439	ГОСТ 10444.11-2013				молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.	
		Сухие продукты на молочной основе, в т. ч. быстрорастворимые каши для детей раннего возраста	10.51.56.220 10.86.10.136	1901 10 000	<b>Физико-химические показатели:</b>		
440	ГОСТ 30648.1-99, п. 4				жир	-	
441	ГОСТ 30648.3-99, п. 4				влага и сухие вещества	-	
442	ГОСТ 30648.4-99, п. 4				кислотность	-	
442	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b>	-	
443	ГОСТ 26670-91						общие требования
444	ГОСТ ISO 7218-2015						
445	ГОСТ 32901-2014				КМАФАнМ	обн./не обн.	
446	ГОСТ 30705-2000				БГКП (коли-формы)	обн./не обн.	
447	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.	
448	ГОСТ 33566-2015				дрожжи, плесневые грибы	обн./не обн.	
449	ГОСТ 30706-2000						
450	ГОСТ 30347-2016				S. aureus	обн./не обн.	
451	ГОСТ 30726-2001				E. coli	обн./не обн.	
452	ГОСТ 10444.8-13				Bacillus cereus	обн./не обн.	
453	МУК 4.2.999-00				бифидобактерии	обн./не обн.	
454	ГОСТ 30425-97				показатели промышленной стерильности	обн./не обн.	
455	ГОСТ 10444.9-88	Clostridium perfringens	обн./не обн.				
456	ГОСТ 10444.11-2013	молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.				
		Творог, творожные продукты для детей раннего возраста, в том числе продуктах,	10.86.10.126	1901 10 000	<b>Физико-химические показатели:</b>		
457	ГОСТ 30648.1-99, п. 4				жир	-	
458	ГОСТ 30648.3-99, п. 4				влага и сухие вещества	-	
459	ГОСТ 30648.4-99, п. 4				кислотность	-	

1	2	3	4	5	6	7
460	ГОСТ 26669-85	произведенных на молочных кухнях			<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-
461	ГОСТ 26670-91					
462	ГОСТ ISO 7218-2015					
463	ГОСТ 32901-2014					
464	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)					
465	ГОСТ 33566-2015					
466	ГОСТ 30706-2000					
467	ГОСТ 30347-2016					
468	ГОСТ 30726-2001					
469	ГОСТ 10444.11-2013	Молоко стерилизованное, пастеризованное, концентрированное, сливки стерилизованные, концентрированные для детей дошкольного и школьного возраста. Жидкие кисломолочные продукты, сметана, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, молоко и сливки сгущенные с сахаром для детей дошкольного и школьного возраста.	10.86.10.110 10.86.10.141 10.51.56.241	1901 10 000	<b>Физико-химические показатели:</b>	
470	ГОСТ 30648.1-99, п.4					
471	ГОСТ 30648.3-99, п. 4					
472	ГОСТ 30648.4-99, п. 4					
473	ГОСТ 26669-85					
474	ГОСТ 26670-91					
475	ГОСТ ISO 7218-2015					
476	МУК 4.2.577-96					
477	ГОСТ 32901-2014					
478	ГОСТ 30705-2000					
479	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)					
480	ГОСТ 33566-2015					
481	ГОСТ 30706-2000					
482	ГОСТ 30347-2016					
483	ГОСТ 30726-2001					
484	ГОСТ 10444.8-13					
485	МУК 4.2.999-00					
486	ГОСТ 30425-97					
487	ГОСТ 10444.9-88					
488	ГОСТ 10444.11-2013					
		Творог, творожные	10.86.10.144	1901 10 000	<b>Физико-химические показатели:</b>	

1	2	3	4	5	6	7				
488	ГОСТ 30648.1-99, п.4	продукты в. т.ч. с фруктовыми и овощными компонентами, термически обработанные после сквашивания для детей дошкольного и школьного возраста			жир	-				
489	ГОСТ 30648.3-99, п. 4				влага и сухие вещества	-				
490	ГОСТ 30648.4-99, п. 4				кислотность	-				
491	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования					
492	ГОСТ 26670-91									
493	ГОСТ ISO 7218-2015									
494	МУК 4.2.577-96									
495	ГОСТ 32901-2014								БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
496	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)								патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
497	ГОСТ 33566-2015								дрожжи, плесневые грибы	обн./не обн.
498	ГОСТ 30706-2000								S. aureus	обн./не обн.
499	ГОСТ 30347-2016	молочнокислые микроорганизмы	обн./не обн.							
500	ГОСТ 10444.11-2013									
		Каши сухие молочные требующие варки для детей дошкольного и школьного возраста.	10.86.10.136	1901 10 000	<b>Физико-химические показатели:</b>					
501	ГОСТ 30648.1-99, п.4				жир	-				
502	ГОСТ 30648.3-99, п. 4				влага и сухие вещества	-				
503	ГОСТ 30648.4-99, п. 4				кислотность	-				
504	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования					
505	ГОСТ 26670-91									
506	ГОСТ ISO 7218-2015									
507	ГОСТ 10444.15-94								КМАФАнМ	обн./не обн.
508	ГОСТ 31747-2012								БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
509	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)								патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
510	ГОСТ 10444.8-13								Bacillus cereus	обн./не обн.
511	ГОСТ 9404-88	Мука пшеничная, в т. ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, гороховая, сорговая, соевая	10.61.21.110	1101					<b>Физико-химические показатели:</b> влага	
			10.61.22.110	1102 90 100						
			10.61.22.120	1102 90 500						
			10.61.22.140	1102 90 900						
			10.61.22.130							
			10.61.22.150							
			10.61.22.180							
		10.61.22.170								

1	2	3	4	5	6	7
		Макаронные изделия	10.73.11.110 10.73.11.140 10.73.11.190	1902	<b>Физико-химические показатели:</b>	
512	ГОСТ Р 52377-05, п. 7.4.1				влага	-
513	ГОСТ Р 52377-05, п. 7.5				кислотность	-
514	ГОСТ Р 52377-05, п. 7.6				зола	-
515	ГОСТ Р 52377-05, п. 7.7				сохранность формы сваренных изделий	-
516	ГОСТ Р 52377-05, п. 7.8				сухое вещество, перешедшее в варочную воду	-
517	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b>	
518	ГОСТ 26670-91				общие требования	-
519	ГОСТ ISO 7218-2015					
520	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	обн./не обн.
521	ГОСТ 31747-2012				БГКП (колиформы)	обн./не обн.
522	ГОСТ 31746-2012				S. aureus	обн./не обн.
523	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
		Хлеб, булочные, сдобные, бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	10.7	1905	<b>Физико-химические показатели:</b>	
524	ГОСТ 21094-75				влага	-
525	ГОСТ 5668-68, п. 2				жир	-
526	ГОСТ 5670-96				кислотность	-
527	ГОСТ 5672-68, п. 3				сахар	(2 – 20) %
528	ГОСТ 5698-51, п. II				поваренная соль	-
529	ГОСТ 26669-85				<b>Микробиологические показатели:</b>	
530	ГОСТ 26670-91				общие требования	-
531	ГОСТ ISO 7218-2015					
532	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	обн./не обн.
533	ГОСТ 31747-2012				БГКП (колиформы)	обн./не обн.
534	ГОСТ 31746-2012				S.aureus	обн./не обн.
535	ГОСТ 28560-90				бактерии рода proteus	обн./не обн.
536	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
		Сахар	10.81	1701 99 100	<b>Физико-химические показатели:</b>	
537	ГОСТ 12570-98				влага и сухие вещества	-
538	ГОСТ 12578-67				мелочь	-

1	2	3	4	5	6	7
539	ГОСТ 26669-85	Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазурированные и неглазурированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралиновые, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия, шоколад и изделия из него, какао-бобы и какао-продукты	10.82.23.290 10.82 10.82.2	1704 90 710 2007 1704 1704 90 650 1806 90 500	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	обн./не обн.
540	ГОСТ 26670-91					
541	ГОСТ ISO 7218-2015					
542	МУК 4.2.3019-12				иерсинии	
543	ГОСТ 5900-73				<b>Физико-химические показатели:</b>	
544	ГОСТ 5898-87, п. 2, 3				влага и сухие вещества	
545	ГОСТ 5898-87, п. 4				кислотность	
546	ГОСТ 5899-85, п. 4				щелочность	
547	ГОСТ 5903-89, п. 3				жир	
548	ГОСТ 5901-87				общий сахар, редуцирующие вещества	
549	ГОСТ 26811-86	зола				
550	ГОСТ 5897-90	общая сернистая кислота				
551	ГОСТ 26669-85	Мучные кондитерские изделия	10.71 10.71.1	1905	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	обн./не обн.
552	ГОСТ 26670-91					
553	ГОСТ ISO 7218-2015					
554	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	
555	ГОСТ 31747-2012				БГКП (коли-формы)	
556	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
557	МУК 4.2.3019-12				иерсинии	
558	ГОСТ 5903-89, п. 3				<b>Физико-химические показатели:</b>	
559	ГОСТ 5899-85, п. 4	общий сахар				
560	ГОСТ 5900-73	жир				
561	ГОСТ 5898-87, п.4	влага				
562	ГОСТ 5898-87, п. 2, 3	щелочность				
563	ГОСТ 5901-89	кислотность				
564	ГОСТ 26811-86	зола				
565	ГОСТ 26669-85	общая сернистая кислота				
566	ГОСТ 26670-91	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования				
567	ГОСТ ISO 7218-2015					
568	ГОСТ 10444.15-94	КМАФАнМ				

1	2	3	4	5	6	7				
569	ГОСТ 31747-2012				БГКП (коли-формы)	обн./не обн.				
570	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.				
571	ГОСТ 31746-2012				<i>S. aureus</i>	обн./не обн.				
572	МУК 4.2.3019-12				иерсинии	обн./не обн.				
573	ГОСТ 19792-2001, п. 6.10	Мед	01.49.21	0409	<b>Физико-химические показатели:</b>	-				
574	ГОСТ Р 53126-2008				массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	-				
575	ГОСТ 19792-01, п. 6.19				вода	(13-25) %				
576	ГОСТ 26669-85				Напитки на настоях и эссенциях (безалкогольные), квас	11.07.19.121	2202	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования		
577	ГОСТ 26670-91									11.07.19.134
578	ГОСТ ISO 7218-2015	11.07.19.136								
579	ГОСТ 30712-2001	11.07.19.133								
580	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	обн./не обн.				
581	ГОСТ 31747-2012				БГКП (коли-формы)	обн./не обн.				
582	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.				
583	МУ 4287-86				Продукция общественного питания (в том числе готовые кулинарные изделия)	10.85	-	<b>Физико-химические показатели:</b>	-	
584	МУ № 1-40/3805	белки, жиры (метод Гербера), углеводы и калорийность в готовых блюдах								
585	ГОСТ 7047-55	качество тепловой обработки	-							
586	ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 МУ № 2657-82	содержание витамина С в третьих блюдах	-							
587	ГОСТ 10444.15-94	<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	~							
588	ГОСТ 31747-2012								КМАФАнМ	обн./не обн.
589	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)								БГКП (коли-формы)	обн./не обн.
590	ГОСТ 29185-2014								патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обн./не обн.
591	ГОСТ 29185-2014	сульфитредуцирующие клостридии	обн./не обн.							



1	2	3	4	5	6	7
592	ГОСТ 31746-2012	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения	-	-	S. aureus	обн./не обн.
593	ГОСТ 30726-2001				E. coli	обн./не обн.
594	ГОСТ 28560-90				бактерии рода proteus	обн./не обн.
595	ГОСТ 3351-74, п. 2				<b>Органолептические показатели:</b>	
596	ГОСТ 3351-74, п. 3				запах	(0-5) баллы
597	ГОСТ 31868-2012 ПНД Ф 14.1:2:4.207-04				привкус	(0-5) баллы
598	ГОСТ 3351-74, п. 5				цветность	(5-70) град. цветности (1 – 500) град. цветности
599					мутность	(1 – 100) вкл. ЕМ/дм <sup>3</sup>
600	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97				<b>Санитарно-химические показатели:</b>	
601	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				водородный показатель	(1-12) ед. рН
602	ГОСТ 18164-72				перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мг/дм <sup>3</sup>
603	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97				сухой остаток	- (50-25000) мг/дм <sup>3</sup>
604	ГОСТ 31954-2012, п. 4				жесткость	-
605	ПНД Ф 14.1:2:4.128-98				нефтепродукты	(0,005 – 50) мг/дм <sup>3</sup>
606	ГОСТ 33045-2014, п. 5				аммиак и ионы аммония	(0,10 – 300) мг/дм <sup>3</sup>
607	ГОСТ 33045-2014, п. 9				нитраты	(0,1 – 200) мг/дм <sup>3</sup>
608	ГОСТ 33045-2014, п. 6				нитриты	(0,003 – 30) мг/дм <sup>3</sup>
609	ГОСТ 31957-2012, п. 5				щелочность	(0,1-100,0) ммоль/дм <sup>3</sup>
610	ГОСТ 4245-72, п. 2				хлориды	1 – более 100 мг/дм <sup>3</sup>
611	ГОСТ 31940-2012, п. 6				сульфаты	(2,0 – 50,0) мг/дм <sup>3</sup>
612	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97	фосфат-ионы	(0,05 – 80,0) мг/дм <sup>3</sup>			
613	ГОСТ 23268.5-78, п. 2	кальций	-			
614	ГОСТ 4011-72, п. 2	железо	(0,10-2,00) мг/дм <sup>3</sup>			
615	ГОСТ 18165-2014 п. 6	алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм <sup>3</sup>			
616	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06	свинец	(0,0002 – 0,05) мг/дм <sup>3</sup>			
617	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06	кадмий	(0,0002 – 0,005) мг/дм <sup>3</sup>			
618	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06	медь	(0,0006 – 1,0) мг/дм <sup>3</sup>			

1	2	3	4	5	6	7				
619	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				цинк	(0,0005 – 0,1) мг/дм <sup>3</sup>				
620	ГОСТ ISO 7218-2015				<b>Микробиологические показатели:</b> общие требования	-				
621	МУ 2.1.4.1057-01									
622	МУК 4.2.1018-01						общее микробное число термотолерантные колиформные бактерии общие колиформные бактерии коли-фаги споры сульфитредуцирующих клостридий	обн./не обн.		
623	МУК 4.2.2218-07								холерный вибрион	обн./не обн.
624	МУК 4.2.3019-12									
625	МУК 4.2.2314-08 п. 4.2, п. 5.1.3								<b>Паразитологические показатели:</b> цисты лямблий	-
626	ГОСТ 3351-74, п. 2									
627	ГОСТ 3351-74, п. 3									
628	ГОСТ 31868-2012									
629	ПНД Ф 14.1:2:4.207-04									
630	ГОСТ 3351-74, п. 5									
631	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	<b>Санитарно-химические показатели:</b> водородный показатель сухой остаток жесткость щелочность кальций хлориды сульфаты фосфат-ионы аммиак и ионы аммония нитраты	(1-12) ед. рН - - (0,1-100,0) ммоль/дм <sup>3</sup> - 1 – более 100 мг/дм <sup>3</sup> (2,0 – 50,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,05 – 80,0) мг/дм <sup>3</sup> (0,10 – 300) мг/дм <sup>3</sup> (0,1 – 200) мг/дм <sup>3</sup>							
632	ГОСТ 18164-72									
633	ГОСТ 31954-2012, п. 4									
634	ГОСТ 31957-2012, п. 5									
635	ГОСТ 23268.5-78, п. 2									
636	ГОСТ 4245-72, п. 2									
637	ГОСТ 31940-2012, п. 6									
638	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97									
639	ГОСТ 33045-2014, п. 5									
640	ГОСТ 33045-2014, п. 9									

1	2	3	4	5	6	7			
641	ГОСТ 33045-2014, п. 6				нитриты	(0,003 – 30) мг/дм <sup>3</sup>			
642	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мг/дм <sup>3</sup>			
643	ГОСТ 4011-72, п. 2				железо	(0,10-2,00) мг/дм <sup>3</sup>			
644	ГОСТ 18165-2014 п. 6				алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм <sup>3</sup>			
645	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				свинец	(0,0002 – 0,05) мг/дм <sup>3</sup>			
646	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				кадмий	(0,0002 – 0,005) мг/дм <sup>3</sup>			
647	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				медь	(0,0006 – 1,0) мг/дм <sup>3</sup>			
648	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				цинк	(0,0005 – 0,1) мг/дм <sup>3</sup>			
649	ГОСТ ISO 7218-2015				<b>Микробиологические показатели:</b>				
650	МУК 4.2.1018-01				общие колиформные бактерии термотолерантные колиформные бактерии споры сульфитредуцирующих клубридий коли-фаги	обн./не обн.			
651	МУК 2.1.4.1184-03				ОМЧ глюкозоположительные колиформные бактерии Ps. aeruginosa	обн./не обн.			
					<b>Органолептические показатели:</b>				
652	ГОСТ 23268.1-91, п 2				Воды питьевые минеральные	11.07.11.110 11.07.11.111	2202	цвет	-
653	ГОСТ 23268.1-91, п 2				природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	11.07.11.112 11.07.11.113		вкус	(0-5) баллы
654	ГОСТ 23268.1-91, п 2				запах	(0-5) баллы			
					<b>Санитарно-химические показатели:</b>				
655	ГОСТ 23268.3-78, п. 4				гидрокарбонат-ион	от 5 мг			
656	ГОСТ 23268.5-78, п. 2				кальций	-			
657	ГОСТ 23268.5-78, п. 3				магний	от 1 мг			
658	ГОСТ 23268.8-78				нитрит	(0,005 – 0,03) мг			
659	ГОСТ 23268.11-78				ионы железа	от 0,5 мг			
660	ГОСТ 23268.10-78				аммоний	(0,5 – 4,0) мг/ дм <sup>3</sup>			
661	ГОСТ 23268.12-78				перманганатная окисляемость	до 10 мг/ дм <sup>3</sup>			
662	ГОСТ ISO 7218-2015				<b>Микробиологические показатели:</b>				

1	2	3	4	5	6	7	
663	MP № 96/225				КМАФАнМ БГКП (коли-формы) БГКП (коли-формы) фекальные Ps. aeruginosa	обн./не обн.	
		Вода источников централизованного водоснабжения	36.00.11 36.00.11.000		<b>Органолептические показатели:</b>		
664	ГОСТ 3351-74, п. 2					запах	(0-5) баллы
665	ГОСТ 3351-74, п. 3					привкус	(0-5) баллы
666	ГОСТ 31868-2012 ПНД Ф 14.1:2:4.207-04					цветность	(5-70) град. цветности (1 – 500) град. цветности
667							
668	ГОСТ 3351-74, п. 5					мутность	(1 – 100) вкл. ЕМ/дм <sup>3</sup>
						<b>Физико-химические показатели:</b>	
669	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97					водородный показатель	(1-12) ед. рН
670	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99					перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мг/дм <sup>3</sup>
671	ГОСТ 18164-72 ПНД Ф 14.1:2:4.114-97					сухой остаток	- (50-25000) мг/дм <sup>3</sup>
672							
673	ГОСТ 31954-2012, п. 4					жесткость	-
674	ГОСТ 33045-2014, п. 5					аммиак и ионы аммония	(0,10 – 300) мг/дм <sup>3</sup>
675	ГОСТ 33045-2014, п. 9					нитраты	(0,1 – 200) мг/дм <sup>3</sup>
676	ГОСТ 33045-2014, п. 6					нитриты	(0,003 – 30) мг/дм <sup>3</sup>
677	ГОСТ 31957-2012, п. 5					щелочность	(0,1-100,0) ммоль/дм <sup>3</sup>
678	ГОСТ 4245-72, п. 2					хлориды	1 – более 100 мг/дм <sup>3</sup>
679	ГОСТ 31940-2012, п. 6					сульфаты	(2,0 – 50,0) мг/дм <sup>3</sup>
680	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97					фосфат-ионы	(0,05 – 80,0) мг/дм <sup>3</sup>
681	ГОСТ 23268,5-78, п. 2					кальций	-
682	ГОСТ 4011-72, п. 2			железо	(0,10-2,00) мг/дм <sup>3</sup>		
683	ГОСТ 18165-2014 п. 6			алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм <sup>3</sup>		
684	ПНД Ф 14.1:2.101-97			растворенный кислород	(1,0-15,0) мг/дм <sup>3</sup>		
685	ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97			БПК п	(0,5-300) мгО <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>		
686	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06			свинец	(0,0002 – 0,05) мг/дм <sup>3</sup>		
687	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06			кадмий	(0,0002 – 0,005) мг/дм <sup>3</sup>		

1	2	3	4	5	6	7					
688	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				медь	(0,0006 – 1,0) мг/дм <sup>3</sup>					
689	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				цинк	(0,0005 – 0,1) мг/дм <sup>3</sup>					
690	ПНД Ф 14.1:2:4.128-98				нефтепродукты	(0,005 – 50) мг/дм <sup>3</sup>					
691	ГОСТ ISO 7218-2015				<b>Микробиологические показатели:</b>						
692	МУ 2.1.4.1057-01										
693	МУК 4.2.1018-01						общее микробное число общие колиформные бактерии термотолерантные колиформные бактерии споры сульфитредуцирующих клубридий коли-фаги	обн./не обн.			
694	МУК 4.2.1884-04						возбудители кишечных инфекций	обн./не обн.			
695	МУК 4.2.2218-07						холерный вибрион	обн./не обн.			
696	МУК 4.2.3019-2012						иерсинии	обн./не обн.			
697	МУК 4.2.1884-04 п. 3.5.2, п. 3.6, п. 3.7						<b>Паразитологические показатели:</b> яйца гельминтов цисты патогенных кишечных простейших	обн./не обн.			
							Вода источников нецентрализованного водоснабжения	36.00.1	-	<b>Органолептические показатели:</b>	
698	ГОСТ 3351-74, п. 2									запах	(0-5) баллы
699	ГОСТ 3351-74, п. 3	привкус	(0-5) баллы								
700	ГОСТ 31868-2012	цветность	(5-70) град. цветности								
701	ПНД Ф 14.1:2:4.207-04		(1 – 500) град. цветности								
			цветности								
702	ГОСТ 3351-74, п. 5	мутность	1-100 вкл. ЕМ/дм <sup>3</sup>								
		<b>Физико-химические показатели:</b>									
703	ГОСТ 18165-2014 п. 6	алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм <sup>3</sup>								
704	ГОСТ 4011-72, п. 2	железо	(0,10-2,00) мг/дм <sup>3</sup>								
705	ГОСТ 33045-2014, п. 5	аммиак и ионы аммония	(0,10 – 300) мг/дм <sup>3</sup>								
706	ГОСТ 33045-2014, п. 9	нитраты	(0,1 – 200) мг/дм <sup>3</sup>								
707	ГОСТ 33045-2014, п. 6	нитриты	(0,003 – 30) мг/дм <sup>3</sup>								
708	ГОСТ 31957-2012, п. 5	щелочность	(0,1-100,0) ммоль/дм <sup>3</sup>								

1	2	3	4	5	6	7
709	ГОСТ 4245-72, п. 2				хлориды	1 – более 100 мг/дм <sup>3</sup>
710	ГОСТ 31940-2012, п. 6				сульфаты	(2,0 – 50,0) мг/дм <sup>3</sup>
711	ГОСТ 23268.5-78, п. 2				кальций	-
712	ГОСТ 23268.5-78, п. 3				магний	от 1 мг
713	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97				фосфат-ионы	(0,05 – 80,0) мг/дм <sup>3</sup>
714	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мг/дм <sup>3</sup>
715	ГОСТ 18164-72				сухой остаток	- (50-25000) мг/дм <sup>3</sup>
716	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97				жесткость	-
717	ГОСТ 31954-2012, п. 4				свинец	(0,0002 – 0,05) мг/дм <sup>3</sup>
718	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				кадмий	(0,0002 – 0,005) мг/дм <sup>3</sup>
719	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				медь	(0,0006 – 1,0) мг/дм <sup>3</sup>
720	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				цинк	(0,0005 – 0,1) мг/дм <sup>3</sup>
721	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				нефтепродукты	(0,005 – 50) мг/дм <sup>3</sup>
722	ПНД Ф 14.1:2:4.128-98				<b>Микробиологические показатели:</b>	
723	ГОСТ ISO 7218-2015				общее микробное число общие колиформные бактерии термотолерантные колиформные бактерии колифаги возбудители кишечных инфекций холерный вибрион иерсинии	
724	МУ 2.1.4.1057-01					
725	МУК 4.2.1018-01					
726	МУК 4.2.1884-04					
727	МУК 4.2.2218-07					
728	МУК 4.2.3019-2012					
		Вода открытых водоемов, в т.ч. зона рекреации	36.00.12 36.00.12.000	-	<b>Органолептические показатели:</b>	
729	РД 52.24.496-2005, п. 9.2				запах	(0-5) баллы
730	РД 52.24.496-2005, п. 9.1				температура	-
					<b>Физико-химические показатели:</b>	
731	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97				водородный показатель	(1-12) ед. рН
732	ПНД Ф 14.1:2:3.110-97, п. 10.2				взвешенные вещества	(3,0-5000) мг/дм <sup>3</sup>
733	ПНД Ф 14.1:2.101-97				растворенный кислород	(1,0-15,0) мг/дм <sup>3</sup>
734	ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97				БПК <sub>п</sub>	(0,5-300) мгО <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
735	ПНД Ф 14.1:2:4.190-03				ХПК	(5-10000) мгО/дм <sup>3</sup>
736	ГОСТ 31957-2012, п. 5				щелочность	(0,1-100,0) ммоль/дм <sup>3</sup>
737	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97				фосфат-ионы	(0,05 – 80,0) мг/дм <sup>3</sup>
738	ПНД Ф 14.1:2.159-2000				сульфаты	(2,0 – 50,0) мг/дм <sup>3</sup>
739	ГОСТ 33045-2014, п. 9				нитраты	(0,1 – 200) мг/дм <sup>3</sup>
740	ГОСТ 33045-2014, п. 6				нитриты	(0,003 – 30) мг/дм <sup>3</sup>
741	ПНД Ф 14.1:2:3.96-97				хлориды	1 – более 100 мг/дм <sup>3</sup>
742	ГОСТ 33045-2014, п. 5				аммиак и ионы аммония	(0,10 – 300) мг/дм <sup>3</sup>
743	ПНД Ф 14.1:2:4.166-2000				алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм <sup>3</sup>
744	ПНД Ф 14.1:2:4.50-96				железо	(0,10-2,00) мг/дм <sup>3</sup>
745	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мг/дм <sup>3</sup>
746	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97				сухой остаток	(50-25000) мг/дм <sup>3</sup>
747	ПНД Ф 14.1:2:3.98-97				жесткость	(0,1-50,0) °Ж
748	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				свинец	(0,0002 – 0,05) мг/дм <sup>3</sup>
749	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				кадмий	(0,0002 – 0,005) мг/дм <sup>3</sup>
750	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				медь	(0,0006 – 1,0) мг/дм <sup>3</sup>
751	ПНД Ф 14.1:2:4.222-06				цинк	(0,0005 – 0,1) мг/дм <sup>3</sup>
752	ПНД Ф 14.1:2:4.128-98				нефтепродукты	(0,005 – 50) мг/дм <sup>3</sup>
753	ГОСТ ISO 7218-2015				<b>Микробиологические показатели:</b>	
754	МУ 2.1.4.1057-01					
755	МУК 4.2.1884-04				общие колиформные бактерии термотолерантные колиформные бактерии коли-фаги возбудители кишечных инфекций энтерококки	обн./не обн.
756	МУ 4.2.2218-07				холерный вибрион	обн./не обн.
757	МУК 4.2.3019-2012				иерсинии	обн./не обн.
					<b>Паразитологические показатели:</b>	
758	МУК 4.2.1884-04 п. 3.5.2, п. 3.6, п. 3.7				жизнеспособные яйца гельминтов цисты патогенных простейших онкосферы тениид	обн./не обн.

1	2	3	4	5	6	7
		Морская вода	08.93.10.140	2501 00 100	<b>Санитарно-химические показатели:</b>	
759	РД 52.10.735-2010				водородный показатель	(1-12) ед. рН
760	РД 52.10.736-2010				растворенный кислород	(0,1-12,0) см <sup>3</sup> /дм <sup>3</sup>
761	ПНД Ф 14.1:2:4.262-2010, п. 10.2				ионы аммония	0,05-1,0 вкл.
762	РД 52.10.740-2010				азот нитритный	(0,5 – 100) мкг/ дм <sup>3</sup>
763	ГОСТ ISO 7218-2015				<b>Микробиологические показатели:</b>	
764	МУ 2.1.4.1057-01				общие требования	
765	МУК 4.2.1884-04				общие колиформные бактерии E. coli коли-фаги энтерококки стафилококки возбудители инфекционных заболеваний: сальмонеллы, шигеллы	обн./не обн.
766	МУК 4.2.2218-07				холерный вибрион	обн./не обн.
767	МУК 4.2.3019-12				иерсинии	обн./не обн.
768	МУК 4.2. 2959-11 п. 13.1.2				<b>Паразитологические показатели:</b> яйца гельминтов цисты патогенных простейших	обн./не обн.
		Вода купально-плавательных бассейнов	36.00.12 36.00.12.000	-	<b>Физико-химические показатели:</b>	
769	ГОСТ 3351-74, п. 5				мутность	1 – 100 вкл. ЕМ/дм <sup>3</sup>
770	ГОСТ 31868-2012				цветность	(5-70) град. цветности
771	ГОСТ 3351-74, п. 2				запах	(0-5) баллы
772	ГОСТ 4245-72				хлориды	1,0 – более 100,0 мг/дм <sup>3</sup>
773	ГОСТ 18190-72				остаточный активный хлор	> 0,3 мг/дм <sup>3</sup>
					<b>Микробиологические показатели:</b>	
774	МУК 4.2.1018 – 01				общие колиформные бактерии термотолерантные колиформные бактерии	обн./не обн.



1	2	3	4	5	6	7	
775	МУК 4.2.1884 – 04				коли-фаги		
					S. aureus возбудители кишечных инфекций Ps. aeruginosa	обн./не обн.	
776					МУК 4.2.2218-07	холерный вибрион	обн./не обн.
777					МУК 4.2.3019-2012	иерсинии	обн./не обн.
778	МУК 4.2.2314-08 п. 4.2, п. 5.1.2				<b>Паразитологические показатели:</b> яйца и личинки гельминтов цисты лямблий	обн./не обн.	
779	ГОСТ 679-72, п. 3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120	2853 920 100 0	<b>Физико-химические показатели:</b> массовая концентрация остатка после выпаривания	-	
780	ГОСТ 679-72, п. 3.5				аммиак и аммонийные соли	-	
781	ГОСТ 679-72, п. 3.6				нитраты	-	
782	ГОСТ 679-72, п. 3.7				сульфаты	-	
783	ГОСТ 679-72, п. 3.8				хлориды	-	
784	ГОСТ 679-72, п. 3.10				железо	-	
785	ГОСТ 679-72, п. 3.16				водородный показатель	(1-12) ед. рН	
786	ГОСТ 679-72, п. 3.9				алюминий	-	
787	ГОСТ 679-72, п. 3.11				кальций	-	
788	ГОСТ 679-72, п. 3.17				удельная электропроводимость	(0-2000) мкСм/см	
789	ГОСТ 679-72, п. 3.12				медь	-	
790	ГОСТ 679-72, п. 3.13				свинец	-	
791	ГОСТ 679-72, п. 3.14				цинк	-	
792	МУ 3182-84				<b>Микробиологические показатели:</b>		
793	МУ 5191-90				общее микробное число бактерии группы кишечной палочки синегнойная палочка пирогенообразующие микроорганизмы	обн./не обн.	
		Сточная вода	-	-	<b>Санитарно-химические показатели:</b>		
794	ПНД Ф 14.1:2:3.110-97, п.				взвешенные вещества	3,0 – свыше 50,0	

1	2	3	4	5	6	7
	10.2					мг/дм <sup>3</sup>
795	ПНД Ф 12.16.1-10, п. 5				окраска	-
796	ПНД Ф 12.16.1-10, п. 4				запах	(0-5) баллы
797	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97				водородный показатель	(1 – 12) ед. рН
798	ПНД Ф 12.16.1-10, п. 3				температура	-
799	ПНД Ф 14.1:2:4.114-97				сухой остаток	(50-25000) мг/дм <sup>3</sup>
800	ПНД Ф 14.1:2.101-97				растворенный кислород	(1,0 – 15,0) мг/дм <sup>3</sup>
801	ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97				БПК <sub>n</sub>	(0,5 – 300,0) мгО <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>
802	ПНД Ф 14.1:2:4.190-03				ХПК	(5 – 10000) мгО/ дм <sup>3</sup>
803	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99				перманганатная окисляемость	(0,25-100,0) мг/дм <sup>3</sup>
804	ПНД Ф 14.1:2:4.213-05				мутность	1,0 - 100 вкл. ЕМФ
805	ГОСТ 33045-2014, п. 5				аммиак и ионы аммония	(0,10 – 300) мг/дм <sup>3</sup>
806	ГОСТ 33045-2014, п. 9				нитраты	(0,1 – 200) мг/дм <sup>3</sup>
807	ГОСТ 33045-2014, п. 6				нитриты	(0,003 – 30) мг/дм <sup>3</sup>
808	ПНД Ф 14.1:2.159-2000				сульфаты	(2,0 – 50,0) мг/дм <sup>3</sup>
809	ПНД Ф 14.1:2:3.96-97				хлориды	(10,0-250,0) мг/дм <sup>3</sup>
810	ПНД Ф 14.1:2:4.112-97				фосфат-ионы	(0,05 – 80,0) мг/дм <sup>3</sup>
811	ПНД Ф 14.1:2:4.128-98				нефтепродукты	(0,005 – 50) мг/дм <sup>3</sup>
					<b>Микробиологические показатели:</b>	
812	МУ 2.1.5.800-99				общие колиформные бактерии	обн./не обн.
813	МУК 4.2.1884 – 04				термотолерантные колиформные бактерии	
					коли-фаги	
					фекальные стрептококки	
					возбудители кишечных инфекций	
814	МУК 4.2.2218-07				холерный вибрион	обн./не обн.
815	МУК 4.2.3019-2012				иерсинии	обн./не обн.
816	МУК 4.2.2661-10 п. 6.2, п. 6.3, п. 15.1, п. 15.4				<b>Паразитологические показатели:</b>	обн./не обн.
					жизнеспособные яйца гельминтов	
					цисты патогенных простейших онкосферы тениид	
817	МУК 2.6.1.1087-02	Лом черных и цветных металлов	38.32.29.240	7204	<b>Радиологические показатели:</b>	
818	МУК 2.6.1.2152-06		38.32.29.490		МЭД гамма-излучения	

1	2	3	4	5	6	7
819	ГОСТ 12.1.014-84	Воздух рабочей зоны (промышленные объекты, рабочие места)	-	-	<b>Физико-химические показатели:</b>	
					оксиды азота	(1-20) мг/м <sup>3</sup> (5-50) мг/м <sup>3</sup>
					углеводороды нефти	(50-1200) мг/м <sup>3</sup> (1000-4000) мг/м <sup>3</sup>
					оксид углерода	(5-50) мг/м <sup>3</sup> (50-350) мг/м <sup>3</sup>
					диоксид серы	(2-130) мг/м <sup>3</sup>
					хлор	(0,5-15) мг/м <sup>3</sup> (10-200) мг/м <sup>3</sup>
					фенол	(2-30) мг/м <sup>3</sup> (30-300) мг/м <sup>3</sup>
					аммиак	(2-20) мг/м <sup>3</sup> (10-100) мг/м <sup>3</sup>
					керосин	(5-900) мг/м <sup>3</sup> (500-4000) мг/м <sup>3</sup>
					сероводород	(2-300) мг/м <sup>3</sup> (10-120) мг/м <sup>3</sup>
					ксилол	(20-300) мг/м <sup>3</sup> (100-1500) мг/м <sup>3</sup>
					бензол	(5-250) мг/м <sup>3</sup> (200-1500) мг/м <sup>3</sup>
					уайт-спирит	(50-900) мг/м <sup>3</sup> (500-4000) мг/м <sup>3</sup>
					бензин	(50-1200) мг/м <sup>3</sup> (1000-4000) мг/м <sup>3</sup>
820	МУК 4.1.2468-09	Воздух рабочей зоны (суда морского и рыбопромыслового)	-	-	пыль	(1,0 -250) мг/м <sup>3</sup>
821	МУ 4588-88				серная кислота	(0,5 – 5) мг/м <sup>3</sup>
822	МУ 5836-91				минеральные масла	(2,5 – 25) мг/м <sup>3</sup>
823	ГОСТ 12.1.014-84				<b>Физико-химические показатели:</b>	
					оксиды азота	(1-20) мг/м <sup>3</sup> (5-50) мг/м <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
		флота, газо-нефтедобывающие платформы, буровые установки, автомобильный транспорт, транспортная инфраструктура)			углеводороды нефти	(50-1200) мг/м <sup>3</sup> (1000-4000) мг/м <sup>3</sup>
					оксид углерода	(5-50) мг/м <sup>3</sup> (50-350) мг/м <sup>3</sup>
					диоксид серы	(2-130) мг/м <sup>3</sup>
					хлор	(0,5-15) мг/м <sup>3</sup> (10-200) мг/м <sup>3</sup>
					фенол	(2-30) мг/м <sup>3</sup> (30-300) мг/м <sup>3</sup>
					аммиак	(2-20) мг/м <sup>3</sup> (10-100) мг/м <sup>3</sup>
					керосин	(50-900) мг/м <sup>3</sup> (500-4000) мг/м <sup>3</sup>
					сероводород	(2-30) мг/м <sup>3</sup> (10-120) мг/м <sup>3</sup>
					ксилол	(20-300) мг/м <sup>3</sup> (100-1500) мг/м <sup>3</sup>
					бензол	(5-250) мг/м <sup>3</sup> (200-1500) мг/м <sup>3</sup>
					уайт-спирит	(50-900) мг/м <sup>3</sup> (500-4000) мг/м <sup>3</sup>
					диоксид серы	(2-130) мг/м <sup>3</sup>
					бензин	(50-1200) мг/м <sup>3</sup> (1000-4000) мг/м <sup>3</sup>
					бутанол	(5-200) мг/м <sup>3</sup>
					толуол	(25-300) мг/м <sup>3</sup> (200-2000) мг/м <sup>3</sup>
824	МУК 4.1.2468-09					пыль
825	МУ 4588-88				серная кислота	(0,5 – 5) мг/м <sup>3</sup>
826	МУ 5836-91				минеральные масла	(2,5 – 25) мг/м <sup>3</sup>
		Воздух закрытых помещений (жилые и общественные здания)			<b>Физико-химические показатели:</b>	
827	РД 52.04.795-2014				сероводород	(0,006-0,1) мг/м <sup>3</sup>
828	РД 52.04.792-2014				диоксид азота	(0,021 – 4,3) мг/м <sup>3</sup>
829	РД 52.04.792-2014				оксид азота	(0,028 – 2,8) мг/м <sup>3</sup>
830	ГОСТ 17.1.4.05-83				взвешенные частицы (пыль)	(0,4 – 150) мкг/м <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
831	РД 52.04.186-89, п. 5.3.8				сажа	(0,025 – 1) мг/м <sup>3</sup>
832	РД 52.04.822-2015				диоксид серы	(0,0025 – 8,0) мг/м <sup>3</sup>
833	РД 52.04.823-2015				формальдегид	(0,01 – 0,20) мг/м <sup>3</sup>
834	МУК 4.2.734-99				<b>Микробиологические показатели:</b>	
835	МУК 4.2.2942-11				ОМЧ	обн./не обн.
836	МУ 3182-84				S. aureus	обн./не обн.
837	СП 4695-88				дрожжи, плесневые грибы	обн./не обн.
838	РД 52.04.795-2014	Воздух атмосферный (территория жилой застройки, в. т.ч. на границе СЗЗ)	-	-	<b>Физико-химические показатели:</b>	
839	РД 52.04.792-2014				сероводород	(0,006-0,1) мг/м <sup>3</sup>
					диоксид азота	(0,021 – 4,3) мг/м <sup>3</sup>
840	РД 52.04.792-2014				оксид азота	(0,028 – 2,8) мг/м <sup>3</sup>
841	ГОСТ 17.1.4.05-83				взвешенные частицы (пыль)	(0,4 – 150) мкг/м <sup>3</sup>
842	РД 52.04.186-89, п. 5.3.8				сажа	(0,025 – 1) мг/м <sup>3</sup>
843	РД 52.04.822-2015				диоксид серы	(0,0025 – 8,0) мг/м <sup>3</sup>
844	РД 52.04.792-2014	Воздух помещений (лечебно- профилактические учреждения и аптеки)	-	-	<b>Санитарно-химические показатели:</b>	
845	РД 52.04.792-2014				диоксид азота	(0,021 – 4,3) мг/м <sup>3</sup>
846	РД 52.04.822-2015				оксид азота	(0,028 – 2,8) мг/м <sup>3</sup>
847	ГОСТ 17.1.4.05-83				диоксид серы	(0,0025 – 8,0) мг/м <sup>3</sup>
					взвешенные частицы (пыль)	(0,4 – 150) мкг/м <sup>3</sup>
848	РД 52.04.795-2014				сероводород	(0,006-0,1) мг/м <sup>3</sup>
849	МУ 3182-84	Изделия медицинского назначения, шовный и перевязочный материал, хирургический инструментарий и др.	-	4818	<b>Микробиологические показатели:</b>	
850	МУК 4.2.2942-11				Стерильность	обн./не обн.
851	МУ МЗ СССР № 3182-84	Аптечная посуда, пробки, прокладки			<b>Микробиологические показатели:</b>	
					КМАФАнМ БГКП плесени дрожжи	обн./не обн.

1	2	3	4	5	6	7
852	МУ 2.1.4.1057-01 п. 6.1.3	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов, дезинфекционных камер	-	-	Эффективность стерилизации и дезинфекции с использованием биологических индикаторов	-
853	МУК 4.2.2942-11	Помещения и оборудование (ЛПУ, аптеки, образовательные учреждения, предприятия общественного питания, торговли, промышленные предприятия) Смывы с поверхностей.	-	-	<b>Микробиологические показатели:</b> стерильность	обн./не обн.
854	МУ 2657-82				общее микробное число БГКП S.aureus	обн./не обн.
855	Ин. № 5319-91				плесени	обн./не обн.
856	МУ 4.2.2723-10				бактерии семейства enterobacteriaceae	обн./не обн.
857	МР от 24 мая 1984 г.				pseudomonas aeruginosa	обн./не обн.
858	МУК 4.2.2218-07				холерный вибрион	обн./не обн.
859	МУК 4.2.3019-2012				иерсинии	обн./не обн.
860	МУК 4.2.2661-10					
861	МУ 1844-78	Шум на рабочих местах	-	-	эквивалентный уровень звука максимальный уровень звука	(20- 140) дБА (20- 140) дБА
862	ГОСТ 23337-2014	Помещения жилых и общественных зданий, селитебная территория	-	-	эквивалентный уровень звука L, дБА, максимальный уровень звука L, дБА,	(20- 140) дБА (20- 140) дБА
863	ГОСТ 31191.1-2004 (ИСО 2631-1:1997)	Рабочие места, жилые и общественные помещения, транспортные средства	-	-	значение виброускорения в октавных полосах частот корректированный уровень виброускорения	(80 -180) дБ
864	ГОСТ 31191.2-2004 (ИСО 2631-2:2003)	Здания общественные	-	-	значение виброускорения в октавных полосах частот корректированный уровень виброускорения	(80 -180) дБ
865	МУ 3911-85	Рабочие места	-	-	значение виброускорения в октавных полосах частот	(80 -180) дБ

1	2	3	4	5	6	7
					корректированный уровень виброускорения	
866	ГОСТ Р 50949-2001 (6.1, 6.13, 6.14)	Средства отображения информации (дисплеи)	-	-	напряженность электрического поля плотность магнитного потока яркость	(0,5-1000) В/м 5 нТл-10 мкТл (10-200000) кд/м <sup>2</sup>
867	ГОСТ 24940-2016 (6.1, 6.2)	Общественные помещения, улицы, дороги, площади, пешеходные зоны, рабочие места	-	-	коэффициент естественного освещения искусственное освещение совмещенное освещение	(1- 100) % (200 000)лк (1- 200 000) лк
868	МУК 4.3.2812-10 (4.2, 4.3)	Рабочие места	-	-	коэффициент естественного освещения искусственное освещение совмещенное освещение	(1- 100) % (1-200 000) лк (1-200 000) лк
869	ГОСТ 26824-2010	Рабочие места, жилые и общественные помещения, улицы, дороги	-	-	яркость	(10- 200 000) кд/м <sup>2</sup>
870	ГОСТ 30494-2011	Жилые и общественные здания	-	-	температура воздуха относительная влажность воздуха скорость движения воздуха	(0,5-50) °С (10 – 98) % (0,1...2) м/с
871	МУК 4.3.2756-10	производственные помещения	-	-	температура воздуха относительная влажность воздуха скорость движения воздуха	(0,5-50) °С (10 – 98) % (0,1...2) м/с
872	МУК 2.6.1.1087-02	Лом черных и цветных металлов	-	-	мощность эффективной дозы гамма-излучения	(0,05 – 300) мкЗв/ч
873	СанПиН 3359-16	Рабочие места Электромагнитное излучение, создаваемое ВДТ и ПЭВМ в диапазоне частот 5 - 2000 Гц, 2 - 400 кГц, 45 - 55 Гц	-	-	плотность магнитного потока  напряженность электрического поля	(62,5 - 10000) нТл  (0,5-1000) В/м

1	2	3	4	5	6	7
874	СанПиН 3359-16	Рабочие места. Электромагнитное излучение промышленной частоты 50 гц	-	-	напряженность магнитного поля  напряженность электрического поля	(0,1-18000) А/м  (0,01-100) В/м
875	ГОСТ Р 50923-96	Рабочее место оператора, снабженное средствами отображения информации	-	-	напряженность электрического поля напряженность магнитного поля коэффициент пульсации искусственное освещение яркость	(0,5-1000) В/м  5 нТл-10 мкТл (1- 100) % (10- 200 000) лк (10-200 000) кд/м2
876 877	ГОСТ 17.4.4.02-84 ГОСТ 29269-91	Почва	71.20.11	-	<b>Микробиологические показатели:</b>	
878	МР ФЦ/4022				индекс БГКП индекс энтерококков патогенные бактерии, в т. ч. сальмонеллы	обн./не обн.
879	МУК 4.2.2661-10 п. 4.2, п. 4.5, п. 4.7, п. 15.1, п. 15.4				<b>Паразитологические показатели:</b> жизнеспособные яйца и личинки гельминтов	обн./не обн.

Руководитель ИЛЦ



Т.К. Огава