



ПРИКАЗ

от «18» ноября 2021 г.

№ ПКЗ-1214

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

RA.RU.21HB07

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный центр Бюджетного Учреждения Удмуртской Республики

«Удмуртский ветеринарно – диагностический центр» (БУ УР «УВДЦ»)

наименование испытательной лаборатории (центра)

426039 Удмуртская Республика, город Ижевск, улица Воткинское шоссе, дом 29(литера А)

адрес места осуществления деятельности

RA.RU.21HB07

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТНВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 10444.7	Пищевые продукты	-	-	Токсигенный штамм <i>Clostridium botulinum</i>	обнаружено / не обнаружено
2	ГОСТ 10444.9		-	-	<i>Clostridium perfringens</i>	обнаружено / не обнаружено
3	ГОСТ 10444.15		01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорга- низмов (КМАФАнМ)	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁹) КОЕ / г (см ³)
4	ГОСТ 28560				Бактерии рода <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> /бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружено / не обнаружено
5	ГОСТ 28566				Энтерококки: (бактерии рода <i>Enterococcus</i>): <i>Streptococcus faecalis</i> <i>Streptococcus faecium</i> <i>Streptococcus avium</i> <i>Streptococcus gallinarum</i>	обнаружено/не обнаружено (1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁹) КОЕ / г (см ³)
6	ГОСТ 30726	Пищевые продукты	01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	<i>Escherichia coli</i> / <i>E. coli</i>	обнаружено/ не обнаружено
7	ГОСТ 31659				Бактерии рода <i>Salmonella</i> /сальмонеллы	обнаружено /не обнаружено
8	ГОСТ 32031				<i>Listeria monocytogenes</i> /бактерия вид <i>a Listeria monocytogenes</i> / <i>L. monocytogenes</i>	обнаружено /не обнаружено
9	ГОСТ 10444.8		01.49.24	0204	Количество презумтивных	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁹) КОЕ / г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
		Корма для животных	10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8 10.91	0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	бактерий <i>Bacillus cereus</i> / <i>B. cereus</i> <i>Bacillus cereus</i> / <i>B. cereus</i> Мезофильные молочнокис- лые микроорганизмы Сульфитредуцирующие бактерии рода <i>Clostridium</i> / сульфитредуцирующиек- лостридии	
10	ГОСТ ISO 21871	Пищевые продукты, кро- ме молока и молочных продуктов	01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.4 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0710 0711 1602 1604	обнаружено / не обнаружено	обнаружено / не обнаружено
11	ГОСТ 10444.11				обнаружено / не обнаружено	обнаружено / не обнаружено
12	ГОСТ 29185				обнаружено / не обнаружено	обнаружено / не обнаружено
13	ГОСТ 31747				обнаружено / не обнаружено	обнаружено / не обнаружено
14	ГОСТ 31746				обнаружено / не обнаружено	обнаружено / не обнаружено
15	ГОСТ 32149	Пищевые продукты пере- работки яиц сельскохозяй- ственной птицы	10.8 10.89.12	0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорга- низмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишеч- ной палочки (колиформные бактерии) / бактерии груп- пы кишечной палочки (ко- лиформы) Бактерии рода <i>Salmonella</i> /сальмонеллы Бактерии рода <i>Proteus</i> <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i>	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁸) КОЕ /г (см ³) обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено обнаружено / не обнаружено
16	МУК 4.2.2884-11	Пищевые продукты Объекты окружающей среды (вода, воздух, смы- вы)	01.49.24 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорга- низмов (КМАФАнМ) Листерии (за исключением	(1,0-9,9·10 ⁸) КОЕ /г (см ³)(см ²) (1-300)КОЕ/см ² – для воздуха обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				1602 1604	воздуха): <i>Listeriamonocytogenes</i> <i>L.innocua</i> <i>L.welshimeri</i>	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ/см ² – для смывов с объектов окружающей среды
					Плесневые грибы	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁿ) КОЕ /г (см ³)(см ²) (1-300)КОЕ – для воздуха
					Дрожжи	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁿ) КОЕ /г (см ³)(см ²) (1-300)КОЕ/см ² – для воздуха
17	ГОСТ Р 53183	Пищевые продукты	01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	Массовая доля ртути/ ртуть	(0,002-0,200) мг/кг
18	ГОСТ Р 51766	Пищевые продукты	01.49.24 10.1 10.2	0204 0206 0207	Массовая доля мышьяка/ мышьяк	(0,01-20,00) мг/кг
19	МУК 4.1.986-00	Продовольственное сырьё	10.3 10.5 10.6 10.7 10.8	0305 0401 0710 0711 1602 1604	Массовая доля кадмия/ кадмий	(0,01-2,00) мг/кг
					Массовая доля свинца/ свинец	(0,02-10,00) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
20	МУК 4.1.1912-04	Продукты питания (молоко, сухое молоко, творог, сметана, сыр, мед, яйца, йогурт, йогурт с фруктовыми наполнителями, кефир, сливочное масло, мясо, рыба, рыбная мука, креветки)	10.5 10.51.22.110 10.51.40.300 10.51.52.200 10.51.40.100 01.49.21.110 01.47.2 10.51.52.110 10.51.52.140 10.51.56.410 10.51.12 10.51.30.100 10.11 10.12 10.2 10.20.34.122 (03.11.30.140)	0401 0406 0407 0408 0409 0403 0405 0201 0202 0207 0302 0306	Левомецетин (хлорамфеникол)	(0,00008 -0,00750) мг/кг
21	МИ 1013-2-2018 (МВИ.МН 4678-2015) (ФР.1.39.2018.29831)	Сыр Яйца Творог Кефир Йогурт Сметана Молочная сыворотка Восстановленная сухая молочная сыворотка Сливочное масло Мясные продукты готовые к употреблению	10.51.4 10.51.52 10.51.56.200 01.47.2 10.51.30.10 10.13	0403 0406 0407 0405 0210	Массовая концентрация хлорамфеникола (левомецетина)/ левомецетин (хлорамфеникол)	(0,030 – 1,500) мкг/кг ((0,000030-0,001500) мг/кг) (0,120 – 6,000) мкг/кг (0,000120-0,0060) мг/кг (0,0015 – 0,750) мкг/кг (0,000015-0,000750) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
22	МУК 5-1-14/1005	Продовольственное сырье, пищевые продукты жи- вотного происхождения	10.5 10.51.11.150 01.49.21.110 10.1 10.11.2 10.20.34.122 (03.11.30.140)	0401 0408 0202 0203 0206 0208 0306	Стрептомицин	(0,5 – 20,0) мкг/кг (мкг/дм ³)
23	МИ 1014-2018 (МВИ.МН 4894-2014) (ФР.1.39.2018.29830)	Молоко сырое, пастеризо- ванное, стерилизованное Сухое молоко Масло сливочное Сыр Творог Молочная сыворотка Восстановленная сухая молочная сыворотка Йогурт Кефир Сметана	01.41.20.110 10.51.11 10.51.30.10 10.51.4 10.51.52 10.51.56.200	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Массовая концентрация стрептомицина/ стрептомицин	(5,0 – 250,0) мкг/кг (0,005-0,250) мг/кг
24	МУК 4.1.3379-16	Мясо скота и птицы	10.11.1	0201	Бацитрацин	(0,009-0,300) мг/кг
		Продукты из мяса птицы	10.120 1.47.2 10.89.12	0207 0407		
		Яйца, яйцепродукты	10.5	0401		(0,011-0,300) мг/кг
		Молоко Молочные продукты		0410		(0,011-0,200) мг/кг
25	Инструкция к набору Penicillinelisa	Молоко	10.5	0401	Пенициллин	(0,08- 8,00) мкг/кг ((0,00008 – 0,00800) мг/кг)
		Мясо, субпродукты	10.11.1 10.11.2	0201 0203 0207		(2,5-160,0) мкг/кг ((0,00025 – 0,16000) мг/кг)
26	МИ 1065-2018 (МВИ.МН 4885-2014) (ФР.1.39.2018.29833)	Молоко сырое, пастеризо- ванное, стерилизованное Сухое молоко Масло сливочное Сыр Творог	01.41.20.110 10.51.11 10.51.30.10 10.51.4 10.51.52 10.51.56.200	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Массовая концентрация пенициллина/пенициллин	(1,00 – 6,00) мкг/кг ((0,0010-0,0060) мг/кг)

1	2	3	4	5	6	7
		Молочная сыворотка Восстановленная сухая молочная сыворотка Йогурт Кефир Сметана				
27	МИ 1016-2018 (МВИ.МН 3830-2015) (ФР.1.39.2018.29832)	Молоко сырое, пастеризо- ванное, стерилизованное Молочная сыворотка Восстановленная сухая молочная сыворотка Йогурт Кефир Сметана	01.41.20.110 10.51.11 10.51.30.10 10.51.4 10.51.52 10.51.56.200 01.47.2	0401 0402 0403 0404 0405 0406 0407 0408		(0,60 – 12,80) мкг/кг ((0,0006-0,0128) мг/кг)
		Сухое молоко	10.1 10.13 10.2 10.51.30.10	0210 0302 0303 0304 0305 0306 0405	Массовая концентрация антибиотиков группы тетрациклинов/ тетрациклиновая группа	(6,00 - 128,00) мкг/кг ((0,006-0,128) мг/кг)
		Масло сливочное Творог Сыр Яйца Мёд	01.49.21	0409 00 000 0		(3,00 – 32,00) мкг/кг ((0,003-0,032) мг/кг)
		Мясо Готовые к употреблению мясные продукты Рыба Креветки	10.13	0210	Массовая концентрация антибиотиков группы тетрациклинов/ тетрациклиновая группа	(1,50 – 16,00) мкг/кг (0,0015-0,016) мг/кг
28	МУК 4.4.1.011-93	Пищевые продукты Продовольственное сырье	01.49.24.190	0202 0203 0207	N – нитрозамины/ нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	(1-72) мкг/кг ((0,001- 0,072) мг/кг)
29	МУК 4.1.1106-02				Массовая доля йода	(10 – 450) мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
30	ГОСТ 30711 п.3	Пищевые продукты (зерновые, зернобобовые, орехи, кондитерские изделия, хлебопродукты)	01.49.24. 01.11 01.25.39.000 10.7	1903 1905	Афлатоксин В1/ микотоксинафлатоксин В1	(0,003-0,020) мг/кг
31	МУК 4.1.2158-07	Пищевые продукты животного происхождения (мясо и мясопродукты, птица и птицепродукты, яйцо)	10.51 10.11 10.12 10.20.34.140 10.2 10.13.14 01.49.24 01.47.21	0202 0203 0207 0401 0304 0306 0407 1602	Антибиотики тетрациклиновой группы	(0,006 – 0,100) мг/кг
		Молоко Молочные продукты	10.51.22.110 10.51.30.1 00	0402 0405		(0,0015 – 0,5000) мг/кг
		Рыба	03.11	0303 0302		(0,0015 – 0,1800) мг/кг
		Мед	01.49.21.110	0408		(0,0037 – 0,9000) мг/кг
32	МУ 2142-80	Продукты питания	01.49.24 10.1 10.2 10.3 10.5 10.6 10.7 10.8 10.91	0204 0206 0207 0305 0401 0710 0711 1602 1604	Массовая концентрация ДДТ и его метаболитов/ ДДТ и его метаболиты	(0,005 - 2,000) мг/кг
					Массовая концентрация ГХЦГ и его изомеров/ ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,005 - 2,000) мг/кг
33	М 04-56-2009 (ФР.1.31.2014.18122)	Пищевые продукты Продовольственное сырье БАД	01.49.24 10.6 10.7 10.8 10.89.19.210	2106	Витамин В ₁ в 100 г продукта	(0,01-50,00) мг
					Витамин В ₂ в 100 г продукта	(0,01-50,00) мг
34	М 04-59-2009 (ФР.1.31.2014.18536)	Пищевые продукты Продовольственное сырье БАД			Массовые доли сорбиновой, бензойной кислоты и их солей	(20- 10000) мг/кг ((0,002 – 1,000) %)
35	ГОСТ 32161	Пищевые продукты	01.49.24 10.5 10.6 10.7 10.8	0206 0207 0305 0401 0710 1602 1604	Удельная активность цезия Cs-137	(0 – 2600) Бк/кг
36	ГОСТ 32163				Удельная активность стронция Sr-90	(0 – 300) Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
37	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты Корма для животных	01.49.24 10.6 10.7 10.8, 10.91	0710 0711 1602 1604	Плесневые грибы	$(1,0 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^5)$ КОЕ/ г (см ³)
					Дрожжи	$(1,0 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^5)$ КОЕ/ г (см ³)
38	МУ 1-40/3805 от 11.11.1991 визуально- колориметрический метод	Продукция общественного питания	10.85	0710 0711 1602 1604	Пероксидаза	обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие
39	МУ 1-40/3805 от 11.11.1991 расчетный метод				Энергетическая ценность продукта	(0-100000) ккал/г
40	ГОСТ 33491	Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51.52.190	0403	Количество бифидобактерий/ бифидобактерии	$(1,0 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^5)$ КОЕ /г (см ³)
41	МУК 4.2.999-00				Количество бифидобакте- рий/ бифидобактерии	$(1,0 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^5)$ КОЕ /г (см ³)
42	ГОСТ 30347	Молоко Молочная продукция, в том числе закваски, бакте- риальные концентраты и препараты	10.51 10.89.19.300	0401 0403	Staphylococcus aureus/ стафилококки/S.aureus	обнаружено/не обнаружено
43	ГОСТ 28283	Сырое коровье молоко Термически обработанное коровье молоко Молоко козье сырое Молоко цельное питьевое козье	01.41.20.110 10.51.11.111 01.45.22.000 10.51.11.112	0401	Запах и вкус	(1-5) баллов
44	ГОСТ 32940 п.4.2	Молоко козье сырое	01.45.22	0401	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет	Описание фактических характеристик
45	ГОСТ 32259 п. 5.1.2	Молоко цельное питьевое козье	10.51.11.112	0401	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет	Описание фактических характеристик
46	ГОСТ 32901	Молоко Молочная продукция	01.49.22 10.51	0401 0410	Бактерии группы кишеч- ной палочки (БГКП)/бактерии группы кишечной палочки (коли-	обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					формы)	
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ /г (см ³)
					Промышленная стерильность:	
					Внешние дефекты	наличие/отсутствие
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ /г (см ³)
					Отбор проб	-
47	ГОСТ 33951	Молоко Молочная продукция	01.49.22 10.51	0401 0410	Количество молочнокислых организмов (молочнокислых бактерий)/молочнокислые микроорганизмы	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁿ) КОЕ /г (см ³)
48	ГОСТ 33566				Плесневые грибы/плесени	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ /г (см ³)
					Дрожжи	(1,0-9,9·10 ⁿ) КОЕ /г (см ³)
49	ГОСТ Р 55246	Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0410	Массовая доля небелкового азота	(0,005-0,080) %
50	ГОСТ 8218	Молоко сырое Молоко термически обработанное Молочные консервы Молокосодержащие консервы	01.49.22 10.51.11.110 10.51.56.200 10.51.56.330	0401 0402 0403 0410	Группа чистоты	первая группа чистоты/ вторая группа чистоты/ третья группа чистоты
51	ГОСТ 32219 п. 5.4.1	Молоко сырое, пастеризованное, стерилизованное и предварительно восстановленное сухое молоко, в том числе сухая сывортка	01.49.22 10.51 10.51.21 10.51.55.110 10.51.55.141	0401 0402 0403 0410	Левомецетин/ левомецетин (хлорамфеникол)	наличие/отсутствие
					Тетрациклин/ тетрациклиновая группа	наличие/отсутствие
					Стрептомицин	наличие/отсутствие
					Пенициллин	наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
52	ГОСТ 29245	Молочные консервы	10.51.56.200	0410	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид упаковки, консистенция, вкус и запах, цвет, герметичность металлических банок, состояние внутренней поверхности банок Масса нетто Группа чистоты	Описание фактических характеристик (0,1-1000) г первая группа чистоты/ вторая группа чистоты/ третья группа чистоты
53	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко Молочные продукты	01.49.22 10.51	0401 0410	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	Описание фактических характеристик
54	ГОСТ Р 52054	Молоко коровье сырое	01.41.20.110	0401	<u>Органолептические показатели:</u> консистенция, вкус, запах, цвет	Описание фактических характеристик
55	ГОСТ 31453	Творог, упакованный в потребительскую тару, изготавливаемый из коровьего молока и/или молочных продуктов	10.51.40.300	0406	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	Описание фактических характеристик
56	ГОСТ 3623 п. 6.2	Пастеризованное молоко Сливки Пахта Сыворотка	10.51.11.111 10.51.12 10.51.56.410 10.51.55.110 10.51.40.300	0401 0403 0404 0406 0405	Пероксидаза	наличие/отсутствие
57	ГОСТ 3623 п.7.1	Творог Сметана Сливочное масло Кисломолочные продукты Молочные продукты	10.51.52.200 10.51.30.100 10.51.52.100 10.51	0410	Фосфатаза	наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
58	ГОСТ 23327	Молоко сырое, пастеризованное и стерилизованное Молочные напитки Кисломолочные напитки без наполнителей	01.49.20.110 10.51.11.111 10.51.11.141 10.51.56.120	0401 0404	Массовая доля азота	(0,01-8,00) %
					Массовая доля белка	(0,06-90,00) %
59	ГОСТ 25179 п.6.4	Молоко сухое	10.51.22.110	0401	Массовая доля белка	(10,0-55,0) %
60	ГОСТ 5867 п.2 кислотный метод	Молоко Молочный напиток Молокосодержащие продукты Кисломолочные продукты Мороженое	01.49.22 10.51 10.51.56.120 10.51.52 10.52.10	0401 0403 0404 0410	Массовая доля жира	(0,1-40,0) %
61	ГОСТ 23453 п.5	Молоко сырое	01.41.20.110 01.45.22 01.49.22	0401	Количество соматических клеток	(500 тыс. – 1 млн.) клеток / см ³ ((5-10) · 10 ⁵ клеток / см ³)
	ГОСТ 23453 п.6				Количество соматических клеток	(90 - 1500) тыс. /см ³ ((0,9-15) · 10 ⁵ клеток / см ³)
62	ГОСТ Р 53951	Творог Творожная продукция Сметана и продукты на ее основе Консервы молочные и молокосодержащие сухие Консервы молочные и молокосодержащие сгущенные Молочная сыворотка и продукты на ее основе	10.51.40.300 10.51.52.200 10.51.51.113 10.51.55.110 10.51.55.120 10.51.56.200	0403 0404 0406 0410	Массовая доля белка	(0,10 – 95,00) %
63	ГОСТ 34454	Молоко сырое, молоко и сливки массовой долей не более 40 %	10.51.40.300 10.51.52.200 10.51.51.113 10.51.55.110 10.51.55.120 10.51.56.200	0403 0404 0406 0410	Массовая доля белка	(0,10 – 95,00) %
64	ГОСТ Р 54761	Молоко Молочная продукция	01.41.20.110 01.45.22 10.51	0401 0410	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5-99,0) %

1	2	3	4	5	6	7
65	ГОСТ Р 54668 п.7	Молоко Продукты переработки молока, в том числе молочные составные и молокосодержащие продукты	01.41.20.110 01.45.22 10.51 10.51.56.300	0401 0403 0410	Массовая доля сухого вещества	(0,5 – 99,0) %
66	ГОСТ Р 54669 п.7				Массовая доля влаги (расчетная)	(0,5 – 99,0) %
67	ГОСТ 24065 п.1				Кислотность	(2 - 250) °Т
68	ГОСТ 24066	Молоко сырое	01.41.20.110 01.45.22	0401	Аммиак	естественное содержание/ выше естественного содержания
69	ГОСТ 24067				Перекись водорода	наличие / отсутствие
70	ГОСТ Р 52054	Молоко коровье сырое	01.41.20.110	0401	Массовая доля истинного белка (расчетная)	(0,032-49,000) %
71	ГОСТ 32892	Молоко Молочная продукция	01.41.20.110 01.45.22 10.51	0401 0402 0403 0404 0406	Активная кислотность (рН)	(3 - 8) ед. рН
72	ГОСТ 25228	Молоко сырье, подвергнутое тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей не более 40%	01.49.22 10.51	0401 0410	Термоустойчивость по алкогольной пробе	(I – V) группа выдерживает/не выдерживает
73	ГОСТ Р 54667 п.6	Молоко Продукты переработки молока	01.41.20.110 01.45.22 10.51	0401 0402 0403 0404 0406	Массовая доля сахарозы	(1,0 – 50,0) %
74	ГОСТ Р 54758 п.6				Плотность	(1015-1050) кг/м ³
75	ГОСТ Р 55331	Молоко сырое, питьевое Молочные напитки Молочные продукты	01.41.20.110 01.45.22 10.51.11. 10.51.56.120 10.51.5	0401 0402 0403 0404 0406	Массовая доля кальция	(0,100 - 1,500) %
76	ГОСТ 3627 п. 2; п. 5	Молочные продукты (сыры, сырные продукты, брынза, соленые творожные изделия, сливочное масло, масляная паста)	10.51.40 10.51.30.100 10.51.30.200	0401 0402 0403 0404 0405 0406	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
77	ГОСТ 23452 п.9 (ГЖХ)	Молоко Молочные продукты	01.41.20.110 01.45.22 10.51	0401 0402 0403 0404 0406	Массовая концентрация ДДТ и его метаболитов/пестициды ДДТ и его метаболиты	(0,005- 0,500) мг/кг
					Массовая концентрация ГХЦГ и его изомеров/пестициды ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,005- 0,500) мг/кг
					Массовая концентрация хлорорганических пестицидов в пересчете на массовую концентрацию жира (расчетно)	(0,004-0,400) мг/кг
78	МР по экспресс-определению афлатоксина М1 в молоке и сухом молоке с помощью тест-системы "RIDASCREEN FAST AFLATOXIN M1" (утвержден Минздравом РФ от 30.11.2004 (№17ФЦ/3735)	Молоко Сухое молоко	01.41.20.110 01.45.22 10.51 10.51.2	0401	Афлатоксин М1/микотоксинафлатоксин М1	(0,000005-0,000080) мг/кг
		Сыр	10.51.40.100	0406		(0,00005-0,000080) мг/кг
		Масло сливочное	10.51.30.100	0405		(0,0001-0,0016) мг/кг
79	МИ 1060-2018 (МВИ.МН 4620-2013) (ФР.1.31.2018.30616)	Молоко Сухое молоко	01.41.20.110 10.51.11 10.51.2	0401	Массовая концентрация афлатоксина М1/афлатоксин М1	(0,0050 – 0,2700) мкг/кг
		Масло сливочное	10.51.30.10	0405		(0,040 – 1,080) мкг/кг
		Сыр	10.51.40.100	0406		(0,0075 – 0,2025) мкг/кг
		Йогурт Кефир Молочная сыворотка Восстановленная сухая молочная сыворотка	10.51.52 10.51.55 10.51.56.200	0403		(0,0200 – 0,5400) мкг/кг
		Мясные продукты, готовые к употреблению	10.13	0210		(0,015-0,750) мкг/кг (0,000015-0,000075) мг/кг
80	ГОСТ 30305.1	Консервы молочные сгущенные	10.51.51.110	0403	Массовая доля влаги	(2,0 – 80,0) %
81	ГОСТ 30305.3 п.5	Консервы молочные сгущенные	10.51.51.110 10.51.51.130 10.51.56.220	0401 0403	Кислотность	(10 - 30) °Т

1	2	3	4	5	6	7
		Молокосодержащие консервы Сухие молочные продукты	10.51.56.330			
82	ГОСТ 29246 п.2.2	Сухие молочные молокосодержащие консервы	10.51.56.330	0403	Массовая доля влаги	(1,0 – 30,0) %
83	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51.51.130 10.51.56.200 10.51.56.330	0403	Массовая доля жира	(1,0 – 60,0) %
84	ГОСТ 29248	Сгущенные молочные консервы Сухие молочные консервы	10.51.51. 10.51.56.200	0403	Массовая доля сахарозы	(5,00 – 80,00) %
					Массовая доля лактозы	(2,00 – 20,00) %
85	ГОСТ Р 54662	Сыры Сырные массы Сыры плавленые Сырные соусы	10.51.40.100 10.51.40.170 10.51.40.192 10.51.40.200	0406	Массовая доля белка	(5,0-55,0) %
86	ГОСТ Р 55063 п.7.6	Сыры Сыры плавленые Сырные продукты Сырные продукты плавленые	10.51.40.100 10.51.40.170 10.51.40.210 10.51.40.219	0406	Массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
					Массовая доля сухого вещества	(3,0-70,0) %
87	ГОСТ Р 55063 п. 7.8				Массовая доля жира	(7,0-39,0) %
					Массовая доля жира в пересчете на сухое веще- ство	(7,0-60,0) %
88	ГОСТ Р 55063 п.7.9				Массовая доля хлористого натрия	(0,5-10,0) %
	ГОСТ Р 55063 п.7.12				Массовая доля сахарозы	(5,0-32,0) %
89	ГОСТ 26186 п.3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные кон- сервы, включая продукты питания из картофеля	10.3 10.13.15.110 10.13.15.120 10.13.15.140 10.13.15.150	0710 0711 0305 1602 1604	Массовая доля хлоридов	(0,02-36,51) %
90	ГОСТ 30648.1 п.4	Продукты молочные для детского питания (жидкие, пастообразные, сухие)	10.86.10.	0410	Массовая доля жира	(0,1 – 40,0) %
91	ГОСТ 30648.2 п.4				Массовая доля общего белка	(1,0 – 80,0) %

1	2	3	4	5	6	7
92	ГОСТ 30648.3 п.4				Массовая доля влаги	(2,0 – 98,0) %
					Массовая доля сухого вещества	(2,0 – 98,0) %
93	ГОСТ 30627.2 п.5	Продукты молочные для детского питания (жидкие молочные продукты)	10.86.10.	0410	Витамин С (аскорбиновая кислота)	(2,0 -15,0) мг/100 г
94	ГОСТ 30648.4 п.4	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.	0410	Кислотность	(10-25) °Г
95	ГОСТ 30627.5				Витамин В ₁ (тиамин)	(0,02 - 0,50) мг/100 г
96	ГОСТ 30627.6 п.5				Витамин В ₂ (рибофлавин)	(0,05 - 0,50) мг/100 г
97	ГОСТ 30706	Продукты молочные для детского питания	10.86.10.	0410	Плесневые грибы	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁶) КОЕ /г (см ³)
					Дрожжи	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁶) КОЕ /г (см ³)
98	ГОСТ 31468	Мясо птицы	10.12	0207 0208	Бактерии рода Salmonella /сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
99	ГОСТ Р 50396.1	Субпродукты из мяса птицы	10.12.4		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁶) КОЕ /г (см ³)
		Полуфабрикаты из мяса птицы	10.13 10.13.14.620 10.13.14.730		Staphylococcus aureus/ S.aureus	обнаружено / не обнаружено
100	ГОСТ Р 54674					
101	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1 10.12.4 10.13 10.13.14.620 10.13.14.730	0207 0208	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)/ бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	обнаружено / не обнаружено
102	ГОСТ 7702.2.1 п.п.7.1; 7.3	Продукты убоя птицы Продукция из мяса птицы, готовая к употреблению Смывы с поверхности объектов окружающей производственной среды	10.12 10.12.4 10.13 10.13.14.620 10.13.14.730	02070208	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁶) КОЕ /г (см ³)
103	ГОСТ 7702.2.6	Мясо птицы Субпродукты Полуфабрикаты из мяса птицы Колбасные изделия из	10.12.1 10.12.3 10.12.4 10.13 10.13.14.600 10.13.14.700	0207 0208	Сульфитредуцирующие-лостридии	обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		мяса птицы Продукты (кулинарные изделия и полуфабрикаты) из мяса птицы Жир – сырец птицы	10.13.14.800 10.13.14.900			
104	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы Субпродукты из мяса птицы Полуфабрикаты из мяса птицы Жир – сырец птицы	10.12.1 10.12.3 10.12.4 10.13 10.13.14.600 10.13.14.730	0207 0208	Бактерии рода Proteus	обнаружено / не обнаружено
105	ГОСТ Р 54354	Мясо (все виды убойных животных) Полуфабрикаты Субпродукты Колбасные изделия Продукты из мяса	10.11.1 10.11.2 10.13.14 10.13.14.600 10.13.14.700	0202 0203 0204 0206 0207 0208 1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Плесневые грибы/плесени Дрожжи	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁸) КОЕ /г (см ³) (1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁸) КОЕ /г (см ³) (1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁸) КОЕ /г (см ³)
106	ГОСТ 23392	Мясо всех видов убойного скота Мясные субпродукты	10.11.1 10.11.2	0202 0203 0204 0206 0207 0208	Свежесть	свежее / сомнительная свежесть/ несвежее
107	ГОСТ 7269	Мясо Субпродукты продуктивных и промысловых животных	10.11.1 10.11.2	0202 0203 0204 0206 0207 0208 1602	Органолептические показатели: внешний вид и цвет поверхности и после разреза, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и запах бульона Отбор проб	Описание фактических характеристик -
108	ГОСТ 9959	Мясо Мясные продукты Мясосодержащие	10.11.1 10.13 10.13.14.120 10.13.14.600	0202 0203 0204 0206	Органолептические показатели: внешний вид и цвет по-	Описание фактических характеристик

1	2	3	4	5	6	7
		продукты	10.13.14.700	0207 0208 1602	верхности и на разрезе, запах (аромат), консистенция, вкус	
109	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы	10.12	0207	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид и цвет, консистенция и состояние мышц на разрезе, запах, прозрачность и аромат бульона	свежее / сомнительная свежесть/ несвежее
110	ГОСТ 31936	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы	10.13.14.620 10.13.14.730	0207 0208	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, запах, цвет	Описание фактических характеристик
					Массовая доля панировки (мясной начинки или мясного покрытия) в фаршированных полуфабрикатах	(0,1-99,0) %
111	ГОСТ 32951 п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13.14.700	0202 0203 0206 0208 0210	Массовая доля составной части (начинки или покрытия) фаршированного полуфабриката	(0,1-99,0) %
					Отбор проб	-
112	ГОСТ 33741	Консервы мясные и мясосодержащие	10.13.15.110 10.13.15.120	1602	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	Описание фактических характеристик
					Масса нетто	(0,1 – 1000,0) г
					Массовая доля составных частей консервов	(0,1-99,0) %
113	ГОСТ 4288 п.2.3	Кулинарные изделия Полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14.700 10.13.14.800	1602	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	Описание фактических характеристик

1	2	3	4	5	6	7
114	ГОСТ 4288 п.2.5	Кулинарные изделия Полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14.700 10.13.14.800	1602	Массовая доля влаги	(1,0 – 80,0) %
115	ГОСТ 4288 п.2.6				Кислотность	(2,0 – 20,0) °Т
116	ГОСТ 34135 п.7				Массовая доля хлеба	(0,6-40,0) %
117	ГОСТ 9794 п.8	Все виды мяса Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.1 10.13 10.13.14.800 10.13.15.120	0202 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля общего фосфора	(0,04-0,25) %
118	ГОСТ 23042 п.7				Массовая доля фосфатов в пересчете на P ₂ O ₅	(0,092-0,573) %
119	ГОСТ 10574п. 7				Массовая доля жира	(0,2-50,0) %
119	ГОСТ 10574п. 7	Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.13 10.13.14.800 10.13.15.120	0202 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля крахмала	(0,03 – 15,40) %
120	ГОСТ 25011 п.6	Все виды мяса, включая мясо птицы Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.12 10.13 10.13.14.800 10.13.15.120	0202 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля белка	(1,0-55,0) %
121	ГОСТ 32008	Мясо Мясные продукты Мясосодержащие продукты	10.11.1 10.13 10.13.14.800 10.13.15.120	0202 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля азота	(0,1 – 30,0) %
122	ГОСТ 31727	Все виды мяса Мясные продукты	10.11.1 10.13 10.13.14.600	0202 0203 0204 0205 0206 0208	Массовая доля общей зо- лы	(0, 1 -20,0) %
123	ГОСТ 31787	Мясные продукты – вареные колбасные изде- лия из термически обработанных ингредиентов	10.1 10.13.14 10.13.14.500	0202 0203 0204 0205 0206 0208 1601	Массовая доля остаточной активности кислой фосфатазы	(0 - 0,012) %

1	2	3	4	5	6	7
		(ливерные колбасы и паштеты с использованием субпродуктов)		1602		
124	ГОСТ 23231	Вареные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы	10.1 10.13.14 10.13.14.500	0202 0203 0204 0205 0206 0208 1601 1602	Активность кислой фосфатазы, выраженной массовой долей фенола	(0,0012-0,0240)%
125	ГОСТ 32009	Все виды мяса	10.11.1	0202	Массовая доля общего фосфора	(0,01 - 1,50) %
126	ГОСТ 33319	Мясные продукты	10.12	0203		
127	ГОСТ 34118	Мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)	10.13 10.13.14 10.13.14.120 10.13.14.600	0204 0205 0206 0208	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
128	ГОСТ Р 55480	Жир – сырец	10.13.14.620 10.13.14.900 10.13.14.800 10.13.14.700 10.13.15.110	1601 1602	Перекисное число	(0,1-40,0) МмольО ₂ /кг
129	ГОСТ Р 52417 п.5	Продукты из шпика			Кислотное число	(0,1 - 40,0) мг КОН / г
129	ГОСТ Р 52417 п.5	Мясо птицы механической обвалки	10.12.50.200	0207	Массовая доля костных включений	(0,1-1,5) %
130	ГОСТ 9957 п.7	Все виды мяса	10.11.1	0201	Массовая доля хлоридов	(0,1-7,0) %
		Мясные продукты	10.12	0203		
		Мясосодержащие продукты	10.13.14.600 10.13.14.700	0204 0205 0206 0208		
131	ГОСТ 31470 п.12	Мясо птицы	10.12	0207	Массовая доля углеводов в пересчете на глюкозу	(2-20) %
		Субпродукты из мяса птицы	10.12.1 10.12.4 10.13.14.730		Массовая доля крахмала	(1,8-18,0) %
		Полуфабрикаты из мяса птицы			Массовая доля хлеба	(3,75-37,50) %
	ГОСТ 31470 п.4.2 – 4.4	Мясо птицы	10.12	0207	Органолептические показатели:	Описание фактических характеристик
		Субпродукты из мяса птицы	10.12.4	0208	внешний вид, консистенция, запах, цвет	
	ГОСТ 31470 п.5	Полуфабрикаты из мяса птицы	10.13.14.620		Общая кислотность	(0,1 – 10,0) °Т

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 31470 п.6				Качественный тест с реактивом Нesslerа (качественное определение свежести мяса птицы)	отрицательный/положительный (I)/положительный (II)
	ГОСТ 31470 п.8				Кислотное число жира	(0,5 - 30,0) мг КОН/г
	ГОСТ 31470 п.9				Перекисное число жира	(0,2 - 40,0) ммоль (1/2O ₂)/кг
	ГОСТ 31470 п.10				Бензидиновый тест на активность пероксидазы	отрицательный/положительный
132	ГОСТ Р 55573 п.4	Мясо Субпродукты Мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1 10.13 10.13.14.120 10.13.14.600 10.13.14.700	0202 0203 0204 0206 0207 0208 1602	Массовая доля кальция/кальций	(2,0-1200,0) мг/кг
133	ГОСТ 8558.1 п. 7	Мясо Мясные продукты Мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы) Мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и другое)	10.11.1 10.12 10.13.11 10.13.12 10.13.14 10.13.14.600 10.13.14.610 10.13.14.620 10.13.14.700 10.13.14.800 10.13.14.900 10.13.15.110	0202 0203 0204 0205 0206 0208 0207 1601 1602	Массовая доля нитрита натрия/нитриты	(0,0002-0,0120) %
134	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (Утв. ГУВ МСХ СССР 27.12.1983г.) Приложение 1	Мясо	10.11.1	0202 0203	Реакция с сернокислой медью Реакция на пероксидазу pH Формольная проба	наличие/отсутствие хлопьев, выпадения желеобразного сгустка положительная/отрицательная (0-12,0) ед. pH прозрачность/наличие хлопьев, сгустка

1	2	3	4	5	6	7
135	МУК 4.2.2046 -06	Рыба, нерыбные объекты промысла, продуктах, вырабатываемых из них	10.20	0301	Парагемолитические вибрионы	$(1 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^8)$ КОЕ/г (см ³)
136	ГОСТ 7631	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20	0301 0302 0304 0305	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид и цвет на поверхности и поперечном разрезе, признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов, наличие посторонних примесей, консистенция, запах и вкус	Описание фактических характеристик
					Степень наполнения желудка	(0-4) баллов
					Состояние внутренней поверхности металлических банок	Описание фактических характеристик
					Длина	(0,2 – 1000,0) мм
					Масса	(1-5000) г
137	ГОСТ 26664	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25.110 10.20.25.120 10.20.34.120 10.20.34.130	1604	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет, вид основного продукта, прозрачность масла	Описание фактических характеристик
					Масса нетто	(1,0 – 2000,0) г
					Массовая доля составных частей	(1 - 99) %
138	ГОСТ 7636 п.3.3.2	Рыба Морские млекопитающие	10.20 10.20.3 10.20.34	0301 0305 0306	Массовая доля воды	(1 - 90) %
	ГОСТ 7636 п.8.9.1	Морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20.34.140	0307	Массовая доля белковых веществ	(10-60) %

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 7636 п.3.5.1	Кормовая мука из рыбы		1604 1605 2301	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-40,0)%
	ГОСТ 7636 п.3.7.1				Массовая доля жира	(0,1-50,0) %
	ГОСТ 7636 п. 8.11				Массовая доля кальция	(1,0 - 15,0) %
	ГОСТ 7636 п. 8.12				Массовая доля фосфора	(0,10 – 70,0) %
139	ГОСТ 27082	Консервы из рыбы и морепродуктов Пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25.110 10.20.25.120 10.20.34.120 10.20.34.130	1604 1605	Общая кислотность	(0,1 - 14,0) %
140	ГОСТ 27207				Массовая доля поваренной соли	(0,01-20,00) %
141	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20.25.110 10.20.25.119 10.20.25.190 10.20.34.120	1604 1605	Активная кислотность (рН)	(1 -12) ед. рН
142	ГОСТ 26829 п.2	Консервы из рыбы Пресервы из рыбы	10.20.25.110 10.20.25.120	1604 1605	Массовая доля жира по массе экстрагированного жира	(1,0 – 20,0) %
143	ГОСТ 26808 п.4				Массовая доля сухих веществ	(1 – 90) %
144	МУ 2482-81	Рыба Рыбная продукция Морепродукты	10.20 10.20.1	0302 0304 0305	Массовая концентрация ДДТ и его метаболитов/пестициды ДДТ и его метаболиты	(0,02 – 0,20) мг/кг
					Массовая концентрация ГХЦГ и его изомеров/пестициды ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,003 – 0,020) мг/кг
145	Дополнение к документу «Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах" №4274-87 от 31.03.1987г.	Рыба Рыбопродукты	10.20 10.20.1	0302 0304 0305	Гистамин	(1 - 200) мг/кг
146	МУК 3.2.988-00	Промысловые пресноводные и морские рыбы, моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся и	10.20 10.20.1 10.20.11 10.20.13. 10.20.14	0302 0304 0305 0306 0307	Личинки гельминтов: нематод, цестод, трематод, скребней	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		продукты их переработки	10.20.15 10.20.16 10.20.3	0308 1604 1605		
147	МУК 4.2.2747	Мясо Продукты переработки мяса	10.11.1 10.11.2 10.13.14 10.13.14.600 10.13.14.700	0202 0203 0204 0206 0207 0208	Личинки трихинелл Цистицерки (финн)	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено
148	ГОСТ 8285 п. 2.2	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.13.15.170	1516 1518	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, прозрачность	Описание фактических характеристик
149	ГОСТ 32261 п. 5.1.4	Масло сливочное	10.51.30.110	0405	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет Упаковка и маркировка	Описание фактических характеристик Описание фактических характеристик
150	ГОСТ Р 55361	Жир молочный Масло топленое и сливочное, кроме сухого Паста масляная из коровьего молока	10.51.30.400 10.51.30.300 10.51.30.110 10.51.30.200	0405	Массовая доля жира Массовая доля влаги Массовая доля сухого обезжиренного вещества Массовая доля сахарозы Титруемая кислотность Титруемая кислотность жировой фазы Титруемая кислотность молочной плазмы	(50,0 - 75,0) % (0,5 - 60,0) % (1,0 - 25,0) % (3,0 - 20,0) % (1,0 - 6,0) °К (1,0 - 6,0) °К (10,0 - 70,0) °Т
151	ГОСТ 33613	Масло сливочное Масляная паста Сливочно-растительные спреды	10.51.30.110 10.51.30.200 10.51.30.510	0405	Активная кислотность (рН) плазмы	(3,0-9,0) ед.рН
152	ГОСТ Р 52253 п.7.4	Масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30.200 10.51.30.110	0405	Термоустойчивость (расчетно)	(0,70 - 0,93)

1	2	3	4	5	6	7
153	ГОСТ Р 52994	Жир молочный (обезжиренный молочный жир)	10.51.30.400	0405	Пероксидное число	(0,01 -1,30) ммоль O ₂ /кг
154	ГОСТ 11812 п.1	Масла растительные	10.41.2	1516	Влага и летучие вещества	(0,1 – 10,0) %
155	ГОСТ 31933 п.7; п.9	Масла растительные (светлые и рафинированные)	10.41.5	1516	Кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г
		Масла растительные	10.41.2	1516	Кислотное число	(0,2 – 30,0) мг КОН/г
156	ГОСТ Р 51487	Масла растительные Жиры животные	10.41.1 10.41.2	1516	Перекисное число	(0,1 – 45,0) ммоль (1/2O ₂)/кг
157	ГОСТ 31751 п. 5.2.1	Жареные хлебобулочные изделия	10.71.11.150	1905	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах, цвет, состояние начинки	Описание фактических характеристик
158	ГОСТ 5667	Хлеб Хлебные изделия Булочные изделия Сдобные изделия Диетические изделия	10.71 10.72	1905	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах, цвет, состояние начинки	Описание фактических характеристик
					Хруст от минеральных примесей	наличие/ отсутствие
					Масса	(2-1500) г
159	ГОСТ 7128 п.3.10 п. 1.2.3	Изделия бараночные Хлебобулочные изделия	10.71 10.72.11.110 10.72.19.	1905	Коэффициент набухаемости	(0,1 - 5,0)
					<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, количество лома, вкус, запах, внутреннее состояние, хрупкость	Описание фактических характеристик
160	ГОСТ 24557 п. 1.2.2 п. 3.3	Изделия хлебобулочные сдобные	10.71 10.72	1905	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах	Описание фактических характеристик
					Массовая доля начинки	(1-99) %
161	ГОСТ 5668 п.2	Хлеб	10.71.11.	1905	Массовая доля жира в	(1-50) %

1	2	3	4	5	6	7
		Булочные изделия Бараночные изделия Сухарные изделия Соломка	10.72.11.120 10.72.11.150 10.72.19		пересчете на сухое вещество Массовая доля сахара	(1-50) %
162	ГОСТ 5672 п.3					
163	ГОСТ 5698 п.2	Хлеб хлебобулочные изделия бараночные изделия Сухарные изделия	10.71.11, 10.72.11 10.72.11.110 10.72.19	1905	Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество	(0,03-12,20) %
164	ГОСТ 5669	Хлеб готовый	10.71 10.72	1905	Пористость	(20-90) %
165	ГОСТ 5670				Кислотность	(1-10) град
166	ГОСТ 21094	Хлеб Хлебобулочные изделия	10.71 10.72	1905	Влажность	(1-50) %
167	ГОСТ 32124 п.5.2.1 п.8.7.8	Хлебобулочные изделия Бараночные изделия	10.71 10.72.11.110 10.72.19	1905	<u>Органолептические показатели:</u> форма, поверхность, цвет Коэффициент набухаемости	Описание фактических характеристик (0,1-5,0)
168	ГОСТ 9404	Мука Отруби	10.61.2 10.61.4	1101 1102 2302	Влажность	(0,1 - 15,0) %
169	ГОСТ 27494				Зольность в пересчете на сухое вещество	(0,5 - 2,0) %
170	ГОСТ 27558				<u>Органолептические показатели:</u> цвет, запах, вкус, хруст	Описание фактических характеристик
171	ГОСТ 26312.5	Крупа	10.61.3	1103	Зольность в пересчете на сухое вещество	(0,5 - 3,0) %
172	ГОСТ 26312.7				Влажность	(0,1 – 20,0) %
173	ГОСТ 31964 п. 7.1; 7.2	Изделия макаронные	10.73.11	1902	<u>Органолептические показатели:</u> вкус и запах, цвет и форма изделия	Описание фактических характеристик
	ГОСТ 31964 п.7.3.1; 7.3.2 п.7.5 п.7.6				Влажность	(0,1 – 20,0) %
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,02-0,10) %

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.8				Массовая доля золы	(0,5 - 2,0) %
	ГОСТ 31964 п.7.4				Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	(0,1 - 15,0) %
	ГОСТ 31964 п. 7.7				Кислотность	(0,1 - 10,0) град.
	п.7.10				Сохранность формы сваренных макаронных изделий	(1-100)%
					Зараженность и загрязненность вредителями	наличие/отсутствие
174	ГОСТ 5897	Изделия кондитерские	10.71 10.52.10.180 10.72.12 10.72.114	1905	<u>Органолептические показатели:</u> вкус, запах, структура, цвет, вид в изломе, поверхность, форма	Описание фактических характеристик
					Размер изделий в 1 кг	(0,1-500,0) мм
					Количество штук изделий в 1 кг	(1-1000) шт.
					Масса нетто изделия	(1-1000) г
					Массовая доля составных частей весовым методом	(1-99) %
					Плотность изделия	(0,35-60,00) г/см ³
					Намокаемость	(100-300) %
175	ГОСТ 5900 п.7	Изделия кондитерские	10.7	1905	Массовая доля влаги	(0,5 - 50,0) %
	ГОСТ 5900 п.8	Полуфабрикаты			Массовая доля сухих веществ	(1,0-50,0) %
176	ГОСТ 5903 п.6.2				Массовая доля общего сахара, выраженная в сахарозе	(0,1 – 95,0) %
					Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество	(0,1 – 95,0) %

1	2	3	4	5	6	7
177	ГОСТ 5898 п. 2; 3; 4	Изделия кондитерские Полуфабрикаты Мучные кондитерские изделия, изготавливаемые на дрожжах	10.7 10.71	1905	Кислотность	(0,5 - 10,0) град.
		Мучные кондитерские изделия, изготавливаемые с применением химических разрыхлителей	10.71	1905	Щелочность	(0,5 - 10,0) град.
178	ГОСТ 31902 п.7.4.1	Изделия кондитерские	10.71	1905	Массовая доля жира	(1 - 60) %
179	ГОСТ 10114	Изделия кондитерские мучные	10.71	1905	Намокаемость	(1 -200) %
180	ГОСТ 5901 п.п. 8; 9	Кондитерские изделия Полуфабрикаты кондитерского производства	10.71	1905	Массовая доля общей золы	(0,02-0,200)%
					Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты	(0,020-0,100) %
181	ГОСТ 15113.4 п.2	Концентраты пищевые	10.89.19.140	2106	Массовая доля влаги	(1,0 - 10,0)%
182	ГОСТ 15113.5 п.3				Кислотность	(0,2 - 2,0) град
183	ГОСТ 15113.8				Массовая доля золы (на сухую массу)	(0,05 - 2,00) %
					Массовая доля золы (на сырую массу)	(0,05 - 2,00) %
					Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(0,05 - 2,00) %
184	ГОСТ 15113.9 п.3а				Массовая доля жира в пересчете на сухую массу	(0,1 – 30,0) %
					Массовая доля добавленного жира в пересчете на сухую массу	(0,1 – 30,0) %
185	ГОСТ 31986	Продукция общественного питания массового изготовления	10.85	2106	<u>Органолептические показатели:</u>	
					внешний вид	(1-5) баллов
					текстура	(1-5) баллов
					консистенция	(1-5) баллов
					запах	(1-5) баллов

1	2	3	4	5	6	7
					вкус	(1-5) баллов
186	ГОСТ 19792	Мед натуральный	01.49.21	0409 00 000 0 0409	<u>Органолептические показатели:</u> аромат,вкус, признаки брожения	Описание фактических характеристик
187	ГОСТ 34232 п. 7 п. 9				Диастазное число	(3,0 - 40,0) ед. Готе
					Массовая доля нерастворимых веществ	(0,010 - 0,500) %
188	ГОСТ 32167 п.6				Массовая доля редуцирующих сахаров (в пересчете на сухое вещество)	(70,0-96,0) %
					Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество)	(1,00-26,00) %
189	ГОСТ 31774				Массовая доля воды	(13,0 - 25,0) %
190	ГОСТ 31768 п.3.4				Массовая доля гидроксиметилфурфурала	не более 25,0 мг/кг (реакция отрицательная)/ не менее 25,0 мг/кг (реакция положительная)
191	ГОСТ 32169				Водородный показатель	(3,0-9,0) ед pH
					Свободная кислотность	(1-80) мэкв/кг
192	ГОСТ 8756.1	Продукты переработки плодов, овощей и грибов	10.3	2001 2004 2007 2009 0709	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, цвет, запах консистенция, вкус	Описание фактических характеристик
					Фактическая масса нетто продукта	(1-2000) г
					Отклонение массы нетто продукта от номинального значения	(0-100) %
					Фактический объем продукта	(1-1000) см ³
					Отклонение объема продукта от номинального значения	(0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля составных частей	(1-99) %
193	ГОСТ 32285 п.5.3	Свекла столовая свежая	01.13.49.110	0706	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение	Описание фактических характеристик
					Размер по наибольшему поперечному диаметру	(5- 14) см
194	ГОСТ 32284 п. 5.3	Морковь столовая свежая	01.13.41.110	0706	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах	Описание фактических характеристик
					Размер корнеплодов по длине	(1-50) см
195	ГОСТ 7176 п. 4.2	Картофель свежий продовольственный	01.13.51	0701	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах, вид внутренней части клубня	Описание фактических характеристик
					Размер по наибольшему поперечному диаметру	(10-100) мм
196	ГОСТ Р 51809 п. 5.1	Капуста белокочанная свежая	01.13.12.120	0704	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах, плотность кочана, зачистка кочана	Описание фактических характеристик
					Длина кочерыжки над кочаном	(1-20) см
197	ГОСТ 34323 п. 5.2	Капуста китайская и капуста пекинская свежие	01.13.12.150	0704	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах	Описание фактических характеристик
					Отношение поперечного диаметра к его длине	не более 1:3 / более 1:3
198	ГОСТ 34306 п. 5.2	Лук репчатый свежий	01.13.43.110	0703	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах	Описание фактических характеристик

1	2	3	4	5	6	7
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	(1-10) см
199	ГОСТ 34214 п. 5.2	Лук зеленый свежий	01.13.43.190	0703	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах, степень развития растений	Описание фактических характеристик
					Длина пера лука	(0,5-45,0) см
200	ГОСТ 20450 п. 3.3; 3.5	Брусника свежая	01.25.19.160	0810 40 100 0	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах, цвет	Описание фактических характеристик
					Наличие минеральных и органических примесей	наличие/отсутствие
201	ГОСТ 19215 п. 3.3	Клюква свежая, постав- ляемая и реализуемая для переработки	01.25.19.150	0810 40	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, наличие минеральных примесей	Описание фактических характеристик
202	ГОСТ 33309 п. 5.2	Клюква свежая, постав- ляемая и реализуемая для потребления в свежем ви- де	01.25.19.150	0810 40	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах	Описание фактических характеристик
203	ГОСТ 34219	Черника свежая Голубика свежая	01.25.19.170 01.25.19.180	0810 40	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах, степень зрелости	Описание фактических характеристик
204	ГОСТ 33932 п.5.2	Огурцы свежие	01.13.32	0707 00	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид, вкус, запах	Описание фактических характеристик
					Наибольший поперечный диаметр	(0,5-10) см
					Длина плодов	(1-50) см
205	ГОСТ 31412	Водоросли, травы морские и продукция из них	03.11.63	1212	<u>Органолептические показатели:</u> цвет, наличие плесени, консистенция, запах, вкус	Описание фактических характеристик

1	2	3	4	5	6	7
206	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Массовая доля растворимых сухих веществ по сахарозе	(0 - 85,0) %
207	ГОСТ 28561	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	10.3 10.31	2001 2004 2007 2009	Массовая доля сухих веществ	(0,5 - 90,0) %
208	ГОСТ 8756.21 п.2				Массовая доля влаги	(0,5 - 90,0) %
209	ГОСТ 33977				Массовая доля жира	(0,2 - 60,0) %
209	ГОСТ 33977	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля			Массовая доля сухих веществ	(0,2 - 90,0) %
210	ГОСТ ISO 750 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Титруемая кислотность на 100 г (см ³)	(0,2 -20,0) ммоль Н ⁺
211	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.3 10.13.15	2001 2004 2007 2009	Массовая доля жира	(1,0 - 30,0) %
212	ГОСТ 26188				pH	(2 - 12) ед. pH
213	ГОСТ 8756.13	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Массовая доля редуцирующих сахаров	(3 - 80) %
214	ГОСТ 8756.10				Объемная доля мякоти	(5-20) %
215	ГОСТ 28038 п.5				Массовая доля мякоти	(1-30) %
215	ГОСТ 28038 п.5				Массовая доля патулина/патулин	(0,01-1,96) мг/кг
216	ГОСТ 30349 п.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Массовая концентрация ДДТ и его метаболитов/ДДТ и его метаболиты	(0,007-0,200) мг/кг
216					Массовая концентрация ГХЦГ и его изомеров/ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,001-0,060) мг/кг
217	ГОСТ 29270 п. 5	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Массовая концентрация нитратов/нитраты	(10-5000) мг/кг
	ГОСТ 29270 п.4	Продукты переработки плодов и овощей			Содержание нитратов/нитраты	(5-2500) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
218	ГОСТ 28467	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	2001 2004 2007 2009	Массовая доля бензойной кислоты	(0,005 – 0,100) % (50 – 1000) мг/кг
219	МУК 4.2.3016-12 п. п.6.1; 6.2; 7.1; 7.2; 8.3; 8.4	Плодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция	10.3	2001 2004 2007 2009	Яйца гельминтов, личинки и цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших	обнаружено/не обнаружено
220	МУ 5048 -89 п.2	Картофель, столовая свекла, лук-репка, виноград	01.13.51 01.13.43.110 01.13.49.110 01.21	0701 0706 0703 0806	Массовая концентрация нитратов/нитраты	(10-5000) мг/кг
		Капуста белокачанная, морковь, томаты, огурцы, лук-перо, дыни, арбузы, тыквы, перец сладкий, кабачок, зеленые культуры, яблоки и груши	01.13.1 01.13.12.120 01.13.41.110 01.13.34 01.13.32. 01.13.43.190 01.13.21 01.13.29 01.13.39.130 01.13.39.110 01.24.10 01.24.21	0702 0703 0704 0706 0707 0709 0808		
		Растениеводческая продукция	01.13	0811	Массовая доля нитритов/нитриты	(0,5-60,0) мг/кг
					Массовая доля нитратов/нитраты	(1,5-7200,0) мг/кг
221	ГОСТ 25311	Кормовая мука животного происхождения	10.91.10.120	2309	Общее количество микробов/общее число микробов	(1,0·10 ¹ - 9,9·10 ⁹) микробов /г
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода Salmonella/сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии анаэробов	обнаружено/не обнаружено
222	Правила бактериологического исследования кормов МСХ СССР ГУВ 1975г.	Корма животного и растительного происхождения Комбикорм Рыбная мука	10.20.41.110 10.91.10.110 10.91.10.120 10.91.10.180	1213 00 000 00 1214 2309	Бактерии рода Salmonella/сальмонеллы	обнаружено/не обнаружено
					Энтеропатогенные типы кишечной палочки	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				2308	Бактерии анаэробов Общее количество микробов/общее количество микробных клеток	обнаружено/не обнаружено ($1,0 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^n$) микробных клеток /г
223	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки от 21.03.1986	Корма животного и растительного происхождения	10.91.10.110 10.91.10.120	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Патогенные энтерококки: (<i>Streptococcus faecalis</i> , <i>Streptococcus faecalis</i> var. <i>lig</i> <i>uefaciens</i> , <i>Streptococcus faecium</i>)	обнаружено/не обнаружено
224	Методика индикации бактерий рода «Протеус» в кормах животного происхождения от 21.05.1981	Корма животного происхождения	10.91.10.120	2309	Энтеропатогенные бактерии рода протеус (<i>Proteus vulgaris</i> , <i>Proteus mirabilis</i>)	обнаружено/не обнаружено
225	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы от 16.07.1987	Корма	10.91	2309 2308	Возбудители пастереллеза	обнаружено/не обнаружено
226	ГОСТ Р 54040	Продукция растениеводства Корма	01.13 10.91	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Удельная активность цезия Cs-137	($2 - 1 \cdot 10^4$) Бк/кг
227	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» (утв. ГНМЦ «ВНИИФТРИ» 22.12.2003)	Продукция растениеводства Корма	01.13 10.91	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Удельная активность цезия Cs-137	($1 - 5 \cdot 10^4$) Бк/кг
228	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс» (утв. ГНМЦ «ВНИИФТРИ» 29.03.2004)	Продукция растениеводства Корма	01.13 10.91	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Удельная активность стронция Sr-90	($0,1 - 1,0 \cdot 10^4$) Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
229	ГОСТ 29113 п.4	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	-	-	Массовая доля карбамида	(0,060-10,000) %
230	ГОСТ 13979.3	Жмыхи Шроты	10.41.41	2304 00 000 2304 00 000 1	Массовая доля растворимого протеина	(0,05 – 13,00) %
					Массовая доля растворимого протеина к общему содержанию сырого протеина	(1,0 – 60,0)%
231	ГОСТ 13979.9				Активность уреазы	(0,05-2,00) ед.рН
232	ГОСТ Р 54705 п.4	Жмыхи Шроты	10.41.41 10.41.41.123 10.84.12.160	2304 00 000 2304 00 000 1 2103	Массовая доля влаги и летучих веществ	(1,0 – 49,0) %
233	ГОСТ 13979.2	Горчичный порошок			Массовая доля жира и экстрактивных веществ	(0,1- 50,0) %
					Массовая доля жира и экстрактивных веществ в пересчете на абсолютно сухое вещество	(0,1- 98,0) %
234	ГОСТ 13979.6 п.2	Жмыхи Шроты Горчичный порошок	10.41.41 10.41.41.123 10.84.12.160	2304 00 000 2304 00 000 1 2103	Массовая доля золы	(0,5 - 15,0) %
					Массовая доля золы в пересчете на абсолютно сухое вещество (расчетная)	(0,5-29,0) %
235	ГОСТ Р 57221	Дрожжи кормовые Белковые кормовые продукты микробного синтеза	10.91.10.151 10.91.10.150	2102 2106 10	Массовая доля влаги	(1,0 - 40,0) %
					Массовая доля золы	(1,0 - 15,0) %
					Массовая доля сырого протеина	(5,0 - 60,0) %
					Массовая доля белка по Барштейну	(5,0 - 60,0) %
236	ГОСТ Р 54951	Корма для животных	10.91	2309	Массовая доля влаги	(0,1 – 99,0) %
237	ГОСТ 31640 п.5	Корма	10.91	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля сухих веществ	(5,0 - 95,0) %
238	ГОСТ 31675 п.5				Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	(2,0 - 50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
239	ГОСТ 13496.17 п.8				Каротин	(1 - 250) мг/кг
240	ГОСТ 13496.4 п.8	Корма Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.180	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля азота	(0,07 - 13,00) %
					Массовая доля азота в сухом веществе	(0,07 - 50,00) %
					Массовая доля сырого протеина в пробе	(0,45 - 81,00) %
					Массовая доля сырого протеина в сухом веществе (расчетная)	(0,45 - 85,00) %
241	ГОСТ 32044.1				Массовая доля азота	(0,05- 70,00) г/кг
					Массовая доля сырого протеина (расчетная)	(0,05- 70,00) г/кг
242	ГОСТ 32933	Корма Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.180	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля сырой золы	(0,5-20,0) %
243	ГОСТ 26570 п.2				Массовая доля кальция	(0,01 - 10,00) %
244	ГОСТ 26657 п.4				Массовая доля фосфора	(0,01 - 10,00) %
245	ГОСТ 13496.12				Общая кислотность	(0,2-20,0) °Н
246	ГОСТ 13496.18 п.3				Кислотное число жира	(0,1 - 70,0) мг КОН/ 1 г жира
247	ГОСТ 32905				Массовая доля сырого жира	(0,1 - 30,0) %
248	ГОСТ 30692	Растительные корма Комбикорма Комбикормовое сырье (за исключением минерального происхождения)	10.91.10.110 10.91.10.180 10.91.10.230	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля свинца/ свинец	(0,1 - 10,0) мг/кг
					Массовая доля кадмия/ кадмий	(0,1 - 10,0) мг/кг
249	ГОСТ Р 53101	Корма Кормовые добавки	10.91	2309	Массовая доля мышьяка/ мышьяк	(0,05 - 20,00) мг/кг
250	ГОСТ 31650	Средства лекарственные для животных Корма Кормовые добавки	10.91 10.91.10.230	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля ртути/ ртуть	(0,025-0,600) мг/кг
251	ГОСТ 13496.19	Корма Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.180 10.91.10.210	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля нитратов	(9,1-30900,0) мг/кг
					Массовая доля нитритов	(0,67-4000,00) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
252	ГОСТ 13496.20	Корма Комбикорма Комбикормовое сырье	10.91 10.91.10.180 10.91.10.210	1213 00 000 00 1214 2309 2308	Массовая доля ДДТ и его метаболитов/ ДДТ и его метаболиты Массовая доля ГХЦГ и его изомеров/ гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	(0,02 – 0,10) мг/кг (0,02 – 0,30) мг/кг
253	ГОСТ 31673	Корма для животных	10.91	2309	Зеараленон/микотоксин зеараленон	(50-1910) мкг/кг ((0,05 -1,91) мг/кг)
254	ГОСТ Р 51899 п.5.2	Комбикорма гранулированные	10.91.10.290	2309	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	Описание фактических характеристик
255	Методика количественного определения афлатоксинов в кормах, утвержд. ГУВ МСХ СССР от 07.04.1980 №115-6а	Корма	10.91	2309	Афлатоксин В1	(10-1000) мкг/кг ((0,01 -1,00) мг/кг)
256	ГОСТ 31485	Комбикорма Белково-витаминно-минеральные концентраты	10.91.10.180 10.91.10.210	2309 2936	Перекисное число	(0,5-300) ммоль /кг ½ О
257	ГОСТ 17681 п.п.2.3; 2.7	Мука животного происхождения	10.13.16 10.20.4	2301	Массовая доля влаги Массовая доля клетчатки, включая золу, нерастворимую в соляной кислоте	(0,1 - 20,0) % (0,1 - 25,0) %
258	ГОСТ 34165 п. 6 ГОСТ 34165 п. 6.3	Зерновые и зернобобовые культуры и продукты их переработки Семена фасоли и зернобобовых культур Крупы, мука	01.11 10.6 10.61 10.61.3 10.61.2	1101 1102 1103 1104 1107	Загрязненность насекомыми вредителями, в том числе клещами/суммарная плотность загрязненности насекомыми - вредителями	обнаружено / не обнаружено (0,1 – 100) экз./кг обнаружено / не обнаружено (0,9 – 100) экз./кг
259	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.6	1101 1102	Содержание азота при фактической влажности Содержание азота в пересчете на сухое вещество Содержание белка	(0,05- 25,00) % (0,07 – 32,00) % (0,4 – 90,0)%

1	2	3	4	5	6	7
					(расчетная)	
					Содержание белка в пересчете на сухое вещество (расчетная)	(0,4 – 90,0)%
260	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.6	1101 1102	Кислотное число жира	(2 - 200) мг КОН/ 1 г жира
261	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки	01.11 10.6	1101 1102	Зольность (содержание золы на сухое вещество)	(0,5 - 5,0) %
262	ГОСТ 31674	Фуражное зерно и продукты его переработки Растительные корма Комбикорма и сырье для их производства	10.91.10.290 10.91.10.110 10.91.10.180	1104 2308 00 2309	Общая токсичность	токсичный/ нетоксичный
263	МУ №3184-84	Зерно продовольственное	01.11	1101 1102 1104	Массовая доля Т-2 токсина/ микотоксин Т-2 токсин	(0,1-0,5) мг/кг
264	МУ 5177-90 п.п. 2.2; 2.3; 3.2; 3.3	Зерно Зернопродукты	01.11 10.61	1101 1102 1104	Массовая доля дезоксиниваленона/дезоксиниваленон	(0,2-2,5) мг/кг
					Массовая доля зеараленона/зеараленон	(0,1-2,0) мг/кг
265	МУК 4.2.1018-01 п.8.1	Вода питьевая	11.07.11	-	Общее число микроорганизмов, образующих колонии в 1 мл (ОМЧ)	(1-300) КОЕ/см ³ /сплошной рост
266	МУК 4.2.1018-01 п. 8.2; п. 8.3	Вода питьевая	11.07.11	-	Общие колиформные бактерии в 100 см ³ (ОКБ)	обнаружено (1-300) КОЕ/см ³ / не обнаружено
					Термотолерантные колиформные бактерии в 100 см ³ (ТКБ)	обнаружено(1-300) КОЕ/см ³ / не обнаружено
267	МУК 4.2.1018-01 п.8.4	Вода питьевая	11.07.11	-	Споры сульфитредуцирующих клостридий	обнаружено / не обнаружено
268	Методические указания по микробиологическому контролю в аптеках от 29 декабря 1984г. №3182-84	Вода дистиллированная	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных бактерий (КМАФАнМ)	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁹) КОЕ /г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	обнаружено/ не обнаружено
269	ГОСТ 6709 п.3.16				Водородный показатель (pH)	(1-12) ед.рН
270	ГОСТ 6709 п.3.17				Удельная электрическая проводимость при 25°C	$((1-10) \cdot 10^{-4})$ См/м
271	ГОСТ 6709 п.3.15				Вещества, восстанавливающие марганцовокислый калий	не более 0,08 мг/дм ³ /более 0,08 мг/дм ³
272	ГОСТ Р 58144 п. 8.14	Вода дистиллированная	-	-	Водородный показатель (pH)	(1,0-12) ед. рН
	п.8.15				Удельная электрическая проводимость при 25°C	$(10^{-4} - 10)$ См/м
	п.8.12				Вещества, восстанавливающие марганцовокислый калий	наличие розовой окраски/ отсутствие розовой окраски
273	ГОСТ 31867 п.5	Вода дистиллированная	-	-	Массовая концентрация сульфат-ионов	(0,5 – 5,0) мг/дм ³
			-	-	Массовая концентрация хлорид-ионов	(0,5 – 10,0) мг/дм ³
274	ГОСТ 31869 метод А	Вода дистиллированная	-	-	Массовая концентрация кальция	(0,5 -2,0) мг/дм ³
275	ГОСТ 31870 (метод 1)	Вода дистиллированная	-	-	Массовая концентрация алюминия	(0,01 - 0,1) мг/дм ³
			-	-	Массовая концентрация железа	(0,04 - 0,25) мг/дм ³
			-	-	Массовая концентрация меди	(0,01 - 0,05) мг/дм ³
			-	-	Массовая концентрация свинца	(0,01 - 0,05) мг/дм ³ с разбавлением (0,05-0,10) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
			-	-	Массовая концентрация цинка	(0,01 - 0,05) мг/дм ³ с разбавлением (0,05-0,40) мг/дм ³
276	ГОСТ Р 57164	Вода питьевая Вода природная	11.07.11	-	Запах при 20°C Запах при 60°C	(0-5) балла
					Вкус, привкус	(0-5) балла
					Мутность	(1-15) ЕМФ ((0,58-8,70) мг/дм ³ (по каолину))
277	ГОСТ 33045 (методы А, Б, Д)	Вода питьевая Вода природная	11.07.11	-	Массовая концентрация нитритов	(0,003-30,000) мг/дм ³
					Массовая концентрация нитратов	(0,1 – 200,0) мг/дм ³
					Массовая концентрация аммиака и ионов аммония	(0,1-300,0) мг/дм ³
278	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121	Вода питьевая Вода природная	11.07.11	-	Водородный показатель (рН)	(1 - 12) ед. рН
279	ГОСТ 31868 метод Б				Цветность	(1-500) градус цветности
280	ГОСТ 31954 метод А	Вода питьевая	11.07.11	-	Жесткость общая	(0,1-20,0) °Ж
281	ГОСТ 31957 метод А	Вода питьевая	11.07.11	-	Щелочность (свободная, общая)	(0,1-100,0) ммоль/дм ³
					Концентрация карбонатов	(0-6100) мг/дм ³
					Концентрация гидрокарбонатов	(0-6000) мг/дм ³
282	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Вода питьевая Вода природная	11.07.11	-	Перманганатная окисляемость	(0,25-100,00) мг/дм ³
283	ГОСТ 18164	Вода питьевая	11.07.11	-	Сухой остаток	(0,2-2000,0) мг/дм ³
284	ГОСТ 4011 п.2	Вода питьевая	11.07.11	-	Массовая концентрация общего железа	(0,1-4,0) мг/дм ³
285	ГОСТ 4245 п.2	Вода питьевая	11.07.11	-	Массовая концентрация хлорид-ионов	(10-200) мг/дм ³
286	ГОСТ 18190 п.2; п.3	Вода питьевая	11.07.11	-	Суммарный остаточный хлор	(0,02-3,54) мг/дм ³
					Свободный остаточный	(0,02-1,09) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
					хлор	
287	ГОСТ 31940 п.4 п. 6	Вода питьевая Вода подземная Вода поверхностная	11.07.11	-	Массовая концентрация сульфат-ионов	(25-500) мг/дм ³
					Массовая концентрация сульфат-ионов	(2-50) мг/дм ³
288	ГОСТ 30425	Полные консервы групп "А" и "Б" Полные консервы групп "А" и "Б" для детского и диетического питания	10.13.15	1602 1604	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорга- низмы групп Bacillus cereus и Bacillus polymyxa	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁿ) КОЕ /г (см ³) обнаружено/не обнаружено
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорга- низмы группы Bacillus subtilis	обнаружено/не обнаружено
					Мезофильные клостридии Clostridium botulinum и (или) Clostridium perfringens	обнаружено / не обнаружено
					Мезофильные клостридии (кроме Clostridium botulinum и (или) Clostridium perfringens)	обнаружено / не обнаружено
			10.13.15	1602 1604	Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые / плесневые грибы/дрожжи	обнаружено / не обнаружено
					Спорообразующие термофильные анаэроб- ные, аэробные и факультативно-анаэробные	обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		Полные консервы группы "В"	10.13.15	1602 1604	микроорганизмы	
					Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>Bacilluspolymyxa</i>	обнаружено / не обнаружено
					Негазообразующие с порообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	обнаружено($1,0 \cdot 10^1$ - $9,9 \cdot 10^n$) КОЕ / г (см ³)/не обнаружено
					Мезофильныекlostридии <i>ClostridiumBotulinum</i> и (или) <i>ClostridiumPerfringens</i>	обнаружено / не обнаружено
					Мезофильныекlostридии (кроме <i>ClostridiumBotulinum</i> и (или) <i>ClostridiumPerfringens</i>)	обнаружено / не обнаружено
					Неспорообразующие микроорганизмы/ плесневые грибы/дрожжи	обнаружено / не обнаружено
		Полные консервы группы «Г»	10.13.15	1602 1604	Неспорообразующие микроорганизмы/ плесневые грибы/дрожжи	обнаружено / не обнаружено
		Полуконсервы группы «Д»	10.13.15	1602 1604	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	($1,0 \cdot 10^1$ - $9,9 \cdot 10^n$) КОЕ / г (см ³)
					Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	обнаружены/не обнаружены
					<i>BacillusCereus</i>	обнаружены/не обнаружены
					Сульфитредуцирующиек-	обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
					лостридии Staphilococcus aureus и другие коагулазоположи- тельные стафилококки	обнаружены/не обнаружены
		Все виды полных консер- вов	10.13.15	1602 1604	Герметичность тары	герметично/ не герметично
					Водородный показатель (pH)	(1 - 12) ед. pH
					Внешний вид после термостатирования	Описание фактических характеристик
289	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологи- ческих и химических загряз- нителей в мясе, яйцах и про- дуктах их переработки № 1400/1751 от 27.06.2000 п. 2.3	Смывы с крупного и мел- кого оборудования, рук работников, воздух поме- щений мясо-птице- йцеперерабатывающих предприятий Смывы с объектов на предприятиях мясо- и птицеперерабатывающей промышленности	-	-	Бактерии группы кишеч- ной палочки (БГКП) (за исключением воздуха)	обнаружено / не обнаружено
					Количество мезофильных аэробных и факультатив- но-анаэробных микроор- ганизмов (КМАФАнМ)	(1,0-9,9·10 ⁶) КОЕ/ см ³ (1-300) КОЕ/м ³ – для воздуха
					Staphylococcus aureus/ St. aureus	обнаружено / не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	обнаружено / не обнаружено
					Сальмонеллы/бактерии рода Salmonella	обнаружено / не обнаружено
290	MP 4.2.0220-20	Смывы на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми про- дуктами	-	-	Бактерии группы кишеч- ной палочки (БГКП)	обнаружено / не обнаружено
					Общая бактериальная об- семененность	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁶) КОЕ / (см ³) (см ²)
					Staphylococcus aureus/ S. aureus	обнаружено / не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	обнаружено / не обнаружено
291	MP 2.3.2.2327-08	Смывы на предприятиях молочной промышленно- сти	-	-	Отбор проб	-
					Бактерии группы кишеч- ной палочки (БГКП)	обнаружено / не обнаружено
					Количество мезофильных аэробных и факультатив- но-анаэробных микроор- ганизмов (КМАФАнМ)	(1,0·10 ¹ -9,9·10 ⁶) КОЕ / (см ³) (см ²)

1	2	3	4	5	6	7
		Воздушная среда предприятий молочной промышленности			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(0-300) КОЕ
					Плесневые грибы	обнаружено(0-300) КОЕ / не обнаружено
					Дрожжи	обнаружено(0-300) КОЕ / не обнаружено
					Отбор проб	-
292	Рекомендации № 432-3 от 19.07.1988 по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору	Смывы с молочного оборудования и поверхности производственного помещения	-	-	Отбор проб	-
					Коли-титр	менее 1 / равен 1/ более 1
					Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	обнаружено / не обнаружено
293	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных № 5319-91 утв. 22.02.1991	Смывы для предприятий рыбной промышленности	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0-9,9·10 ⁹) КОЕ / (см ³)(см ²)
					Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	обнаружено / не обнаружено
					Плесневые грибы	(1,0-9,9·10 ⁹) КОЕ / (см ³)(см ²)
					Дрожжи	(1,0-9,9·10 ⁹) КОЕ / (см ³)(см ²)
294	СП № 4695-88 Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 п.12.6	Соскобы (смывы) со стен холодильных камер	-	-	Общее количество колоний плесеней	(1-300) КОЕ / (см ²)
		Воздух холодильных камер			Кладоспориум и тамнидиум	(1-300) КОЕ / (см ²)
					Общее количество колоний плесеней	(1-300) КОЕ
					Кладоспориум и тамнидиум	(1-300) КОЕ
295	МУК 4.2.2661-10 п.п. 4.2; 4.5– 4.7	Почва, бытовые и ливневые стоки, донные отложения остатков сточных	-	-	Яйца гельминтов, цисты простейших	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		вод, смывы с поверхностей, ТБО, пыль и воздух				
296	ОФС.1.2.4.0004.15	Лекарственные средства	-	3004	Аномальная токсичность	токсично/ нетоксично
297	ОФС.1.2.4.0005.15	Лекарственные средства	-	3004	Пирогенность	пирогенно/ апиогенно
298	ГОСТ 33675 п.п. 7; 8; 9.2.1; 9.2.2; 9.3.1; 9.3.2; 10	Биологический материал: абортированный плод с плодовыми оболочками, от крупных плодов-селезенка, печень, желудок с содержимым, околоплодная жидкость, кровь, молоко, содержимое абсцессов, бурс, гигром	-	-	Возбудитель бруцеллеза	обнаружено/ не обнаружено (выделен/не выделен)
299	МР по лабораторной диагностике листериоза животных и людей	Биологический материал: печень, селезенка, почка, легкое, головной мозг абортированный плод; молоко	-	-	Возбудитель листериоза	обнаружено/ не обнаружено (выделен/не выделен)
300	ГОСТ 21237 п.п. 4.2.6.3; 4.4	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	-	-	Бациллы сибирской язвы	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рожи свиней	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода листерии	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода пастерелла	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии кокковой группы	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии рода сальмонелл	обнаружено/не обнаружено
					Бактерий из рода кишечной палочки -эшерихий	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии из рода протей	обнаружено/не обнаружено
301	МУ № 22-7/82 по лабораторной диагностике пастереллезов животных и птиц п.1; 2; 3	Биологический материал животных и трупы птиц	-	-	Анаэробные бактерии	обнаружено/не обнаружено
					Возбудитель пастереллеза	обнаружено/ не обнаружено
302	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты,	-	-	Возбудитель сальмонелле-	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		объекты окружающей среды (воздух, вода, смывы), секционный материал, клинический материал			за (бактерии рода <i>Salmonella</i>)	
303	Методические указания № 433-6 по лабораторной диагностике американского гнильца пчел от 18.08.1986	Расплод пчел	-	-	Возбудитель американского гнильца пчел	обнаружено/ не обнаружено
304	Методические указания № 433-6 по лабораторной диагностике европейского гнильца пчел от 15.08.1986	Расплод пчел	-	-	Возбудители европейского гнильца пчел	обнаружено/ не обнаружено
305	МУК 4.2.2413-08 Инструкция к тест –системе для выявления и идентификации спор и вегетативных форм <i>Bacillus anthracis</i> методом ПЦР	Биологический материал животных с подозрением на сибирскую язву, объекты окружающей среды (вода, почва, смывы), корма	-	-	Возбудитель сибирской язвы	обнаружено/ не обнаружено
					Биологическая проба на сибирскую язву	положительно/ отрицательно
					Сибиреязвенный антиген	положительно/сомнительно/ отрицательно
					ДНК сибирской язвы	обнаружено/ не обнаружено
					Отбор проб	-
306	Наставление по исследованию кожевенного и мехового сырья на сибирскую язву реакцией преципитации от 25.05.1971	Кожевенное и меховое сырье	-	-	Сибиреязвенный антиген	положительно/ сомнительно/ отрицательно
307	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора, N 13-5-2/0525 Приложение 3 п.п. 3.1.1 – 3.1.4; 3.3	Смывы с поверхностей объектов ветеринарного надзора	-	-	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	обнаружено/ не обнаружено
			-	-	Стафилококки	обнаружено/ не обнаружено
					Микобактерии	обнаружено/ не обнаружено
					Спорообразующие микроорганизмы рода <i>Bacillus</i>	обнаружено/ не обнаружено
308	Наставление по диагностике туберкулеза животных, 18.11.2002 п.8	Биологический материал	-	-	Гранулема, типичная для туберкулеза	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
309	ГОСТ 26072 п.п. 2; 3; 4	Биологический материал от сельскохозяйственных животных и птиц	-	-	Возбудитель туберкулеза	обнаружено/ не обнаружено
310	ГОСТ 26075 п.7 (МФА) Инструкция по применению глобулина флюоресцирующего для диагностики бешенства животных	Биологический материал: головной мозг животных	-	-	Антиген вируса бешенства	выявлен /не выявлен
	ГОСТ 26075 п.9		-	-	Вирус бешенства	выделен /не выделен
	ГОСТ 26075 п.10 Инструкция по применению набора препаратов для лабораторной диагностики бешенства животных методом ИФА		-	-	Антиген вируса бешенства	выявлен /не выявлен
311	Инструкция по применению набора для диагностики парагриппа-3 крупного рогатого скота (реакция задержки гемагглютинации)	Биологический материал: сыворотка крови крупного рогатого скота	-	-	Антитела к вирусу парагриппа-3 крупного рогатого скота	наличие / отсутствие
312	Методические указания по лабораторной диагностике вирусных респираторно – кишечных инфекций крупного рогатого скота ГУВ МСХ 25.07.1978 п.3 (метод иммунофлуоресценции) Инструкция по применению набора для диагностики парагриппа-3 крупного рогатого скота	Патологический, биологический материал крупного рогатого скота	-	-	Вирусный антиген парагриппа-3 крупного рогатого скота	выявлен /не выявлен
313	ГОСТ 25755 п.2.6 МУ по применению набора эритроцитарного диаг-	Биологический материал: сыворотка крови крупного рогатого скота	-	-	Антитела к вирусу инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота	наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
	ностикума для серодиагностики инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота в реакции непрямо́й гемагглютинации, утв. Министерством сельского хозяйства (метод реакции непрямо́й гемагглютинации (РНГА))				та Напряженность Поствакцинального иммунитета	(0-100) %
314	Наставление по применению набора реагентов для выявления антител к вирусу классической чумы свиней иммуноферментным методом «КЧС-СЕРОТЕСТ», № 13-5-02/0496 утверждено Департаментом ветеринарии от 11.07.2002 Инструкция по применению набора реагентов для выявления антител к вирусу классической чумы свиней иммуноферментным методом	Сыворотка крови свиней	-	-	Антитела к вирусу классической чумы свиней Напряженность Поствакцинального иммунитета	выявлены /не выявлены (0-100) %
315	Методические указания по определению уровня антител к вирусу ньюкаслской болезни в реакции торможения гемагглютинации (РТГА), № 13-7-2/998 от 23.06.1997 г. Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу ньюкаслской болезни в реакции торможения гемагглютинации	Сыворотка крови птиц	-	-	Специфические антитела к вирусу ньюкаслской болезни Напряженность поствакцинального иммунитета	обнаружены/ не обнаружены (0-100) %
316	Методические рекомендации по лабораторному монито-	Сыворотка крови птиц	-	-	Специфические антитела к вирусу гриппа птиц	выявлены /не выявлены

1	2	3	4	5	6	7
	рингу гриппа птиц на территории Российской Федерации, Россельхознадзор от 17.11.2008 п.6 Инструкция по применению набора для выявления анти-тел к вирусу гриппа птиц иммуноферментным методом		-	-	Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
317	ГОСТ 25581 (метод выявления специфических антител, метод ретроспективной диагностики) Инструкция по применению набора антигенов и сывороток для диагностики гриппа птиц в реакции торможения гемагглютинации (реакция торможения гемагглютинации)	Сыворотка крови сельскохозяйственных, синантропных, диких и экзотических птиц	-	-	Антитела к вирусу гриппа птиц	наличие/ отсутствие
					Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
318	МУ по лабораторной диагностике вирусных респираторно-кишечных инфекций крупного рогатого скота ГУВ МСХ 25.07.1978. МУ по применению набора эритроцитарнодиагностикума для серодиагностики вирусной диареи крупного рогатого скота в реакции непрямой гемагглютинации (РНГА), утв. Министерством сельского хозяйства	Сыворотка крови крупного рогатого скота	-	-	Антитела к вирусу вирусной диареи крупного рогатого скота	наличие/отсутствие
					Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
319	МУ по лабораторной диагностике вирусных	Сыворотка крови крупного рогатого скота	-	-	Антитела к вирусу респираторно-	наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
	респираторно-кишечных инфекций крупного рогатого скота ГУВ МСХ 25.07.1978. МУ по применению набора эритроцитарного диагностикума для выявления антител к РС-вирусу крупного рогатого скота в реакции непрямой гемагглютинации (РНГА), утв. Министерством сельского хозяйства				синцитиальной инфекции крупного рогатого скота Напряженность поствакцинального иммунитета	(0-100) %
320	Методические рекомендации по диагностике, профилактике и ликвидации болезни Шмалленберг Инструкция к тест-системе для выявления антител к вирусу болезни Шмалленберг (ИФА)	Сыворотка крови крупного рогатого скота			Антитела к вирусу болезни Шмалленберг крупного рогатого скота	обнаружено/не обнаружено
	Инструкция к тест-системе для выявления РНК вируса Шмалленберг методом ПЦР	Мокрецы, комары			РНК вируса болезни Шмалленберг (Schmallenbergvirus)	обнаружено/не обнаружено
321	Методические указания по обнаружению флуоресцентным методом антибиотиков тетрациклинового ряда в тканях зубов и костей животных для контроля поедаемости оральных антирабических вакцин, утверждены ФГУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», 2016 г.	Ткани зубов или кости нижней челюсти животных	-	-	Тетрациклин	обнаружен/ не обнаружен

1	2	3	4	5	6	7
322	Наставление по диагностике бруцеллеза 13-5-02/0850 от 29.09.2003 п. 2.3.1 п. 4.2; п.4.3(метод РА, РСК) п.4.4 (РИД) п. 4.5 (РБП)	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителям бруцеллеза/бруцеллез	положительно / сомнительно/ отрицательно (титр)
323	ГОСТ 25386 п.2.1.1 п.п.2.2.2.15; 2.2.3.1	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю лептоспироза	положительно/ отрицательно (титр)
		Моча животных	-	-	Бактерии рода <i>Leptospira</i>	обнаружено/ не обнаружено
324	МУ по диагностике лейкоза крупного рогатого скота № 13-7-2/2130 от 23.08.2000 п.п. 2.1; 2.2; п.5 (методы РИД, ИФА; гематологический метод: метод световой микроскопии)	Сыворотка крови крупного рогатого скота	-	-	Специфические антитела к возбудителю лейкоза крупного рогатого скота	положительно / сомнительно/ отрицательно
		Периферическая кровь	-	-	Количество лейкоцитов в 1мкл крови	(1-12000) единиц
					Абсолютное количество лимфоцитов в 1 мкл крови	(100-11000) единиц
325	Наставление по диагностике сапа №13-7-2/537 от 26.02. 1996 г. п.п. 3.1; п.3.2 Изменения к «Наставлению» №13-7-2/1128 от 22.12.1997 (пластинчатая РА; РСК)	Сыворотка крови животных семейства лошадиных и верблюжьих	-	-	Специфические антитела к возбудителю сапа	положительно / отрицательно
					Специфические антитела к возбудителю сапа	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
326	Инструкция по применению набора для диагностики инфекционной анемии лошадей в реакции диффузной преципитации (РДП)	Сыворотка крови животных семейства лошадиных	-	-	Специфические антитела к возбудителю инфекционной анемии лошадей	положительно / сомнительно/ отрицательно/ неспецифическая преципитация
327	МУ по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных №13-7-2/643 от 30.06.1999 п.2 (серологические методы:РСК, РДСК)	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю хламидиоза	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)

1	2	3	4	5	6	7
328	МУ по лабораторным исследованиям на трипаносомозы лошадей, верблюдов, ослов, мулов и собак п.1.3; 4.2 Письмо Департамента ветеринарии Минсельхозпрода России от 06.09.1994 №13-7-2/150	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю случной болезни	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
329	Наставление по диагностике паратуберкулеза (паратуберкулезного энтерита) животных №13-5-02/0050 от 05.04.2001 п.4	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю паратуберкулезного энтерита	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
330	МР по лабораторной диагностике листериоза животных и людей от 13.02.1987, 04.09.1986 п.8.2 (серологический метод РСК)	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю листериоза	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
331	Наставление по диагностике инфекционной болезни овец, вызываемой <i>Brucella ovīs</i> (инфекционный эпидидимит баранов) от 13.11.1991 п.4.3 (серологический метод РДСК)	Сыворотка крови животных	-	-	Специфические антитела к возбудителю инфекционного эпидидимита баранов	положительно / сомнительно / отрицательно (титр)
332	МУ по диагностике гельминтозов животных утверждены ГУВ МСХ СССР 29.04.1980	Фекалии животных, птиц, пробы биологического материала	-	-	Яйца и личинки гельминтов, гельминты	обнаружены /не обнаружены
333	МУ по лабораторным исследованиям на гельминтозов плотоядных. утверждены ГУВ МСХ СССР 29.12.1985	Фекалии плотоядных животных, биологический материал, кровь	-	-	Яйца и личинки гельминтов, гельминты	обнаружены /не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
334	МУ по лабораторной диагностике трихомоноза крупного рогатого скота. утверждены Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода РФ №13-7-2/555 от 19.03.1996 п.п. 3; 4	Влагалищная слизь, соскобы со слизистой оболочки препуциального мешка, секрет придаточных половых желез, сперма, выделения из половых органов, абортiroванный плод, паренхиматозные органы плода и часть плаценты	-	-	Жгутиковые простейшие р. Trichomonas	обнаружены /не обнаружены
335	МУ по лабораторной диагностике трихинеллеза животных № 13-7-2/1428. утверждены Департаментом ветеринарии	Мясо, субпродукты, шпик	-	-	Личинки рода Trichinella	обнаружены /не обнаружены
336	МУ по диагностике акарапидоза и эзоакарапидоза пчел № 13-5-02/0446 утверждены Департаментом ветеринарии МСХ РФ 13.06.2002	Живые пчелы, свежий подмор	01.49.19.47 1	-	Клещи рода Acarapis (Акарапис)	обнаружены /не обнаружены
337	МУ по экспресс- диагностике варроатоза и определению степени поражения пчелиных семей клещами варроа в условиях пасеки, утверждены ГУВ МСХ СССР от 16.01.1984 №115-6а, п.п.2.2; 2.3; 3	Живые пчелы, свежий подмор	01.49.19.47 1	-	Клещи рода Varroa (Варроа)	обнаружены /не обнаружены
338	МУ по лабораторной диагностике на нозематоза медоносных пчел №115-6а, утверждены ГУВ МСХ СССР 25.04.1985 п.п. 2.1;2.2	Живые пчелы, свежий подмор, погибшая матка	01.49.19.47 1	-	Споры рода Nozema (Нозем)	обнаружены /не обнаружены
339	ГОСТ Р 54627	Фекалии сельскохозяйственных жвачных животных	-	-	Яйца и личинки гельминтов	обнаружены /не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
340	ГОСТ Р 55457	Фекалии лошадей	-	-	Яйца и личинки гельминтов	обнаружены /не обнаружены
341	МУ 1.3.2569 - 09	Материал, содержащий (подозрительный на содержание) микроорганизмы II - IV групп патогенности	-	-	Специфические фрагменты ДНК или РНК, имеющие гомологию с определенным участком генома возбудителя инфекционного заболевания или генетически модифицированных ДНК	обнаружено/не обнаружено
342	МР 01 – 19/123 - 17	Биологический материал Объекты окружающей среды(вода, почва) Пищевые продукты Кормовые добавки Продовольственное сырье Смывы с объектов	-	-	Специфические фрагменты ДНК или РНК, имеющие гомологию с определенным участком генома возбудителя инфекционного заболевания или генетически модифицированных ДНК	обнаружено/не обнаружено
343	Инструкция к тест–системе (набору) для выявления ДНК вируса африканской чумы свиней методом ПЦР	Биологический материал Пищевые продукты			ДНК вируса африканской чумы свиней (генетический материал вируса африканской чумы свиней)	обнаружено/не обнаружено
344	Наставление по диагностике туберкулёза животных п.7 Инструкция к тест–системе для выявления и дифференциации возбудителей туберкулёза M.bovis и M.tuberculosis методом ПЦР	Биологический материал	-	-	ДНК возбудителей туберкулёза M. bovis и M.tuberculosis (генетический материал возбудителей туберкулёза M.bovis и M.tuberculosis)	обнаружено/не обнаружено
345	Инструкция к тест –системе (набору) для выявления патогенных лептоспир методом ПЦР	Биологический материал Объекты окружающей среды (почва, вода, воздух, трава, фураж, подстилка и т.д.) Продовольственное сырье	-	-	16S РНК патогенных лептоспир (генетический материал патогенных лептоспир)	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
		Продукты животного происхождения				
346	Инструкция к тест-системе для выявления и идентификации спор и вегетативных форм <i>Bacillus anthracis</i> методом ПЦР	Биологический материал, объекты окружающей среды (почва, вода, воздух, трава, фураж, подстилка и т.д.), продовольственное сырье, продукты животного происхождения	-	-	ДНК вегетативных форм и спор <i>Bacillus anthracis</i> (генетический материал вегетативных форм и спор <i>Bacillus anthracis</i>)	обнаружено/не обнаружено
347	ГОСТ 33675 п.п. 6; 11 Наставление по диагностике бруцеллёза животных п.5 молекулярно-генетический метод (ПЦР) Инструкция к тест-системе для выявления возбудителя бруцеллёза животных методом ПЦР	Биологический материал	-	-	ДНК бактерий рода <i>Brucella</i> (<i>B. melitensis</i> , <i>B. abortus</i> , <i>B. suis</i> , <i>B. ovis</i> , <i>B. canis</i>) (генетический материал микроорганизмов рода <i>Brucella</i>)	обнаружено/не обнаружено
348	Инструкция к тест-системе для выявления возбудителя ринотрахеита крупного рогатого скота методом ПЦР				ДНК вируса инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота (<i>bovine herpesvirus 1</i>) (генетический материал вируса инфекционного ринотрахеита крупного рогатого скота)	обнаружено/не обнаружено
349	Инструкция к тест-системе для выявления возбудителя вирусной диареи крупного рогатого скота методом ПЦР				РНК вируса диареи крупного рогатого скота (<i>Bovine viral diarrhoea virus</i>) (генетический материал вируса диареи крупного рогатого скота)	обнаружено/не обнаружено
350	Инструкция к тест-системе для выявления возбудителя классической чумы свиней методом ПЦР				РНК вируса классической чумы свиней (генетический материал вируса классической чумы сви-	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					ней)	
351	Методические рекомендации по лабораторному мониторингу гриппа птиц на территории Российской Федерации п.п. 6; 6.4; 8 (метод ПЦР)	Биологический материал Пищевые продукты Комбикорма Мясокостная мука	-	-	РНК вируса гриппа птиц	обнаружено/не обнаружено
352	Инструкция к тест-системе (набору) для выявления и дифференциации вируса гриппа птиц методом ПЦР в режиме «реального времени»	Биологический материал Пищевые продукты Комбикорма Сухие корма для непродуктивных животных	-	-	РНК вируса гриппа А (influenzavirus А) и идентификация субтипов H5, H7, H9 (генетический материал вируса гриппа А)	обнаружено/не обнаружено
353	Методические указания по лабораторной диагностике хламидийных инфекций у животных п.п.6; 7 метод ПЦР Инструкция к тест-системе (набору) для диагностики хламидиоза животных и птиц методом ПЦР	Биологический материал	-	-	ДНК микроорганизмов семейства Chlamydiaceae (генетический материал микроорганизмов семейства Chlamydiaceae)	обнаружено/не обнаружено
354	Наставление по лабораторной диагностике орнитоза (хламидиоза) птиц п.п.6; 7 Инструкция к тест-системе (набору) для выявления возбудителя хламидиоза Chlamydophilapsittaci методом ПЦР				ДНК возбудителя хламидиоза Chlamydophilapsittaci (генетический материал возбудителя хламидиоза Chlamydophilapsittaci)	обнаружено/не обнаружено
355	Инструкция к тест-системе (набору) для выявления возбудителей микоплазмоза методом ПЦР				ДНК микроорганизмов рода Mycoplasma (генетический материал микроорганизмов рода Mycoplasma)	обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
356	ГОСТ Р 55576 МУК 4.2.2305-07 Инструкция к набору реагентов для выявления ДНК генетически модифицированных растений в продуктах питания методом ПЦР	Пищевая продукция Корма для продуктивных и непродуктивных животных Кормовые добавки Сырье для производства кормов	10.1 10.91.1 10.92.1 10.91.10.210 10.91.10.220 10.91.10.230 01.49.24	2301 2309 -	Специфические фрагменты ДНК генно – инженерно-модифицированных микроорганизмов	обнаружено/не обнаружено
357	ГОСТ 26929	Пищевое сырье и продукты	01.49.24	-	Пробоподготовка	-
358	ГОСТ ISO 3890-1	Молоко и молочные продукты	10.51	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка	-
359	ГОСТ ISO 3890-2 п.2	Молоко и молочные продукты	10.51	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка	-
360	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты	10.51 10.51.56.200 10.51.56.300	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка Отбор проб	- -
361	ГОСТ 26809.2	Масло (топленое и сливочное кроме сухого) и масляная паста из коровьего молока, молочный жир, сливочные растительные спреды и теплые смеси, сыры, сырная масса, сырные продукты, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	10.51.30 10.51.40	0401 0403 0404 0405 0406	Пробоподготовка Отбор проб	- -

1	2	3	4	5	6	7
362	ГОСТ 26671	Продукты переработки фруктов и овощей Консервы мясные и мясорастительные	10.3 10.39.15		Пробоподготовка	-
363	ГОСТ 8756.1	Продукты пищевые консервированные	10.3 10.13.15		к Пробоподготовка	-
364	ГОСТ 28741	Продукты питания из картофеля	10.31		Пробоподготовка	-
365	ГОСТ 13341	Сушеные овощи	10.39.13		Пробоподготовка	-
366	ГОСТ 5904	Изделия и полуфабрикаты, которые представляют собой однородную массу или разделение которых на составные части представляет трудности			Пробоподготовка	-
367	ГОСТ ИСО 6498	Корма Комбикорма	10.91 10.91.10.180		Пробоподготовка	-
368	ГОСТ 26669	Продукты пищевые	10.8		Пробоподготовка	-
369	ГОСТ 26670	Продукты пищевые	10.8		Пробоподготовка	-
370	ГОСТ 31671	Продукты пищевые	10.8		Пробоподготовка	-
371	ГОСТ 13804	Продукты пищевые	10.8		Пробоподготовка	-
372	ГОСТ 9792	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц	10.11 10.12 10.13	1601	Отбор проб	-
373	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12 10.12.1 10.12.4 10.13.14.730	0207	Отбор проб	-
374	ГОСТ 34125	Фрукты и овощи сушеные	10.39.13	0712	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
375	ТУ 9212-460-00419779	Субпродуктымясныеобработанные	10.11.20	0206	Отбор проб	-
376	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты	10.11	0207 0210	Отбор проб	-
377	ГОСТ 31339	Рыба Нерыбные объекты Продукция из рыбы Продукция из нерыбных объектов	10.2	0301	Отбор проб	-
378	ГОСТ 31904	Продукты пищевые	10.8		Отбор проб	-
379	Унифицированные правила отбора проб сельскохозяйственной продукции, пищевых продуктов и объектов окружающей среды для определения микроколичеств пестицидов МУ 2051-70	Пищевые продукты Корма Сельскохозяйственная продукция	-	-	Отбор проб	-
					Пробоподготовка	-
380	ГОСТ 31861	Вода питьевая	11.07.11	-	Отбор проб и подготовка проб	-
381	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая	11.07.11	-	Отбор проб и подготовка проб	-
382	ГОСТ 31942	Вода	11.07.11	-	Отбор проб для микробиологического анализа	-
383	МУ 2657-82	Смывы на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами			Отбор проб	-

Директор БУ УР «УВДЦ»
мп

О.Н. Милаева