

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Заместитель руководителя
Федеральной службы аккредитации

Александр В.К.

инициала, фамилия

Приложение

к аттестату аккредитации

от « » 2016 г.

на 49 листах, лист 1

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ
ОРГАНА ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ ЦЕНТР ИССЛЕДОВАНИЙ И СЕРТИФИКАЦИИ «ФЕДЕРАЛ»**
614990, Россия, Пермский край, г.Пермь, ул. Даншина, д. 5, офис 304

№ п/п	Наименование объекта подтверждения соответствия	Код ОК	Код ТН ВЭД ТС	Технические регламенты, документы в области стандартизации и иные документы, устанавливающие требования к объектам подтверждения соответствия, и (или) требования к объектам подтверждения соответствия	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений
1	1.	013100 013700 36.00.11	2201100000 2201900000	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.1.4.1116-02, МУ 2.1.4.1184-2003 Единые СанЭиГ требования, утв. решением № 299 Пестициды: - атразин, симазин - гамма-изомер ГХЦГ (линдан), гексахлорбензол, гепта-хлор, ДДТ (сумма изомеров)	ГОСТ 32220, ГОСТ Р 51232 СанПиН 2.1.4.1116-2002 РД 52.24.410-2011, ПНДФ 14.1.2:4.205-2004 ГН 1.2.2701-10, А-5/12-94 Единые СанЭиГ требования, утв. решением № 299 ГОСТ 31858, МУ 4120-86
Подтверждение соответствия требованиям Технических регламентов Таможенного Союза					
		3	4	5	6

1	2	3	4	5	6
				<p>- 2,4- Д-дихлорфеноксиуксусная кислота (2,4-Д)</p> <p>Органические химические вещества:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бенз(а)пирен - хлороформ, четыреххлористый углерод, бромдихлорметан, бромоформ, дибромхлорметан - ди (2-этилгексил) фталат - фенолы летучие (суммарно) <p>- формальдегид</p> <p>Показатели радиационной безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - удельная суммарная α-, β- радиоактивность <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22°C и 37° С - общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, глюкозоположительные колиформные бактерии - споры сульфитредуцирующих клостридий - колифаги - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <p>Паразитологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ооцисты криптоспоридий, яйца гельминтов - цисты лямблий 	<p>РД 52.24.438-2011</p> <p>ГОСТ 32220, ГОСТ Р 51232 СанПиН 2.1.4.1116-2002</p> <p>ГОСТ 31860, А-7/12-94</p> <p>ГОСТ 31951, МУК 4.1.646-96</p> <p>МУК 4.1.738-99</p> <p>ISO 6439,</p> <p>РД 52.24.480-2006, РД 52.24.488-2006,</p> <p>РД 52.24.487-2011,</p> <p>МУК 4.1.1263-03</p> <p>РД 52.24.492-2006,</p> <p>ПНДФ 14.1.2.4.120-96</p> <p>ГОСТ 31864, 32220, ГОСТ Р 51232</p> <p>СанПиН 2.1.4.1116-2002, СанПиН 2.1.4.2581-10</p> <p>СанПиН 2.6.1.2523-09 (НРБ-99/2009), СП 2.6.1.2612-10,</p> <p>Единые СанЭиГ требованя, утв. решением № 299</p> <p>ГОСТ 31861, 31942, 32220</p> <p>СанПиН 2.1.4.1116-2002</p> <p>МУ 2.1.4.1184-03</p> <p>Единые СанЭиГ требованя, утв. решением № 299</p> <p>ГОСТ 18963, ISO 6222</p> <p>МУК 4.2.1018-01, МУ 2.1.4.1184-03</p> <p>ISO 9308-1, 9308-2, 9308-3, 6222</p> <p>МУК: 4.2.1018-01, МУ 2.1.4.1184-03</p> <p>ISO 6461-1, 6461-2,</p> <p>МУК 4.2.1018-01</p> <p>МУ 2.1.4.1184-03, МУК 4.2.1018-01</p> <p>МУ 2.1.4.1184-03</p> <p>МУК: 4.2.2314-08</p> <p>МУ 2.1.4.1184-03</p>

1	2	3	4	5	6
				<p>ГОСТ 32220, ГОСТ Р 51232 Органолептические показатели - запах, привкус, цветность, мутность:</p> <p>Обобщенные показатели: - водородный показатель (рН) - жесткость общая - нефтепродукты (суммарно)</p> <p>- общая минерализация (сухой остаток) - окисляемость перманганатная</p> <p>- поверхностно-активные вещества (ПАВ) - щелочность - органический углерод (общий и растворенный) Неорганические химические вещества: - алюминий (Al³⁺) - аммиак и аммоний-ион - барий (Ba²⁺) - бериллий (Be²⁺) - бор (В) - бромид-ион - гидрокарбонат-ион - диоксид углерода - железо (Fe, суммарно) - йодиды (I) - кадмий (Cd, суммарно) - калий (К) - кальций (Ca) - кислород растворенный - кобальт (Co) - литий (Li) - магний (Mg)</p>	<p>ГОСТ 3351, 31861, 31868 ГОСТ Р 51232, ГОСТ ISO 7887, 7027 РД 52.24.496-2005, РД 52.24.497-2005 ГОСТ Р 51232, ISO 10523 ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97, РД 52.24.495-2005 ГОСТ 31865, 31954 ГОСТ 31953, ГОСТ Р 51797 ПНДФ 14.1.2.4.168-00, МУК 4.1.1013-2001, МУК 4.1.1262-03 ГОСТ 18164, ПНД Ф 14.1:2.114-97 ISO 8467, Указания № 4055-85, УМИ-87, ПНДФ 14.2:4.154-99 ГОСТ 31857, ISO 7875-1, 7875-2 ГОСТ 31957, ISO 9963-1, 9963-2 ГОСТ 31958, ISO 8245</p> <p>ГОСТ 18165, 31870, МУК 4.1.1255-03 ГОСТ 33045, ISO 7150-1 РД: 52.24.383-05, РД 52.24.486-2009 ГОСТ 31870, УМИ-87 ГОСТ 18294, 31870 ГОСТ 31949, ISO 9390 ГОСТ 23268.15, УМИ-87 ГОСТ 23268.3, 31957, РД 52.24.493-2006 РД 52.24.515-2005, Указание № 4055-85 ГОСТ 4011, 31870, ISO 6332 МУК 4.1.1090-2002, МУК 4.1.1106-02, МУ 31-08/04 ГОСТ 31870, ISO 8288, 5961 РД 52.24.436-2011, РД 52.24.371-2007 ГОСТ 23268.7, 31870, ISO 9964-2, 9964-3 ПНДФ 14.1:2:4.138-98, РД 52.24.391-2008 ГОСТ 23268.5, ISO 6058, 6059, 7980 РД 52.24.419-2005, ПНД Ф 14.1:2.101-97 ГОСТ 31870, ИСО 8288:1986 ГОСТ 31870, ПНДФ 14.1:2:4.138-98 ГОСТ 31870, 23268.5, ISO 6059, 7980</p>

1	2	3	4	5	6
				<ul style="list-style-type: none"> - марганец (Mn) - медь (Cu, суммарно) - молибден (Mo, суммарно) - мышьяк (As) - натрий (Na) - никель (Ni, суммарно) - нитраты (по NO₃) - нитриты (по NO₂) - озон остаточный - ртуть (Hg, суммарно) - свинец (Pb, суммарно) - селен (Se) - серебро (Ag) - сероводород, сульфиды - силикаты (по Si) - стронций (Sr²⁺) - сульфаты (SO₄²⁻) - сурьма (Sb) - фторид-ион (F⁻) - полифосфаты, фосфаты - хлор (остаточный свободный и остаточный связан- ный) - хлориды (Cl⁻) - хром (Cr⁶⁺) - цианиды (CN⁻) - цинк (Zn²⁺) 	<p>ГОСТ 4974, 31870 ГОСТ 31870, 4388, ISO 8288 РД 52.24.371-2007 ГОСТ 18308, 31870 ГОСТ 4152, 31870, ISO 17378-2 РД 52.24.378-2007 ГОСТ 31870, ISO 9964-1, 9964-3, ПНДФ 14.1.2:4.138-98, РД 52.24.391-95 ГОСТ 31870, ISO 8288, РД 52.24.494-2006 ГОСТ 33045, ISO 7890-3, ПНДФ 14.1.2:4.157-99, РД 52.24.380-2006 ГОСТ 33045, ISO 6777, ПНДФ 14.1.2:4.157-99 ГОСТ 18301 ГОСТ 31950, ISO 12846, РД 52.24.479-95, МУК 4.1.1469-03 ГОСТ 18293, 31870, ISO 8288, РД 52.24.371-2007 ГОСТ 19413, 31870 ГОСТ 18293, 31870 ISO 10530, РД 52.24.450-2010 РД 52.24.432-2005, РД 52.24.433-2005 ГОСТ 23950, ПНДФ 14.1.2:4.138-98 ГОСТ 4389, 31940, ПНДФ 14.1.2:4.157-99 ГОСТ 31870 ГОСТ 4386, ПНДФ 14.1.2:4.157-99 ГОСТ 18309, ISO 6878, РД 52.24.382-2006 ГОСТ 18190, ISO 7393-1, 7393-2, 7393-3 ГОСТ 4245, ISO 9297, ПНДФ 14.1.2:4.157-99 ГОСТ 31870, 31956, ISO 9174, РД 52.24.446-2008 ГОСТ 31863, ISO 6703-1, 6703-2, 6703-3 ГОСТ 31870, 18293, ISO 8288</p>

1	2	3	4	5	6
2.	Изделия хлебо-булочные	911000, 911300, 911400, 911500, 911600, 911700, 911800, 911900 10.71.11 10.72.11 10.72.19 10.85.19	1901200000 1905000000	ТР ТС 021/2011 Токсичные элементы: подготовка проб - ртуть - мышьяк - свинец - кадмий Микотоксины: - афлатоксин В1 - дезоксиниваленол - зеараленон - Т-2 токсин - охратоксин А Пестициды: - гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) - ДДТ и его метаболиты - гексахлорбензол - 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры - ртутьорганические Микробиологические показатели (для хлебобулочных изделий с начинкой) - КМАФАнМ - БГКП (колиформы) - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи и плесневые грибы - <i>S.aureus</i> - <i>Proteus</i>	ГОСТ 26929 ГОСТ 26927, МУ 5178-90 ГОСТ 26930, 30538, ГОСТ Р 51766-2001 ГОСТ 26932, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986-2000, МУ 01-19/47-11 ГОСТ 26933, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986-2000, МУ 01-19/47-11 ГОСТ 30711, МУ 5-1-14/1001 ГОСТ Р 51116, МУ 5177-90 ГОСТ 28001, МУ 5177-90, МУ 5-1-14/1001 ГОСТ 28001, МУ 3184-84, МР 17 ФЦ/3737 МУ 5-1-14/1001 МУ 2142-80 МУ 2142-80 МУ 2142-80 МУ 1541-76 МУ 1218-75 ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, 26670 ГОСТ 10444.15 ГОСТ 31747, 30518 ГОСТ 31659, 30519 ГОСТ 10444.12 ГОСТ 31746 ГОСТ 28560

1	2	3	4	5	6
				<p>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</p> <p>Радионуклиды: - цезий -137 - стронций-90</p> <p>ГОСТ: 686, 2077, 5311, 7128, 8494, 9511, 9712, 9713, 9831, 9903, 9906, 9846, 11270, 12582, 12583, 12584, 13657, 14121, 24298, 24557, 25832, 26982, 26983, 26984, 26985, 26986, 26987, 27842, 27844, 28402, 28881, 31751, 31752, 31805, 31806, 31807, 32124; ГОСТ Р 54645 и другие НД на продукцию</p> <p>Органолептические показатели: - внешний вид, форма, поверхность, состояние мякоти (пропеченность, промес, пористость), вкус, запах, цвет, посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени, внутреннее состояние, структура - количество целых ломтей, горбушек, лома, крошки и сухарей уменьшенного размера, количество в 1 кг, хрусткость, вид в изломе</p> <p>Физико-химические показатели: - масса изделия - масса начинки - поваренная соль - сахар - сорбит, белковые вещества, углеводы, йод - витамины В¹, В², РР - жир - пористость мякоти - влажность - кислотность, набухаемость, коэффициент набухаемости, намокаемость (сахари) - металломагнитная примесь</p>	<p>ГОСТ Р 52173, 53244, МУК 4.2.2.2304-2007, МУК 2.3.2.970-2000 МУ 2.3.2.1830-2004 ГОСТ 32161; 32163, 32164, МУК 2.6.1.1194-2003; МУК: 4.3.2503-09, 4.3.2504-09 МУ 5778-90, 5779-91, МУК 2.6.1.971-01</p> <p>ГОСТ: 5667, 686, 8227, 8464, 9846, 15113.2, 32124 ГОСТ Р 54645 НД на продукцию</p> <p>ГОСТ 5667 ГОСТ 24557 ГОСТ 5698 ГОСТ 5672 ГОСТ 25832, НД на продукцию ГОСТ 29138, 29139, 29140 ГОСТ 5668 ГОСТ 5669 ГОСТ 686, 7128, 8494, 21094, 32124, Р 54645 ГОСТ 686, 5670, 7128, 8494, 32124, Р 54645 ГОСТ 20239</p>

1	2	3	4	5	6
3.	Продукция сахарной промышленности	911120 911130 911140 911190 10.81.11 10.81.12 10.81.13 10.81.19	1701000000	ТР ТС 021/2011 Токсичные элементы: - ртуть, мышьяк, свинец, кадмий Пестициды: - гексахлорциклопексан (α, β, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты Микробиологические показатели: - КМАФАнМ - БГКП - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи и плесневые грибы Генетически модифицированные организмы (ГМО) ГОСТ 21, 31895, 31896, 33222 и другие НД на продукцию Органолептические показатели: - вкус и запах, сыпучесть, цвет, чистота раствора Физико-химические показатели: - влага, сухие вещества - сахароза - мелочь - цветность сахара - зола - редуцирующие вещества - продолжительность растворения в воде, определение крепости - ферропримеси - гранулометрический состав - диоксид серы	ГОСТ 26929 ГОСТ 26927, 26930, 26932, 26933, 30178 МУ 2142-80 ГОСТ 31904, ГОСТ 26968 ГОСТ 26669, 26670 ГОСТ 10444.15 ГОСТ 31747, 30518 ГОСТ 31659, 30519 ГОСТ 10444.12 ГОСТ Р 52173, 53244, МУК 4.2.2.2304-2007, МУК 2.3.2.970-2000, МУ 2.3.2.1830-2004 ГОСТ Р 54640, ГОСТ 12569 ГОСТ 12576 ГОСТ Р 54642, ГОСТ 12570 ГОСТ 12571 ГОСТ 12578 ГОСТ 12572 ГОСТ 12574 ГОСТ 12575 ГОСТ 12577 ГОСТ 12573 ГОСТ 12579 Техно-хим. контроль сахара-песка и сахара-рафинада, 1995г

1	2	3	4	5	
4.	Изделия кондитерские сахаристые, изделия кондитерские мучные	912000 913000 10.71.12 10.72.12 10.72.19 10.82.11 10.82.13 10.82.14 10.82.21 10.82.22 10.82.23 10.82.24 10.89.19	1704000000 1805000000 1806000000 1905000000 2106909801 2106909802	ТР ТС 021/2011 Консерванты: - массовая доля сорбиновой кислоты - массовая концентрация бензойной кислоты Токсичные элементы: - ртуть, мышьяк, свинец, кадмий Микотоксины: - афлатоксин В1 - дезоксиниваленол Пестициды: - гексахлорциклогексан (-α, -β, -γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты Микробиологические показатели: - КМАФАнМ - БГКП (колиформы) - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи и плесневые грибы - S.aureus Генетически модифицированные организмы (ГМО)	ГОСТ 26181, Р 50476, Р 52052 ГОСТ 26929 ГОСТ 26927, 26930, 26932, 26933, 30178 ГОСТ 30711, МУ 5-1-14/1001 ГОСТ Р 51116, МУ 5177-90 ТР ТС 021/2011, МУ 2142-80 ГОСТ 31904, 26669, 26670, 27543 ГОСТ 10444.15 ГОСТ 31747, 30518 ГОСТ 31659, 30519 ГОСТ 10444.12 ГОСТ 31746 ГОСТ Р 52173, 53244, МУК 4.2.2.2304-2007, МУК 2.3.2.970-2000, МУ 2.3.2.1830-2004

1	2	3	4	5	6
5.	Продукция масложировой промышлен- ности		1507100000 1517000000 1507909000 1508109000 1508909000 1509100000 1509101100 1509101000 1509900000 1510000000 1511000000 1512000000 1513000000 1514000000 1515000000 1516000000 1507109000 1801000000	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 024/2011 Токсичные элементы: - ртуть - мышьяк - свинец - кадмий - железо - медь - никель (для жиров и маргарина) Микотоксины: - афлатоксин В ₁ Пестициды: - гексахлорциклогексан (-α,-β,-γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Дрожжи и плесени S. aureus L. Monocytogenes Антибиотики: - левомецитин - стрептомицин, тетрациклиновая группа, гризидин, ба- цитрацин, пенициллин	ГОСТ 26927, МУ 5178 -90, МИ 2740-02 ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, МУ 31-05/04 ГОСТ 26932, 30178, МУК 4.1.986-00, МУ 31-04/04, МУ 01-19/47-11-92 ГОСТ 26933, МУК 4.1.986-00, МУ 31-04/04 ГОСТ 26928, 30178, 30538 ГОСТ 26931, МУК 4.1.991-00 МУ 01-19/47-11-92 ГОСТ 30711, МУ 4082-86, МУК 4.1.787-99 МУ 2142-80, МУ 1875-78 ГОСТ 26669, 26670, ГОСТ ISO 7218 , MP 2.3.2.2327-08 ГОСТ 10444.15-94, MP № 24ФЦ/6290 от 23.12.04 ГОСТ 31747 ГОСТ 31659, ГОСТ Р 52833 MP № 24ФЦ/976 от 04.03.04 ГОСТ 10444.12, MP № 24ФЦ/6290 от 23.12.04 ГОСТ 31746 ГОСТ 32031, МУК 4.2.1122-02, MP 24ФЦ/976-04.03.04 ГОСТ 31502, МУК 4.1.1912-04 МУ 3049-84, МУК 4.2.026-95, МУК 4.2.2578-10

1	2	3	4	5	6
				<p>Нитрозамины: - сумма НДМА и НДЭА</p> <p>Генетически модифицированные, организмы (ГМО)</p> <p>Диоксины</p> <p>Радионуклиды: - цезий -137 - стронций-90</p> <p>Бенз(а)пирен</p> <p>- трансизомеры в жировой фазе, растительные жиры в спредах и смесях топленых</p> <p>- массовая доля трансизомеров жирных кислот</p> <p>- белковые вещества (качественная реакция)</p> <p>- сернокислые соединения (сульфаты) (качественная реакция)</p> <p>- массовая доля свободной едкой щелочи</p> <p>- массовая доля свободной углекислой соды</p> <p>- перекисное число</p> <p>- кислотное число</p> <p>- кислотность, активная кислотность плазмы, кислотность жировой фазы</p> <p>- содержание эруковой кислоты</p> <p>- синильная кислота (качественная проба)</p> <p>- полихлорированные бифенилы</p>	<p>МУК 4.4.1.011-93</p> <p>ГОСТ Р: 52173, 52174, 53214, 53244</p> <p>МУ 2.3.2.1830-04, 2.3.2.1935-04</p> <p>МУК: 4.2.2304-07, 4.2.1903.-04</p> <p>МУК-99 от 15.06.99</p> <p>МУК 2.6.1.1194-2003</p> <p>ГОСТ 32161,</p> <p>МУК 4.3.2504-09,</p> <p>ГОСТ 32163,</p> <p>МУК 4.3.2503-09</p> <p>ГОСТ Р 51650,</p> <p>МУ 1425-76,</p> <p>МУ 3049-84</p> <p>ГОСТ 32189</p> <p>ГОСТ 31754</p> <p>ГОСТ 7482</p> <p>ГОСТ 7482</p> <p>ГОСТ 790</p> <p>ГОСТ 790</p> <p>ГОСТ 26593, 32188, 32189,</p> <p>ГОСТ Р 51487, 52100</p> <p>ГОСТ 31933, 32189,</p> <p>ГОСТ Р 50457-92, 52110</p> <p>ГОСТ 31762, 32189</p> <p>ГОСТ Р 50457, 51456 (33613)</p> <p>ГОСТ 30089</p> <p>ГОСТ 30306</p> <p>МУК 4.1.1023-01</p>

1	2	3	4	5	6
6.	Изделия макаронные	914900 10.73.11	1902000000	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Токсичные элементы: - ртуть, мышьяк, свинец, кадмий</p> <p>Микотоксины: - афлатоксин В1 - дезоксиниваленол - зearаленон - Т-2 токсин - охратоксин А</p> <p>Пестициды - гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол, 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры, ртутьорганические</p> <p>Микробиологические показатели: - КМАФАнМ - БГКП (колиформы) - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи и плесневые грибы - <i>S.aureus</i></p> <p>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</p> <p>Радионуклиды - цезий -137</p> <p>ГОСТ Р 54656, 56575, ГОСТ 31743, 31749, 31808, 32908 и др. НД на продукцию</p> <p>Органолептические показатели: цвет, форма, вкус, запах</p> <p>Физико-химические показатели: влажность, кислотность, металломагнитная примесь, зола, нерастворимая в 10% HCl, зольность, сухое вещество, перешедшее в варочную воду, сохранность формы сваренных изделий, содержания яичных продуктов, белка, наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов</p> <p>- содержание жира</p>	<p>ГОСТ 26929, 26927, 26930, 26932, 26933, 30178, 30538, ГОСТ Р 51766, Р 51301 МУ 5178-90, МУК 4.1.986-2000, МУ 01-19/47-11</p> <p>ГОСТ 30711, МУ 5-1-14/1001 ГОСТ Р 51116, МУ 5177-90 ГОСТ 28001, МУ 5177-90, МУ 5-1-14/1001 ГОСТ 28001, МУ 3184-84, МР 17 ФЦ/3737 МУ 5-1-14/1001</p> <p>МУ 2142-80 МУ 1541-76 МУ 1218-75 ГОСТ 26669, 26670, 27543, 31904 ГОСТ 10444.15 ГОСТ 31747, 30518 ГОСТ 31659, 30519 ГОСТ 10444.12 ГОСТ 31746</p> <p>ГОСТ Р 52173, 53244, МУК 4.2.2.2304-2007 МУК 2.3.2.970-2000, МУ 2.3.2.1830-2004 ГОСТ 32161; 32164, МУК 2.6.1.1194-2003, МУК 4.3.2504-09, МУ 5779-91, МУК 2.6.1.971-01</p> <p>ГОСТ 31743, 31750, 31964 ГОСТ: 31750, 31749, 31964</p> <p>ГОСТ 29033</p>

1	2	3	4	5	6
7.	Продукция консервной и овощесушильной промышленности	916000 10.31.11. 10.31.12 10.31.13. 10.31.14. 10.39.11.- -10.39.11. 10.39.21. 10.39.22. 10.39.24. 10.39.25. 10.84.12. 10.89.11. 10.89.19.	0710000000 0712000000 0713000000 0714000000 0803909000 0804000000 0805000000 0806000000 0811000000 0813000000 1902209900 2001000000 - - 2008000000 2103000000 2104000000 2105001000 2106909809	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Токсичные элементы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ртуть - олово - мышьяк - свинец - кадмий - хром - медь - цинк <p>Микотоксины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - афлатоксин В₁ (для консервов с использованием сырья на зерновой основе, круп, бобовых; для орехов - патулин <p>Пестициды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гексахлорциклоксан (-α, -β, -γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - КМАФАнМ; - БГКП (колиформы); - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи и плесени - <i>L. monocytogenes</i> - <i>S. aureus</i> - сульфитредуцирующие клостридии - <i>B. cereus</i> - молочнокислые микроорганизмы - промышленная стерильность <p>- возбудители порчи</p> <p>- патогенные микроорганизмы</p>	<p>ГОСТ 26929</p> <p>ГОСТ 26927, МУ 5178-90</p> <p>ГОСТ 26935</p> <p>ГОСТ 26930, 30538, ГОСТ Р 51766-2001</p> <p>ГОСТ 26932, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986</p> <p>ГОСТ: 26933, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986</p> <p>МУ 01-19/47-11-92</p> <p>ГОСТ 26931, МУ 01-19/47-11-92, МУК 4.1.991-00</p> <p>ГОСТ 26934, 30178, МУ 01-19/47-11-92, МУК 4.1.991-00</p> <p>ГОСТ 30711, МУ 4082-86</p> <p>ГОСТ 28038</p> <p>ГОСТ 30349, МУ 2142-80</p> <p>ГОСТ 30349, МУ 2142-80</p> <p>ГОСТ 26671</p> <p>ГОСТ 10444.15</p> <p>ГОСТ 31747, 30518</p> <p>ГОСТ 31659, 30519</p> <p>ГОСТ 10444.12</p> <p>ГОСТ 32031</p> <p>ГОСТ 31746</p> <p>ГОСТ 29185</p> <p>ГОСТ 10444.8, ISO 21871</p> <p>ГОСТ 10444.11</p> <p>ГОСТ 30425, 10444.7, 10444.8, 10444.9, 10444.11, 10444.12</p> <p>ГОСТ 10444.11, 10444.12, 10444.15</p> <p>ГОСТ 10444.7, 10444.8, 10444.9, 31746</p>

1	2	3	4	5	6
				<p>Радионуклиды: - цезий -137 - стронций-90 Генетически модифицированные организмы (ГМО) Консерванты: - массовая доля сорбиновой кислоты - массовая концентрация бензойной кислоты ГОСТ 1016, 1683, 6882, 7694, 12325, 12326, 13010, 13011, 15979, 17471, 17472, 17649, 18077, 18224, 18316, 18487, 18611, 22371, 28432, 28649, 28501, 28502, 31712, 32065, 32099, 32896 ГОСТ Р 51926, 52477, 53118, 53956, 53958, 53972, 54050, 54648, 54677, 54678, 54679, 54680, 54681, 54682, 54683 и др. НД на продукцию Органолептические показатели: - внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, соотношение компонентов Физико-химические показатели: - сахар - жир - составные части - зараженность вредителями, металломагнитные примеси - титруемая кислотность - летучие кислоты - зола, щелочность - диоксид серы - хлориды - витамины В₁, В₂, РР и С - каротин - влага или растворимые сухие вещества - минеральные примеси - примеси растительного происхождения - цвет тоματοпродуктов - рН - оксиметилфурфурол - нитраты</p>	<p>ГОСТ 32161; 32163, 32164, МУК 2.6.1.1194-2003; МУК 4.3.2503-09, 4.3.2504-09 МУ 5778-90, 5779-91, МУК 2.6.1.971-01 ГОСТ Р 52173, 53244, МУК 4.2.2.2304-2007, МУК 2.3.2.970-2000, МУ 2.3.2.1830-2004 ГОСТ 26181, 30670, ГОСТ Р 50476, 52052 ГОСТ 28467, 30669 ГОСТ 1750, 8756.0, 8756.1, 8756.8, 8756.18, 13340.1, 26313, 27853, 28741 и другие НД на продукцию ГОСТ 8756.13 ГОСТ 8756.21 ГОСТ 12231, 8756.1 ГОСТ 13340.2, 1750 ГОСТ 25555.0, ISO 750 ГОСТ 25555.1 ГОСТ 25555.4 ГОСТ 25555.5 ГОСТ 26186 ГОСТ 24556, 25999, ГОСТ Р 50479 ГОСТ 8756.22 ГОСТ 28562, 28562, 29030, 29031, ISO 2173 ГОСТ 25555.3, 1750, 8756.4 ГОСТ 26323 ГОСТ 8756.8 ГОСТ 26188 ГОСТ 29032 ГОСТ 29270, МУ 5048-89</p>

1	2	3	4	5	6
8.	<p>Продукция пивоваренной промышленности, продукция производства безалкогольных напитков</p>	<p>918500 11.07.</p>	<p>2201000000- 2203000000 2207000000- 2209000000</p>	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Подсластители и консерванты: - аспартам, сахарин, бензоат натрия - бензойная кислота - сорбиновая кислота Токсичные элементы: - ртуть, свинец, мышьяк, кадмий, цинк, медь, железо</p> <p>Микробиологические показатели: - КМАФАнМ - БГКП (колиформы) - количество мезофильных аэробных микроорганизмов - БГКП (колиформы) фекальные - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы - дрожжи и плесени - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> (для напитков из сои) N-нитрозамины: - сумма НДМА и НДЭА Генетически модифицированные организмы (ГМО)</p> <p>- спирт - хинин - кофеин</p>	<p>ГОСТ 30059 ГОСТ Р 53193-2008 ГОСТ Р 53193-2008 ГОСТ 30178, 30538, 31870, Р 51301, ISO 5666 РД 52.24.479-95, МУК 4.1.006-94, МУ 5178-90, MP № 01-19/137-17-95 ГОСТ 4152, 18293, 23268.14, 26927, 26928, 26930, 26931, 26933, 31950, ISO 8288, Р 51301, МУ 31-04/04, МУК 4.1.991-2000 ГОСТ 31904, 26669, 26670, ГОСТ ISO 7218 Инструкции: ИК 10-04-06-140-87, ИК 10-5031536105-91 ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 50396.1, MP № 24ФЦ/6290 от 23.12.04 ГОСТ 4288, 32149, 31747, ГОСТ Р 54374 ГОСТ 30712 ГОСТ 18963, MP № 96/225 от 07.04.97 MP: от 24.05.84, № 96/225 от 07.04.97 MP № 24ФЦ/976 от 04.03.04, ГОСТ 31659, ГОСТ Р 52833-2007 ГОСТ 30712, 10444.12 ГОСТ 31746 ГОСТ 10444.8, ГОСТ ISO 21871 МУК 4.4.1.0111-93 ГОСТ Р: 52173, 52174, 53214, 53244 МУ 2.3.2.1830-04, 2.3.2.1935-04 МУК: 4.2.2304-07, 4.2.1903.-04 ГОСТ 6687.7, 12787, 31711 ТИ по применению консервантов в производстве безалкогольных напитков ГОСТ 30059, ГОСТ Р 53185</p>

1	2	3	4	5	6
9.	Минеральные воды промышленного розлива (в т.ч. искусственно-минерализованные)	918540 918547 11.07.11	2201000000 2202000000	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Токсичные элементы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ртуть - свинец - кадмий - мышьяк <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - КМАФАнМ, БГКП (колиформы), БГКП (колиформы) фекальные, <i>Pseudomonas aeruginosa</i>, патогенные, в том числе бактерии рода <i>Salmonella</i> - дрожжи, плесени <p>Радионуклиды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - удельная суммарная α-радиоактивность - удельная суммарная β-радиоактивность <p>ГОСТ 28188, ГОСТ Р 51232, 54316</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид, цвет, вкус, запах, осадок, прозрачность <p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полнота налива, герметичность укупорки - минерализация (сухой остаток) - двуокись углерода - гидрокарбонат-ионы - сульфат-ионы - ионы кальция и магния 	<p>ГОСТ 30178, 30538, 31870, Р 51301, ISO 5666 РД 52.24.479-95, МУК 4.1.006-94, МУ 5178-90, МР № 01-19/137-17-95 ГОСТ 26927, 31950, ISO 8288 ГОСТ 18293 ГОСТ 26933 ГОСТ 4152, 23268.14, 26930</p> <p>ГОСТ 18963, 30712 МР 96/225 от 07.04.97 МР от 24.05.84 ГОСТ 10444.12</p> <p>СанПиН 2.6.1.2523-09 (НРБ-99/2009) МР 11-2/42-09, 04.04.2000 ГОСТ 31864</p> <p>ГОСТ 23268.1</p> <p>ГОСТ 23268.1 ГОСТ 18164 ГОСТ 23268.2 ГОСТ 23268.3 ГОСТ 23268.4 ГОСТ 23268.5</p>

1	2	3	4	5	6
				<ul style="list-style-type: none"> - ионы натрия - ионы калия - нитрит-ионы - нитрат-ионы - ионы аммония - ионы железа - ионы серебра - ионы мышьяка - бромид-ионы - иодид-ионы - хлорид-ионы - фторид-ионы - сероводород общий, свободный, гидросульфиды - ортоборная кислота - гидросиликаты, кремниевая кислота - гидрофосфаты - тиосульфаты, сульфиты - стронций - селен - литий - бериллий - барий, ванадий - молибден - марганец - цинк, никель, кобальт - хром - остаточный активный хлор - кислород растворённый - фенолы - ароматические углеводороды - общая жёсткость - водородный показатель - перманганатная окисляемость - сумма солей 	<ul style="list-style-type: none"> ГОСТ 23268.6 ГОСТ 23268.7 ГОСТ 23268.8 ГОСТ 23268.9 ГОСТ 23268.10 ГОСТ 23268.11 ГОСТ 23268.13 ГОСТ 23268.14 ГОСТ 23268.15 ГОСТ 23268.16 ГОСТ 23268.17 ГОСТ 23268.18 РД 52.24.450-2010 ГОСТ 31949 РД 52.24.432-2005, РД 52.24.433-2005 ГОСТ 18309 ISO 10304-3 ГОСТ 23950, ПНДФ 14.1:2:4.138-98 ГОСТ 19413, 31870 ПНДФ 14.1:2:4.138-98 ГОСТ 31870, 18294 ГОСТ 31870 ГОСТ 31870, 18308 ГОСТ 31870, 4974 ГОСТ 31870, ISO 8288 ISO 9174, РД 52.24.446-2008, ГОСТ 31870 ГОСТ 18190 указание № 4055-85, РД 52.24.419-2005 ISO 6439, РД: 52.24.488-2006 РД 52.24.473-95 ГОСТ Р 52407-2005 РД 52.24.495-2005, ISO 10523 ГОСТ 23268.12 ГОСТ 6687.8

1	2	3	4	5	6
10.	Пищевые концентраты, чай, кофе, соль, пряности	919100 919200 919400 919500 919600 919800 919900 10.83.11 10.83.12 10.83.14 10.83.15 10.84.12 10.84.21 10.84.22 10.84.23 10.84.30	0901000000 0902000000 0903000000 0904000000 0905000000 0906000000 0907000000 0908000000 0909000000 0910000000 1904000000 1905905000 1905906000 2101000000 2501000000	ТР ТС 021/2011 Токсичные элементы: подготовка проб - ртуть - мышьяк - свинец - кадмий Микотоксины: - афлатоксин В1 - дезоксиниваленон - зеараленон - Т-2 токсин - охратоксин А Пестициды: - гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) - ДДТ и его метаболиты, - гексахлорбензол - 2,4-Д кислоты, ее соли, эфиры - ртутьорганические Радионуклиды: - цезий -137 - стронций-90 Микробиологические показатели: - КМАФАнМ; - БГКП (колиформы); - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи и плесени - S. aureus - сульфитредуцирующие клостридии	ГОСТ 26929, ГОСТ 26927, МУ 5178-90, ГОСТ 26930, 30538, ГОСТ Р 51766-2001 ГОСТ 26932, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986-2000, МУ 01-19/47-11 ГОСТ 26933, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986-2000, МУ 01-19/47-11 ГОСТ 30711, МУ 5-1-14/1001 ГОСТ Р 51116, МУ 5177-90 ГОСТ 28001, МУ 5177-90, МУ 5-1-14/1001 ГОСТ 28001, МУ 3184-84, МР 17 ФЦ/3737 МУ 5-1-14/1001 МУ 2142-80 МУ 2142-80 МУ 1541-76, МУ 1218-75 ГОСТ 32161; 32163, 32164, МУК 2.6.1.1194-2003; МУК: 4.3.2503-09, 4.3.2504-09; МУ: 5778-90, 5779-91, МУК 2.6.1.971-01 ГОСТ: 26669, 26670 ГОСТ 10444.15 ГОСТ: 31747, 30518 ГОСТ: 31659, 30519 ГОСТ 10444.12 ГОСТ 31746 ГОСТ 29185

1	2	3	4	5	6
			<p>- В. seteus Генетически модифицированные организмы (ГМО)</p> <p>Диоксины</p> <p>ГОСТ 1937, 1938, 1939, 1940, 3483, 3716, 6206, 6207, 12810, 13031, 17594, 18488, 19327, 23725, 29045, 29046, 29047, 29048, 29049, 29050, 29051, 29052, 29054, 29055, 29056, 32573, 32574, 32775, 32776, ГОСТ Р ИСО 7540 ГОСТ Р 50364, 50365, 50366, 50847, 51574, 51881, 52088 и другие НД на продукцию</p> <p>Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, аромат, настой, цвет разваренного листа, внешний вид и структура, консистенция продукта</p> <p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мелочь - листовая часть - кислотность - влага - жир - поваренная соль - сахара - зола - зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов - сырая клетчатка - минеральные примеси - металломагнитные и посторонние примеси - экстрактивные вещества - степень (крупность) помола - восстанавливаемость 	<p>ГОСТ 10444.8, ISO 21871 ГОСТ Р: 52173, 53244, МУК 4.2.2.2304-2007, МУК 2.3.2.970-2000, МУ 2.3.2.1830-2004 МУК-99 от 15.06.99</p> <p>ГОСТ 1936, 13685, 15113.0, 15113.1, 15113.2, 15113.3, 28875, 28876, 32775, 32776 ГОСТ Р ИСО 1839, ИСО 6670, 51449, 51881, 52088, 52482, 53067 и др. НД на продукцию</p> <p>ГОСТ 1936, ГОСТ Р ИСО 1839 ГОСТ 1936, ГОСТ Р ИСО 1839 ГОСТ 15113.5, ГОСТ Р ИСО 750 ГОСТ 1936, ISO 3726; ISO 6673, ISO 11294, ISO 11817, 13685, 15113.4, 28879, ГОСТ Р 52610 ГОСТ 15113.9, 8756.21 ГОСТ 15113.7, 26186 ГОСТ 15113.6 ГОСТ ISO 928, 15113.8, 28878, ГОСТ Р 52416 ГОСТ 15113.2, 27559</p> <p>ГОСТ 28553, ГОСТ ISO 15598 ГОСТ 15113.2, 28875 ГОСТ ISO 927; 15113.2, 20239, 28877, 28880 ГОСТ ИСО 9768; 28551, 32775; ГОСТ Р 52088 ГОСТ 27560, 32775; ГОСТ Р 52088 ГОСТ 19327</p>	

1	2	3	4	5	6
11.	Продукция мясной и птицевыводческой промышленности (включая яйца и продукты). Яйца	921000 984115 984125 984135 984145 984155 984165 984215 984315 984415 984515 984615 01.47.2 10.11.1 10.11.2 10.11.5 10.12.10- 10.12.40 10.13.1- 10.13.15	0201000000 - 0210000000 1501000000 1502000000 1601000000 1602000000 0407000000 0408198100 0408198900, 0408998000, 0410000000 3503001000	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 Токсичные элементы: - ртуть, мышьяк, свинец, кадмий, хром - олово Микотоксины: - афлатоксины В ₁ и М ₁ (для жира) Нитрозамины: - сумма НДМА и НДЭА Бенз(а)пирен Антибиотики: - тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин Пестициды: - гексахлорциклогексан (-α-, β-, γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты Микробиологические показатели: - КМАФАнМ - БГКП (колиформы) - патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы - L. monocytogenes	МУ 01-19/47-11-92 ГОСТ 26935 ГОСТ 30711, МУ 4082-86, МУК 4.1.787-99 МУК 4.4.1.0111-93 ГОСТ Р 51650, МУ 1425-76 МУ 3049-84 МУК 4.2.026-95 МУ 2142-80, МУ 1875-78 ГОСТ 7702.2.0/Р 50396.0, 20235.2, 21237, 26669, 26670 31904, ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2), 54354, ГОСТ Р ISO 7218, МУК 4.2.2578-10 ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 50396.1, МР № 24ФЦ/6290 от 23.12.04 ГОСТ 4288, 32149, 31747, ГОСТ Р 54374 ГОСТ 4288, 20235.2, 31468, 31659 ГОСТ Р 50455, МР № 24ФЦ/976 от 04.03.04, МУК 4.2.1955-05 ГОСТ 20235.2, 32031 МУК 4.2.1122-02, МУК 4.2.1955-05, МР № 24ФЦ/976 от 04.03.04

1	2	3	4	5	6
				<p>- дрожжи и плесени</p> <p>- <i>S. aureus</i></p> <p>- сульфитредуцирующие клостридии</p> <p>- <i>E. coli</i></p> <p>- <i>Proteus</i></p> <p>- <i>B. cereus</i></p> <p>- энтерококки</p> <p>- промышленная стерильность</p> <p>- возбудители порчи</p> <p>- желатинообразующие бактерии</p> <p>Паразитологические показатели:</p> <p>- личинки трихинелл, финны (цистицерки)</p> <p>Генетически модифицированные источники, организмы (ГМИ, ГМО)</p> <p>Диоксины</p> <p>Радионуклиды:</p> <p>- цезий -137</p> <p>ГОСТ: 608, 4814, 8687, 9163, 9166, 9167, 9935, 9936, 10907, 12512, 12513, 12600, 16147, 18256, 20402, 25292, 27747, 28589, 30363, 31464, 31473, 31476, 31478, 31490, 31499, 31501, 31639, 31654, 31655, 31657, 31777, 31780, 31785, 31786, 31790, 31797, 31936, 31962, 32125, 32225, 32784, 32951, ГОСТ Р 52196, 54043, 54315, 55333, 55336, 55455, 55456, 55477, 55485, 55759, 55762, 55795, 55796</p> <p>Органолептические показатели:</p> <p>- внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, свежесть, прозрачность (для жира),</p>	<p>ГОСТ 10444.12, 31746</p> <p>MP № 24ФЦ/6290 от 23.12.04</p> <p>ГОСТ 20235.2, 31746, 32149</p> <p>ГОСТ 7702.2.6, 29185</p> <p>ГОСТ 20235.2, 30726, 31708,</p> <p>ГОСТ Р 50454</p> <p>ГОСТ 7702.2.7, 28560, 32149, 4288</p> <p>ГОСТ 10444.8-88,</p> <p>ISO 21871</p> <p>ГОСТ 28566</p> <p>ГОСТ 30425, 10444.7, 10444.8, 10444.9</p> <p>ГОСТ 10444.15, 10444.11, 10444.12</p> <p>ГОСТ 11293-89</p> <p>МУК 4.2.3145-13</p> <p>ГОСТ Р: 52173, 52174, 53214, 53244</p> <p>МУ 2.3.2.1830-04, 2.3.2.1935-04</p> <p>МУК: 4.2.2304-07, 4.2.1903.-04</p> <p>МУК-99 от 15.06.99</p> <p>МУК 2.6.1.1194-2003</p> <p>ГОСТ 32161,</p> <p>МУК 4.3.2504-09,</p> <p>ГОСТ: 4288, 7269, 8285, 8756.1, 8756.18, 9792, 9959, 20235.0, 20235.1, 23392, 31469, 31470, 31490, 31720;</p> <p>ГОСТ Р: 51447-99, 51944-2002, 52675</p>

1	2	3	4	5	6
				<p>герметичность и состояние внутренней поверхности тары, прочность ступня, посторонние примеси, чистота скорлупы яиц, запах содержимого яиц, плотность, цвет белка яиц, состояние воздушной камеры яиц</p> <p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поваренная соль, хлористый натрий - жир - крахмал - белок - белковые вещества в продуктах яичных продуктах, сухое вещество в продуктах яичных, свободные жирные кислоты в продуктах яичных, посторонние примеси, альфа-амилазный тест, температура в продуктах яичных - влага - хлеб - углеводы - остаточная активность кислой фосфатазы (проваренность), активность пероксидазы - общий фосфор - антиокислитель, антиоксиданты - летучие жирные кислоты - перекисное число - кислотное число - перекисное и кислотное число (мясо птицы) - нитриты - нитраты, нитраты в масорастительных консервах - гистологическая идентификация состава - костные включения и кальций в мясе птицы механической обвалки - pH - кислотность 	<p>ГОСТ 9957, 26186, ГОСТ Р 51480, ISO 1841-2 ГОСТ 23042, 26183, 31469 ГОСТ 10574, 29301, 31470 ГОСТ 31475, 31477 ГОСТ 31469</p> <p>ГОСТ 4288, 9793, 8285, 31469 ГОСТ Р 50456, 51479 (33319) ГОСТ 4288, 31470 ГОСТ 31470</p> <p>ГОСТ 9794, 32009 ГОСТ 112545, ГОСТ Р 50206 ГОСТ 31470</p> <p>ГОСТ 8285, 31470, 31490, ГОСТ Р 51487, 54346 ГОСТ 8285, 31470, 31490, ГОСТ Р 50457 ГОСТ 31470, 31490, ГОСТ Р 55480 ГОСТ 8558.1, 29299 ГОСТ 29300, МУ 5048-99 ГОСТ 31479 ГОСТ 52417</p> <p>ГОСТ 31469, ГОСТ Р 51478 ГОСТ 4288, 8285, 31470, ГОСТ Р 50457</p>

1	2	3	4	5	6
12.	Продукция молочной и масляной промышленности	922000 922100 922200 922300 922500 922600 922700 922800 981001 10.4 10.51. 10.52. 01.49.22	0401000000- 0406000000, 2105000000	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013 Генетически модифицированные организмы (ГМО) Микотоксины: - афлатоксин М ₁ и В ₁ Микробиологические показатели: Мезофильные анаэробные микроорганизмы Общее количество бактерий КМАФАнМ БГКП (колиформы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Дрожжи и плесени S.aureus L. Molluscigenes Молочнокислые микроорганизмы Презумптивные бифидобактерии E.coli Сульфитредуцирующие клостридии Ингибирующие вещества Соматические клетки Антибиотики: - левомицетин (хлорамфеникол) - стрептомицин, тетрациклиновая группа, пенициллин - натамицин - остаточное количество метаболитов нитрофуранов Токсичные элементы: - свинец	ГОСТ Р: 52173, 52174, 53214, 53244 МУ 2.3.2.1830-04, 2.3.2.1935-04 МУК: 4.2.2304-07, 4.2.1903.-04 ГОСТ 30711, 31709, МУ 4082-86, МУК 4.1.787-99 ГОСТ 26669, 26670, 32901 ГОСТ ISO 7218, MP 2.3.2.2327-08 ГОСТ 32012 ГОСТ 27930 ГОСТ 32901, MP № 24ФЦ/6290 от 23.12.04 ГОСТ 32901 ГОСТ 31659, ГОСТ Р 52833 MP № 24ФЦ/976 от 04.03.04 ГОСТ 10444.12, MP № 24ФЦ/6290 от 23.12.04 ГОСТ 30347 ГОСТ 32031, МУК 4.2.1122-02 ГОСТ 10444.11 ГОСТ Р 52687 (ГОСТ 33491), ГОСТ 30726, MP №24ФЦ/513 от 10.02.2004 ГОСТ 29185 ГОСТ 23454 ГОСТ 23453 ГОСТ 31502, МУ 3049-84, МУК 4.2.026-95 MP 4 -18/1890-91 ГОСТ 31502, МУ 3049-84, МУК 4.2.026-95, ГОСТ Р ИСО 9233-2 ГОСТ 32014 ГОСТ 30538, 30178, ГОСТ Р 51301 МУ 01-19/47-11-92 ГОСТ 26932, МУК 4.1.986-2000, МУ 31-04/04

1	2	3	4	5	6
				<p>- мышьяк</p> <p>- кадмий</p> <p>- ртуть</p> <p>- хром (для консервов в хромированной таре)</p> <p>- олово (для продуктов в сборной жестяной таре)</p> <p>- железо (для резервируемых продуктов)</p> <p>- медь (для резервируемых продуктов)</p> <p>- никель (для продуктов с гидрогенизированным жиром)</p> <p>Пестициды (в пересчете на жир)</p> <p>-α-,β-,γ- гексахлорциклопексан -изомеры)</p> <p>- ДДТ и его метаболиты</p> <p>Радионуклиды:</p> <p>- цезий -137</p> <p>- стронций-90</p> <p>Диоксины</p> <p>Меламин</p> <p>Бенз(а)пирен</p> <p>(для копченых продуктов)</p> <p>ГОСТ: 10382, 31449, 31450, 31451, 31452, 31453, 31454, 31455, 31456, 31457, 31534, 31658, 31661, 31667, 31668, 31680, 31688, 31690, 31702, 31703, 31981, 32256, 32259, 32260, 32261, 32262, 32263, 32899, 33491</p> <p>ГОСТ Р: 52100, 52253, 52686, 52687, 52790, 52791, 52973, 52974, 52975, 53421, 53435, 53437, 53438, 53492, 53493, 53502, 53512, 53513, 53914, 53947, 53948, 53952, 54339, 54340, 54540, 54649, 53456, 54661, 54663, 54664, 54665, 54666</p> <p>Отбор проб и подготовка их к испытанию</p> <p>Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу</p> <p>Руководство по отбору проб</p> <p>Органолептические показатели</p>	<p>ГОСТ: 26930, 31628, 31707, ГОСТ Р: 51766, МУ 31-05/04</p> <p>ГОСТ: 26933, МУК 4.1.986-2000, МУ 31-04/04</p> <p>ГОСТ 26927, Р 53183, МР № 01-19/137-17-95, МУ 5178-90, МИ 2740-2002</p> <p>МУ 01-19/47-11-92</p> <p>ГОСТ 26935</p> <p>ГОСТ 26928</p> <p>ГОСТ 26931, ГОСТ Р 51301, МУ 31-04/04, МУК 4.1.991-2000</p> <p>МУ № 01-19/47-11-92,</p> <p>ГОСТ 23452,</p> <p>МУ 2142-80, 1222-75, 4362-87, 6129-91, 1875-78</p> <p>МУК 2.6.1.1194-2003</p> <p>ГОСТ 32161, МУК 4.3.2504-09,</p> <p>ГОСТ 32163, МУК 4.3.2503-09</p> <p>МУК-99 от 15.06.99</p> <p>МУК 4.1.2420-08</p> <p>ГОСТ Р 51650</p> <p>МУ 1425-76</p> <p>ГОСТ 3622 пункт 2 (кроме подпункта 2.6), ГОСТ Р 55063, 55361</p> <p>ГОСТ 26809, 26809.1, 26809.2, 13928</p> <p>ГОСТ Р ИСО 707</p> <p>ГОСТ 26809-86, 28283, 29245, ГОСТ Р 54757</p>

1	2	3	4	5	6
				<p>Физико-химические показатели идентификации (экспресс-метод) с применением инфракрасного анализатора</p> <p>Количество воздушных пустот и нерастворившихся частиц</p> <p>Вязкость</p> <p>Раскисление</p> <p>Температура</p> <p>Точка замерзания</p> <p>Индекс растворимости</p> <p>Чистота, группа чистоты</p> <p>Размеры кристаллов молочного сахара</p> <p>Методы контроля консервов</p> <p>Промышленная стерильность</p> <p>Консерванты</p> <p>Лимонная кислота</p> <p>Стабилизаторы</p> <p>Красители</p> <p>Массовая доля добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности</p> <p>Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока</p> <p>Общее содержание сухих веществ (контрольный метод)</p> <p>Массовая доля влаги и сухого вещества</p> <p>Массовая доля влаги в обезжиренном веществе</p> <p>Массовая доля белка</p> <p>Массовая доля белка в СОМО</p> <p>Массовая доля сывороточных белков</p> <p>рН</p> <p>Кислотность, кислотность жировой фазы в масле</p> <p>Кислотность титруемая</p> <p>Активная кислотность плазмы</p> <p>Кислотность в пересчете на процентное содержание молочной кислоты</p> <p>Перекисное число в безводном жире</p> <p>Пероксидное число</p>	<p>ГОСТ 32255</p> <p>ГОСТ 31690</p> <p>ГОСТ 27709</p> <p>ГОСТ 30637</p> <p>ГОСТ 26754</p> <p>ГОСТ 25101, 30562</p> <p>ГОСТ 30305.4,</p> <p>ГОСТ Р ИСО 8156</p> <p>ГОСТ 8218, 29245</p> <p>ГОСТ 29245</p> <p>ГОСТ 8764, 29245</p> <p>ГОСТ 30425, 32901</p> <p>ГОСТ 31504, 32189</p> <p>ГОСТ Р 51257, 51459</p> <p>ГОСТ 31503</p> <p>ГОСТ 31504</p> <p>ГОСТ Р 51461</p> <p>ГОСТ Р 54668, 54761, 55063, 55361</p> <p>ГОСТ ISO 6731/IDF 021-2012</p> <p>ГОСТ ISO 6734/IDF 015-2012</p> <p>ГОСТ 3626, 30305.1, 29246</p> <p>ГОСТ Р 54668, 55063, 55361, 52993</p> <p>ГОСТ Р 52686</p> <p>ГОСТ 23327, 25179, ГОСТ Р 53951, 54662</p> <p>ГОСТ Р 52791</p> <p>ГОСТ Р 54756</p> <p>ГОСТ Р 53359 (32892)</p> <p>ГОСТ Р 55361, 54669</p> <p>ГОСТ 31976, 30305.3, 3624</p> <p>ГОСТ 31978, ГОСТ Р 51456</p> <p>ГОСТ 31688</p> <p>ГОСТ Р 51453</p> <p>ГОСТ Р 52994</p>

1	2	3	4	5	6
				<p>Плотность</p> <p>Плотность насыпная</p> <p>Массовая доля хлористого натрия</p> <p>Массовая доля крахмала</p> <p>Фосфатаза, пастеризация</p> <p>Активность щелочной фосфатазы</p> <p>Массовая доля сахарозы и общего сахара</p> <p>Массовая доля сахарозы и глюкозы</p> <p>Массовая доля лактозы и галактозы</p> <p>Массовая доля молочной кислоты и лактатов</p> <p>Содержание лактулозы</p> <p>Массовая доля спирта (алкоголя)</p> <p>Массовая доля общего фосфора</p> <p>Фосфор</p> <p>Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот</p> <p>Молочный жир в жировой фазе</p> <p>Массовая доля жира</p> <p>Жирно-кислотный состав</p> <p>Жиры немолочного происхождения</p> <p>Массовая доля растительных жиров в жировой фазе гомогенизированной сыворотки</p> <p>Массовая доля линолевой кислоты</p> <p>Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты</p> <p>Массовая концентрация йода, содержание йода</p> <p>Массовая доля нитратов и нитритов</p> <p>Массовая доля хлоридов</p> <p>Массовая доля кальция</p> <p>Термоустойчивость по алкогольной пробе</p> <p>Низин (для стерилизованных продуктов)</p> <p>Массовая доля соды</p> <p>Массовая доля аммиака</p> <p>Массовая доля перекиси водорода</p> <p>Остатки антибактериальных веществ</p>	<p>ГОСТ Р 54758</p> <p>ГОСТ 31977,</p> <p>ГОСТ Р 51462, ГОСТ Р ИСО 8967</p> <p>ГОСТ 3627, ГОСТ Р 55063, 55361</p> <p>ГОСТ Р 54759</p> <p>ГОСТ 3623</p> <p>ГОСТ Р 52996</p> <p>ГОСТ 29248, 30305.2, 31690, ГОСТ Р 54667</p> <p>ГОСТ Р 51258</p> <p>ГОСТ Р 51259</p> <p>ГОСТ 31716</p> <p>ГОСТ Р 51939</p> <p>ГОСТ 3629</p> <p>ГОСТ 31584, 31980, ГОСТ Р 51458</p> <p>ГОСТ 30615</p> <p>ГОСТ 31663, ГОСТ Р 52253</p> <p>ГОСТ 31979</p> <p>ГОСТ 5867, 29247, 31633</p> <p>ГОСТ Р 51457, 55247, ГОСТ Р ИСО 2446</p> <p>ГОСТ 32261, ГОСТ Р 52253</p> <p>ГОСТ 31506</p> <p>ГОСТ 31979</p> <p>ГОСТ 30418,</p> <p>ГОСТ 31663, 31665</p> <p>ГОСТ 31660, 31505,</p> <p>МУК 4.1.1481-2003</p> <p>ГОСТ 32257,</p> <p>ГОСТ Р 51460</p> <p>ГОСТ Р 54045</p> <p>ГОСТ Р 55331</p> <p>ГОСТ 25228</p> <p>ГОСТ Р 54666</p> <p>ГОСТ 24065</p> <p>ГОСТ 24066</p> <p>ГОСТ 24067</p> <p>ГОСТ Р 52842</p>

1	2	3	4	5	6
13.	Продукция му- комольно- крупяной про- мышленности		1101000000- 1106000000 1902400000 2302000000	<p>ТР ТС 021/2011 Токсичные элементы: подготовка проб</p> <ul style="list-style-type: none"> - ртуть - мышьяк - свинец - кадмий <p>Микотоксины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - афлатоксин В1 - дезоксиниваленон - зеараленон - Т-2 токсин - охратоксин А <p>Пестициды: - гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) - ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол - 2,4-Д кислоты, ее соли, эфиры - ртутьорганические</p> <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - КМАФАнМ; - БГКП (колиформы); - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи и плесени - <i>V. cereus</i> <p>- возбудитель «картофельной болезни» хлеба (для пшеничной муки) Радионуклиды - цезий -137</p> <p>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязненность и зараженность вредителями хлеб- ных запасов 	<p>ГОСТ 26929, ГОСТ: 26927, МУ 5178-90, ГОСТ: 26930, 30538, ГОСТ Р 51766-2001 ГОСТ: 26932, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986-2000, МУ 01-19/47-11 ГОСТ: 26933, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986-2000, МУ 01-19/47-11</p> <p>ГОСТ 30711, МУ 5-1-14/1001 ГОСТ Р 51116, МУ 5177-90 ГОСТ 28001, МУ 5177-90, МУ 5-1-14/1001 ГОСТ 28001, МУ 3184-84, МР 17 ФЦ/3737, МУ 5-1-14/1001 МУ 2142-80 МУ 2142-80 МУ 1541-76, МУ 1218-75 ГОСТ: 26669, 26670 ГОСТ 10444.15 ГОСТ: 31747, 30518 ГОСТ: 31659, 30519 ГОСТ 10444.12 ГОСТ: 10444.8, ISO 21871 Инструкция № 1100/2451-98-115 от 24.08.98</p> <p>ГОСТ 32161; 32164, МУК 2.6.1.1194-2003; МУК 4.3.2504-09, МУ 5779-91, МУК 2.6.1.971-01</p> <p>ГОСТ Р: 52173, 53244, МУК 4.2.2.2304-2007, МУК 2.3.2.970-2000, МУ 2.3.2.1830-2004 ГОСТ: 26312.3, 27559</p>

1	2	3	4	5	6
14.	Свежие овощи, картофель, бахчевые культуры, фрукты, грибы и орехи (кроме семенного и посадочного материала)	973000 972116 976000 01.13.11. 01.12.2 01.13.3 01.13.4 01.13.5 01.13.80. 01.13.90. 01.21.1 01.22.1 01.23.1 01.24.1 01.24.2 01.25.1 01.25.3 01.25.90	0701000000- 0709000000 0714000000 0801000000- 0810000000 1202000000	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Токсичные элементы: подготовка проб</p> <ul style="list-style-type: none"> - ртуть - мышьяк - свинец - кадмий <p>Микотоксины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - афла톡син В1 (для орехов) - патулин <p>Пестициды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гексахлорциклогексан (-α, -β, -γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - БГКП (колиформы) - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - дрожжи и плесени <p>Паразитологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных простейших <p>Радионуклиды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цезий -137 - стронций-90 <p>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</p>	<p>ТР ТС 021/2011, ГОСТ 26929, ГОСТ: 26927, МУ 5178-90, ГОСТ: 26930, 30538, ГОСТ Р 51766-2001, ГОСТ: 26932, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986-2000, МУ 01-19/47-11, ГОСТ: 26933, 30178, 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986-2000, МУ 01-19/47-11</p> <p>30711, МУ 4082-86 ГОСТ 28038</p> <p>ГОСТ 30349, МУ 2142-80 ГОСТ 30349, МУ 2142-80</p> <p>ГОСТ: 26671 ГОСТ: 31747, 30518 ГОСТ: 31659, 30519 ГОСТ 10444.12</p> <p>МУК 4.2.3016-12</p> <p>ТР ТС 021/2011 ГОСТ 32161; 32163, 32164, МУК 2.6.1.1194-2003; МУК: 4.3.2503-09, 4.3.2504-09 МУ: 5778-90, 5779-91, МУК 2.6.1.971-01 ГОСТ Р: 52173, 53244, МУК 4.2.2.2304-2007, МУК 2.3.2.970-2000, МУ 2.3.2.1830-2004</p>

1	2	3	4	5	6
				<p>ГОСТ: 1721, 1722, 1723, 1724, 1725, 1726, 4427, 4428, 4429, 5312, 6014, 6828, 6829, 6830, 7176, 7177, 7178, 7967, 7968, 7975, 7977, 13907, 13908, 16270, 16524, 16830, 16831, 16832, 16833, 16525, 16835, 17111, 19215, 20450, 21122, 21713, 21714, 21715, 21832, 21833, 21920, 21921, 21922, 25896, 26832, 27572, 27573, 31782, 31784, 31821, 31852, 32283, 32285, 32286, 32288, 32786, 32787, 32856, 32857, 32873, 32874, 33309, 33485, 33499</p> <p>ГОСТ Р: 51603, 51783, 51808, 51809, 54688, 54689, 54691, 54692, 54693, 54694, 54695, 54696, 54697, 54698, 54699, 54700, 54701, 54702, 54703, 54903, 55478, 55643, 55644, 55652, 55885, 55886, 55903, 55904, 55905, 55906, 55907, 55909 и другие НД на продукцию</p> <p>Органолептические показатели: - крахмалистость, внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция, степень зрелости, размер, наличие примесей, повреждений и болезней, горькие зерна (для миндаля)</p>	<p>ГОСТ: 1721, 1722, 1723, 1724, 1725, 1726, 4427, 4428, 4429, 5312, 6014, 6828, 6829, 6830, 7176, 7177, 7178, 7967, 7968, 7975, 7977, 13907, 13908, 16270, 16524, 16830, 16831, 16832, 16833, 16525, 16835, 17111, 19215, 20450, 21122, 21713, 21714, 21715, 21832, 21833, 21920, 21921, 21922, 25896, 26832, 27572, 27573, 7194, 31782, 31784, 31821, 31852, 32283, 32285, 32286, 32288, 32786, 32787, 32856, 32857, 32873, 32874, 33309, 33485, 33499</p> <p>ГОСТ Р: 51603, 51783, 51808, 51809, 54688, 54689, 54691, 54692, 54693, 54694, 54695, 54696, 54697, 54698, 54699, 54700, 54701, 54702, 54703, 54903, 55478, 55643, 55644, 55652, 55885, 55886, 55903, 55904, 55905, 55906, 55907, 55909 и другие НД на продукцию</p> <p>ГОСТ 29270; МУ 5048-89 ГОСТ 27198</p>

1	2	3	4	5	6
15.	Продукция пчеловодства	988200 01.49.21 01.49.24.130 01.49.24.140 01.49.24.150 01.49.24.160 01.49.24.170 01.49.24.190 01.49.26.111	0409000000 0510000000 1212997000 1301900000 1521909100 1521909900 3001000000 9602000000 2106909809	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) - дрожжи и плесневые грибы (плесени) - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - <i>Escherichia coli</i> - БГКП (колиформы) - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - возбудители гнильцовых заболеваний - сульфитредуцирующие кластридии - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - стрептококки (энтерококки) - антимикробная активность (бактериостатичность против стафилококка <i>Staphylococcus aureus</i> 209 P) <p>Токсичные элементы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свинец - мышьяк - ртуть - кадмий - олово <p>Пестициды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - геттахлор, алдрин - гексахлорциклогексан (-α-, β-, γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты 	<p>ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218 ГОСТ 10444.15, МР №24ФЦ/6290 от 01.01.04 ГОСТ 10444.12, МР №24ФЦ/6290 от 01.01.04 ГОСТ 31659, ГОСТ Р 52833, МР № 24ФЦ/976 ГОСТ 30726, 31708 ГОСТ 31747 ГОСТ 31746 ГОСТ 10444.8-88, ГОСТ ISO 21871 МУ 433-6 от 18.08.86 ГОСТ 29185 ГОСТ 28888, МР 24.05.84 ГОСТ 28566, 28888 ГОСТ 28888, 31772, 31767 ГОСТ Р 52097, 56634 ГОСТ 26932, 30178 МУК 4.1.986-00, МУ 01-19/47-11-92 МУ 31-04/04 ГОСТ 26930, 31707, ГОСТ Р 51766, 56633 МУ 31-05/04 ГОСТ 26927, Р 53183-2008, 56635 МУ 5178 -90, МИ 2740-02 ГОСТ 26933, 30178 МУК 4.1.986-00, МУ 01-19/47-11-92 МУ 31-04/04 ГОСТ 26935 МУ 1875-78, 4362-87 МУ 1875-78, 2142-80</p>

1	2	3	4	5	6
				<p>Антибиотики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тетрациклиновой группы - бацитрацин - левомицетин - стрептомицин <p>ГОСТ 19792, 21179, 21180, 28886, 28887, 28888, 31766, 31767, 31775, 31776, 31920, 31923</p> <p>ГОСТ Р 54644, ТУ 46 РСФСР 67-72</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аромат, запах, вкус, цвет - цвет в изломе - внешний вид - консистенция - структура - структура в изломе - механические повреждения - форма листа, наличие влаги на поверхности листа, форма основания ячейки, равномерность толщины ромбиков оснований ячеек - механические, посторонние примеси - размер зерна - признаки брожения - поражённость плесенью, вредителями - поражённость восковой молью <p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цветность - наличие пылевых зёрен, содержание доминирующих пылевых зёрен, частота встречаемости пылевых зёрен - редуцирующие сахара - восстанавливающие сахара - сухие вещества - сахараза - диастазное число, активность сахаразы - массовая доля воды (влаги), определение влажности - общая кислотность 	<p>МУ 3049-84, МУК 4.2.026-95</p> <p>ГОСТ Р 51600-2000</p> <p>Р 51600-2000, МУК 4.1.1912-04</p> <p>МУ 3049-84, МУК 4.2.026-95</p> <p>ГОСТ 19792, 21179, 21180, 28886, 28887, 28888</p> <p>ГОСТ Р 54644</p> <p>ГОСТ 21179, 31923</p> <p>ГОСТ 28888, 28887, 28886, 31767, 31776</p> <p>ГОСТ 28888, 28887, 28886, 31767</p> <p>ГОСТ 28886, 31775, 46 РСФСР 67-72</p> <p>ГОСТ 21179</p> <p>ГОСТ 28886, 21180</p> <p>ГОСТ 21180</p> <p>ГОСТ 19792, 21179, 28888, 28887, 31775, 31776</p> <p>ГОСТ 28887</p> <p>ГОСТ 19792</p> <p>ГОСТ 28887</p> <p>ГОСТ 31775, 31776</p> <p>ГОСТ 31771</p> <p>ГОСТ 19792, 31766, 31769, ГОСТ Р 54644</p> <p>ГОСТ 19792, 31766, ГОСТ Р 54644</p> <p>ГОСТ 28888</p> <p>ГОСТ 28888</p> <p>ГОСТ 19792, 31766, ГОСТ Р 54644</p> <p>ГОСТ 19792, 31766, ГОСТ Р 54386, 54644</p> <p>ГОСТ 19792, 28887, 28888, 31766, 31767, 31774, 31775, 31776, 31920, 21179, ГОСТ Р 54644</p> <p>ГОСТ 19792, 31766, ГОСТ Р 54644</p>

1	2	3	4	5	6
				<ul style="list-style-type: none"> - качественная реакция на ОМФ, оксиметилфурфурол - гидроксиметилфурфураль - электропроводность - глицерин - механические примеси - флуоресценция - концентрация водородных ионов (рН), свободная кислотность - массовая доля сырого протеина - количество окисляемых веществ - окисляемость - биологическая активность - дегенеративные кислоты - флавоноидные и другие фенольные соединения - определение полифенолов - массовая доля воска - сырая зола, массовая доля золы, минеральные примеси - падевый мед - наличие фальсифицирующих примесей - глубина проникания иглы - показатель преломления - температура плавления (капельная) - йодное число - плотность, кислотное число, число омыления - неомыляемые вещества - оптическая активность - этанол - пролин - эфирное число, отношение эфирного числа к кислотному числу - потеря в весе при высушивании, нерастворимый в воде остаток, окраска раствора, фосфолипазная активность, гемолитическая активность - минеральный состав - размер листа, число листов, разрывная длина, размер между сторонами ячейки 	<p>ГОСТ 19792 ГОСТ 31768 ГОСТ 31770 ГОСТ Р 54948 ГОСТ 19792, 28886, 28887, 21179, 31766, ГОСТ Р 54644 ГОСТ 28888 ГОСТ 28887, 28888, 31766, 31767, 31776, 32169, ГОСТ Р 54644 ГОСТ 28887, 28888, 31767, 31776 ГОСТ 28886 ГОСТ 28886, 28887, 28888, 31767, 31776 ГОСТ 28888 ГОСТ 28888, 31767, ГОСТ Р 55314 ГОСТ 28886, 28887, 31776, ГОСТ Р 55314 ГОСТ Р 55488 ГОСТ 28886, 28888, 31767, 31775, 31776 ГОСТ 28887, 31766 ГОСТ 32168 ГОСТ 21179, 31920 ГОСТ 21179 ГОСТ 21179 ГОСТ 21179, ГОСТ Р 54377 ГОСТ 21179, 28886 ГОСТ 21179 ГОСТ 32476 ГОСТ 31773 ГОСТ Р 54946 ГОСТ Р 54947 ГОСТ 21179 ТУ 46 РСФСР 67-72 ГОСТ Р 56149 ГОСТ 21180</p>

1	2	3	4	5	6
16.1.	<p>Средства косметические для ухода за кожей лица и тела (в т.ч. за кожей головы и волосами), губами, вокруг глаз: кремы (в т.ч. после бритья), маски, масла, бальзамы кремовые скрабы, гели, желе и проч.</p>	<p>915810-915817 20.42.15.130 20.42.15.140</p>	<p>330499 330590 330710</p>	<p>ТР ТС 009/2011 Токсичные элементы: - мышьяк, ртуть, свинец Микробиологические показатели: - общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Candida albicans</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Токсикологические показатели: - кожно-раздражающее действие - действие на слизистые - общетоксическое действие, определяемое альтернативными методами <i>in vitro</i> Клинические (клинико-лабораторные) показатели: - раздражающее действие - сенсибилизирующее действие Водородный показатель (рН) ГОСТ 31460, 31677, 31695, 32852 Отбор проб, органолептические показатели: - внешний вид, цвет, запах Физико-химические показатели: - коллоидная стабильность - термостабильность - вода и летучие вещества - общая щелочь в расчете на КОН - глицерин - температура каплепадения - сухое вещество - плотность Прочность и герметичность аэрозольной упаковки</p>	<p>ГОСТ 26927, 26930, 30178, 31628, 31676, ГОСТ Р 51301, МИ 2740-2002, МУК 4.1.986-00 ГОСТ 29188.0, ГОСТ ISO 21148-2013 ГОСТ ISO 21149 ГОСТ ISO 18416 ГОСТ ISO 21150 ГОСТ ISO 22718 ГОСТ ISO 22717 СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26* МР №01.038-08 СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26* Инструкция МЗ СССР от 01.06.86 ГОСТ 29188.2 ГОСТ 29188.0 ГОСТ 29188.0 ГОСТ 29188.3 ГОСТ 29188.3 ГОСТ 29188.4 ГОСТ 29188.5 ГОСТ 14618.8 ГОСТ 29188.1 ГОСТ 29188.4 ГОСТ 14618.10 ГОСТ 31677-2012</p>

1	2	3	4	5	6
16.2.	<p>Изделия косметические жидкие: лосьоны, лосьоны-тоники, средства для укладки волос, дезодоранты, дезодоранты-антиперспиранты</p>	<p>915830 915835 915836 915839 915863 20.42.15.130 20.42.15.140 20.42.19.120</p>	<p>330499 330520 330530 330590 330720</p>	<p>Работоспособность клапана аэрозольной упаковки Избыточное давление в аэрозольной упаковке при 20 °С Степень эвакуации содержимого аэрозольной упаковки Массовая доля пропеллента ТР ТС 009/2011 Токсичные элементы: - мышьяк, ртуть, свинец Микробиологические показатели: - общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Candida albicans</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Токсикологические показатели: - кожно-раздражающее действие - действие на слизистые - общетоксическое действие, определяемое альтернативными методами <i>in vitro</i> Клинические (клинико-лабораторные) показатели: - раздражающее действие - сенсibiliзирующее действие Водородный показатель (рН) ГОСТ 31677, 31679 Отбор проб, органолептические показатели: - внешний вид, цвет, запах Физико-химические показатели: - этиловый спирт - плотность - температура каплепадения</p>	<p>ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 26927, 26930, 30178, 31628, 31676, 26932 ГОСТ Р 51301, МИ 2740-2002, МУК 4.1.986-00 ГОСТ 29188.0, ГОСТ ISO 21148-2013 ГОСТ ISO 21149 ГОСТ ISO 18416 ГОСТ ISO 21150 ГОСТ ISO 22718 ГОСТ ISO 22717 СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26* МР №01.038-08 СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26* Инструкция МЗ СССР от 01.06.86 ГОСТ 29188.2 ГОСТ 28188.0 ГОСТ 29188.0 ГОСТ 3639, 31679 ГОСТ 14618.10 ГОСТ 29188.1</p>

1	2	3	4	5	6
16.3.	Изделия косметические гигиенические моющие для волос, лица и тела: пена для ванн, шампуни и жидкое мыло на жировой основе, моющие гели, кремы и др. очищающие средства, шампуни на основе ПАВ (в т.ч. оттеночные)	915832- 915834 915839 915863 20.41.31.130 20.42.16.110 20.42.17 20.42.19.130	330510 330730 340130	<ul style="list-style-type: none"> - коллоидная стабильность - термостабильность - общая щелочь в расчете на КОН - вода <p>Прочность и герметичность аэрозольной упаковки</p> <p>Работоспособность клапана аэрозольной упаковки</p> <p>Избыточное давление в аэрозольной упаковке при 20 °С</p> <p>Степень эвакуации содержимого аэрозольной упаковки</p> <p>Массовая доля пропеллента</p> <p>ТР ТС 009/2011</p> <p>Токсичные элементы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мышьяк, ртуть, свинец <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Candida albicans</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <p>Токсикологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кожно-раздражающее действие - действие на слизистые - общетоксическое действие, определяемое альтернативными методами <i>in vitro</i> <p>Клинические (клинико-лабораторные) показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раздражающее действие - сенсибилизирующее действие 	<p>ГОСТ 29188.3 ГОСТ 29188.3 ГОСТ 29188.5 ГОСТ 14870 ГОСТ 31677-2012</p> <p>ГОСТ 31677-2012</p> <p>ГОСТ 31677-2012</p> <p>ГОСТ 31677-2012</p> <p>ГОСТ 31677-2012</p> <p>ГОСТ 26927, 26930, 30178, 31628, 31676, 26932 ГОСТ Р 51301, МИ 2740-2002, МУК 4.1.986-00 ГОСТ 29188.0, ГОСТ ISO 21148-2013 ГОСТ ISO 21149</p> <p>ГОСТ ISO 18416</p> <p>ГОСТ ISO 21150 ГОСТ ISO 22718 ГОСТ ISO 22717</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26*</p> <p>МР №01.038-08</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26*</p> <p>Инструкция МЗ СССР от 01.06.86</p>

1	2	3	4	5	6
16.4	Изделия декоративной косметики: - на эмульсионной основе - на жировосковой основе	915850 915860 20.42.12 20.42.15.110	330410 330420 330499 330590	Водородный показатель (рН) ГОСТ 31696, 31677 Отбор проб Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, запах Физико-химические показатели: - вода и летучие вещества, сухое вещество - начальная высота столба пены - устойчивость пены - хлориды - жирные кислоты - неомыляемый жир и неомыляемые вещества - этиловый спирт Прочность и герметичность аэрозольной упаковки Работоспособность клапана аэрозольной упаковки Избыточное давление в аэрозольной упаковке при 20 °С Степень эвакуации содержимого аэрозольной упаковки Массовая доля пропеллента ТР ТС 009/2011 Токсичные элементы: - мышьяк, ртуть, свинец Микробиологические показатели: - общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Candida albicans</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ГОСТ 29188.2 ГОСТ 28188.0 ГОСТ 29188.0 ГОСТ 29188.4 ГОСТ 22567.1 ГОСТ: 22567.1 ГОСТ 14618.1, 26878 ГОСТ 790 ГОСТ 790 ГОСТ 3639 ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 31677-2012 ГОСТ 26927, 26930, 30178, 31628, 31676, 26932 ГОСТ Р 51301, МИ 2740-2002, МУК 4.1.986-00 ГОСТ 29188.0, ГОСТ ISO 21148-2013 ГОСТ ISO 21149 ГОСТ ISO 18416 ГОСТ ISO 21150 ГОСТ ISO 22718 ГОСТ ISO 22717

1	2	3	4	5	6
16.5.	Изделия косметические порошкообразные и компактные (декоративные и гигиенические)	915850 915855 20.42.14	330410 330420 330499 330590	<p>Токсикологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кожно-раздражающее действие - действие на слизистые - общетоксическое действие, определяемое альтернативными методами in vitro <p>Клинические (клинико-лабораторные) показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раздражающее действие -сенсibilизирующее действие <p>Водородный показатель (pH) ГОСТ 31697, 31649</p> <p>Отбор проб, органолептические показатели</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид, цвет, запах, мазок, кроющая способность <p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - температура каплепадения - кислотное число - карбонильное число - вода и летучие вещества - коллоидная стабильность - термостабильность - стойкость к воде <p>ТР ТС 009/2011</p> <p>Токсичные элементы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мышьяк, ртуть, свинец <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Candida albicans</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 	<p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26*</p> <p>МР №01.038-08</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26*</p> <p>Инструкция МЗ СССР от 01.06.86 ГОСТ 29188.2, 31697</p> <p>ГОСТ 28188.0 ГОСТ 29188.0, 31649 ГОСТ 31649</p> <p>ГОСТ 29188.1 ГОСТ 31649 ГОСТ 31649 ГОСТ 29188.4 ГОСТ 29188.3 ГОСТ 29188.3 ГОСТ 31697</p> <p>ГОСТ 26927, 26930, 30178, 31628, 31676, 26932 ГОСТ Р 51301, МИ 2740-2002, МУК 4.1.986-00</p> <p>ГОСТ 29188.0, ГОСТ ISO 21148-2013</p> <p>ГОСТ ISO 21149</p> <p>ГОСТ ISO 18416 ГОСТ ISO 21150 ГОСТ ISO 22718 ГОСТ ISO 22717</p>

1	2	3	4	5	6
16.6.	Мыло туалетное твердое, соли для ванн, сушие средства для ванн	914420 08.93.10.120 20.41.31.110 20.42.19.130	330730 340111	<p>Токсикологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кожно-раздражающее действие - действие на слизистые - общетоксическое действие, определяемое альтернативными методами in vitro <p>Клинические (клинико-лабораторные) показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раздражающее действие -сенсibilизирующее действие <p>Водородный показатель (pH) ГОСТ 31698</p> <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид, цвет, запах <p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вода и летучие вещества - степень компактности <p>ТР ТС 009/2011, ГОСТ 28546</p> <p>Токсичные элементы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мышьяк, ртуть, свинец <ul style="list-style-type: none"> - общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Candida albicans</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <p>Токсикологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кожно-раздражающее действие - действие на слизистые - общетоксическое действие, определяемое альтернативными методами in vitro <p>Клинические (клинико-лабораторные) показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раздражающее действие -сенсibilизирующее действие 	<p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26* МР №01.038-08</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26*</p> <p>Инструкция МЗ СССР от 01.06.86 ГОСТ 29188.2, 31698</p> <p>ГОСТ 28188.0</p> <p>29188.0</p> <p>ГОСТ Р 31698 ГОСТ Р 31698 ГОСТ 790, 28188.0</p> <p>ГОСТ 26927, 26930, 30178, 31628, 31676, 26932 ГОСТ Р 51301, МИ 2740-2002, МУК 4.1.986-00 ГОСТ ISO 21149</p> <p>ГОСТ ISO 18416 ГОСТ ISO 21150 ГОСТ ISO 22718 ГОСТ ISO 22717</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26* МР №01.038-08</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26* Инструкция МЗ СССР от 01.06.86</p>

1	2	3	4	5	6
16.7	Изделия косметические для маникюра и педикюра (уход за ногтями и кутикулой: лак, гели, кремы, соль, масло и др.)	915813 915817 20.42.13	330430	<p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид, цвет, запах, форма, консистенция <p>Физико-химические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содопродукты в пересчете на Na₂O - хлористый натрий - перекисное число - первоначальный объем пены - сухие вещества <p>ТР ТС 009/2011, 31460, 31693</p> <p>Токсичные элементы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мышьяк, ртуть, свинец <p>Микробиологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Candida albicans</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <p>Токсикологические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кожно-раздражающее действие - действие на слизистые - общетоксическое действие, определяемое альтернативными методами <i>in vitro</i> <p>Клинические (клинико-лабораторные) показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раздражающее действие - сенсибилизирующее действие <p>Водородный показатель (pH)</p> <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид, цвет, запах, внешний 	<p>ГОСТ 790, 29188.0</p> <p>ГОСТ 790 ГОСТ 790 ГОСТ 14618.3 ГОСТ 790 ГОСТ 29188.4</p> <p>ГОСТ 26927, 26930, 30178, 31628, 31676, 26932 ГОСТ Р 51301, МИ 2740-2002, МУК 4.1.986-00 ГОСТ 29188.0, ГОСТ ISO 21148-2013</p> <p>ГОСТ ISO 21149</p> <p>ГОСТ ISO 18416 ГОСТ ISO 21150 ГОСТ ISO 22718 ГОСТ ISO 22717</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26*</p> <p>МР №01.038-08</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26*</p> <p>Инструкция МЗ СССР от 01.06.86 ГОСТ 29188.2, ГОСТ 31693 ГОСТ 28188.0-91, 31693 ГОСТ 29189-91, ГОСТ 29188.0</p>

1	2	3	4	5	
16.8.	<p>Изделия парфюмерные (духи, туалетная вода, парфюмерная вода, одеколон, душистая вода и др., содержащие спирт; ароматизированная (душистая) вода, ароматоники (сплэши), ароматизированные лосьоны и др., не содержащие спирт, эфирные масла)</p>	<p>915100 915500 915600 915866 20.42.11</p>	<p>330100 330300</p>	<p>вид пленки Физико-химические показатели: - внешний вид пленки - термостабильность - сухое вещество ТР ТС 009/2011 Токсичные элементы: - мышьяк, ртуть, свинец</p> <p>Микробиологические показатели: - общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Candida albicans</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i></p> <p>Токсикологические показатели: - кожно-раздражающее действие - действие на слизистые - общетоксическое действие, определяемое альтернативными методами <i>in vitro</i></p> <p>Клинические (клинико-лабораторные) показатели: - раздражающее действие - сенсибилизирующее действие Водородный показатель (pH) ГОСТ 31678</p> <p>Отбор проб Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, запах Физико-химические показатели: - этиловый спирт - стойкость запаха - прозрачность - непредельные соединения - вода</p>	<p>ГОСТ 31693 ГОСТ 29188.3 ГОСТ 29188.4</p> <p>ГОСТ 26927, 26930, 30178, 31628, 31676, 26932 ГОСТ Р 51301, МИ 2740-2002, МУК 4.1.986-00 ГОСТ 29188.0, ГОСТ ISO 21148-2013 ГОСТ ISO 21149</p> <p>ГОСТ ISO 18416 ГОСТ ISO 21150 ГОСТ ISO 22718 ГОСТ ISO 22717</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26* МР №01.038-08</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26* Инструкция МЗ СССР от 01.06.86 ГОСТ 29188.2, 31692</p> <p>ГОСТ 28188.0 ГОСТ 29188.0</p> <p>ГОСТ 3639, 14618.10 ГОСТ 31678 ГОСТ 31678 ГОСТ 14618.4 ГОСТ 14618.6</p>

1	2	3	4	5	6
16.9.	Изделия косметические для бритья	915840 20.42.19.110	330710	<ul style="list-style-type: none"> - карбонильные соединения (альде-гиды, кетоны) - кислоты, ангидриды кислот, сложные эфиры - спирты и фенолы - показатель преломления - растворимость в этиловом спирте - летучие вещества ТР ТС 009/2011 Токсичные элементы: - мышьяк, ртуть, свинец Микробиологические показатели: - общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - <i>Candida albicans</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Токсикологические показатели: - кожно-раздражающее действие - действие на слизистые - общетоксическое действие, определяемое альтернативными методами <i>in vitro</i> Клинические (клинико-лабораторные) показатели: - раздражающее действие - сенсибилизирующее действие Водородный показатель (рН) Отбор проб Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, запах Физико-химические показатели: - жирные кислоты 	<p>ГОСТ 14618.2</p> <p>ГОСТ 14618.7</p> <p>ГОСТ 14618.8</p> <p>ГОСТ 14618.10</p> <p>ГОСТ 14618.11</p> <p>ГОСТ 14618.11</p> <p>ГОСТ 26927, 26930, 30178, 31628, 31676, 26932</p> <p>ГОСТ Р 51301, МИ 2740-2002, МУК 4.1.986-00</p> <p>ГОСТ 29188.0, ГОСТ ISO 21148-2013</p> <p>ГОСТ ISO 21149</p> <p>ГОСТ ISO 18416</p> <p>ГОСТ ISO 21150</p> <p>ГОСТ ISO 22718</p> <p>ГОСТ ISO 22717</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26*</p> <p>МР №01.038-08</p> <p>СанПиН 1.2.681-97 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.1997г. № 26*</p> <p>Инструкция МЗ СССР от 01.06.86</p> <p>ГОСТ 29188.2, 31692</p> <p>ГОСТ 28188.0</p> <p>ГОСТ 29188.0</p> <p>ГОСТ 31692</p>

* - Срок действия документа продлен до отмены или утверждения новых санитарных правил взамен существующих, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.12.2002 N 46;

1	2	3	4	5	6
Услуги общественного питания					
17.	Услуги питания: услуги питания ресторана, кафе, столовой, закусочной, бара, предприятий других типов	122100 56.10. 56.20. 56.30.		<p>1. Общие требования к услугам</p> <p>2. Соблюдение требований охраны окружающей среды</p> <p>3. Соответствие условий обслуживания</p> <p>3.1. Микроклимат (температура, относительная влажность воздуха)</p> <p>3.2. Освещение помещений для потребителей</p> <p>4. Технологические требования к процессу оказания услуги</p> <p>4.1 Общие требования к процессу оказания услуги</p> <p>4.2 Требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов, сырья и кулинарной продукции</p> <p>4.3. Соответствие рабочих мест, оборудования, средств инвентаря, посуды, тары требованиям нормативных и технических документов</p> <p>4.4. Требования к обработке сырья, производству продукции и реализации продукции</p>	<p>ГОСТ 31984, 31985</p> <p>Нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ 31984, ГОСТ Р 50763, ГОСТ 30390</p> <p>СП 2.3.6.1079-01 с дополнениями и изменениями;</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08; СанПиН 2.4.1.3049-13, р.14;</p> <p>СанПиН 2.4.4.3155-13, СанПиН 2.3.2.1940-05 с изменением;</p> <p>СанПиН 2.5.2.703-98 р.3.2, СП 2.5.2598-10 р.3.3 с изменениями и дополнениями и другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ 31984</p> <p>СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.2.4.548-96</p> <p>СП 52.13330.2011</p> <p>ГОСТ 31984, «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.97г. №1036 с изменениями и дополнениями</p> <p>СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3.2 1324-03</p> <p>Нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390, ГОСТ 31984</p> <p>Нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50763; 54609, ГОСТ 30390, 31986</p> <p>Нормативные и технические документы</p> <p>СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08;</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13, р.14; СанПиН 2.4.4.3155-13,</p> <p>СанПиН 2.3.2.1940-05 с изменением; СанПиН 2.5.2.703-98 р3.2, СП 2.5.2598-10 р.3.3 с изменениями и дополнениями</p> <p>ГОСТ Р 54607.1; 54607.2, 55323, МУ №1-40/3805</p>

1	2	3	4	5	6
17.1.	Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий Изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе, в сложном исполнении и с дополнительным оформлением	122200 122201	4	<p>4.5. Требования к отпуску блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий Сборники технологических нормативов для предприятий общественного питания (Сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий, диетического питания) 5. Соответствие персонала квалификационным требованиям 6. Подтверждение типа и класса предприятия 7. Качество продукции общественного питания*</p> <p>1. Общие требования к услугам 2. Соблюдение требований охраны окружающей среды 3. Технологические требования к процессу оказания услуги 3.1 Общие требования к процессу оказания услуги 3.2 Требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов, сырья и кулинарной продукции 3.3 Соответствие рабочих мест, оборудования, средств измерения, инвентаря, посуды, тары, упаковочного материала требованиям нормативных и технических документов 3.4. Требования к обработке сырья, производству продукции и реализации продукции Сборники технологических нормативов для предприятий общественного питания (Сборники рецептов блюд кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий, диетического питания). Нормативные и технические документы</p>	<p>ГОСТ Р 50763; 55323, ГОСТ 30390, 31986-2012; СП 2.3.6.1079-01, МУ №1-40/3805, СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.4.5.2409-08; СанПиН 2.4.1.3049-13, р.14; СанПиН 2.4.4.3155-13, СанПиН 2.3.2.1940-05 с изменением; СанПиН 2.5.2.703-98 р3.2, СП 2.5.2598-10 р.3.3 с изменениями и дополнениями Нормативные и технические документы ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, СП 2.3.6.1079-01</p> <p>ГОСТ Р 50762; ГОСТ 30389, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ Р 50763; 54607.1, 54607.2, 55323, ГОСТ 30390, 1986; СП 2.3.6.1079-01, МУ №1-40/3805, нормативные и технические документы на методы испытаний, стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ 30390, 31984, 31989, ГОСТ Р 50763, СП 2.3.6.1079-01, Нормативные и технические документы ГОСТ 30390, 31984, ГОСТ Р 50763; СП 2.3.6.1079-01, нормативные и технические документы ГОСТ 31984, «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.97г. №1036 с изменениями и дополнениями Нормативные и технические документы ГОСТ Р 50763; 51074, ГОСТ 30390 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03 Нормативные и технические документы ГОСТ 30390, 31984, ГОСТ Р 50763-2007 Нормативные и технические документы ГОСТ Р 50763, 55323; ГОСТ 30390, 31986, СП 2.3.6.1079-01, МУ №1-40/3805, СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.4.5.2409-08; СанПиН 2.4.1.3049-13, р.14; СанПиН 2.4.4.3155-13, СанПиН 2.3.2.1940-05 с изменением; СанПиН 2.5.2.703-98 р3.2, СП 2.5.2598-10 р.3.3 с изменениями и дополнениями, Нормативные и технические документы</p>

1	2	3	4	5	6
	на предприятиях общественного питания			4 Соответствие персонала квалификационным требованиям	ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, СП 2.3.6.1079-01
17.2.	Услуги по организации потребления и обслуживания	122300		5. Качество продукции общественного питания * 1. Общие требования к услугам: соответствие целевому назначению, функциональная пригодность, точность и своевременность оказания, информативность	ГОСТ Р 50763, 54607.1, 54607.2, 55323; ГОСТ 30390, 31986 СП 2.3.6.1079-01, МУ №1-40/3805, нормативные и технические документы на методы испытаний, стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ 31984, ГОСТ Р 55051, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы
	Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий	122303		2. Требования к организации обслуживания мероприятий	ГОСТ 31984, ГОСТ Р 55051, СП 2.3.6.1079-01 Стандарты организации, другие нормативные и технические документы
	Организация питания и обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий, в зонах отдыха и т.д.	122304		3 Соответствие персонала квалификационным требованиям 1. Общие требования к услугам: соответствие целевому назначению, функциональная пригодность, точность и своевременность оказания, информативность 2. Требования к организации питания и обслуживания участников мероприятий 3 Соответствие персонала квалификационным требованиям	ГОСТ 31984, ГОСТ Р 55051, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ 31984, ГОСТ Р 55051, СП 2.3.6.1079-01; Стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524 СП 2.3.6.1079-01, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ 31984, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы Договоры оказания услуги

1	2	3	4	5	6
	<p>Доставка кулинарной продукции и, в том числе в банкетном исполнении кондитерских изделий по заказам потребителей</p>	<p>122305</p>	<p>2. Технологические требования к процессу оказания услуги 2.1 Общие требования к процессу оказания услуги</p>	<p>2.2. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции</p>	<p>ГОСТ 31984, ГОСТ Р 55051 ГОСТ 30390, ГОСТ Р 50763;</p>
	<p>Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживания потребителей на рабочих местах</p>	<p>122306</p>	<p>3. Соответствие персонала квалификационным требованиям</p>	<p>2.2. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции</p>	<p>ГОСТ Р 50763, 51074; ГОСТ 30390 ТР ТС 022/2011, СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p>
			<p>1. Общие требования к услугам: соответствие целевому назначению, функциональная пригодность, точность и своевременность оказания, информативность Договоры оказания услуги</p>		<p>ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, СП 2.3.6.1079-01; Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p>
			<p>2. Технологические требования к процессу оказания услуги 2.1 Общие требования к процессу оказания услуги</p>		<p>ГОСТ 31984, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы Договоры оказания услуги</p>
			<p>2.2. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции</p>		<p>ГОСТ 30390, 31984, ГОСТ Р 50763</p>
			<p>2.3 Соответствие условий обслуживания потребителей на рабочих местах установленным требованиям</p>		<p>ГОСТ Р 50763; 51074, ГОСТ 30390, ТР ТС 022/2011, СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p>
			<p>3. Соответствие персонала квалификационным требованиям</p>		<p>ГОСТ 31984, СП 2.3.6.1079-01 Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p>
					<p>ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, СП 2.3.6.1079-01; Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p>

1	2	3	4	5	
	<p>Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей на дому</p>	<p>122307</p>		<p>1. Общие требования к услугам: соответствие целевому назначению, функциональная пригодность, точность и своевременность оказания, информативность Договоры оказания услуги 2. Технологические требования к процессу оказания услуги 2.1 Общие требования к процессу оказания услуги 2.2. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции 2.3 Соответствие условий обслуживания потребителей на дому установленным требованиям 3. Соответствие персонала квалификационным требованиям</p>	<p>ГОСТ 31984 Стандарты организации, другие нормативные и технические документы Договоры оказания услуги ГОСТ 31984, ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390 ТР ТС 022/2011, ГОСТ Р 50763, 51074; ГОСТ 30390 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ 31984, СП 2.3.6.1079-01, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, СП 2.3.6.1079-01; Стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ 31984; ОСТ 32-57-96 Стандарты организации, другие нормативные и технические документы. Договоры оказания услуги ГОСТ 31984 ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390</p>
<p>Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей в пути следования пассажиров железнодорожного транспорта (в купе, каюте, салоне самолета)</p>	<p>122308</p>			<p>1. Общие требования к услугам: соответствие целевому назначению, функциональная пригодность, точность и своевременность оказания, информативность 2. Технологические требования к процессу оказания услуги 2.1 Общие требования к процессу оказания услуги 2.2. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции 2.3 Соответствие условий обслуживания потребителей в пути следования пассажирского транспорта установленным требованиям 3. Соответствие персонала квалификационным требованиям</p>	<p>ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390, СП 2.3.6.1079-01; СП 2.5.2598-10 р.3.3 СанПиН 2.3.2.1324-03, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ 31984, СП 2.3.6.1079-01 Стандарты организации, другие нормативные и технические документы ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, СП 2.3.6.1079-01; Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p>

1	2	3	4	5	6
	<p>Доставка кулинарной продукции по заказам и обслуживание в номерах гостиниц</p>	<p>122309</p>		<p>1. Общие требования к услугам: соответствие целевому назначению, функциональная пригодность, точность и своевременность оказания, информативность</p> <p>2. Технологические требования к процессу оказания услуги</p> <p>2.1 Общие требования к процессу оказания услуги</p> <p>2.2. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции</p> <p>2.3 Соответствие условий обслуживания потребителей в номерах гостиниц установленным требованиям</p> <p>3. Соответствие персонала квалификационным требованиям</p>	<p>ГОСТ 31984-2012 Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ 31984, ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390</p> <p>ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390, СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ 31984, СП 2.3.6.1079-01, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, СП 2.3.6.1079-01; Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ 31984-2012; Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ 31984 ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390</p>
	<p>Организация рационального, комплексного питания</p>	<p>122313</p>		<p>1. Общие требования к услуге: соответствие целевому назначению, функциональная пригодность, точность и своевременность оказания</p> <p>2. Технологические требования к процессу оказания услуги</p> <p>2.1 Общие требования к процессу оказания услуги</p> <p>2.2. Условия и сроки хранения пищевых продуктов, производству и реализации продукции</p> <p>2.3. Требования к организации рационального комплексного питания</p>	<p>ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390, СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390, СП 2.3.6.1079-01</p> <p>Сборники технологических нормативов для предприятий общественного питания, Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий в двух томах. Химический состав блюд и кулинарных изделий</p> <p>Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР, Утв. Минздравом СССР, 1991 г. №5786-91, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p>

1	2	3	4	5	6
	<p>Услуг по реализации кулинарной продукции</p> <p>Реализация кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазин и отделы кулинарии</p>	<p>122400 122403</p>	<p>3. Соответствие персонала квалификационным требованиям</p> <p>1. Общие требования к услугам</p> <p>2. Соблюдение требований охраны окружающей среды</p> <p>3. Технологические требования к процессу оказания услуги</p> <p>3.1 Общие требования к процессу оказания услуги</p> <p>3.2 Требования к транспортированию, приему и хранению кулинарной продукции и кондитерских изделий</p> <p>3.3 Соответствие рабочих мест, оборудования, средств измерения, инвентаря, тары, упаковочных материалов требованиям НД и тех. документов</p> <p>3.4 Требования к реализации продукции, наличие и содержание информации для потребителей</p> <p>4. Соответствие персонала квалификационным требованиям</p> <p>5. Качество продукции общественного питания*</p> <p>1. Общие требования к услугам</p>		<p>ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ 31984-2012, ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 с изменениями и дополнениями. Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ 30390, 31984, ГОСТ Р 50763; СП 2.3.6.1079-01, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ 31984, «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением Правительства РФ 15.08.97г. №1036 с изменениями и дополнениями, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390, СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03, Стандарты организации другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50763; ГОСТ 30390, ГОСТ 31984, Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50763; 51074, ГОСТ 30390, 31984, СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1324-03. Стандарты организации, НД и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, СП 2.3.6.1079-01; Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p> <p>ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 50763; 54607.1, 54607.2, 55323, ГОСТ 30390, 31984, СП 2.3.6.1079-01; МУ №1-40/3805, Нормативные и технические документы, в т.ч. на методы испытаний</p> <p>ГОСТ 31984, ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 с изменениями и дополнениями Нормативные и технические документы</p>

1	2	3	4	5	6
				<p>2. Соблюдение требований охраны окружающей среды</p> <p>3. Технологические требования к процессу оказания услуги</p> <p>3.1 Общие требования к процессу оказания услуги</p> <p>3.2. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, наличие и содержание информации для потребителей</p> <p>4. Соответствие персонала квалификационным требованиям</p>	<p>ГОСТ 30390, 31984, ГОСТ Р 50763, СП 2.3.6.1079-01; СП 2.3.6.1066-01 Стандарты организации, НД и технические документы</p> <p>ГОСТ 31984, ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 с изменениями и дополнениями; «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением Правительства РФ 15.08.97г. №1036 с изменениями и дополнениями, стандарты организаций, другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50763; 51074, ГОСТ 30390, ТР ТС 022/2011, СП 2.3.6.1079-01; СанПин 2.3.2.1324-03, СП 2.3.6.1066-01; стандарты организации другие нормативные и технические документы</p> <p>ГОСТ Р 50935; ГОСТ 30524, СП 2.3.6.1079-01; Стандарты организации, другие нормативные и технические документы</p>

* - выборочно с учетом ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции

Руководитель Органа по сертификации продукции и услуг ООО Центр исследований и сертификации «Федерал»

Генеральный директор ООО Центр исследований и сертификации «Федерал»



В.А. Тонков



Р.С. Кузнецов

