

Руководитель (заместитель руководителя)
Центрального органа Системы
«ГосСтАккредитация»



А.Д. Пендюрин

инициалы, фамилия

Приложение к аттестату
от 24 августа 2022г.
на 36 листах, лист 1

Область аккредитации

Испытательной лаборатории Акционерного общества «Сергиево – Посадский мясокомбинат»

именование лаборатории

141364, Московская область, г. Сергиев Посад, д. Наугольное, д. 55

Адрес(а) места осуществления деятельности

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	ГОСТ 9959-2015. Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки	Мясные мясосодержащие колбасные изделия, копчености в ассортименте, продукты из шпика	10.13.14.110 10.13.14.111 10.13.14.113 10.13.14.114 10.13.14.122 10.13.14.121 10.13.14.123 10.13.14.130 10.13.14.124 10.13.15.160 10.13.14.110 10.13.14.413 10.13.14.415 10.13.14.433 10.13.14.400 10.13.14.410 10.13.14.411	1602,1602, 0209,0210	Органолептические показатели: внешний вид объекта и потребительской тары, цвет объекта на разрезе, запах, вкус, консистенция	Оценка по 5 балльной шкале с учетом коэффициента весомости К каждого органолептического показателя (1-5 баллов)
	ГОСТ 9793-2016, Мясо и мясные продукты. Методы определения				Массовая доля	От 1,0 до 35,0%

<p>ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия, п. 7</p> <p>ГОСТ 8558.1-2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита, п. 7</p> <p>ГОСТ 10574-2016 Межгосударственный стандарт, продукты мясные. Методы определения крахмала, п. 6</p> <p>ГОСТ 23042-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира, п. 7</p> <p>ГОСТ 25011-2017 Межгосударственный стандарт мясо и мясные продукты. Методы определения белка, п. 6</p> <p>ГОСТ 9794-2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора, п. 7</p>	<p>влаги, п. 9</p>	<p>10.13.14.412 10.13.14.420 10.13.14.421 10.13.14.422 10.13.14.430 10.13.14.431 10.13.14.432 10.13.14.610 10.13.14.600 10.13.14.610 10.13.14.620</p>			<p>влаги</p> <p>Массовая доля хлористого натрия</p> <p>Массовая доля нитрита</p> <p>Массовая доля крахмала</p> <p>Массовая доля жира</p> <p>Массовая доля белка</p> <p>Массовая доля общего фосфора.</p>	<p>35,0 до 85,0%</p> <p>От 0,1 до 3,5%, Св.3,5 до 7,0%</p> <p>От 0,00002 до 0,005%</p> <p>Св.0,005 до 0,012%</p> <p>От 0,03 до 7,0%, Св.7,0 до 15,4%</p> <p>От 0,2 до 15%, Св. 15 до 50%</p> <p>От 1,0 до 20,0%, Св.20,0 до 55,0%</p> <p>От 0,02 до 0,2%, Св.02 до 0,4%</p>
---	--------------------	---	--	--	--	---

1	2	3	4	5	6	7
<p>ГОСТ 23231-2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активной кислотой фосфотаза, п.8</p> <p>ГОСТ 31787-2012 Мясо и мясные продукты. Методы определения остаточной активности кислотой фосфотаза, п.6</p>	<p>ГОСТ Р 51478-99 Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов, п.8</p> <p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>				<p>Остаточное количество кислотой фосфотаза</p>	<p>От 0,0012 до 0,0080%, Св.0.008 до 0,0024%</p>
					<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p>	
				<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц в грамме</p>	<p>Для пищевых продуктов, содержащих в 1г твердого продукта более 150КОЕ или в 1см³ жидкого продукта менее 15КОЕ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>	
			<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или1г)</p>		

<p>ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i></p>	<p>ГОСТ 29185-2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях.</p>	<p>ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов</p>	<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i></p> <p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Определение наличия бактерий вида <i>E.coli</i></p>	<p>Сульфитредуцирующие клостридии</p>	<p>Плесневые грибы: количество колониеобразующих единиц в грамме</p>	<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p> <p>Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или 1г)</p>	<p>содержащих в 1 г твердого продукта более 150КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта не менее 15 КОЕ сульфитредуцирующих бактерий.</p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или 1г)</p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта</p> <p>Присутствие/отсутствие бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта</p>
--	---	--	--	--	---------------------------------------	--	---	--	--	--	---

<p>ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i></p>			<p>Коагулазоположительных стафилококков</p>	<p>В 1 г твердого продукта менее 150 КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ</p>
<p>2. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки</p> <p>ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия, п. 7</p> <p>ГОСТ 23042-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира, п. 7</p> <p>ГОСТ 25011-2017 Межгосударственный стандарт мясо и мясные продукты. Методы определения белка, п. 6</p> <p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных</p>	<p>Продукты из термически обработанных ингредиентов</p> <p>10.13.14.500</p> <p>1601</p>		<p>Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах (аромат), консистенция, сочность, вкус</p> <p>Массовая доля хлористого натрия</p> <p>Массовая доля жира</p> <p>Массовая доля белка</p> <p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных</p>	<p>Оценка по 9 балльной шкале с учетом коэффициента весомости К каждого органолептического показателя от 5 до 9 баллов</p> <p>От 0,1 до 3,5%, Св.3,5 до 7,0%</p> <p>От 0,2 до 15%, Св. 15 до 50%</p> <p>От 1,0 до 20,0%, Св.20,0 до 55,0%</p> <p>Для пищевых продуктов, содержащих в 1 г</p>

1	2	3	4	5	6	7	
<p>анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>						<p>микроорганизмов: количество колониальнообразующих единиц в грамме</p>	<p>твердого продукта более 150 КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов</p>
<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p>						<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или1г)</p>
<p>ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i></p>						<p>Определение наличия бактерий вида <i>E.coli</i></p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или1г)</p>
<p>ГОСТ 29185-2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях.</p>						<p>Сульфитредуцирующие кlostридии</p>	<p>содержащих в 1 г твердого продукта более 150КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта не менее 15 КОЕ сульфитредуцирую- щих бактерий</p>

<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i></p>				<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий рода <i>Salmonella</i> в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i></p>				<p>Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i></p>				<p>Коагулазоположительных стафилококков</p>	<p>В 1 г твердого продукта менее 150 или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ</p>
<p>3. ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести</p>	<p>Отрубы из свинины и говядины бескостные и на кости, замороженные мясные блоки, полуфабрикаты мясные</p>	<p>15.11.13.130 10.11.3 10.13.14.730</p>	<p>0201,0203, 0202, 0209,0207</p>	<p>Органолептические методы определения свежести (внешний вид, цвет, консистенция, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и запах бульон)</p>	<p>-</p>
<p>ГОСТ 25011-2017 Межгосударственный стандарт мясо и мясные продукты. Методы определения белка, п.6</p>				<p>Массовая доля белка</p>	<p>От 1,0 до 20,0%, Св.20,0 до 55,0%</p>

<p>ГОСТ 23042-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира, п. 7</p>		<p>Массовая доля жира</p>	<p>От 0,2 до 15%, Св. 15 до 50%</p>
<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>		<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониальнообразующих единиц в грамме</p>	<p>Для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 15КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>
<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella</p>		<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Присутствие/отсутствия в массе продукта (1см³ или 1г) Присутствие/отсутствия бактерий рода Salmonella в массе продукта</p>

4	<p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов</p>	<p>Мясо свинины и говядины в тушах, полутушах и четвертинах</p>	<p>10.11.11 10.11.12</p>	<p>0202,0203</p>	<p>Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта</p>
					<p>Плесени: количество колониеобразующих единиц в грамме (упакованных под вакуумом)</p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1 см³ или 1 г)</p>
4	<p>ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы 2определения свежести</p>	<p>Мясо свинины и говядины в тушах, полутушах и четвертинах</p>	<p>10.11.11 10.11.12</p>	<p>0202,0203</p>	<p>Органолептические методы определения свежести (внешний вид, цвет, консистенция, состояние жира, состояние сухожильий, прозрачность и запах бульон)</p>	<p>—</p>
					<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц в грамме</p>	<p>Для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 150КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ мезофильных</p>

<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (колиформных бактерий)</p>				<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>
<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella</p>				<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий рода Salmonella в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i></p>				<p>Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые, Метод выявления бактерий родов <i>Proteus</i>, <i>Morganella</i>, <i>Providencia</i></p>				<p>бактерий родов <i>Proteus</i></p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий родов <i>Proteus</i>, <i>Morganella</i>, <i>Providencia</i></p>

5	ГОСТ 8285-91 Жиры животные, топленые. Правила приемки и испытания. п.2.2	Жир - сырец говяжий, свиной	10.11.50	Органолептические показатели: внешний вид, форма, цвет, запах, вкус	-
	ГОСТ 8285-91 Жиры животные, топленые. Правила приемки и испытания. п.2.4				
	ГОСТ 8285-91 Жиры животные, топленые. Правила приемки и испытания. п.2.8			Температура плавления (Температура, при которой жир приобретает подвижность)	от 60 °С до 70°С

<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella</p>			<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>Мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>
<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella</p>			<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Присутствие/отсутствия бактерий рода Salmonella в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i></p>			<p>Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Присутствие/отсутствия бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>	<p>Мясо птицы и субпродукты</p>	<p>10.12.40 0207</p>	<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониальнообразующих единиц в грамме</p>	<p>для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 150 КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ*</p>

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>			Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	Мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i>	Мясо птицы механической обвалки	10.12.50.200	Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i>	Присутствие/отсутствие бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта
7 ГОСТ 31470-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований	Мясо птицы механической обвалки	0207	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция	Оценка по 9 балльной шкале с учетом коэффициента весомости К каждого органолептического показателя от 5 до 9 баллов
ГОСТ 23042-2016 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира, п.7			Массовая доля жира	Св.1,0 до 2,0мгКОН Св.2,0 до 4,00мгКОН Св.4,0 до 10.00мгКОН

<p>ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия, п. 7</p>		<p>Массовая доля хлористого натрия</p>	<p>Св.10.0 до 30.00мгКОН От 0,1 до 3,5%, Св.3,5 до 7,0%</p>
<p>ГОСТ 31466-2012 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений. п. 6</p>		<p>Массовая доля определения костных включений и их размеров</p>	<p>От 0,1 до 0,2% Св.0,2 до 0,3% Св.0,3 до 0,6% Св.0,6%</p>
<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>		<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц в грамме</p>	<p>для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 150 КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>

<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i></p>				<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий рода <i>Salmonella</i> в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i></p>				<p>Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта</p>
<p>8 ГОСТ 7269-2015 Мясо Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести</p>	<p>Субпродукты свиные и говяжьи</p>	<p>10.11.3</p>	<p>0206</p>	<p>Органолептические методы определения свежести (внешний вид, цвет, консистенция, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и запах бульон)</p>	<p>-</p>
<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i></p>				<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий рода <i>Salmonella</i> в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i></p>				<p>Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта</p>

<p>9. ГОСТ 16147-88 Кость. Технические условия</p>	<p>Кость пищевая</p>	<p>10.13.15.191</p>	<p>0202,0203</p>	<p>Внешний вид, цвет, запах</p>	<p>-</p>
<p>10. ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовность концентратов к употреблению и оценке дисперсности п.2</p>	<p>Комплексные пищевые добавки</p>	<p>1302 39 900 0 2103 90 900 9 2501 00 911 0 2501 00 919 0 2106 10 800 0 2106 90 920 0 2106 90 930 0 2106 90 980 8 2106 90 980 9 2916 19 950 0 3203 00 900 0</p>	<p>10.89.19.150</p>	<p>Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция</p>	<p>-</p>
<p>ГОСТ 15113.4-2021 Концентраты пищевые. Гравиметрические методы определения массовой доли влаги п.7</p>	<p>ГОСТ 15113.7-77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли п.2</p>	<p>Массовая доля влаги</p>	<p>Массовая доля поваренной соли</p>	<p>Массовая доля влаги</p>	<p>от 1% до 15%</p>
<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>	<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц в грамме</p>	<p>Массовая доля поваренной соли</p>	<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц в грамме</p>	<p>Массовая доля поваренной соли</p>	<p>1 до 40% (до фактического содержания)</p>
<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>	<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц в грамме</p>	<p>Массовая доля поваренной соли</p>	<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц в грамме</p>	<p>Массовая доля поваренной соли</p>	<p>1 до 40% (до фактического содержания)</p>

<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i></p>			<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>анэробных микроорганизмов</p>
<p>ГОСТ 104444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов</p>			<p>выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов</p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или 1г)</p>
<p>ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей п.3</p>	<p>Молоко сухое</p>	<p>10.51.22.110</p>	<p>0402</p> <p>Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус,</p>	<p>—</p>
<p>ГОСТ 29246-91 Консервы молочные сухие. Методы определения влаги п.2.2</p>			<p>Массовая доля влаги</p>	<p>Не более 5%</p>
<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>			<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество</p>	<p>Для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 150КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ</p>

<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p>			<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>При - сутствии/отсутствии в массе продукта (1 см³ или 1 г)</p>
<p>ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i></p>			<p>Коагулазоположительных стафилококков</p>	<p>В 1 г твердого продукта менее 150 КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ</p>
<p>12 ГОСТ 7698-93 Крахмал. Правила приемки и методы анализа п.2.4</p>	<p>Крахмал картофельный</p>	<p>10.62.11.111</p>	<p>1108</p>	<p>Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах</p>
<p>ГОСТ 7698-93 Крахмал. Правила приемки и методы анализа п.2.4</p>			<p>Массовая доля влаги</p>	<p>— В картофельном не более 20% В кукурузном не более 13%</p>

<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>		<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц</p>	<p>для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 150КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>
<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p>		<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>Присутствие/отсутствия в массе продукта (1 см³ или 1 г)</p>
<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella</p>		<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. салмонеллы</p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий рода Salmonella в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых</p>		<p>Выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов (для</p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий рода Salmonella в массе продукта</p>

1	2	3	4	5	6	7
	грибов				отрубьев упакованных под вакуумом)	
13	ГОСТ 27558-22 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста	Мука пшеничная хлебобпекарная	10.61.21.110	110100	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст	-
	ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности				Массовая доля влаги	Не более 14,5%
14	ГОСТ 33770-2016 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб, определение органолептических показателей п.4	Соль поваренная	10.84.30	2501	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, запах	-
	ГОСТ Р 54729 -2011. Соль поваренная. Определение массовой доли влаги				Массовая доля влаги	Для «Экстры» не более 0,10%, для других сортов не более 0,35%
15	ГОСТ 33770-2016 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей	Смесь нитритно- посолочная	10.89.19.150	2501	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
	ГОСТ 8558.1-2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита натрия				Массовая доля нитрита натрия	От 0,00002 до 0,005% Св.0,005 до 0,012%
16	ГОСТ 31720-2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и	Продукты яичные сухие	10.89.12	0408	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, запах	-

<p>органолептического анализа. п.5,3</p>				
<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>			<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц</p>	<p>для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 15КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>
<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p>			<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>Присутствие/отсутствия в в массе продукта (1см³ или1г)</p>
<p>ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i></p>			<p>Коагулазоположительных стафилококков</p>	<p>Присутствие/отсутствия в в массе продукта (1см³ или1г)</p>

<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i></p> <p>ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые, Метод выявления бактерий родов <i>Proteus</i>, <i>Morganella</i>, <i>Providencia</i></p>				<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p> <p>бактерий родов <i>Proteus</i></p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий рода <i>Salmonella</i> в массе продукта</p> <p>Присутствие/отсутствие бактерий родов <i>Proteus</i>, <i>Morganella</i>, <i>Providencia</i></p>
<p>17</p> <p>ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовность концентратов к употреблению и оценке дисперсности п.2</p> <p>ГОСТ 15113.4-2001 Концентраты пищевые Гравиметрические методы определения массовой доли влаги. п.7</p> <p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>	<p>Изолят соевого белка</p>	<p>10.86.10 .196</p>	<p>3506</p>	<p>Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах</p> <p>Определение влаги</p> <p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество колониеобразующих единиц</p>	<p>—</p> <p>Не более 7%</p> <p>Для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 150 КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ</p>

<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p>			<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>
<p>ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i></p>			<p>Коагулазоположительных стафилококков</p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или1г)</p>
<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i></p>			<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Присутствие/отсутстви отсутствие бактерий рода <i>Salmonella</i> в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 104444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов</p>			<p>выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов (для отрубков упакованных под вакуумом)</p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или1г)</p>

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

18	<p>МР 4.2.0220-2020 Методические рекомендации. Методы санитарно-микробиологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды, п.3.2</p>	<p>Смывы с оборудования, стен, полов, стоков, инвентаря, рук, спецодежды, автотранспорта, воздуха</p> <p>(определяют порядок проведения санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды, с целью контроля микробной обсемененности и эффективности санитарной обработки инвентаря, оборудования, посуды,</p>			<p>КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, плесни, дрожжи</p>	<p>БГКП – отсутствие</p> <p>КМАФАнМ КОЕ/см³ - ≤100</p> <p>Сальмонелла -отсутствие</p> <p>Плесни грибы – от 1 до 5</p>
----	---	---	--	--	---	--

	санитарной одежды и рук персонала)				
19 МУК 4.2.734-99 Методические указания. Микробиологический мониторинг производственной среды	Воздух рабочей зоны			Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество, количество колониальнообразующих единиц.	КМАФАнМ КОЕ/г- до 70, Плесени \ дрожжи КОЕ/г до 5
ГОСТ 104444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов				Плесневые грибы, количество колониальнообразующих единиц	КМАФАнМ до 70 (производственные помещения), до 100 (непроизводственные) Плесневые грибы/ дрожжи до 5 (производственные) До 15/10 (непроизводственные)
20 ГОСТ 5667 Отбор образцов изделий, Определение массы и органолептических показателей	Хлебобулочные изделия	10.71.11		Органолептические показатели	-

<p>ГОСТ 21094 Определение влажности</p>			<p>Определение влаги</p>	<p>от 19% до 60,0% вкл.</p>
<p>21 ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. «Методы физико-химических исследований»</p>	<p>Продукция общественного питания</p>	<p>10.85.1</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п 2.2.5</p>			<p>Массовая доля жира</p>	<p>Расхождение между параллельными определениями не должно превышать 0,5% жира. Полученные данные сравнивают с нормой жира по ренептуре с учетом коэффициента открываемости жира этим методом</p>
<p>ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка. п.6</p>			<p>Массовая доля белка</p>	<p>От 1,0 до 20,0%, Св.20,0 до 55,0%</p>
<p>ГОСТ 9957 Мясо и мясопродукты. Методы определения содержания хлористого натрия. ГОСТ 26186 ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ</p>	<p>Методы определения хлоридов</p>		<p>Массовая доля соли</p>	<p>От 0,1% до 3,5% от 3,5% до 7,5%</p>

<p>МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п 2.8.1</p>	<p>МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п 4.3.2</p>	<p>МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п 2.1</p> <p>ГОСТ 32951-2014 П/Ф мясные и мясосодержащие . Общие технические условия</p> <p>ГОСТ 32951-2014 П/ф мясные и мясосодержащие. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ 31936-2012 П/Ф из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ 24557 Изделия хлебобулочные сдобные .ТУ.</p> <p>МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п 4.7.1</p>	
--	--	--	--

<p>Массовая доля гарнира</p>	<p>Измерение массы согласно рецептурам</p>
<p>Массовая доля влаги</p>	<p>Расхождение между результатами параллельных определений не должно превышать 0,5%. За конечный результат принимают среднее арифметическое двух параллельных определений, вычисленное с точностью до 0,1%.</p>
<p>Массовая доля фарша к массе изделия</p>	<p>Относительная погрешность определения массовой доли начинки или покрытия фаршированного полуфабриката $\pm 10\%$, для мяса птицы не менее 5% до 60%.</p>

<p>ГОСТ 10574, Продукты мясные. Методы определение крахмала</p> <p>МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п 2.4.1</p>	<p>Массовая доля крахмала</p>	<p>От 0,3% до 7%вкл От 7% до 15.4 вкл</p>
<p>ГОСТ 7269 Мясо методы отбора образцов и органолептические определения методы свежести.</p> <p>МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п 2.5</p>	<p>Свежесть</p>	<p>Органолептический метод</p>
<p>ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. «Методы микробиологического исследования»</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов ГОСТ Р54354 Мясо и мясные</p>	<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: количество</p>	<p>для пищевых продуктов, содержащих в 1 г твердого продукта более 150КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта</p>

<p>продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p>	<p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p>
<p>ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i> ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p>	

<p>колониобразующих единиц</p>	<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>менее 15 КОЕ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>
<p>Коагулазоположительных стафилококков</p>		<p>Присутствие/отсутствия в массе продукта (1см³ или1г)</p>

1	2	3	4	5	6	7
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования к методам микробиологического анализа.					Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	Присутствие/отсутствие бактерий рода <i>Salmonella</i> в массе продукта
ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые, Метод выявления бактерий родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования к методам микробиологического анализа.					бактерий родов <i>Proteus</i>	Присутствие/отсутствие бактерий родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>
МУК 4.2.20.46 Методы выявления и определения паразитических вибрионов в рыбе, нерыбных объектах промысла, продуктах выработываемых из них, в воде поверхностных водоемах и других объектах.					<i>V. parahaemolyticus</i>	Присутствие/отсутствие бактерий <i>V. parahaemolyticus</i>
ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>					Определение наличия бактерий вида <i>E. coli</i>	Присутствие/отсутствие в массе продукта (1см ³ или 1г)

<p>ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования к методам микробиологического анализа.</p>				<p>Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Присутствие/отсутствие бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования к методам микробиологического анализа.</p>				<p>Сульфитредуцирующие глостридии</p>	<p>содержащих в 1 г твердого продукта более 150КОЕ или в 1 см³ жидкого продукта не менее 15 КОЕ сульфитредуцирующих бактерий</p>
<p>ГОСТ 104444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета дрожжей и плесневых грибов ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования к методам микробиологического</p>				<p>Плесневые грибы, количество колониеобразующих единиц</p>	<p>КМАФАнМ до 70 (производственные помещения), до 100 (непроизводственные) Плесневые грибы/дрожжи до 5 (производственные)</p>

<p>анализа.</p>					<p>До 15/10 (непроизводственные)</p>
<p>22 ГОСТ 8756.18 Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки</p>	<p>Консервы Мясные</p>	<p>10.13.15.110</p>	<p>1602</p>	<p>Внешний вид</p>	<p>Визуальная оценка внешнего вида упаковки</p>
<p>ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов, овощей, консервы мясные и мясорастительные . Метод определения жира.</p>				<p>Массовая доля жира</p>	<p>Расхождение между параллельными определениями не должно превышать 0,5% жира. Полученные данные сравнивают с нормой жира по рецептуре с учетом коэффициента открываемости жира этим методом</p>
<p>ГОСТ 25011-2017 Межгосударственный стандарт мясо и мясные продукты. Методы определения белка, п.6</p>				<p>Массовая доля белка</p>	<p>От 1,0 до 20,0%, Св.20,0 до 55,0%</p>
<p>ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия, п.7</p>				<p>Массовая доля хлористого натрия</p>	<p>От 0,1 до 3,5%, Св.3,5 до 7,0%</p>
<p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных</p>				<p>Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных</p>	<p>для пищевых продуктов, содержащих в 1г твердого продукта более 150КОЕ</p>

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

<p>анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p> <p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p> <p>ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i></p> <p>ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p> <p>ГОСТ 29185-2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и</p>

<p>микроорганизмов: количество колониобразующих единиц в грамме</p>	<p>или в 1см³ жидкого продукта менее 15КОЕ мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов</p>
<p>Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),</p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или1г)</p>
<p>Определение наличия бактерий вида <i>E.coli</i></p>	<p>Присутствие/отсутстви е в массе продукта (1см³ или1г)</p>
<p>Сульфитредуцирующие клостридии</p>	<p>содержащих в 1 г твердого продукта более 150КОЕ или в 1</p>

<p>подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях.</p>	<p>ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p>
<p>ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579-2002). Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p>	<p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i></p>

	<p>см³ жидкого продукта не менее 15 КОЕ сульфитредуцирующих бактерий</p>
<p>Плесневые грибы: количество колониеобразующих единиц в грамме</p>	<p>Присутствие/отсутствия в массе продукта (1см³ или 1г)</p>
<p>Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Присутствие/отсутствия в массе продукта</p>
<p>Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Присутствие/отсутствия бактерий</p>

1	2	3	4	5	6	7
<p>ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p>						<p><i>Listeria monocytogenes</i> в массе продукта</p>
<p>ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i></p> <p>ГОСТ Р54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа.</p>					<p>Коагулазоположительных стафилококков</p>	<p>В 1г твердого продукта менее 150КОЕ или в 1см³ жидкого продукта менее 15 КОЕ</p>
23	<p>ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора проб образцов и органолептические методы определения свежести.</p> <p>ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.</p> <p>Правила приемки и методы отбора проб.</p> <p>МР 4.2.0220 -20 Методы санитарно-бактериологического исследования микробной</p>	<p>Отбор проб для испытаний мясной продукции, вспомогательных материалов, блюд для обжаривания, хлебобулочных изделий и смывов, воздух</p>	-	-	-	<p>Отбор проб производится по документу отбора проб который указан в НД на отбираемую продукцию.</p> <p>Относительно комплексов пищевых добавок отбор проб производится по наибольшему компоненту, который</p>

<p>обсемененности объектов внешней среды. Инструкции по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе птицы, яйцах и продуктах их переработки. №1400/1751</p>	<p>производственных помещений.</p>				<p>заложен в исследуемой КИД.</p>
--	------------------------------------	--	--	--	-----------------------------------

Зав. лабораторией _____

И.И. Директор

 должность уполномоченного
 лица



Подпись _____

И.И.

 подпись уполномоченного
 лица

инициалы, фамилия _____

И.И. Макаров С.В.

 инициалы, фамилия
 уполномоченного лица