

Руководитель (заместитель руководителя)
Центрального органа Системы
«ГОСТАккредитация»

А.Д. Пендюрин
инициалы, фамилия



Приложение к аттестату
№ 1009.М.Д.22.160
от "10" апреля 2025г.
на 73 листах, лист 1

Область аккредитации
ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА
ЛАБОРАТОРНЫЙ КОМПЛЕКС ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

наименование лаборатории
692481, Приморский край, Надеждинский район, с. Вольно-Надеждинское, ТОО Надеждинская, ул. Центральная, д.42
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанав-ляющие правила и методы иссле-дований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1.	ГОСТ Р 56931	Пищевое сырье, продукты пищевые, корма, вода питьевая	4	5	6	7
2.	ГОСТ 34427					
3.	МУ 31-04/04 (ФР.1.31.2004.00986)					
4.	ГОСТ 30178					
5.	ГОСТ EN 14083					
6.	ГОСТ 33425					
7.	ГОСТ 33426					

8.	ГОСТ 31628		01.11.20.124	2001-2009	Свинец	(от 0,001 до 10,0) мг/кг
	ГОСТ 31707		01.11.20.130		Мышьяк	(от 0,001 до 10,0) мг/кг
9.	ГОСТ 26935		01.11.20.131	2201-2209	Мышьяк	(от 0,002) мг/кг
	МУ 31-20/07		01.11.20.133	2301-2309	Олово	(от 10,0 до 100,0) мг/кг
1.	(ФР.1.31.2008.05137)		01.11.20.140	2501	Никель	(от 0,05 до 15,0) мг/кг
	МУ 31-21/07		01.11.20.141	2811 22	Селен	(от 0,02 до 70,0) мг/кг
2.	(ФР.1.31.2008.05138)		01.11.20.143	2836 50	Массовая концентрация йода	(от 0,005 до 100,0) мг/кг
	ГОСТ 31660		01.11.20.150	2918 15		
3.			01.11.31.100	3501-3505	Йод	(от 0,02 до 2000) мг/кг
			МУ 31-07/04	01.11.31.110		
4.	(ФР.1.31.2004.01166)		01.11.31.111		Железо	(от 0,01) мг/кг
	ГОСТ 26928		01.11.31.119		Кадмий	(от 0,01 до 1,0) мг/кг
5.			01.11.31.200		Свинец	(от 0,05 до 10,0) мг/кг
			ГОСТ Р 55447		01.11.31.210	Мышьяк
7.	ГОСТ 32343		01.11.31.211		Ртуть	(от 0,0025 до 1,0000) мг/кг
			01.11.31.219		01.11.31.300	Хром
			01.11.31.310		Олово	(от 5 до 1000) мг/кг
			01.11.31.320		01.11.32.110	Калий
			01.11.32.111		Натрий	(от 500) мг/кг
			01.11.32.131		01.11.32.131	Марганец
			01.11.32.132		Медь	(от 5) мг/кг
			01.11.32.120		01.11.32.121	Цинк
			01.11.32.121		Магний	(от 50) мг/кг
			01.11.32.130		01.11.33.110	Железо
			01.11.33.110		Кальций	(от 50) мг/кг
			01.11.33.112		01.11.41.100	Кобальт
1 8.	ГОСТ 33445		01.11.41.100		Массовая доля меди	(от 60 до 2500) г/т
	ГОСТ 26573.2, п. 6		01.11.41.300		Массовая доля железа	(от 250 до 10000) г/т
1 9.			01.11.42.110		Массовая доля кобальта	(от 15 до 250) г/т
			01.11.42.130		01.11.49.110	Массовая доля цинка
2 0.	МУК 4.1.3.606-20		01.11.49.111		Массовая доля марганца	(от 50 до 10000) г/т
			01.11.49.113		01.11.49.120	Натрий
			01.11.49.120		Калий	(от 25 до 5000) мг/кг
			01.11.49.121		01.11.49.123	Кальций
			01.11.49.125		Магний	(от 25-10000) мг/кг

21.	ГОСТ 26929	01.11.49.131	Подготовка проб	-
22.	ГОСТ 31671	01.11.49.133	Подготовка проб	-
23.	МЗ СССР МУ 2142-80	01.11.49.140	Альдрин	(от 0,005 до 2,0) мг/кг
		01.11.49.150	Гептахлор	(от 0,005 до 2,0) мг/кг
		01.11.49.191	Гексахлорбензол	(от 0,005 до 2,0) мг/кг
		01.11.49.193	ГХЦП (α,β,γ-изомеры)	(от 0,005 до 2,0) мг/кг
24.	МУ № 1222-75	01.11.5	ДДТ и его метаболиты	(от 0,02 до 0,8) мг/кг
		01.11.6	ГХЦП (α,γ-изомеры)	(от 0,02 до 0,8) мг/кг
25.	ГОСТ 13496.20	01.11.71.110	ДДТ и ДДЭ	(от 0,02 до 0,8) мг/кг
		01.11.72.110	ГХЦП (α,β,γ-изомеры)	(от 0,02) мг/кг
		01.11.73.110	ГХЦП (β-изомер)	(от 0,01) мг/кг
		01.11.74.110	ДДТ и его метаболиты	(от 0,02) мг/кг
26.	ГОСТ 31481	01.11.75.110	ГХЦП (α,γ-изомеры)	(от 0,001 до 0,1) мг/кг
27.	ГОСТ 32308	01.11.79.111	ДДТ и его метаболиты	(от 0,001 до 0,1) мг/кг
		01.11.79.121	ГХЦП (α,γ-изомеры)	(от 0,001 до 0,1) мг/кг
		01.11.79.191	ДДТ и его метаболиты	(от 0,007 до 0,4) мг/кг
		01.11.79.199	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)	(от 0,005 до 5,0) мг/кг
		01.11.81.120	ДДТ и его метаболиты	(от 0,005 до 5,0) мг/кг
		01.11.82	Альдрин	(от 0,005 до 5,0) мг/кг
		01.11.83	Гептахлор	(от 0,005 до 5,0) мг/кг
		01.11.91.120	Гексахлорбензол	(от 0,005 до 5,0) мг/кг
28.	ГОСТ 23452	01.11.92.120	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)	(от 0,005 до 5,0) мг/кг
		01.11.93.112	ДДТ и его метаболиты	(от 0,005 до 5,0) мг/кг
29.	ГОСТ ISO 3890-1	01.11.93.122	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)	(от 0,005 до 5,0) мг/кг
		01.11.94.120	ДДТ и его метаболиты	(от 0,01) мг/кг
		01.11.95.120	Альдрин	(от 0,01) мг/кг
		01.11.95.130	Гептахлор	(от 0,01) мг/кг
		01.11.99	Гексахлорбензол	(от 0,01) мг/кг
		01.12.10.110	Пробоподготовка	-
30.	ГОСТ ISO 3890-2	01.13.1	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)	(от 0,001 до 0,2) мг/кг
31.	ГОСТ 32122	01.13.2	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)	(от 0,001 до 0,2) мг/кг
		01.13.3	ДДТ и его метаболиты	(от 0,001 до 0,2) мг/кг
		01.13.4	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)	(от 0,001 до 0,2) мг/кг
		01.13.51.110	ДДТ и его метаболиты	(от 0,001 до 0,2) мг/кг
32.	МВИ.МН 2352-2005	01.13.51.120	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)	(от 0,0001 до 0,0300) мг/кг
		01.13.52	ДДТ и его метаболиты	(от 0,0001 до 0,0300) мг/кг
		01.13.53	ГХЦП (альфа, бета, гамма-изомеры)	(от 0,0001 до 0,0300) мг/кг
		01.13.59	ДДТ и его метаболиты	(от 0,0001 до 0,0300) мг/кг
		01.13.71	Гептахлор	(от 0,0001 до 0,0300) мг/кг

33.	СТ РК 2011-2010		01.13.8 01.13.9 01.19.1 01.21.1 01.22.1 01.23.1 01.24.1 01.24.2 01.25.1 01.25.3 01.25.9 01.26.1 01.26.2 01.26.9		Альдрин Полихлорированные бифенилы ГХЦГ (альфа, бета, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты Альдрин Гептахлор Гексахлорбензол Фосфорорганические пестициды Фосфорорганические пестициды ГХЦГ (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Пентахлорфенол 2,4-Д 2,4-Д Рутьсодержащие пестициды Рутьсодержащие пестициды Рутьсодержащие пестициды Бенз(а)пирен Бенз(а)пирен Бенз(а)пирен Н-нитрозаминны Н-нитрозаминны Афлатоксин В1 Афлатоксин М1 Зераленон Оуратоксин А Оуратоксин А Оуратоксин А Оуратоксин А Т-2 токсин Зераленон (Ф-2) Зераленон	(от 0,0001 до 0,0300) мг/кг (от 0,0001 до 0,0300) мг/кг (от 0,001 до 2,0) мг/кг (от 0,005 до 2,0) мг/кг (от 0,005 до 2,0) мг/кг (от 0,005 до 2,0) мг/кг (от 0,005 до 2,0) мг/кг (от 0,001 до 0,5) мг/кг (от 0,02) мг/кг (от 0,001) мг/кг (от 0,007) мг/кг (0,005 до 1,0) мг/кг (от 0,002) мг/кг (ТЖХ) (от 0,04) мг/кг (ТСХ) (от 0,125 до 1,0) мг/кг (от 10) мкг/кг (0,01 мг/кг) (от 0,0001 до 0,002) мг/кг (от 0,0001 до 0,0050) мг/кг (от 0,0001 до 0,002) мг/кг (от 1) мкг/кг (от 0,001) мг/кг (от 0,0005 до 0,75) мг/кг (от 0,0005 до 0,02) мг/кг (от 0,0005 до 0,005) мг/кг (от 0,1 до 10) мг/кг (от 0,0001 до 0,016) мг/кг (от 0,0025 до 1,0) мг/кг (от 2,00 до 100) мкг/кг (от 5,0 до 375,0) мкг/кг (от 600) мкг/кг (от 0,6) мг/кг (от 50) мкг/кг (от 0,05) мг/кг (от 5,0 до 2000) мкг/кг
34.	МЗ СССР МУ3222		01.26.1			
35.	ГОСТ 30710		01.26.2			
36.	ГОСТ 30349		01.27.14			
37.	МУК 4.1.2479-09		01.41.2			
38.	МУ 1541-76		01.45.2			
39.	МЗ СССР МУ 2098-79		01.47.21			
40.	ГОСТ 33704		01.47.22			
41.	ГОСТ Р 51650, п.5		01.49.21.110			
42.	ГОСТ 31745		01.49.22			
43.	ГОСТ 33680, п. 5		01.49.23			
44.	МУК 4.4.1.011-93		01.49.24.130			
45.	МВИ.МН 3543-2012		01.49.24.140			
46.	ГОСТ 30711		01.49.24.150			
47.	ГОСТ 31691		01.49.24.160			
48.	МУК 4.1.2204-07		01.49.24.170			
49.	ГОСТ 32587		01.49.24.190			
50.	МВИ.МН 2480-2006		01.49.26.111			
51.	МВИ.МН 6102-2018		10.11.1			
52.	ГОСТ 28001		10.11.2			
53.	МВИ.МН 5590-16		10.11.3			
			10.11.5			
			10.12.1			
			10.12.2			
			10.12.3			
			10.12.4			
			10.12.5			
			10.13.11			
			10.13.12			

54.	МВИ.МН 2478-2006	10.13.13	Зераленон	(от 50 до 400) мкг/кг
55.	МВИ.МН 5230-2015	10.13.14	Зераленон	(от 50,0 до 800,0) мкг/кг
56.	МВИ.МН 5731-2016	10.13.15	Т-2 токсин	(от 30,0 до 1000,0) мкг/кг
57.	МВИ.МН 2479-2006	10.13.16	Т-2 токсин	(от 50 до 400) мкг/кг
58.	МУК 5-1-14/1001	10.20.1	Афлатоксин В1	(от 0,001) мг/кг
		10.20.2	Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2	(от 0,0017) мг/кг
		10.20.3	Охратоксин А	(от 0,000625) мг/кг
		10.20.4	Дезоксиниваленол	(от 0,0185) мг/кг
		10.31.1	Зераленон	(от 0,00175) мг/кг
		10.32.1	Т-2 токсин	(от 0,005) мг/кг
		10.32.2	Т-2 токсин	(от 0,025) мг/кг
		10.39.1	Фумонизин	(от 0,004 до 0,040) мг/кг
		10.39.2	Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2 (по В1)	
59.	ГОСТ 34108	10.39.3	Афлатоксин В1	(от 0,002 до 0,050) мг/кг(млн ⁻¹)
		10.41.1	Дезоксиниваленол	(от 0,250 до 5,000) мг/кг(млн ⁻¹)
		10.41.2	Зераленон	(от 0,025 до 1,000) мг/кг(млн ⁻¹)
		10.41.4	Охратоксин А	(от 0,002 до 0,040) мг/кг(млн ⁻¹)
		10.41.5	Т-2 токсин	(от 0,020 до 0,500) мг/кг(млн ⁻¹)
		10.41.6	Сумма фумонизинов (по фумонизину В1)	(от 0,250 до 5,000) мг/кг(млн ⁻¹)
		10.42.1	Фумонизин группы В	(от 0,11 до 6,00) мг/кг
60.	МВИ.МН 5730-2016	10.51.1	Афлатоксин В1	(от 0,15 до 50,00) мкг/кг
61.	МВИ.МН 2785-2007	10.51.2	Афлатоксин В1	(от 2,0 до 50,0) мкг/кг
62.	МВИ.МН 5231-2015	10.51.3	Афлатоксин В1	(от 0,0002 до 0,05) млн ⁻¹ (мг/кг)
63.	ГОСТ 33780	10.51.4	Афлатоксин В1	(от 0,00007 до 0,05) мг/кг
64.	М 04-32-2008	10.51.5	Дезоксиниваленон	(от 0,2 до 5,0) млн ⁻¹ (мг/кг)
65.	ГОСТ Р 51116	10.61.1	Дезоксиниваленон	(от 0,222 до 6,0) мг/кг
66.	МВИ.МН 2477-2006	10.61.2	Дезоксиниваленон	(от 0,20 до 6,00) мг/кг
67.	МВИ.МН 6103-18	10.61.3	Афлатоксин М1	(от 5,0 до 800,0) нг/кг
68.	МВИ.МН 2786-2013	10.61.4	Афлатоксин М1	(от 0,050 до 1,080) мкг/кг
69.	МВИ.МН 4620-2013	10.62.1	Афлатоксин М1	(от 0,00002 до 0,0005) мг/кг
70.	ГОСТ 34049	10.62.2	Патулин	(от 10) мкг/дм ³
71.	ГОСТ 28038	10.71.1	Патулин	(от 100) мкг·кг ⁻¹ (мкг/кг)
72.	ГОСТ 28396	10.72.1	Гидроксиэтилфурфураль	(от 1,0 до 85,0) мг/кг
73.	ГОСТ 31768	10.73.1	5-гидроксиэтилфурфурол	(от 1,0 до 50,0) мг/дм ³ (млн ⁻¹)
74.	ГОСТ 31644	10.81.1		
		10.81.2		
		10.82.1		

75.	Р 4.1.1672-03, Гл.3, п.3; Гл.5, п. IV пп.2	10.82.2		5-оксиметилфурфурол	(от 1,0 до 1000) мг/кг
76.	М 04-55-2009	10.83.1		Гистамин	(от 0,1) мг/кг
77.	ГОСТ 31789	10.84.1		Гистамин	(от 10 до 500) мг/кг
78.	Инструкция R1605 RIDASCREEN Гистамин	10.84.2		Гистамин	(от 5 до 50) мг/кг
79.	ГОСТ Р 70296	10.84.3		Гистамин	(от 2,0) мг/кг
		10.85.1			
		10.89.11			
		10.89.12			
		10.89.13			
		10.89.14			
		10.89.15			
		10.89.19			
		10.91.1			
		10.91.2			
		10.92.1			
80.	ГОСТ 31983	11.01.1		Полихлорированные бифенилы (маркерные)	(от 1,0 до 1500,0) мкг/кг (от 0,001 до 1,5) мг/кг
81.	МУК 4.1.1023-01	11.02.1		Полихлорированные бифенилы	(от 0,001 до 100) мг/кг (по ПХБ-105) (от 0,01 до 0,015) мг/кг (для суммы изомеров ПХБ)
		11.03.1			
		11.04.1			
		11.05.1			
		11.06.1			
		11.07.1			
82.	МУК 4.1.2420-08	20.13.24.150		Меламин	(от 1,0 до 100,0) мг/кг
83.	ГОСТ 34515	20.13.24.150		Меламин	(от 0,5 до 10,0) мг/кг
84.	ГОСТ ISO 13493	20.13.43.193		Левомипетин	(от 6,5) мкг/кг
		20.13.52.120		Массовая концентрация хлорамфеникола	(от 0,0065) мг/кг
85.	МВИ.МН 4678-2018	20.14.34.232		Массовая концентрация хлорамфеникола	(от 0,015 до 18,8) мкг/кг
		20.59.6		Массовая концентрация хлорамфеникола	(от 0,015 до 1,875) мкг/кг
86.	МВИ.МН 4230-2015	21.10.2		Хлорамфеникол (левомипетин)	(от 0,010 до 5,025) мкг/кг
87.	МВИ.МН 2436-2015	21.10.51		Хлорамфеникол	(от 0,20 до 10,00) мкг/кг
88.	МВИ.МН 4846-2014	36.00.11		Хлорамфеникол (левомипетин)	(мкг/лм ³)
89.	МУК 4.1.3679-20			Хлорамфеникол (левомипетин)	(от 0,00001 до 0,00476) мг/кг
90.	МИ № К91			Массовая доля микробной трансглутаминазы (МТТ)	(мг/лм ³) 0,0001-0,01%

					Наличие/отсутствие микробной трансглутаминазы (МТТ)	Положительный/отрицательный
91.	ГОСТ Р 54655				Левомипетин	(от 0,075) мкг/кг
					Тетрациклин	(от 7,5 до 600) мкг/кг
92.	МИ 4525-2018 (МВИ.МН 4525-2012)				Массовая концентрация метаболитов нитрофуранов: АОЗ	(от 0,10 до 3,24) мкг/кг
					Массовая концентрация метаболитов нитрофуранов: АМОЗ	(от 0,20 до 12,80) мкг/кг
					Массовая концентрация метаболитов нитрофуранов: SEM	(от 0,20) мкг/кг
					Массовая концентрация метаболитов нитрофуранов: АНД	(от 0,20) мкг/кг
93.	МУК 4.1.3680-20				Тетрациклин	(от 0,001 до 0,184) мг/кг (мг/дм ³)
94.	МВИ.МН 3830-2015				Антибиотки группы тетрациклинов	(от 0,60 до 160,00) мкг/кг
95.	МВИ.МН 3951-2015				Антибиотки группы тетрациклинов	(от 0,5 до 108,0) мкг/кг
96.	МУК 4.1.3681-20				Валитралин	(от 0,009 до 0,273) мг/кг (мг/дм ³)
97.	МВИ.МН 4652-13				Валитралин	(от 9,0 до 405,0) мкг/кг
98.	МВИ.МН 2642-2015				Стрептомицин	(от 10 до 3240) мкг/кг
99.	МВИ.МН 4894-2018				Стрептомицин	(от 5,0 до 1200) мкг/кг
100.	МВИ.МН 4885-2014				Массовая концентрация пеницилина	(от 1,00 до 6,00) мкг/кг
101.	ГОСТ 33615				Остаточное содержание метаболита фуразолидона (3-амино-2-оксазолидинона)	(от 0,7 до 625) мкг/кг
102.	МР 01.015-07				Сакситоксин	(от 50 до 800) мкг/кг
103.	ГОСТ EN 14526				Сакситоксин	(от 0,006) мг/кг (мгн ⁻¹)
104.	МУК 4.1.2229-07				Домоевая кислота	(от 0,5 до 200,0) мкг/г (мг/кг)
105.	ГОСТ EN 14176				Домоевая кислота	(от 10) мкг/г (мг/кг)
106.	МИ К003-2023 (ФР.1.31.2023.47317)				Окадаиновая кислота	(от 0,15 до 0,8) мг/кг
					Сакситоксин	(от 0,05 до 2) мг/кг
					Сорбиновая кислота	(от 0,004 до 0,09) мг/кг
107.	ГОСТ Р 50476				Сорбиновая кислота	(от 0,01) %

108.	ГОСТ 27001				Бензойная кислота	(от 0,01) %
					Бензойная кислота	(от 0,003) %
					Борная кислота	(от 0,04) %
109.	ГОСТ 31504				Сорбиновая кислота	(от 1 до 1000) мгн ⁻¹ (мг/кг)
					Бензойная кислота	(от 50 до 2000) мгн ⁻¹ (мг/кг)
					Пропионовая	(от 1 до 500) мгн ⁻¹ (мг/кг)
110.	МВИ.МН 806-98				Сорбиновая кислота	(от 50 до 2000) мг/кг (мг/л)
					Бензойная кислота	(от 20 до 4000) мг/кг (мг/л)
					Сорбиновая кислота	(от 0,01 до 2,00) %
					Бензойная кислота	(от 0,01 до 2,00) %
111.	ГОСТ 33809				Витамин С	(от 1,0) мг ^о %
112.	ГОСТ 7047 (раздел ПД)				Массовая доля	(от 12,5) мг/100 г
113.	ГОСТ 34151-2017				Витамин С	
114.	МУК 4.2.2304-07				ГМИ (ГМО) растительного происхождения: идентификация	Обнаружено / не обнаружено
					ГМИ (ГМО) растительного происхождения: количественное определение	-
115.	ГОСТ Р 58958				ГМО растительного происхождения	Обнаружено / не обнаружено
116.	ГОСТ Р 53214				ГМО растительного происхождения	-
117.	ГОСТ Р ИСО 21571				ГМО растительного происхождения	-
118.	ГОСТ ИСО 21570				ГМО растительного происхождения: обнаружение	-
					ГМО растительного происхождения: количественное определение	-
119.	ГОСТ ИСО 21569				ГМО растительного происхождения	Обнаружено / не обнаружено
120.	ГОСТ Р 55576				ГМО растительного происхождения	Обнаружено / не обнаружено

121.	ГОСТ Р 56058				ГМО растительного происхождения: идентификация	Обнаружено / не обнаружено
					ГМО растительного происхождения: количественное определение	-
122.	ГОСТ Р 34104				ГМО растительного происхождения	Обнаружено / не обнаружено
123.	ГОСТ Р 53244				ГМО растительного происхождения: идентификация	Обнаружено / не обнаружено
					ГМО растительного происхождения: количественное определение	-
124.	МУК 4.2.3309-15				ГМО растительного происхождения: идентификация	Обнаружено / не обнаружено
					ГМО растительного происхождения: количественное определение	-
125.	ГОСТ 31719				Сырьевой состав	Обнаружено / не обнаружено
126.	ГОСТ 19496				Свежесть и созревание (мяса)	-
127.	ГОСТ 31931				Свежесть (мяса птицы)	-
128.	ГОСТ 31479				Идентификация состава	-
129.	ГОСТ 31474				Растительные Белковые добавки	Обнаружено / не обнаружено
130.	ГОСТ 31500				Растительные углеводные добавки	Обнаружено / не обнаружено
131.	ГОСТ 31796				Структурные компоненты состава	Обнаружено / не обнаружено
132.	ГОСТ Р 54368				Растительные компоненты	Обнаружено / не обнаружено
133.	ГОСТ Р 70145				Животные соединительнотканые белки	Обнаружено / не обнаружено

134.	МУК 4.2.2747-10				Наличие личинок трихинелл, цистицерков (финн)	Обнаружено / не обнаружено
135.	ГОСТ 32161				Удельная активность цезия-137 (¹³⁷ Cs)	(от 2 до 10 ⁴) Бк/кг
136.	ГОСТ 32163				Удельная активность стронция-90 (⁹⁰ Sr)	(от 0,1 до 6·10 ⁴) Бк/кг
137.	ГОСТ 31864				Суммарная удельная альфа-активность радонуклидов	(от 0,05 до 400) Бк/кг
138.	МУК 2.6.1.1194-03				Подготовка проб к измерениям	-
					Активность цезия-137 (¹³⁷ Cs)	(от 3) Бк
					Активность стронция-90 (⁹⁰ Sr)	(от 0,1) Бк
139.	МР № 0100/13609-07-34.27.12.2007 г.				Пробоподготовка для определения радонуклидов	-
140.	ГОСТ Р 54040				Удельная активность цезия (¹³⁷ Cs)	(от 2 до 10 ⁴) Бк/кг
141.	МИ № 40152.4/Д362 /01.00294-2010 ФГУП «ВНИИФТРИ» от 30.05.2014 г.				Удельная активность стронция-90	(от 0,1 до 6·10 ⁴) Бк/кг
142.	Методика измерений суммарной альфа-активности радонуклидов в счётных образцах для регламентированных геометрий измерений на альфа-радиометре МКС-01 «Мультирад» №356-РА.РУ.311243-2017/400.153-528				Удельная суммарная бета-активность радонуклидов	(от 0,1 до 6·10 ⁴) Бк/кг
					Суммарная альфа-активность радонуклидов	(от 0 до 5·10 ⁵) Бк/кг
143.	Методика измерения гамма-активности радонуклидов с использованием сцинтилляционного гамма спектрометра с				Удельная активность ¹³⁷ Cs	(от 0 до 10 ⁷) Бк/кг
					Удельная активность ¹³⁴ Cs	(от 0 до 10 ⁷) Бк/кг
					Удельная активность ¹³¹ I	(от 0 до 10 ⁷) Бк/кг

<p>программным обеспечением «Протесс» № 40151.16397/RA.RU. 311243-2015</p>				<p>Массовая доля ферропримесей</p>	<p>(от 0,01) мг/кг</p>
<p>144. ГОСТ Р 55575</p>				<p>Патогенные микроорганизмы</p>	<p>Обнаружено / не обнаружено</p>
<p>145. ГОСТ ISO 22119</p>				<p>Подготовка проб микроорганизмы</p>	<p>-</p>
<p>146. ГОСТ ISO 20837</p>				<p>Отбор проб для микробиологических испытаний</p>	<p>-</p>
<p>147. ГОСТ 31904</p>				<p>Подготовка проб для микробиологических анализов</p>	<p>-</p>
<p>148. ГОСТ 26669</p>				<p>Пробоподготовка</p>	<p>-</p>
<p>149. ГОСТ ISO 7218</p>				<p>Количество микроорганизмов на плотных питательных средах</p>	<p>(от 10 до 9,9 x 10⁸) КОЕ/г (мл)</p>
				<p>Количество микроорганизмов на жидких питательных средах</p>	<p>(от 10 до 9,9 x 10⁸) КОЕ/г (мл)</p>
				<p>Количество дрожжей</p>	<p>(от 10 до 9,9 x 10⁵) КОЕ/г (мл)</p>
				<p>Количество плесеней</p>	<p>(от 5 до 9,9 x 10⁵) КОЕ/г (мл)</p>
				<p>Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)</p>	<p>(от 10 до 9,9 x 10⁸) КОЕ/г (мл)</p>
				<p>Колиформные бактерии</p>	<p>обнаружено/не обнаружено</p>
				<p>Колиформные бактерии в воде</p>	<p>обнаружено/не обнаружено</p>
				<p>E.coli</p>	<p>обнаружено/не обнаружено</p>
				<p>Энтеробактерии</p>	<p>обнаружено/не обнаружено</p>
				<p>Pseudomonas</p>	<p>обнаружено/не обнаружено</p>
				<p>Патогенные в том числе сальмонеллы</p>	<p>обнаружено/не обнаружено</p>
				<p>Энтерококки</p>	<p>обнаружено/не обнаружено</p>
<p>150. МУК 4.2.2578-10</p>					

				<table border="1"> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Листерии</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Дрожжи и плесневые грибы</td> <td>(от 10 до 9,9 x 10⁵) КОЕ/г (мл)</td> </tr> <tr> <td>Лактобациллы</td> <td>(от 10 до 9,9 x 10⁸) КОЕ/г (мл)</td> </tr> <tr> <td>Сульфитредуцирующие клостридии</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Аэробные спорообразующие бактерии</td> <td>(от 10 до 9,9 x 10⁸) КОЕ/г (мл)</td> </tr> <tr> <td>Микробное загрязнение объектов внешней среды обитания методом смывов</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Общее количество ингибирующих веществ (в т.ч. антибиотиков) в пищевых продуктах</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Стерильность</td> <td>стерильно/нестерильно</td> </tr> <tr> <td>Промышленная стерильность</td> <td>стерильно/нестерильно</td> </tr> <tr> <td>Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)</td> <td>(от 10 до 9,9 x 10⁸) КОЕ/г (мл)</td> </tr> <tr> <td>Количество дрожжей</td> <td>(от 10 до 9,9 x 10⁵) КОЕ/г (мл)</td> </tr> <tr> <td>Количество плесневых грибов</td> <td>(от 5 до 9,9 x 10⁵) КОЕ/г (мл)</td> </tr> <tr> <td>Колиформные бактерии (БГКП)</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Бактерии семейства Enterobacteriaceae</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Стафилококки (<i>S. aureus</i>)</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Листерии</td> <td>обнаружено/не обнаружено</td> </tr> <tr> <td>Количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных</td> <td>(от 10 до 9,9 x 10⁸) КОЕ/г</td> </tr> </table>	Staphylococcus aureus	обнаружено/не обнаружено	Листерии	обнаружено/не обнаружено	Дрожжи и плесневые грибы	(от 10 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)	Лактобациллы	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (мл)	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено	Clostridium perfringens	обнаружено/не обнаружено	Bacillus cereus	обнаружено/не обнаружено	Аэробные спорообразующие бактерии	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (мл)	Микробное загрязнение объектов внешней среды обитания методом смывов	обнаружено/не обнаружено	Общее количество ингибирующих веществ (в т.ч. антибиотиков) в пищевых продуктах	обнаружено/не обнаружено	Стерильность	стерильно/нестерильно	Промышленная стерильность	стерильно/нестерильно	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (мл)	Количество дрожжей	(от 10 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)	Количество плесневых грибов	(от 5 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)	Колиформные бактерии (БГКП)	обнаружено/не обнаружено	<i>E. coli</i>	обнаружено/не обнаружено	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено	Стафилококки (<i>S. aureus</i>)	обнаружено/не обнаружено	Листерии	обнаружено/не обнаружено	Количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г
Staphylococcus aureus	обнаружено/не обнаружено																																													
Листерии	обнаружено/не обнаружено																																													
Дрожжи и плесневые грибы	(от 10 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)																																													
Лактобациллы	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (мл)																																													
Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено																																													
Clostridium perfringens	обнаружено/не обнаружено																																													
Bacillus cereus	обнаружено/не обнаружено																																													
Аэробные спорообразующие бактерии	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (мл)																																													
Микробное загрязнение объектов внешней среды обитания методом смывов	обнаружено/не обнаружено																																													
Общее количество ингибирующих веществ (в т.ч. антибиотиков) в пищевых продуктах	обнаружено/не обнаружено																																													
Стерильность	стерильно/нестерильно																																													
Промышленная стерильность	стерильно/нестерильно																																													
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (мл)																																													
Количество дрожжей	(от 10 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)																																													
Количество плесневых грибов	(от 5 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)																																													
Колиформные бактерии (БГКП)	обнаружено/не обнаружено																																													
<i>E. coli</i>	обнаружено/не обнаружено																																													
Бактерии семейства Enterobacteriaceae	обнаружено/не обнаружено																																													
Стафилококки (<i>S. aureus</i>)	обнаружено/не обнаружено																																													
Листерии	обнаружено/не обнаружено																																													
Количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г																																													
151.	ГОСТ 30425																																													
152.	МУК 4.2.2884-11																																													
153.	ГОСТ Р 54354																																													

161.	ГОСТ Р 51448			Подготовка проб для микробиологических исследований	-
162.	ГОСТ 7702.2.7			Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружено/не обнаружено
163.	ГОСТ 32149			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(от 10 до 9,9 x 10 ⁹) КОЕ/г (мл)
				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружено/не обнаружено
				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружено/не обнаружено
				Бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружено/не обнаружено
				Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружено/не обнаружено
164.	МУК 4.2.2046-06			<i>V. parahaemolyticus</i>	(от 10 до 9,9 x 10 ³) КОЕ/г (мл)
165.	Инструкция МЗ СССР № 5319-91, п.1			<i>V. parahaemolyticus</i>	обнаружено/не обнаружено
				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (мл)
				Бактерии группы кишечных палочек	обнаружено/не обнаружено
				Количество плесневых грибов	(от 5 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)
				Количество соматических клеток	(от 5 x 10 ⁴ до 1 x 10 ⁶) кл/см ³
166.	ГОСТ 23453, шп. 5, 8			Общее микробное число (ОМЧ)	(от 10 до 9,9 x 10 ⁹) КОЕ/мл
167.	МУК 4.2.3963, шп. 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20			Обобщенные колиформные бактерии (ОКБ)	обнаружено/не обнаружено
				<i>E.coli</i>	обнаружено/не обнаружено
				Энтерококки	обнаружено/не обнаружено
				<i>V. parahaemolyticus</i>	обнаружено/не обнаружено
				<i>Staphylococcus aureus</i>	обнаружено/не обнаружено
				Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено
				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружено/не обнаружено
				Бактерии рода <i>Shigella</i>	обнаружено/не обнаружено

176.	ГОСТ 10444.8				Василлюс cereus	(от 10 до 9,9 x 10 ⁴) КОЕ/г (мл)
177.	ГОСТ 28805				Количество осмоотolerантных дрожжей	(от 15 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)
					Количество осмоотolerантных плесневых грибов	(от 5 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)
178.	ГОСТ 30347				Starbuloosoccus aureus	обнаружено/не обнаружено
179.	ГОСТ ISO 6611				Количество дрожжей и/или плесневых грибов	(от 10 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)
180.	ГОСТ ISO 29981				Количество презумптивных бифидобактерий	(от 10 до 9,9 x 10 ⁹) КОЕ/г (мл)
181.	ГОСТ 32901				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: КМАФАнМ	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (мл)
					Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов: КТАФАнМ	
					Количество психротрофных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КПАФАнМ.	
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружено/не обнаружено
182.	ГОСТ 33566				Дрожжи	(от 10 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)
					Плесневые грибы	(от 5 до 9,9 x 10 ⁵) КОЕ/г (мл)
183.	ГОСТ 32010				Бактерии рода Shigella	обнаружено/не обнаружено
184.	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие бактерий рода Clostridium	обнаружено/не обнаружено
					Количество сульфитредуцирующих клостридий	(от 10 до 9,9 x 10 ⁴) КОЕ/г (мл)
185.	ГОСТ 28560				Бактерии родов Proteus, Morganella, Providencia	обнаружено/не обнаружено
186.	ГОСТ 30726				Escherichia coli	обнаружено/не обнаружено

187.	ГОСТ 28566				Количество <i>Escherichia coli</i> Энтерококки	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (Мл) обнаружено/не обнаружено
188.	МУК 4.2.2661-10 п.10				Количество энтерококков	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г (Мл)
189.	МУК 4.2.3019-12				Смывы: Яйца гельминтов и цисты простейших	обнаружено/не обнаружено
190.	ГОСТ 34786				Иерсинии	обнаружено/не обнаружено
					Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°С	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/см ²
					Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22°С	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/см ²
					Колиформные бактерии	обнаружено/не обнаружено
					Общие колиформные бактерии	обнаружено/не обнаружено
					Обообщенные колиформные бактерии	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии группы кишечной палочки	обнаружено/не обнаружено
					Термотолерантные колиформные бактерии	обнаружено/не обнаружено
					<i>E. coli</i>	обнаружено/не обнаружено
					Энтерококки	(от 10 до 9,9 x 10 ⁴) КОЕ/см ²
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	обнаружено/не обнаружено
					Обоснование сроков годности	-
191.	ГОСТ 70354				<i>Brechohlyix</i>	(от 10 до 9,9 x 10 ⁸) КОЕ/г
192.	ГОСТ 25311				ОМЧ (общее микробное число)	(от 10 до 9,9 x 10 ⁹) КОЕ/г
					Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружено/не обнаружено
					Анаэробные бактерии	обнаружено/не обнаружено
					Бактерии группы кишечной палочки	обнаружено/не обнаружено
					<i>E. coli</i>	обнаружено/не обнаружено
193.	ГОСТ 26809	Молоко, молочные, молочкосодержащие продукты	01.41.2 01.45.2 01.49.22 10.51.1	0401-0406 2105	Подготовка проб к испытанием	-
194.	ГОСТ 26809.1				Подготовка проб к испытанием	-

195.	ГОСТ 26809.2	10.51.2 10.51.3	Подготовка проб к испытаниям	-	
196.	ГОСТ 3622	10.51.4 10.51.5		Подготовка проб к испытаниям	-
197.	ГОСТ 28283	10.52.1		Вкус	-
198.	ГОСТ Р ИСО 22935-2			Запах	-
199.	ГОСТ 29245		Внешний вид	-	
			Запах и аромат	-	
			Консистенция	-	
			Вкус	-	
			Цвет	-	
			Плавление	-	
			Внешний вид упаковки	-	
			Вкус	-	
			Запах	-	
			Консистенция	-	
			Цвет	-	
			Герметичность металлических банок	-	
			Состояние внутренней поверхности металлических банок	-	
			Масса нетто	-	
			Группа чистоты	-	
			Размеры кристаллов молочного сахара	-	
			Подготовка проб к испытаниям	-	
200.	ГОСТ Р 55361, ш. 5.5, 7.2-7.6, 7.7, 7.9, 7.11- 7.16, 7.26		Масса нетто	(от 0,1) г	
			Температура	(от - 30 до +120) °С	
			Массовая доля жира	(от 50) %	
			Массовая доля влаги	(от 0,5 до 60,0) %	
			Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(от 1,0 до 25,0) %	
			Массовая доля СОМО	(от 0) %	
			Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	(от 0,5 до 3,0) %	
			Массовая доля сахарозы	(от 3,0 до 20,0) %	
			Титруемая кислотность	(от 1,0 до 6,0) °К	

201.	ГОСТ Р 55063, шп. 5.5, 7.2-7.10, 7.12, 7.16		<p>Титруемая кислотность жировой фазы Титруемая кислотность молочной плазмы Энергетическая ценность Подготовка проб к испытаниям</p>	<p>(от 1,0 до 6,0) °К (от 10,0 до 70,0) °Т - -</p>
202.	ГОСТ 31981, п. 7.1.1		<p>Масса нетто Размер головки сыра Температура Массовая доля рассола (маринада или масляной заливки) Массовая доля влаги Массовая доля сухого вещества Массовая доля жира Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) Массовая доля сахарозы Установление фальсификации жировой фазы сыра жирами немолочного происхождения Подготовка проб с фруктовыми (овощными) и другими нерастворимыми компонентами</p>	<p>(от 0,1) г (от 1) см (от -10 до + 120) °С (от 0,1) % (от 3,0 от 70,0) % (от 30,0 до 97,0) % (от 7,0 до 39,0) % (от 0,5 до 10,0) % (от 5,0 до 32,0) % - -</p>
203.	ГОСТ 26754		Температура	(от 0 до 100) °С
204.	ГОСТ 34454		Массовая доля белка	(от 0,10 до 100,00) %.
205.	ГОСТ 23327		Массовая доля белка	(от 0,10 до 100,00) %
206.	ГОСТ Р 51470		Массовая доля белка	(от 5,0 до 55,0) %
207.	ГОСТ Р 54662		Массовая доля влаги	(от 0,5 до 99,0) %
208.	ГОСТ 3626		Массовая доля сухого вещества	(от 1,0 до 99,5) %
209.	ГОСТ Р 54668		Массовая доля влаги	(от 0,5 до 99,0) %

210.	ГОСТ ISO 6731/IDF 21				Массовая доля сухого вещества	(от 1,0 до 99,5) %
211.	ГОСТ ИСО 6734/IDF 015				Общее содержание сухих веществ	(от 0,01) %
212.	ГОСТ 29246, п. 2.2, 3				Общее содержание сухих веществ	(от 0,01) %
213.	ГОСТ 30305.1, п. 4				Массовая доля влаги	(от 0,1 до 99,0) %
214.	ГОСТ Р 52686, п. 8.8				Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сыра	(от 0,5 до 99,0) %
215.	ГОСТ Р 54761				Массовая доля СОМО	(от 0,5 до 99,0) %
216.	ГОСТ 3624				Кислотность	(от 0,5) °Т, °Ж
217.	ГОСТ 30305.3				Кислотность	(от 0,5) °Т
218.	ГОСТ 31976				Титруемая кислотность	(от 50 до 180) °Т (от 5,00 до 30,0) ммоль/г
219.	ГОСТ Р 54669				Кислотность	(2 до 250) °Т
220.	ГОСТ Р 54758				Плотность	(от 1015 до 1040) кг/м ³
221.	ГОСТ 3627, шп. 2, 4, 5				Массовая доля хлористого натрия	(от 0,01) %
222.	ГОСТ 5867				Массовая доля жира	(0,1 до 65,0) %
223.	ГОСТ 29247				Массовая доля жира	(от 0,15) %
224.	ГОСТ Р 54759				Массовая доля крахмала	(от 1,0 до 10,0) %
225.	ГОСТ 32892				Активная кислотность (рН)	(от 3 до 8) ед. рН
226.	ГОСТ 33613				Активная кислотность	(от 3 до 9) ед. рН
227.	ГОСТ 3623				Пероксидаза	обнаружена / не обнаружена
228.	ГОСТ 24065				Фосфатаза	обнаружена / не обнаружена
229.	ГОСТ 24066				Массовая доля соды	(от 0,05) %
230.	ГОСТ 24067				Аммиак	присутствует / отсутствует
231.	ГОСТ 25228				Наличие перекиси водорода	присутствует / отсутствует
232.	ГОСТ 30305.4				Термоустойчивость по алкогольной пробе	Качественная проба
233.	ГОСТ 29248				Индекс растворимости	(от 0,1) см ³
234.	ГОСТ Р 54667, шп. 6, 7, 9				Массовая доля сахарозы	(от 0,01) %
					Массовая доля лактозы	(от 0,01) %
					Массовая доля сахарозы	(от 1,0 до 50,0) %
					Массовая доля общего сахара в пересчете на инвертный	(от 2,0 до 50,0) %

				<p>Массовая доля общего сахара (от 2,0 до 50,0) %</p> <p>Массовая доля спирта (от 0,00 до 5,03) %</p> <p>Группа чистоты (от 1 до 3)</p> <p>Массовая доля общего фосфора (от 0,01) %</p> <p>Массовая доля золы (от 0,15) %</p> <p>Массовая доля нитрата (от 0,5) мг/кг</p> <p>Массовая доля нитрата (от 5,0) мг/кг</p> <p>Термоустойчивость (от 0,70 до 1,00)</p> <p>Массовые доли метиловых эфиров жирных кислот (от 0,2) %</p> <p>Получение метиловых эфиров жирных кислот -</p> <p>Установление фальсификации жировой фазы масла жирами немолочного происхождения -</p> <p>Термоустойчивость (от 0,70 до 1,00)</p> <p>Определение количественного состава смеси жирных кислот в виде метиловых эфиров (жирнокислотного состава) -</p> <p>Подготовка проб -</p> <p>Выделение жировой фракции -</p> <p>Получение метиловых эфиров жирных кислот из триглицеридов перэтерификацией с метанолным раствором метилата натрия -</p> <p>Хранение метиловых (этиловых) эфиров жирных кислот (от 0,4) %</p>
235.	ГОСТ 3629			
236.	ГОСТ 8218			
237.	ГОСТ ISO 2962-2016			
238.	ГОСТ Р 51463			
239.	ГОСТ Р 51460			
240.	ГОСТ 32261 п.7.5			
241.	ГОСТ 31663			
242.	ГОСТ 31665			
243.	ГОСТ Р 52253, пп. 7.4, 7.13			
244.	ГОСТ 32915			
245.	ГОСТ 5472	10.11.5	1501-1518	Цвет -

	Масложировая продукция, жировые продукты		2103 90 900 1	Запах - Прозрачность - Степень прозрачности (от 1 до 50) фем Цветность (от 1 до 100) мг йода (ед.цвет.) Вкус - Запах - Цвет - Прозрачность - Консистенция - Массовая доля влаги и летучих веществ (от 0,01) % Степень окислительной порчи жира - Перекисное число (от 0,03 до 1,0) % йода (от 1,05 до 30,0) М _{мас} активного кислорода на 1 кг жира Кислотное число (от 0,01) мг КОН Массовая доля свободных жирных кислот (от 0,005) % Массовая доля веществ, не растворимых в эфире (от 0,01) % Массовая доля неомыляемых веществ (от 0,01) % Вкус - Запах - Цвет - Прозрачность - Консистенция - Массовая доля влаги и летучих веществ (от 0 до 75) % Кислотность (от 0,5 до 3,0) °К Массовая доля жира (от 40 до 85) % Температура плавления (от 20 до 50) °С Температура застывания (от 0 до 50) °С Массовая доля поваренной соли (от 0 до 1,5) % Массовая доля бензойной кислоты (от 0,05 до 0,20) %
246.	ГОСТ 5477, п. 5			
247.	ГОСТ 8285, шп. 2.2-2.6, 2.9			
		10.12.3 10.41.1 10.41.2 10.41.4 10.41.5 10.41.6 10.42.1 10.62.14 10.84.12.130 10.84.12.140 10.84.12.190		
248.	ГОСТ 32189, шп. 5.2.1-5.2.3, 5.3, 5.4-5.8, 5.10-5.16, 5.20, 5.21, 5.25, 5.28, 5.30			

249.	ГОСТ 31762, пп. 4.2-4.4, 4.6-4.8, 4.11, 4.13, 4.15-4.17, 4.21			Массовая доля бензоата натрия	(от 0,07 до 0,20) %
				Массовая доля сорбиновой кислоты	(от 0,05 до 0,20) %
				Перекисное число	(от 0,1 до 40) ммоль/кг
				РН	(от 0,1 до 14,0) ед. рН
				Консистенция	-
				Внешний вид	-
				Цвет	-
				Запах	-
				Вкус	-
				Массовая доля влаги	(от 1,0 до 95,0) %
				Массовая доля жира	(от 5,0 до 95,0) %
				Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток	(от 0,5 до 5,0) %
				Кислотность	(от 0,05 до 10,0) %
				Стойкость эмульсии	(от 3 до 100) %
250.	ГОСТ 5475			Перекисное число жировой фазы	(от 0,1 до 45,0) М _{квс} активного кислорода/кг
				Массовая доля бензоата в пересчете на бензойную кислоту	(от 30 до 10000) мг/кг
				Массовая доля сорбата в пересчете на сорбиновую кислоту	(от 20 до 4200) мг/кг
				РН	(от 0,05 до 14,0) ед. рН
				Йодное число	(от 5 до 200) г I ₂ /100 г
				Массовая доля золы	(от 0,002) %
				Массовая доля неомыляемых веществ	(от 0,1 до 2,0) %
				Массовая доля мыла	(от 0,001 до 10,0) %
				Массовая доля нежировых примесей	(от 0,03) %
				Объемная доля отстоя	(от 0,03) %
				Перекисное число	(от 0,1 до 40) мэкв/кг
				Кислотное число	(от 0,05 до 30,0) мг КОН/г
				Перекисное число	(от 0,1 до 45) ммоль/кг
251.	ГОСТ 5474				
252.	ГОСТ 5479				
253.	ГОСТ 5480				
254.	ГОСТ 5481				
255.	ГОСТ 26593				
256.	ГОСТ 31933				
257.	ГОСТ Р 51487				

258.	ГОСТ 11812				<p>Массовая доля влаги и летучих веществ</p> <p>Содержание фосфора</p> <p>Массовая доля стеариолеоцептина</p> <p>Массовая доля оксида фосфора</p> <p>Массовые доли жирных кислот</p> <p>Кислотное число (кислотность)</p> <p>Перекисное число</p> <p>Число омыления</p> <p>Обнаружение фальсификации</p> <p>Подготовка проб для лабораторных исследований</p> <p>Чистота скорлупы</p> <p>Запах содержимого яиц</p> <p>Плотность белка</p> <p>Цвет белка</p> <p>Масса яиц</p> <p>Состояние воздушной камеры</p> <p>Высота воздушной камеры</p> <p>Состояние желтка</p> <p>Положение желтка</p> <p>Целостность скорлупы</p> <p>Подготовка проб к испытаниям</p> <p>Масса</p> <p>Внешний вид</p> <p>Запах</p> <p>Вкус</p> <p>Подготовка проб к определению химических показателей</p> <p>Массовая доля влаги</p>	<p>(от 0,04) %</p> <p>(от 2,0 до 2300) мг/кг</p> <p>(от 0,05 до 6,0) %</p> <p>(от 0,0005 до 0,53) %</p> <p>(от 0,1-100) %</p> <p>(от 0,1) мг КОН/г</p> <p>(от 0 до 30) мэкв /кг</p> <p>(от 100 до 400) мг КОН/г</p> <p>(от 0,1 до 100) %</p> <p>индивидуальных жирных кислот</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>(от 1,0) г</p> <p>-</p> <p>(от 1,0) мм</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>(от 1) г</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>(от 0 до 100) %</p>
259.	ГОСТ 31753, п. 4					
260.	ГОСТ 30418					
261.	ГОСТ Р 50457, п. 4					
262.	ГОСТ 3960					
263.	ГОСТ 5478					
264.	ГОСТ 30623					
265.	ГОСТ 8756,0, п. 4					
266.	ГОСТ 31654, пп. 7.2-7.10	<p>Мясо и мясные продукты, птица, яйца и продукты их переработки</p>	<p>10.11.1</p> <p>10.11.2</p> <p>10.11.3</p> <p>10.12.1</p> <p>10.12.2</p> <p>10.12.4</p> <p>10.12.5</p> <p>10.13.11</p> <p>10.13.12</p> <p>10.13.13</p> <p>10.13.14</p> <p>10.13.15</p> <p>10.13.16</p> <p>01.47.21</p> <p>01.47.22</p> <p>10.89.12</p> <p>10.89.14.110</p>	<p>0201-2010</p> <p>0407, 0408</p> <p>1601-1603</p>		
267.	ГОСТ 31467, п. 6					
268.	ГОСТ 4288, пп. 2.2-2.7					

				<p>Запах -</p> <p>Состояние жира -</p> <p>Состояние сухожиллий -</p> <p>Прозрачность бульона -</p> <p>Аромат бульона -</p> <p>Внешний вид -</p> <p>Цвет -</p> <p>Состояние мышц на разрезе -</p> <p>Консистенция -</p> <p>Запах -</p> <p>Прозрачность бульона -</p> <p>Аромат бульона -</p> <p>Внешний вид -</p> <p>Цвет -</p> <p>Запах -</p> <p>Консистенция -</p> <p>Общая кислотность (от 0,3 до 10) °Т</p> <p>Качественный тест с реактивом Несслера (свежесть по продуктам распада белков) отрицательный</p> <p>Количество летучих жирных кислот (от 1,0 до 30,0) мг КОН</p> <p>Кислотное число жира (от 0,5 до 30,0) мг КОН/г</p> <p>Перекисное число жира (от 0,2 до 40,0) ммоль 1/2O₂/кг</p> <p>Бензидиновый тест на пероксидазу Положительный / отрицательный</p> <p>Качественный тест на углеводы Положительный / отрицательный</p> <p>Массовая доля углеводов (от 2,0) %</p> <p>Количество летучих жирных кислот (от 0,3 до 18,0) мг КОН</p> <p>Продукты первичного распада белков в бульоне (качественная реакция) -</p> <p>Внешний вид -</p> <p>Цвет -</p> <p>Запах -</p> <p>Консистенция -</p>
273.	ГОСТ 20235.0			
274.	ГОСТ 31470, шп. 4.2-4.4, 5-12			
275.	ГОСТ 23392, п. 6			
276.	ГОСТ 33741, шп. 7-9			

277.	ГОСТ 26671				Вкус	-
					Масса нетто	(от 1,0) г
278.	ГОСТ 8756.18, шп. 6, 8				Массовая доля составных частей	(от 0,5 до 100) %
					Подготовка лабораторных проб	-
279.	ГОСТ 16147, шп. 3.2-3.7				Внешний вид упаковки	-
					Состояние внутренней поверхности	-
280.	ГОСТ 19342, п. 2а				потребительской упаковки	-
					Внешний вид и цвет кости	-
281.	ГОСТ 32951, шп. 7.12, 7.13, 7.16				Запах	-
					Масса порции фасованной суповой кости	(от 5) г
282.	ГОСТ 31936, п. 7.15				Посторонние примеси	(от 0,2) %
					Массовая доля мякотных тканей	(от 0,5) %
283.	ГОСТ 33394, п. 6.17				Размер кости (длина)	(от 0,5) см
					Внешний вид и цвет	-
284.	ГОСТ 31655, шп. 7.2-7.4				Температура	(от -20 до 25) °С
					Температура	(от -30 до 120) °С
					Массовая доля начинки	(от 1 до 100) %
					Массовая доля покрытия	(от 1 до 100) %
					Массовая доля мышечной ткани	(от 1,0 до 60,0) %
					Массовая доля панировки	(от 0 до 100) %
					Массовая доля мясной начинки	(от 0 до 100) %
					Массовая доля мясного покрытия	(от 0 до 100) %
					Толщина тестовой оболочки	(от 1) мм
					Чистота скорлупы	-
					Запах содержимого яиц	-
					Плотность и цвет белка	-
					Масса яиц	(от 1) г
					Состояние воздушной камеры	-
					Высота воздушной камеры	(от 1) мм

			<p>Состояние и положение желтка</p> <p>-</p>
<p>285. ГОСТ 31720, шп. 4.3, 5.3, 5.4</p>			<p>Целостность скорлупы</p> <p>-</p> <p>Подготовка лабораторных проб</p> <p>-</p> <p>Внешний вид</p> <p>-</p> <p>Цвет</p> <p>-</p> <p>Текстура</p> <p>-</p> <p>Консистенция</p> <p>-</p> <p>Запах</p> <p>-</p> <p>Вкус</p> <p>-</p> <p>Флейвор</p> <p>-</p> <p>Подготовка проб для анализа</p> <p>-</p>
<p>286. ГОСТ 31469, шп. 3.3, 4, 5, 6, 8-15</p>			<p>Массовая доля жира</p> <p>(от 3,0) %</p> <p>Массовая доля сухого вещества</p> <p>(от 8,0 до 99,5) %</p> <p>Массовая доля белковых веществ</p> <p>(от 4,0 до 98,0) %</p> <p>Массовая доля свободных жирных кислот</p> <p>(от 2,0 до 14,0) %</p> <p>Посторонние примеси</p> <p>Присутствуют / отсутствуют</p> <p>Тест на альфа-амилазу (эффektivность пастеризации)</p> <p>Отрицательный / положительный</p> <p>Массовая доля хлористого натрия</p> <p>(от 1,0 до 25,0) %</p> <p>Массовая доля сахара</p> <p>(от 2,0) %</p> <p>Массовая доля общих углеводов в пересчете на глюкозу</p> <p>(от 2,0) %</p> <p>РН</p> <p>(от 4,5 до 9,5) ед. рН</p> <p>Растворимость яичного порошка</p> <p>(от 15 до 100) %</p> <p>Массовая доля влаги</p> <p>(от 0 до 100) %</p> <p>Массовая доля влаги</p> <p>(от 1,0 до 85,0) %</p> <p>Массовая доля влаги и мясного сока</p> <p>(от 0 до 100) %</p>
<p>287. ГОСТ 33319</p>			
<p>288. ГОСТ 9793</p>			
<p>289. ГОСТ 31930, п. 4</p>			

290.	СТБ 1945, п. 7.11 (приложение В)			Массовая доля влаги, выделившейся при хранении и размораживании	(от 0,5) %
291.	ГОСТ 9957			Массовая доля хлористого натрия	(от 0,1 до 7,0) %
292.	ГОСТ 26186			Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	(от 0,1) %
293.	ГОСТ 10574			Массовая доля крахмала	(от 0,03 до 7,0) %
294.	ГОСТ 23042			Массовая доля жира	(от 0,2 до 50) %
295.	ГОСТ 25011, п. 6			Массовая доля белка	(от 1,0 до 55,0) %
296.	ГОСТ 26889			Общие указания по определению содержания азота методом Кельдаль	-
297.	ГОСТ 32008			Массовая доля азота	(от 1) %
298.	ГОСТ 32009			Массовая доля общего фосфора	(от 0,01 до 1,5) %
299.	ГОСТ 23231			Массовая доля фенола (массовая доля остаточной активности кислот фосфатазы)	(от 0,0012 до 0,0240) %
300.	ГОСТ 31787			Массовая доля фенола (массовая доля остаточной активности кислот фосфатазы)	(от 0 до 0,012) %
301.	ГОСТ 31727			Массовая доля общей золы	(от 0 до 20) %
302.	ГОСТ Р 51478			рН	(от 4,0 до 9,5) ед. рН
303.	ГОСТ Р 55480			Кислотное число	(от 0,1 до 40) мг КОН/г
304.	ГОСТ 34118			Перекисное число	(от 0 до 40) ммоль активного кислорода/кг жира
305.	ГОСТ 8558.1			Массовая доля нитрита натрия	(от 0,0002 до 0,012) %
306.	ГОСТ 29299			Содержание нитрита	(от 1,0) мг/кг
307.	ГОСТ 8558.2			Массовая доля нитратов	(от 0,00075 до 0,07) %
308.	ГОСТ 31466, п. 6, 8			Массовая доля костных включений	(от 0,1) %
309.	ГОСТ Р 55573, п. 4			Массовая доля кальция	(от 0,05 до 0,5) %
	ГОСТ Р 55573, п. 5			Массовая доля кальция	(от 10 до 8000) мг/кг
				Массовая доля кальция	(от 2,0 до 1200) мг/кг

310.	ГОСТ Р 55483				Массовые доли жирных кислот (жирнокислотный состав)	(от 0,03 до 100) %
311.	ГОСТ 32150				Массовые доли индивидуальных жирных кислот (жирнокислотный состав)	(от 0 до 100) %
312.	ГОСТ 31339, шп. 4.3.1.2, 4.3.1.2а	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них, рыбная мука	10.20.1 10.20.2 10.20.3 10.20.4	0301-0308 1603-1605 1212 21 000 0 1212 29 000 0 2301 1504	Массовая доля глазури Масса нетто мороженой продукции	(от 0 до 25) % (от 0,001 до 60) кг
313.	ГОСТ 7631, шп. 5.4-5.6, 5.10-5.16, 6.1.1-6.1.5, 6.2-6.4, 6.5.1-6.5.5, 6.5.8, 6.6.1-6.6.5, 6.6.8, 6.6.9, 6.7.1-6.7.5, 6.8, 7.1-7.4		01.49.23 10.89.14.120		Порядок осмотра и подготовка к проведению определения показателей	-
					Внешний вид и цвет	свойственный / не свойственный
					Признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов	наличие / отсутствие
					Степень наполнения желудка пищей	(от 0 до 4) балла
					Посторонние примеси	обнаружены / не обнаружены
					Консистенция	свойственный / не свойственный
					Запах	свойственный / не свойственный
					Вкус	свойственный / не свойственный
					Состояние внутренней поверхности металлических банок	-
					Температура	(от -50 до 150)°С
					Длина и масса	(от 1 до 1000) мм; (от 1 до 10000) г
					Глубокое обезвоживание	(от 0 до 100) %
					Срывы, порезы и трещины кожи	(от 0,1 до 100) см
					Подготовка к анализу средней пробы	-
					Массовая доля азота летучих оснований	(от 0,001) %
314.	ГОСТ 7636, шп. 2, 3.2.1, 3.2.3, 3.2.4, 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3, 3.5.1, 3.5.2, 3.6.4, 3.7.1, 3.7.2, 3.9, 4.5, 5.5.1, 5.7, 5.9, 6.5.1, 7.2.1, 7.2.3, 7.3, 7.4, 7.5,				Аммиак (качественная реакция)	Отрицательная / положительная

7.6, 7.9, 7.10, 7.11.2, 7.12, 7.13, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.9.1, 8.10.1, 8.13, 8.14, 11.6, 11.7, 11.8.				<p>Сероводород (качественная реакция)</p> <p>Массовая доля воды</p> <p>Массовая доля хлористого натрия</p> <p>Кислотность печени</p> <p>Массовая доля жира</p> <p>Количество отпрессованной волю (водоудерживающая способность)</p> <p>Соотношение отдельных частей продукта</p> <p>Массовая доля сорбиновой кислоты</p> <p>Массовая доля песка</p> <p>Массовая доля аминного азота</p> <p>Цвет жира</p> <p>Прозрачность жира</p> <p>Относительная плотность жира</p> <p>Количество примесей нежирового характера (отстой)</p> <p>Массовая доля примесей в жире</p> <p>Кислотное число жира</p> <p>Число омыления</p> <p>Йодное число</p> <p>Перекисное число</p> <p>Массовая доля неомыляемых веществ</p> <p>Внешний вид муки</p> <p>Крупность помола</p> <p>Содержание металлопримесей</p> <p>Размер металлопримесей</p>	<p>Отрицательная / положительная</p> <p>(от 0,1 до 99) %</p> <p>(от 0,1) %</p> <p>(от 0,1 до 40,0) мг КОН/г</p> <p>(от 0,1 до 99,5) %</p> <p>(от 1,0) %</p> <p>(от 1,0) %</p> <p>(от 0,02) %</p> <p>(от 0,01) %</p> <p>(от 0,2) %</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>(от 0,001) усл. ед.</p> <p>(от 5) см³</p> <p>(от 0,02) %</p> <p>(от 0,1) мг КОН/г</p> <p>(от 2,0) мг КОН/г</p> <p>(от 3,0) г йода/100 г</p> <p>(от 0,02) % йода</p> <p>(от 0,2) %</p> <p>-</p> <p>(от 0,1) %</p> <p>(от 0,03) мг/кг</p> <p>Частицы, размером более 2 мм – (от 0,01) %</p>
--	--	--	--	--	---

				<table border="1"> <tr> <td>Массовая доля белковых веществ</td> <td>Частицы, размером более 0,5 мм – (от 0,01) %</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля ионола</td> <td>(от 0,01) %</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля песка</td> <td>(от 0,1) %</td> </tr> <tr> <td>Посторонние примеси (стекло)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля золы</td> <td>(от 0,01) %</td> </tr> <tr> <td>Общее количество минеральных включений</td> <td>(от 0,1) %</td> </tr> <tr> <td>Внешний вид</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Наличие плесени</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Посторонние примеси</td> <td>Обнаружены / не обнаружены</td> </tr> <tr> <td>Консистенция</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Вкус</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Температура</td> <td>(от -20,0 до 20,0) °С</td> </tr> <tr> <td>Размер (длина, ширина, толщина)</td> <td>(от 1,0) мм</td> </tr> <tr> <td>Плотность</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Активная кислотность (рН)</td> <td>(от 0,1 до 14) ед. рН</td> </tr> <tr> <td>Подготовка средней пробы к анализу</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля общего азота</td> <td>(от 0,2) %</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля альгиновой кислоты</td> <td>(от 0,5) %</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля йода</td> <td>(от 0,01) %</td> </tr> <tr> <td>Прозрачность и цвет студня</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Температура застудневания</td> <td>(от 1) °С</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля веществ, нерастворимых в горячей воде</td> <td>(от 0,05) %</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля общего азота</td> <td>(от 0,3) %</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля частиц определенного размера (крупность помола)</td> <td>(от 0,01) %</td> </tr> </table>	Массовая доля белковых веществ	Частицы, размером более 0,5 мм – (от 0,01) %	Массовая доля ионола	(от 0,01) %	Массовая доля песка	(от 0,1) %	Посторонние примеси (стекло)	-	Массовая доля золы	(от 0,01) %	Общее количество минеральных включений	(от 0,1) %	Внешний вид	-	Цвет	-	Наличие плесени	-	Посторонние примеси	Обнаружены / не обнаружены	Консистенция	-	Запах	-	Вкус	-	Температура	(от -20,0 до 20,0) °С	Размер (длина, ширина, толщина)	(от 1,0) мм	Плотность	-	Активная кислотность (рН)	(от 0,1 до 14) ед. рН	Подготовка средней пробы к анализу	-	Массовая доля общего азота	(от 0,2) %	Массовая доля альгиновой кислоты	(от 0,5) %	Массовая доля йода	(от 0,01) %	Прозрачность и цвет студня	-	Температура застудневания	(от 1) °С	Массовая доля веществ, нерастворимых в горячей воде	(от 0,05) %	Массовая доля общего азота	(от 0,3) %	Массовая доля частиц определенного размера (крупность помола)	(от 0,01) %
Массовая доля белковых веществ	Частицы, размером более 0,5 мм – (от 0,01) %																																																							
Массовая доля ионола	(от 0,01) %																																																							
Массовая доля песка	(от 0,1) %																																																							
Посторонние примеси (стекло)	-																																																							
Массовая доля золы	(от 0,01) %																																																							
Общее количество минеральных включений	(от 0,1) %																																																							
Внешний вид	-																																																							
Цвет	-																																																							
Наличие плесени	-																																																							
Посторонние примеси	Обнаружены / не обнаружены																																																							
Консистенция	-																																																							
Запах	-																																																							
Вкус	-																																																							
Температура	(от -20,0 до 20,0) °С																																																							
Размер (длина, ширина, толщина)	(от 1,0) мм																																																							
Плотность	-																																																							
Активная кислотность (рН)	(от 0,1 до 14) ед. рН																																																							
Подготовка средней пробы к анализу	-																																																							
Массовая доля общего азота	(от 0,2) %																																																							
Массовая доля альгиновой кислоты	(от 0,5) %																																																							
Массовая доля йода	(от 0,01) %																																																							
Прозрачность и цвет студня	-																																																							
Температура застудневания	(от 1) °С																																																							
Массовая доля веществ, нерастворимых в горячей воде	(от 0,05) %																																																							
Массовая доля общего азота	(от 0,3) %																																																							
Массовая доля частиц определенного размера (крупность помола)	(от 0,01) %																																																							
315.	ГОСТ 31412, шл. 6, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4																																																							
316.	ГОСТ 26185, шл. 2, 3.4, 3.9, 3.14, 4.3.3, 4.3.4, 4.3.6, 4.3.7, 4.4.1, 4.4.7, 4.4.8, 4.4.12, 4.4.15, 4.6.6, 5.3, 5.4.																																																							

					<p>Массовая доля хлористого натрия</p> <p>Общая кислотность</p> <p>Массовая доля воды</p> <p>Массовая доля золы</p> <p>Массовая доля посторонних примесей</p> <p>Массовая доля песка</p> <p>Массовая доля металлопримесей</p> <p>Внешний вид</p> <p>Запах</p> <p>Цвет</p> <p>Консистенция</p> <p>Вкус</p> <p>Масса нетто</p> <p>Массовая доля составных частей</p> <p>Массовая доля сухих веществ</p> <p>Буферность</p> <p>Общая кислотность</p> <p>Активная кислотность (рН)</p> <p>Массовая доля поваренной соли</p> <p>Массовая доля аммиака</p> <p>Массовая доля ортофосфатов</p> <p>Массовая доля водорастворимых соединений фосфора</p> <p>Массовая доля общего фосфора</p> <p>Массовая доля полифосфатов</p> <p>Массовая доля отстоя в масле</p> <p>Массовая доля жира</p>	<p>(от 0,2) %</p> <p>(от 0,03) %</p> <p>(от 5,0 до 96,0) %</p> <p>(от 0,5 до 35,0) %</p> <p>(от 0,2) %</p> <p>(от 0,1) %</p> <p>(от 2) мг/кг</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>(от 1) г</p> <p>(от 0,1) %</p> <p>(от 10,0 до 50,0) %</p> <p>(от 1) град.</p> <p>(от 0,01) %</p> <p>(от 1) ед. рН</p> <p>(от 0,1) %</p> <p>(от 0,05) мг/мл</p> <p>(от 0,5 до 20) г/кг</p> <p>(от 0,8 до 20) г/кг</p> <p>(от 0,8 до 20) г/кг</p> <p>(от 1 до 20) г/кг</p> <p>(от 0,1) %</p> <p>(от 0,5) %</p>	
317.	ГОСТ 33331						
		ГОСТ 26664, пп. 2, 3, 4					
318.	ГОСТ 26808						
319.	ГОСТ 19182						
320.	ГОСТ 27082						
321.	ГОСТ 28972						
322.	ГОСТ 27207						
323.	ГОСТ 50846						
324.	ГОСТ 34811						
325.	ГОСТ 20221						
326.	ГОСТ 26829						

327.	МУ 3.2.1756-03, п. 3.2.2				Личинки гельминтов (нематоды, пестоуды, скребни, трематоды)	обнаружено / не обнаружено
328.	ГОСТ 1368				Длина и масса	(от 1 до 1000) мм (от 0,001 до 10) кг
329.	Инструкция 4.2.10-21-25-2006, шп. 21.1-21.3, 26.1, 27-31				Личинки гельминтов (нематоды, пестоуды, скребни, трематоды)	обнаружено / не обнаружено
330.	ГОСТ 34812, шп. 8.1, 8.3-8.4, 9				Живые личинки гельминтов (нематоды, трематоды)	обнаружены / не обнаружены
					Живые личинки гельминтов (нематоды, трематоды)	обнаружены / не обнаружены
331.	МУК 3.2.3804-22, шп. 6.2.12-6.2.20, 6.3-6.4, п. 9, прил. 1-12				Личинки гельминтов (нематоды, пестоуды, скребни, трематоды)	обнаружено / не обнаружено
332.	ГОСТ 8756.1	Флоды и овощи, продукты переработки плодов и овощей, грибы, орехи	01.11.6 01.13.1 01.13.2 01.13.3 01.13.4 01.13.51.110 01.13.51.120 01.13.52 01.13.53 01.13.59 01.13.71 01.13.8 01.13.9 01.21.1 01.22.1 01.23.1 01.24.1 01.24.2 01.25.1 01.25.3 01.25.9 01.26.1 01.26.2 01.26.9	0701-0714 0801-0814 2001-2009 2103 20 000 0 2103 90 000 0	Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус Фактическая масса нетто Отклонение массы нетто от номинального значения Фактический объем Отклонение объема от номинального значения Массовая доля составных частей Яйца и личинки гельминтов, цисты (ооцисты) простейших Подготовка проб Соотношение составных частей Масса нетто фасованной продукции Массовая доля компонентов	- - - - - (от 0,1) г (от 0,5) % (от 50) см ³ (от 0,5) % (от 0,1) % обнаружено / не обнаружено - - (от 1) г (от 1) %
333.	МУК 4.2.3016-12, шп. 6.1, 7.1-7.3				Зараженность вредителями хлебных запасов	Обнаружена / не обнаружена
334.	ГОСТ 13341, п. 3					
335.	ГОСТ 12231					
336.	ГОСТ 1750, шп. 2.2, 2.4-2.9					

		<p>10.31.1 10.32.1 10.32.2 10.39.1 10.39.2 10.84.12.120</p>		<table border="1"> <tr> <td>Металлические примеси</td> <td>Обнаружены / не обнаружены</td> </tr> <tr> <td>Количество плодов в 1 кг</td> <td>(от 1) шт</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля дефектных плодов и примесей</td> <td>(от 1) %</td> </tr> <tr> <td>Внешний вид (форма, цвет)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Вкус</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Консистенция</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля минеральных примесей (песка)</td> <td>(от 0,1) %</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги</td> <td>(от 0 до 60,0) %</td> </tr> <tr> <td>Масса нетто</td> <td>(от 1) г</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля компонентов</td> <td>(от 1) %</td> </tr> <tr> <td>Форма</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля компонентов определенного размера</td> <td>(от 1) %</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля прохода через сито (крупность помола)</td> <td>(от 1) %</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля компонентов с дефектами и посторонних примесей</td> <td>(от 1) %</td> </tr> <tr> <td>Внешний вид</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Консистенция</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Вкус</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Развариваемость</td> <td>(от 1) мин.</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля металлических примесей</td> <td>(от 0,0001) %</td> </tr> <tr> <td>Размер частиц</td> <td>(от 1) мм</td> </tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов, наличие загнивших и заплесневевших продуктов</td> <td>Обнаружены / не обнаружены</td> </tr> <tr> <td>Подготовка проб</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Масса нетто</td> <td>(от 1) г</td> </tr> <tr> <td>Внешний вид</td> <td>-</td> </tr> </table>	Металлические примеси	Обнаружены / не обнаружены	Количество плодов в 1 кг	(от 1) шт	Массовая доля дефектных плодов и примесей	(от 1) %	Внешний вид (форма, цвет)	-	Запах	-	Вкус	-	Консистенция	-	Массовая доля минеральных примесей (песка)	(от 0,1) %	Массовая доля влаги	(от 0 до 60,0) %	Масса нетто	(от 1) г	Массовая доля компонентов	(от 1) %	Форма	-	Массовая доля компонентов определенного размера	(от 1) %	Массовая доля прохода через сито (крупность помола)	(от 1) %	Массовая доля компонентов с дефектами и посторонних примесей	(от 1) %	Внешний вид	-	Цвет	-	Консистенция	-	Запах	-	Вкус	-	Развариваемость	(от 1) мин.	Массовая доля металлических примесей	(от 0,0001) %	Размер частиц	(от 1) мм	Зараженность вредителями хлебных запасов, наличие загнивших и заплесневевших продуктов	Обнаружены / не обнаружены	Подготовка проб	-	Масса нетто	(от 1) г	Внешний вид	-
Металлические примеси	Обнаружены / не обнаружены																																																									
Количество плодов в 1 кг	(от 1) шт																																																									
Массовая доля дефектных плодов и примесей	(от 1) %																																																									
Внешний вид (форма, цвет)	-																																																									
Запах	-																																																									
Вкус	-																																																									
Консистенция	-																																																									
Массовая доля минеральных примесей (песка)	(от 0,1) %																																																									
Массовая доля влаги	(от 0 до 60,0) %																																																									
Масса нетто	(от 1) г																																																									
Массовая доля компонентов	(от 1) %																																																									
Форма	-																																																									
Массовая доля компонентов определенного размера	(от 1) %																																																									
Массовая доля прохода через сито (крупность помола)	(от 1) %																																																									
Массовая доля компонентов с дефектами и посторонних примесей	(от 1) %																																																									
Внешний вид	-																																																									
Цвет	-																																																									
Консистенция	-																																																									
Запах	-																																																									
Вкус	-																																																									
Развариваемость	(от 1) мин.																																																									
Массовая доля металлических примесей	(от 0,0001) %																																																									
Размер частиц	(от 1) мм																																																									
Зараженность вредителями хлебных запасов, наличие загнивших и заплесневевших продуктов	Обнаружены / не обнаружены																																																									
Подготовка проб	-																																																									
Масса нетто	(от 1) г																																																									
Внешний вид	-																																																									
337.	ГОСТ 34130, шп. 5-13																																																									
338.	ГОСТ 28741, шп. 2, 3.1, 3.2																																																									

					Цвет	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Вкус	-
339.	ГОСТ 28561, п. 2				Массовая доля влаги	(от 1,0) %
					Массовая доля сухих веществ	(от 1,0) %
340.	ГОСТ 33977				Массовая доля сухих веществ	(от 0,2) %
341.	ГОСТ 34128				Массовая доля растворимых сухих веществ	(от 2,0 до 80,0) %
342.	ГОСТ 29030				Относительная плотность сухих веществ	(от 1,0157 до 1,1056)
					Массовая доля растворимых сухих веществ	(от 4,0 до 25,0) %
343.	ГОСТ 29031				Массовая доля нерастворимых в воде сухих веществ	(от 0,1) %
344.	ГОСТ 25555.1				Массовая доля летучих кислот	(от 0,04 до 1,0) %
345.	ГОСТ ISO 750, п 7.2				Типуемая кислотность	(от 0,2 до 2,1) ммоль Н ⁺ /100см ³ (ммоль Н ⁺ /100 г)
346.	ГОСТ 34127				Массовая доля титруемых кислот	(от 0,1 до 35,0 %) %
347.	ГОСТ 26188				рН	(от 2 до 12) ед. рН
348.	ГОСТ ISO 2448				Массовая доля этанола	(от 0 до 5) %
349.	ГОСТ 25555.3				Массовая доля минеральных примесей	(от 0,05) %
350.	ГОСТ ISO 762				Массовая доля минеральных примесей	(от 0,01) %
351.	ГОСТ 25555.4				Массовая доля золы	(от 0,05) %
					Щелочность общей золы	(от 0,1) см ³
					Щелочное число общей золы	(от 0,1) см ³
					Щелочность водорастворимой золы	(от 0,1) см ³
352.	ГОСТ Р 51436				Общая щелочность золы	(от 5 до 80) ммоль NaOH/лм ³ (ммоль NaOH/кг)
353.	ГОСТ 33946				Массовая доля золы	(от 0,1 до 1,5) %

354.	ГОСТ 25555.5, п. 7				Массовая доля общего диоксида серы	(от 0,01 до 2,0) %, (от 100 до 20000) мг/кг
355.	ГОСТ ISO 763				Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	(от 0,01) %
356.	ГОСТ 8756.4				Количество твердых минеральных примесей	(от 0,01) %
357.	ГОСТ 8756.9				Массовая доля осадка	(от 0,2 до 10,0) %
358.	ГОСТ 8756.10				Массовая доля мякоти	(от 1,0 до 30,0) %
359.	ГОСТ 26323				Объемная доля мякоти	(от 5,0 до 20,0) %
360.	ГОСТ 8756.11				Массовая доля растительных примесей	(от 1,0) %
					Прозрачность осветлённых продуктов и экстрактов	-
					Растворимость экстрактов	-
					Мутность	(от 0,5 до 150) ЕМФ
361.	ГОСТ 8756.13				Массовая доля редуцирующих сахаров	(от 3 до 80) %
					Массовая доля сахаров в виде инвертного сахара	(от 3 до 80) %
					Массовая доля сахарозы	(от 0 до 100) %
362.	ГОСТ 27198				Массовая доля сахаров	(от 6,3 до 30,0) %
363.	ГОСТ 8756.21				Массовая доля жира	(от 0,1) %
364.	ГОСТ 26183				Массовая доля жира	(от 0,5) %
365.	ГОСТ 8756.22				Массовая доля каротина	(от 0,001) %
366.	ГОСТ 29059				Массовая доля полиуронидов (пектиновых веществ)	(от 0,1) %
					Степень этерификации выделенных пектиновых веществ	(от 4,0) %
367.	ГОСТ 29270				Содержание нитратов	(от 5) мг/кг (фотометрический метод)
368.	ГОСТ 34570				Массовая доля нитратов	(от 30 до 5000) мг/кг
369.	ГОСТ 33276, п. 6				Относительная плотность	(от 1,0000 до 1,4000)
					Массовая доля растворимых сухих веществ (сахарозы)	(от 0 до 80,0) %
370.	ГОСТ Р 51437				Массовая доля общих сухих веществ	(от 2 до 25) %

371.	ГОСТ Р 51438				Массовая доля азота	(от 300 до 2000) мг/дм ³ (мг/кг)
372.	ГОСТ Р 51430				Массовая концентрация фосфора	(от 20 до 350) мг/дм ³ (мг/кг)
373.	ГОСТ Р 51123				Массовая концентрация сульфатов	(от 7,6) мг/дм ³ (мг/кг)
374.	ГОСТ 33313				Формольное число	(от 1 до 30) мл NaOH/100 мл
375.	ГОСТ 1994, шп. 3.2, 3.3				Массовая доля аскорбиновой кислоты	(от 0,1) %
					Массовая доля свободных органических кислот	(от 0,1) %
376.	ГОСТ 24556, п. 2				Массовая доля аскорбиновой кислоты	(от 0,001) %
377.	ГОСТ 31643				Массовая доля аскорбиновой кислоты	(от 5 до 1000) мг/дм ³
378.	МУ 5048-89, п. 2				Подготовка проб для анализа	-
	МУ 5048-89, п. 3				Содержание нитратов	(от 30) мг/кг
379.	ГОСТ Р 54347				Содержание нитратов	(от 1,5) мг/кг
380.	ГОСТ 32709				Содержание нитритов	(от 0,5) мг/кг
381.	М 04-69-2011				Крахмал	Присутствует / отсутствует
					Массовая доля антоцианинов	(от 5 до 5000) мг/дм ³
382.	ГОСТ 7194, шп. 2.3, 2.4, 2.5, 2.7.4				Массовая доля фруктозы	(от 0,2 до 80) %
					Массовая доля глюкозы	(от 0,2 до 80) %
					Массовая доля сахарозы	(от 0,2 до 80) %
					Наличие земли и примеси	-
					Размер клубней	(от 0,1) %
					Внешний вид клубней, наличие клубней с наростами, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями	-

					<p>Массовая доля крахмала в клубнях</p> <p>Внешний вид, запах, вкус, наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися трещинами глубиной 2-3 мм, покрытыми эпидермисом, образовавшимся в процессе формирования корнеплода; с зарубцевавшимися и поверхностьными или глубокими трещинами, образовавшимся в результате потрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затравивающими сердцевины; зеленоватыми или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимся в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; поломанными осевыми корешками; корнеплодов поломанных длиной не менее 70 мм и менее 70 мм; лишенных кончиков, разветвленных, загнивших,</p>	<p>(от 0,5) %</p> <p>-</p>
383.	ГОСТ 32284, пп. 9.2.6, 9.2.7					

				<p>увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной</p> <p>Длина корнеплодов моркови, размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, длина зеленоватых или лиловатых частей головок корнеплода, длина поломанных корнеплодов и частей корнеплодов, глубина зарубцевавшихся</p> <p>природных трещин</p>	<p>(от 1) см</p>
<p>384.</p>	<p>ГОСТ 7176, ш. 6.2.4, 6.2.6</p>			<p>Внешний вид, запах и вкус, вид внутренней части клубня, наличие клубней, пораженных паршой или ооспорозом, клубней с механическим повреждением (порезы, вырывы, трещины, выгины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником), с израстаниями, наростами, позеленевших, клубней раздавленных, половинок и частей, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", пораженных сухой или мокрой гнилью, фитопфторой</p>	<p>-</p>

				<p>Наличие земли, прилипшей к клубням</p> <p>Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости, наличие больших, поврежденных, загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых свежих плодов вишни и черешни, плодов с дефектами формы, окраски</p> <p>Наибольший поперечный диаметр свежих плодов вишни и черешни</p>	-
385.	ГОСТ 33801, шл. 7.3, 7.5			-	
386.	ГОСТ 1722, п. 3.2			-	
387.	ГОСТ 7177, шл. 6.2, 6.3.5			-	
388.	ГОСТ 7178, шл. 7.2.4, 7.2.6			-	
				<p>Наличие земли, прилипшей к клубням</p> <p>Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости, наличие больших, поврежденных, загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых свежих плодов вишни и черешни, плодов с дефектами формы, окраски</p> <p>Наибольший поперечный диаметр свежих плодов вишни и черешни</p> <p>Внешний вид, запах, вкус, наличие больших и поврежденных корнеплодов, наибольший поперечный диаметр, светлые кольца, наличие земли и примеси</p> <p>Внешний вид, цвет, состояние плодов, степень зрелости, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, незрелых и перезрелых, поврежденных болезнями</p> <p>Размер плодов</p> <p>Внешний вид, состояние плодов, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, дынь, мякоть которых повреждена сельскохозяйственными вредителями, плодов гнилых и испорченных,</p>	<p>(от 1) г</p> <p>-</p>

			<p>Раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых, пораженных антракнозом</p>	
<p>389. ГОСТ 34306, шп. 7.2.4-7.2.6</p>			<p>Размер плодов Внешний вид, степень зрелости и состояние лукавиц, наличие лукавиц проросших, гнилых, испорченных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохоззяйственными вредителями, наличие посторонней примеси, сельскохоззяйственных вредителей, запах и вкус, длина шейки</p>	<p>(от 1) г</p>
<p>390. ГОСТ 33494, шп. 6.3.4, 6.3.6</p>			<p>Размер лукавицы Зараженности болезнями и наличие сельскохоззяйственных вредителей (нематода, клещ)</p>	<p>(от 5) мм</p>
			<p>Внешний вид, запах и вкус капуста, плотность кочанов, наличие кочанов с сухим задрознением, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыжки, живых сельскохоззяйственных вредителей, кочанов, поврежденных сельскохоззяйственными вредителями, с механическими повреждениями глубиной</p>	<p>-</p>

				<p>свыше пяти облегающих листьев, проросших, подмороженных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), гнилых, запаренных, треснувших, наличие посторонних примесей</p>	
<p>391. ГОСТ 34298, шп. 7.2.4, 7.2.5</p>				<p>Длина кочерыжки над кочаном</p> <p>Внешний вид, запах и вкус, состояние плодов, наличие плодов, отпавших от стебля (для кистей томатов), зеленых, загнивших, увядших, заплесневевших, подмороженных, мятых, перезревших, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей</p>	<p>(от 5) мм</p>
<p>392. ГОСТ 1725, шп. 7.6, 7.8</p>				<p>Диаметр плодов</p> <p>Внешний вид, запах и вкус, состояние плодов и их окраску, наличие плодов смежной степени зрелости, менее установившихся размеров, с опробковелыми образованиями, с трещинами, загнивших, увядших, заплесневевших, подмороженных, мятых, перезревших, пораженных болезнями, с прилипшей землей, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей</p>	<p>(от 5) мм</p>
				<p>Размер плодов</p>	<p>(от 5) мм</p>

393.	ГОСТ 1726, шп. 7.6, 7.7			<p>Внешний вид, запах и вкус, внутреннее строение, наличие плодов с превышением размера, с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, с царапинами на кожце, слегка увядших, мятых, загнивших, увядших, подмороженных, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами, наличие земли, прилипшей к плодам, посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей</p>	(от 5) мм
394.	ГОСТ 33932, п. 7.2.4			<p>Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние огурлов, наличие минеральной и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой</p>	-
395.	ГОСТ 55909, п. 9.3.5			<p>Длина огурла</p> <p>Внешний вид, состояние лукович свежего чеснока.</p>	(от 5) мм

				<p>наличие лукович гнильях, подмороженных, запаренных, проросших, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие земли, прилипшей к луковицам, сельскохозяйственных вредителей, запах и вкус</p>	(от 1) мм
396.	ГОСТ 34325, шп. 7.2.5, 7.2.6			<p>Длина стрелки, листьев и ростков, размер лукович Внешний вид, состояние плодов, наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, гнильях, увядших, подмороженных, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, запах и вкус</p>	(от 5) мм
397.	ГОСТ 27572, шп. 7.2.3, 7.2.4			<p>Диаметр плодов Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости плодов, наличие плодов со свежими проколами, с повреждениями плодовой кожурой, загнивших, заплесневевших, раздавленных, подмороженных</p>	(от 5) мм
398.	ГОСТ 34314, шп. 7.2.4-7.2.6			<p>Диаметр плодов Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние плодов, площадь окрашенной поверхности, наличие дефектов, шероховатого побурения</p>	(от 5) мм

				<p>кожицы, состояние мякоти, наличие сорной примеси, сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных</p>	
399.	ГОСТ 17594, шп. 3.4.1, 3.4.2, 3.4.3, 3.4.5			<p>Состояние мякоти</p> <p>Диаметр плодов</p> <p>Внешний вид лаврового листа, запах, вкус, содержание желтых листьев, 2-3-листных верхушек побегов, красноватых и коричневых, а также с высохшими краями или кончиками, ломаных, листьев с мелкоточечной пятнистостью, со следами поврежденной вредителями и болезнями</p> <p>Длина листа</p> <p>Содержание минеральной и органической примеси</p> <p>Влажность лаврового листа</p> <p>Внешний вид (форма, поверхность и цвет)</p> <p>Наличие посторонних включений</p> <p>Признаки болезней и плесени</p> <p>Состояние мякоти, вкус, хруст от минеральной примеси, запах</p> <p>Масса нетто</p>	<p>-</p> <p>(от 5) мм</p> <p>-</p> <p>(от 0) %</p> <p>(от 0,5) %</p> <p>-</p> <p>(от 1) г</p>
400.	ГОСТ 5667, шп. 7.2, 7.3, 8	<p>Зерно, зернобобовые и Масличные культуры и продукты их переработки; мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, крахмал, дрожжи</p> <p>хлебобулочные</p>	<p>01.11.11.110</p> <p>01.11.11.111</p> <p>01.11.11.120</p> <p>01.11.11.121</p> <p>01.11.11.130</p> <p>01.11.12.110</p> <p>01.11.12.111</p> <p>01.11.12.120</p> <p>01.11.12.121</p> <p>01.11.12.130</p>	<p>1001-1008</p> <p>1101-1108</p> <p>1201-1208</p> <p>1901-1905</p> <p>2102</p>	

401.	ГОСТ Р 54731, шп. 6.2-6.4, 6.7-6.10.		01.11.20.110		Отклонение фактической массы нетто	(от 0,1) г
			01.11.20.111		Внешний вид и цвет	-
402.	ГОСТ Р 54845, шп. 7.2-7.4, 7.6		01.11.20.120		Запах и вкус	-
			01.11.20.121		Массовая доля сухого вещества	(от 0,5) %
			01.11.20.130		Подъемная сила	(от 1) мин.
			01.11.20.140		Кислотность	(от 1) мг/100 г
			01.11.20.141		Стойкость	(от 1) мин.
			01.11.31.100		Внешний вид и цвет	-
			01.11.31.110		Запах и вкус	-
			01.11.31.111		Массовая доля влаги	(от 0,5) %
			01.11.31.119		Подъемная сила	(от 1) мин.
			01.11.31.200		Подготовка лабораторной пробы	-
403.	ГОСТ 31964, шп. 6.2, 7.1, 7.2, 7.3.1, 7.3.2, 7.4-7.7, 7.8.1, 7.9-7.11		01.11.31.210		Цвет и форма	-
			01.11.31.211		Запах и вкус	-
			01.11.31.219		Массовая доля влаги	(от 0,2) %
			01.11.32.110		Кислотность	(от 0,2) град.
			01.11.32.111		Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты на сухую массу	(от 0,05) %
			01.11.32.120		Массовая доля золы	(от 0,05) %
			01.11.32.121		Сохранности формы макаронных изделий	(от 1,0) %
			01.11.33.110		Масса сухого вещества, перешедшего при варке макаронных изделий в варочную воду	(от 0,4) %
			01.11.41.100		Солежание	(от 0,05) мг/кг
			01.11.42.110		Зараженность вредителями и загрязненность	-
404.	ГОСТ 27558		01.11.49.110		Солежание	(от 0,1) %
			01.11.49.111		Цвет	-
			01.11.49.120		Запах, вкус	-
			01.11.49.121		Цвет	-
			01.11.49.123		Запах	-
			01.11.49.131		Запах	-
			01.11.49.140		Запах	-
			01.11.49.150		Запах	-
			01.11.49.191		Запах	-
			01.11.71.110		Запах	-
405.	ГОСТ 26312.2		01.11.72.110		Запах	-
			01.11.73.110		Запах	-
			01.11.74.110		Запах	-
			01.11.75.110		Запах	-
			01.11.79.111		Запах	-
			01.11.79.121		Запах	-
			01.11.79.191		Запах	-

406.	ГОСТ 10967, шп. 6.3, 6.4.1	01.11.81.120 01.11.82 01.11.83 01.11.91.120 01.11.92.120 01.11.93.112 01.11.93.122 01.11.94.120 01.11.95.120 01.11.95.130 01.11.99 01.12.10.110	Вкус Развариваемость Запах Цвет Запах Влажность Влажность Влажность Массовая доля влаги Внешний вид Цвет Запах Количество краппин Массовая доля влаги Массовая доля общей золы Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты Кислотность Массовая доля протеина Массовая доля сернистого ангидрида Наличие примесей других видов крахмала Массовая доля влаги Влажность Содержание белка Массовая доля жира Массовая доля жира Массовая доля жира Масличность Кислотность Кислотность Кислотное число жира Кислотное число жира Кислотное число масла	- (от 15) мин - - - (от 0,2) % (от 0,2) % (от 0,25) % (от 0,5 до 30,0) % - - - (от 0) шт./дм ² (от 0,5) % (от 0,05) % (от 0,005) % (от 1) см ³ (от 0,05) % (от 0,001) % - (от 1 до 60) % (от 0,5) % (от 0,1) % (от 0,4) % (от 0,5) % (от 0,1 до 20,0) % (от 0,3) % (от 0,2) град. (от 0,2) град. (от 0,5) град. (от 2 до 200) мг КОН/г (от 2,0) мг КОН (от 0,1) мг КОН
407.	ГОСТ 27988			
408.	ГОСТ 9404			
409.	ГОСТ 26312.7			
410.	ГОСТ 10856			
411.	ГОСТ Р 55802			
412.	ГОСТ 7698, шп. 2.2-2.10			
413.	ГОСТ 21094, п. 7			
414.	ГОСТ 13586.5			
415.	ГОСТ 10846			
416.	ГОСТ 27670			
417.	ГОСТ 29033			
418.	ГОСТ 5668			
419.	ГОСТ 10857			
420.	ГОСТ 27493			
421.	ГОСТ 26312.6			
422.	ГОСТ 5670			
423.	ГОСТ 31700			
424.	ГОСТ Р 51413			
425.	ГОСТ 10858			

426.	ГОСТ 27494				Массовая доля золы (зольность)	(от 0,025) %
427.	ГОСТ 26312.5				Зольность	(от 0,025) %
428.	ГОСТ 10847				Зольность	(от 0,05) %
429.	ГОСТ 27560				Крупность	(от 0,1) %
430.	ГОСТ 26312.4				Крупность (номер крупы)	(от 0,1) %
					Содержание примесей	(от 0) %
					Вредная примесь	(от 0,01) %
					Минеральная примесь	(от 0,05) %
					Недолив	(от 0) %
431.	ГОСТ 27839				Доброкачественное ядро	(от 0,5) %
					Количество клейковины	(от 0,01) %
432.	ГОСТ 31699				Количество клейковины	(от 1) ед. ИДК
					Количество сырой клейковины	(от 0,1) %
433.	ГОСТ 27669				Пробная лабораторная выпечка	-
434.	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях от 25.11.2011 г., Приложение 1				Зараженность возбудителями картофельной болезни хлеба	-
435.	ГОСТ 20239				Металломатнитные примеси	(от 0) мг/кг
436.	ГОСТ 30483				Металломатнитная примесь	(от 0) мг/кг
					Содержание сорной и зерновой примесей	-
					Определение содержания сорной и зерновой примесей в рисе, а также красных, пожелтевших, зеленых стекловидных и глиutinозных зерен риса	-
					Содержание мелкого зерна (крупность)	-

437.	ГОСТ 27559				Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами)	-
					Загрязненность вредителями хлебных запасов	-
438.	ГОСТ 26312.3				Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами)	-
439.	ГОСТ 10853				Зараженность вредителями (насекомыми и клещами)	-
440.	ГОСТ 13586.6				Средняя плотность заражения	(от 0) экз./кг
					Суммарная плотность заражения	(от 0) экз./кг
					Степень зараженности	(от I до V)
441.	ГОСТ 13586.4				Зараженность зерновками	(от 0) %
					Зараженность в явной форме	-
					Зараженность в скрытой форме	-
					Поврежденность	-
442.	ГОСТ 34165				Средняя плотность заражения	(от 0) экз./кг
					Суммарная плотность заражения	(от 0) экз./кг
443.	ГОСТ 10854				Суммарная плотность запыления	(от 0) экз./кг
					Массовая доля сорной примеси	(от 0) %
					Массовая доля масличной примеси	(от 0) %
444.	ГОСТ 13496.11				Массовая доля особо учитываемой примеси	(от 0) %
445.	ГОСТ 31646				Содержание спор головневых грибов	(от 0) %
					Содержание фузариозных зерен	(от 0) %
446.	ГОСТ 5698				Массовая доля пищевой соли	(от 0,1 до 2,7) %

447.	ГОСТ 5672				Массовая доля сахаров (в пересчете на сахарозу)	(от 0,1 до 24,0) %
448.	ГОСТ 5669				Пористость	-
449.	ГОСТ Р 54645, шп. 8.6, 8.7, 8.10, 8.11				Масса нетто Количество в 1 кг Набухаемость	(от 1) г (от 1) шт. -
450.	ГОСТ 25832, шп. 3.3-3.5				Влажность	-
					Массовая доля углеводов	(от 0,5) %
					Массовая доля йода	(от 0,1) мг/100 г
					Массовая доля белковых веществ	(от 0,1) %
					Массовая доля начинки	(от 1,0) %
					Определение температуры	(от -30) °С
451.	ГОСТ 24557, п. 3.3				Подготовка лабораторных проб для испытаний	-
452.	ГОСТ 31806, п. 8.8				Органолептические показатели	-
453.	ГОСТ 5904, п. 7				Размер изделий	(от 1) мм
454.	ГОСТ 5897, шп. 2-5				Количество изделий в 1 кг	(от 1) шт.
		Масса нетто	(от 1) г			
		Массовая доля составных частей	(от 2,0) %			
455.	ГОСТ 12576	Внешний вид и цвет	-			
		Запах	-			
		Чистота раствора	-			
456.	ГОСТ 19792, шп. 7.3, 7.12, 7.13	Вкус	-			
		Внешний вид	-			
		Аромат	-			
		Вкус	-			
457.	ГОСТ 31766, шп. 6.2, 6.3	Признаки брожения	-			
		Массовая доля пролина	(от 170 до 770) мг/кг			
		Механические примеси	-			
		Подготовка пробы	-			
		Аромат	-			
		Вкус	-			
		Цвет	-			
458.	ГОСТ 31769	Частота встречаемости пылевых зерен	(от 0) %			

459.	ГОСТ 31774				Массовая доля воды	(от 13,0 до 25,0) %
460.	ГОСТ 32169				Водородный показатель	(от 3,0 до 9,0) ед. рН
461.	ГОСТ 32167				Свободная кислотность	(от 0 до 80) мэкв/кг
					Массовая доля сахарозы	(от 1,00 до 26,00) %
					Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии	(от 63,00 до 100,00) %
					Массовая доля общих сахаров после инверсии	(от 70,00 до 96,00) %
462.	ГОСТ 31770				Электропроводность	(от 0,10 до 3,00) мСм/см ⁻¹
463.	ГОСТ 31768				Гидроксиметилфурфураль	(от 1,0 до 85,0) мг/кг
464.	ГОСТ 34232, шп. 7, 10				Диастазное число	(от 3,0 до 40,0) ед. Горе
465.	ГОСТ 28887, шп. 6.5-6.11, 6.13, 6.14				Массовая доля нерастворимых веществ	(от 0 до 0,500) %
		Внешний вид	-			
		Консистенция	-			
		Цвет	-			
		Запах	-			
		Вкус	-			
		Размер пылевого обножки	(от 1) мм			
		Массовая доля механических примесей	(от 0,5) %			
		Массовая доля влаги	(от 0,1) %			
		Показатель окисляемости (полнкости)	(от 1) с			
		Водородный показатель (рН)	(от 3,0 до 9,0) ед. рН			
		Массовая доля сырого протеина	(от 0,5) %			
		Массовая доля сырой золы	(от 0,01) %			
		Массовая доля минеральных примесей	(от 0,01) %			
		Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	(от 0,5) %			
466.	ГОСТ 32483	Массовая доля золы	(от 0,05 до 4,00) %			
467.	ГОСТ 31920	Влажность	(от 0,1 до 3,0) %			
468.	ГОСТ Р 54377, шп. 6.2, 6,3	Цвет	-			
		Структура в изломе	-			

	ГОСТ 31776, шп. 6.2-6.9				<table border="1"> <tr><td>Запах</td><td>-</td></tr> <tr><td>Внешний вид</td><td>-</td></tr> <tr><td>Фальсифицирующие примеси</td><td>-</td></tr> <tr><td>Внешний вид</td><td>-</td></tr> <tr><td>Цвет</td><td></td></tr> <tr><td>Пораженность восковой молью</td><td></td></tr> <tr><td>Наличие посторонних примесей</td><td></td></tr> <tr><td>Запах</td><td></td></tr> <tr><td>Вкус</td><td></td></tr> <tr><td>Массовая доля воды</td><td>(от 0,1) %</td></tr> <tr><td>Показатель окисляемости (подлинности)</td><td>(от 1) с</td></tr> <tr><td>Водородный показатель (рН)</td><td>(от 3,0 до 9,0) ед. рН</td></tr> <tr><td>Массовая доля флавоноидов в пересчете на рутин</td><td>(от 0,5) %</td></tr> <tr><td>Массовая доля сырого протеина</td><td>(от 0,05) %</td></tr> <tr><td>Массовая доля воска</td><td>(от 0,1) %</td></tr> <tr><td>Подготовка пробы</td><td>-</td></tr> <tr><td>Внешний вид, консистенция, цвет, запах, Консистенция</td><td>-</td></tr> <tr><td>Цвет</td><td>-</td></tr> <tr><td>Запах</td><td>-</td></tr> <tr><td>Вкус</td><td>-</td></tr> <tr><td>Наличие механических примесей</td><td>-</td></tr> <tr><td>Признаки брожения</td><td>-</td></tr> <tr><td>Массовая доля сухих веществ</td><td>(от 0,1) %</td></tr> <tr><td>Показатель окисляемости (подлинности)</td><td>(от 1) с</td></tr> <tr><td>Водородный показатель (рН)</td><td>(от 3,0 до 9,0) ед. рН</td></tr> </table>	Запах	-	Внешний вид	-	Фальсифицирующие примеси	-	Внешний вид	-	Цвет		Пораженность восковой молью		Наличие посторонних примесей		Запах		Вкус		Массовая доля воды	(от 0,1) %	Показатель окисляемости (подлинности)	(от 1) с	Водородный показатель (рН)	(от 3,0 до 9,0) ед. рН	Массовая доля флавоноидов в пересчете на рутин	(от 0,5) %	Массовая доля сырого протеина	(от 0,05) %	Массовая доля воска	(от 0,1) %	Подготовка пробы	-	Внешний вид, консистенция, цвет, запах, Консистенция	-	Цвет	-	Запах	-	Вкус	-	Наличие механических примесей	-	Признаки брожения	-	Массовая доля сухих веществ	(от 0,1) %	Показатель окисляемости (подлинности)	(от 1) с	Водородный показатель (рН)	(от 3,0 до 9,0) ед. рН
Запах	-																																																						
Внешний вид	-																																																						
Фальсифицирующие примеси	-																																																						
Внешний вид	-																																																						
Цвет																																																							
Пораженность восковой молью																																																							
Наличие посторонних примесей																																																							
Запах																																																							
Вкус																																																							
Массовая доля воды	(от 0,1) %																																																						
Показатель окисляемости (подлинности)	(от 1) с																																																						
Водородный показатель (рН)	(от 3,0 до 9,0) ед. рН																																																						
Массовая доля флавоноидов в пересчете на рутин	(от 0,5) %																																																						
Массовая доля сырого протеина	(от 0,05) %																																																						
Массовая доля воска	(от 0,1) %																																																						
Подготовка пробы	-																																																						
Внешний вид, консистенция, цвет, запах, Консистенция	-																																																						
Цвет	-																																																						
Запах	-																																																						
Вкус	-																																																						
Наличие механических примесей	-																																																						
Признаки брожения	-																																																						
Массовая доля сухих веществ	(от 0,1) %																																																						
Показатель окисляемости (подлинности)	(от 1) с																																																						
Водородный показатель (рН)	(от 3,0 до 9,0) ед. рН																																																						
469.	ГОСТ 28888, шп. 6.4-6.8, 6.11, 6.12																																																						

470.	ГОСТ 28886, шп. 6.4-6.8, 6.12				Массовая доля сырого протенина	(от 0,5) %
					Массовая доля воска	(от 0,50) %
471.	ГОСТ 21179, шп. 6.2, 6.4, 6.8, 6.11, 6.12, 6.13				Подготовка пробы	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Консистенция	-
					Структура	-
					Показатель окисляемости (поллинности)	(от 1) с
					Массовая доля механических примесей	(от 1,00) %
					Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	(от 1,0) %
					Количество окисляемых веществ	(от 0,2) см ³ /мл
					Цвет	-
					Запах	-
					Структура в изломе	-
					Массовая доля механических примесей	-
Плотность воска при температуре воды 20°C	-					
Кислотное число	(от 0,1) мг КОН/г					
Число омыления	-					
Эфирное число	-					
Влажность воска	(от 0,1 до 3,0) %					
Внешний вид и цвет	-					
Запах	-					
Чистота раствора	-					
Вкус	-					
Массовая доля сахарозы	(от 30,0 до 100,0) %					
Цветность	(от 20 до 200) ед. опт. плотн. (ед. ICUMSA)					
472.	ГОСТ 31920					
473.	ГОСТ 12576					
474.	ГОСТ 12571					
475.	ГОСТ 12572					

476.	ГОСТ 12573	Пищевые концентраты, пряности, приправы, чай, кофе, пищевые добавки	10.83.1 10.84.1 10.84.2 10.84.3 10.89.11.110 10.89.11.111	0901-0910 1301-1302 2101-2106 2501 00 100 0 3301 3502-3504	Массовая доля ферропримесей	(от 0,00005) %
477.	ГОСТ 12574				Массовая доля золы	(от 0,001) %
478.	ГОСТ 12575				Массовая доля редуцирующих веществ	(от 0,02) %
479.	ГОСТ Р 54642				Массовая доля влаги	(от 0,10 до 1,00) %
					Массовая доля сухих веществ	(от 99,00 до 99,90) %
480.	ГОСТ Р 54641				Массовая доля крахмала	(от 20,0 до 500,0) мг/кг (млн ⁻¹)
481.	ГОСТ 5896				Массовая доля спирта	(от 0) %
482.	ГОСТ 5898				Кислотность	(от 0,5 до 30,0) град.
					Щелочность	(от 0,5 до 25,0) град.
					Активная кислотность (рН)	(от 0,1 до 14,0) ед. рН
483.	ГОСТ 5900	Массовая доля влаги	(от 0,5 до 95,0) %			
		Массовая доля сухих веществ	(от 1,0 до 95,0) %			
484.	ГОСТ 5901	Массовая доля общей золы	(от 0,020 до 9,000) %			
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	(от 0,020 до 6,000) %			
485.	ГОСТ 5903, шл. 3, 4	Массовая доля металломангнитной примеси	(от 0,00003 до 0,00010) %			
		Массовая доля редуцирующих веществ	(от 1,0) %			
		Массовая доля общего сахара	(от 1,0) %			
		Массовая доля сахарозы	(от 1,0) %			
486.	ГОСТ 31902, шл. 7, 8	Массовая доля жира	(от 2 до 60) %			
487.	ГОСТ 26811	Массовая доля общей сернистой кислоты	(от 0,002 до 0,100) %			
488.	ГОСТ 108, п. 6.2.1	Внешний вид	-			
		Вкус	-			
		Аромат	-			
489.	ГОСТ 15113.0, п. 3	Подготовка проб	-			
490.	ГОСТ 33770	Подготовка проб	-			
		Внешний вид	-			
		Цвет	-			
		Вкус	-			
		Запах	-			

491.	ГОСТ 1936, шп. 2.1, 2.4-2.8	10.89.11.112 10.89.11.113 10.89.11.114 10.89.11.115 10.89.11.116 10.89.11.117 10.89.11.118 10.89.11.119 10.89.11.120 10.89.15 10.89.19 20.59.6	Масса нетто	-			
			Внешний вид	-			
			Интенсивность цвета настоя	-			
			Отенок настоя	-			
			Прозрачность настоя	-			
			Аромат	-			
			Вкус	-			
			Массовая доля влаги	(от 0,2) %			
			Массовая доля мелочи	(от 0) %			
			Массовая доля металломагнитной примеси	(от 0) %			
			Массовая доля посторонних примесей	(от 0) %			
			Внешний вид чайного листа	-			
			Внешний вид разваренного чайного листа	-			
492.	ГОСТ 32572		Цвет настоя	-			
			Аромат настоя	-			
			Вкус настоя	-			
			Внешний вид	-			
			Цвет сухого продукта	-			
			Аромат сухого продукта	-			
			Аромат напитка	-			
			Вкус напитка	-			
			Растворимость в воде	Полная / не полная			
			Внешний вид	-			
			Цвет сухого продукта	-			
			Аромат сухого продукта	-			
			Аромат напитка	-			
493.	ГОСТ 32776, приложение Б		Вкус напитка	-			
			Растворимость в воде	Полная / не полная			
			Внешний вид	-			
			Цвет сухого продукта	-			
			Аромат сухого продукта	-			
			Аромат напитка	-			
			Вкус напитка	-			
			Растворимость в воде	Полная / не полная			
			Внешний вид	-			
			Цвет сухого продукта	-			
			Аромат сухого продукта	-			
			Аромат напитка	-			
			Вкус напитка	-			
494.	ГОСТ 32775, приложение Б, В, Г		Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна	-			
			Массовая доля экстрактивных веществ	(от 0,8) %			
			Проход через сито Ø 1 мм (степень помола)	(до 100) %			
			Потеря массы при температуре 103°	(от 0,5) %			
			Внешний вид	-			
			495.	ГОСТ ISO 11294		Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна	-
						Массовая доля экстрактивных веществ	(от 0,8) %
			496.	ГОСТ Р 50364, п. 3.5		Проход через сито Ø 1 мм (степень помола)	(до 100) %
						Потеря массы при температуре 103°	(от 0,5) %

				Цвет Аромат Вкус Масса нетто Отклонение массы нетто Объемная масса воздушных зерен Массовая доля отдельных компонентов Размер отдельных видов продукта Размер мелочи Внешний вид Цвет Запах Вкус Консистенция Готовность к употреблению Дисперсность суспензии Массовая доля минеральных примесей Массовая доля посторонних примесей Массовая доля стекловидных хлопьев Массовая доля металлических примесей Зараженность вредителями хлебных запасов Массовая доля влаги Кислотность Массовая доля сахарозы Массовая доля хлористого натрия Массовая доля золы Массовая доля жира Общее содержание золы
497.	ГОСТ 15113.1, пп. 3-6			-
498.	ГОСТ 15113.3, пп. 2-4			-
499.	ГОСТ 15113.2			-
500.	ГОСТ 15113.4			(от 1 до 15) %
501.	ГОСТ 15113.5			(от 0,05) %
502.	ГОСТ 15113.6			(от 0,5) мэкв.
503.	ГОСТ 15113.7			(от 0,2) %
504.	ГОСТ 15113.8			(от 0,02) %
505.	ГОСТ 15113.9			(от 0,5) %
506.	ГОСТ ISO 1575			(от 0,2) %

507.	ГОСТ ISO 1576			<p>Массовая доля водорастворимой золы (от 0,2) %</p> <p>Массовая доля водонерастворимой золы (от 0,2) %</p> <p>Содержание водорастворимых экстрактивных веществ (от 1,0) %</p> <p>Содержание грубых волокон (от 0,5) %</p> <p>Приготовление измельченной пробы</p> <p>Содержание влаги (потери массы) (от 0,2) %</p> <p>Количество танина (от 0,5) %</p> <p>Содержание кофеина (от 0,5) %</p> <p>Массовая доля кофеина (от 0,03 до 5,40) %</p> <p>Содержание кофеина (от 0,03) %</p> <p>Подготовка проб</p> <p>Масса нетто</p> <p>Внешний вид (форма, цвет)</p> <p>Запах</p> <p>Вкус</p> <p>Зараженность вредителями</p> <p>Массовая доля металлических примесей</p> <p>Размер металлических примесей</p> <p>Массовая доля примесей растительного происхождения</p> <p>Массовая доля посторонних минеральных примесей</p> <p>Массовая доля фракций на сите (крупность помола)</p> <p>Дефекты внешнего вида</p> <p>Пораженные плесенью пряности</p> <p>Массовая доля легкоусвояемых зерен</p> <p>Массовая доля влаги (от 0,5) %</p>
508.	ГОСТ Р ИСО 9768			
509.	ГОСТ ISO 15598			
510.	ГОСТ ISO 1572			
511.	ГОСТ Р ИСО 7513			
512.	ГОСТ 19885, пп. 2, 3			
513.	ГОСТ Р 51182			
514.	ГОСТ ISO 20481			
515.	ГОСТ 28875, пп. 2.2.4, 3.2-3.9			

516.	ГОСТ ISO 927		Массовая доля золы	(от 0,02) %
			Массовая доля примесей	-
			Массовая доля посторонних веществ неживотного происхождения	-
			Массовая доля общей золы	(от 0,2) %
517.	ГОСТ ISO 928		Массовая доля влаги	(от 0,1) %
518.	ГОСТ 28879		Массовая доля посторонних примесей	-
519.	ГОСТ 28880		Массовая доля оксида железа	(от 0,0005) %
520.	ГОСТ 13685, шп. 2.9-2.12, 2.15, 2.17, 2.18, 2.20, 2.21		Количество йодистого калия	(от 0,01) %
			Массовая доля калий-иона	(от 0,005) %
			Плотность рассола	-
			Общая щелочность рассола	-
			pH раствора	(от 5,0 до 10,0) ед. pH
			Массовая доля ферроцианида калия	(от 0,0005) %
			Массовая доля тиосульфата натрия	(от 0,003) %
			Внешний вид	-
			Цвет	-
			Вкус	-
521.	ГОСТ 29186, шп. 3.2-3.8		Запах	-
			Посторонние примеси	-
			Массовая доля влаги	(от 0,5) %
			Степень этерификации	(от 1,0) %
			Ступенчатая способность	(от 83 до 386) °ТБ
			Массовая доля нитратов	(от 0,035) %
			Массовая доля волокнистой фракции	(от 1,5) %
			Масса нетто	-
			Внешний вид	-
			Цвет	-
522.	ГОСТ 11293, шп. 4.2-4.6, 4.8, 4.9, 4.11, 4.13, 4.16		Запах	-
			Цвет	-
			Вкус	-

523.	ГОСТ 6687.5, пп. 2-4	Напитки безалкогольные	11.07.19.120 11.07.19.130 11.07.19.140 11.07.19.150 11.07.19.160 11.07.19.190	2202	Продолжительность растворения	-
					Массовая доля влаги	(от 0,5) %
					Массовая доля золы	(от 0,2) %
					Динамическая вязкость	-
					Массовая доля посторонних примесей	-
					Остаток на сите (размер частич)	(от 0 до 100) %
					Массовая доля мелких частич	(от 0 до 100) %
					Внешний вид	-
					Прозрачность	-
					Цвет	-
524.	ГОСТ 13193				Аромат	-
					Вкус	-
					Наличие посторонних включений	-
					Объем	-
					Отклонение объема	-
					Растворимость	-
					Массовая концентрация летучих кислот	-
					Кислотность	(от 1,0 до 20,0) см ³ NaOH/100 см ³
					Массовая доля спирта	(от 0,05) %
					Массовая доля сухих веществ	(от 0,1) %
525.	ГОСТ 6687.4				Массовая концентрация аспартама	(от 0,1) мг/дм ³
					Массовая концентрация сахарина	(от 0,1) мг/дм ³
					Массовая концентрация кофеина	(от 0,1) мг/дм ³
526.	ГОСТ 6687.7				Массовая концентрация бензоата натрия	(от 0,1) мг/дм ³
					527.	ГОСТ 6687.2
528.	ГОСТ 30059				Подготовка проб к испытаниям	-
					529.	ГОСТ Р 54607.1, п. 5
530.	ГОСТ Р 54607.2					

	ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ			Выход отдельных компонентов Подготовка проб к испытаниям Средняя масса Выход отдельных частей Массовая доля сухих веществ Влажность Массовая доля жира Вид жира по числу Рейхерта - Мейссля Массовая доля общего сахара Содержание крахмала Массовая доля хлеба Массовая доля риса Масса манной крупы и муки Кислотность Активная кислотность (рН) Щелочность Содержание белка Содержание золы Массовая доля хлорида натрия Массовая доля аскорбиновой кислоты Содержание нитратов Содержание нитритов Содержание яиц Содержание фарша Массовая доля сернистого ангидрида Массовая доля экстрактивных веществ Относительная плотность
531. МУ № 122-5/72 от 23.10.1991, N 1-40/3805 от 11.11.1991 г., шп. 1.1, 1.2, 2.1.1-2.1.4, 2.2.1, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.7, 2.3.1-2.3.5, 2.4.1-2.4.3, 2.5.1-2.5.3, 2.6.1, 2.7, 2.8.1, 2.9.1, 2.10, 2.11.1, 3.3, 3.6, 3.7.1, 3.8, 4.6.1.2, 4.6.5.1, 4.7.1.1, 4.7.2, 7.1.1, 7.1.2, 7.2.1, 7.2.2, 7.3, 7.4.5		10.89.11.122 10.89.11.123 10.89.11.124 10.89.11.125 10.89.11.126 10.89.11.127 10.89.11.128 10.89.11.129 10.89.11.130		- - - (от 0,1 до 100) % (от 0,1 до 100) % (от 0,1 до 100) % (от 0,5) % (от 0,5 до 35,0) см ³ КОН (от 0,5) % (от 0,5) % (от 0,5) % (от 0,5) % (от 0,2) град. °Т, см ³ NaOH (КОН) / 100 см ³ (от 3,0 до 10,0) ед. рН (от 0,2) град. (от 0,5) % (от 0,01) % (от 0,01) % (от 0,001) % (от 30) мг/кг (от 0,5) мг/кг - (от 1,0) % (от 0,001) % (от 1,0) % -

532.	РСТ РСФСР 107-80, п. 4.1-4.5			<p>Эффективность тепловой обработки: проба на пероксидазу</p> <p>Проба на фосфатазу</p> <p>Степень термического окисления фритюра</p> <p>Содержание сухих веществ и жира по (расчет по ренелтурам)</p> <p>Энергетическая ценность (калорийность)</p> <p>Внешний вид</p> <p>Вкус</p> <p>Запах</p> <p>Толщина теста</p> <p>Толщина теста в местах заделки</p> <p>Массовая доля фарша</p> <p>Масса одного вареника</p>	-
533.	ГОСТ Р 57164	Вода питьевая, вода дистиллированная	11.07.11 36.00.11 20.13.52.120	<p>2201</p> <p>2853 90 100 0</p> <p>Вкус</p> <p>Запах</p> <p>Мутность</p> <p>Цветность</p> <p>рН</p> <p>Жесткость</p> <p>Сухой остаток</p> <p>Перманганатная окисляемость</p> <p>Содержание суммарного остаточного активного хлора</p> <p>Массовая концентрация общего железа</p>	-
534.	ГОСТ 31868			-	-
535.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97			-	-
536.	ГОСТ 31954			-	-
537.	ГОСТ 18164			-	-
538.	ГОСТ Р 55684			-	-
539.	ГОСТ 18190, п. 2			-	-
540.	ГОСТ 4011, п. 3			-	-
541.	МВИ 01.1:1.4.2:2.18-05			-	-

542.	ГОСТ Р 58144, шл. 8.12, 8.14, 8.15				<p>Массовая концентрация веществ, восстанавливающих $KMnO_4$</p> <p>рН</p> <p>Удельная электрическая проводимость</p> <p>Массовая концентрация ионов кальция</p> <p>Массовая концентрация ионов магния</p>	<p>наличие / отсутствие розовой окраски</p> <p>(от 1 до 14) ед. рН</p> <p>(от $1 \cdot 10^{-4}$ до $5 \cdot 10^{-4}$) См/м</p> <p>(от 1) мг/дм³</p> <p>(от 1) мг/дм³</p>
543.	ГОСТ 23268.5, шл. 2, 3					
544.	ГОСТ ISO 6498	Корма и кормовое сырье		2301-2309	Подготовка проб	-
545.	ГОСТ 17681, шл. 1.3, 1.4, 2.1-2.3, 2.6, 2.7, 2.11		01.11.11.130 01.11.12.130 01.11.20.113 01.11.20.114 01.11.20.123 01.11.20.124 01.11.20.133 01.11.20.134 01.11.20.143 01.11.31.300 01.11.31.310 01.11.31.320 01.11.32.131 01.11.32.132 01.11.32.130 01.11.33.112 01.11.41.300 01.11.42.130 01.11.49.113 01.11.49.125 01.11.49.133 01.11.49.193 01.11.5	2811 22 000 0 2836 50 000 0 2918 15 000 0 2922 41 000 0 2922 42 000 0 2922 49 850 0 2922 50 000 0 2930 40 100 0 2930 90 1300 2933 99 800 8 2936	Подготовка проб	(от 0) %
					Массовая доля остатка на сите Ø 3 мм (крупность помола)	(от 0) %
					Содержание металломатнитных примесей	(от 0) мг/кг
					Массовая доля влаги	(от 0,3) %
					Массовая доля жира	(от 0,3) %
					Массовая доля минеральных примесей	(от 0,3) %
					Массовая доля клетчатки	(от 0,2) %
					Массовая доля хлорида натрия	(от 0,05) %
					Массовая доля влаги	(от 0,1) %
					Массовая доля влаги	(от 0,2) %
					Массовая доля воды	(от 0,1) %
					Массовая доля азота	(от 0,016) %
					Массовая доля сырого протеина	(от 0,1) %
					Массовая доля азота	-
					Массовая доля сырого протеина	(от 0,1) %
					Содержание спорыньи	(от 0) %
					Остаток на сите определенного диаметра (крупность помола)	(от 0) %
552.	ГОСТ 13496.5		01.11.72.110			
553.	ГОСТ 13496.8		01.19.1 10.13.16 10.39.3			

573.	ГОСТ 26176				<p>Массовая доля водорастворимых углеводов (сахаров)</p> <p>Массовая доля легкогидролизуемых углеводов (крахмала)</p> <p>Содержание аммиачного азота</p> <p>Активная кислотность (рН)</p> <p>Водородный показатель, рН</p> <p>Массовая доля сырой золы</p> <p>Содержание сырой золы</p> <p>Массовая доля кальция</p> <p>Массовая доля влаги и летучих веществ</p> <p>Суммарная массовая доля растворимого протеина</p> <p>Цвет</p> <p>Запах</p> <p>Количество темных включений</p> <p>Массовая доля мелочи</p> <p>Массовая доля металлпримесей</p> <p>Массовая доля золы</p> <p>Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%</p> <p>Активность уреазы</p> <p>Трипсинингибирующая активность</p> <p>Массовая доля карбамида</p> <p>Подготовка проб</p> <p>Внешний вид</p> <p>Цвет</p> <p>Запах</p> <p>Массовая доля влаги</p> <p>Массовая доля общей золы</p>	<p>(от 0,5) %</p> <p>(от 0,4) %</p> <p>(от 0,002) %</p> <p>(от 3,0 до 9,0) ед. рН</p> <p>(от 0,05) ед. рН</p> <p>(от 0,1) %</p> <p>(от 0,1) %</p> <p>(от 0,04) %</p> <p>(от 1,0) %</p> <p>(от 0,5) %</p> <p>-</p> <p>(от 0) шт./кг</p> <p>(от 0,05) %</p> <p>(от 1,0) мг/кг</p> <p>(от 0,05) %</p> <p>(от 0,05) %</p> <p>(от 0,05) %</p> <p>(от 0,01) ед. рН</p> <p>(от 0,5) мг/г</p> <p>(от 0,060-10,0) %</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>(от 0,5) %</p> <p>(от 0,05) %</p>
574.	ГОСТ 26180, шп. 2.1, 3					
575.	ГОСТ 33917, п. 6.13					
576.	ГОСТ 26226					
577.	ГОСТ 32933					
578.	ГОСТ 26570, п. 2					
579.	ГОСТ Р 54705, шп. 4, 5					
580.	ГОСТ 13979.3, п. 3					
581.	ГОСТ 13979.4					
582.	ГОСТ 13979.5					
583.	ГОСТ 13979.6					
584.	ГОСТ 13979.9					
585.	ГОСТ 33427					
586.	ГОСТ 29113					
587.	ГОСТ 31934, шп. 6.1-6.9					

588.	ГОСТ 28409, шп. 3.2-3.7				Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	(от 0,005) %
					Массовая доля протейина	(от 0,05) %
					Массовая доля частиц более 200 мкм	(от 2) %
					Время агломерации	(от 1) с.
					Адсорбционная способность глутена по воде	(от 0,5) %
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Подлинность	-
					Остаток на сите	(от 0,2) %
					Потеря в массе при высушивании	(от 0,2) %
					Содержание витамина А	(от 7500) МЕ/г
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
589.	ГОСТ 23423, шп. 6.6-6.9, 6.14				Массовая доля метионина	(от 95,0 -100,0) %
					Массовая доля воды и летучих веществ	(от 0,05 - 0,60) %
					Массовая доля золы	(от 0,05 - 0,60) %
					Остаток на сите	(от 0,05 - 0,60) %
					Содержание фтора	(от 50-300) мг/кг (млн ⁻¹)
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Массовая доля золы	(от 0,1) %
					Содержание остатка на сите	От 0 до 100 %
					Удельное оптическое вращение	-
					Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Внешний вид	-
					592.	ГОСТ Р 56913, п. 7.2
Запах	-					
Внешний вид	-					
593.					Запах	-
					Внешний вид	-
					Внешний вид	-
590.	ГОСТ Р 57681, шп. 5.2, 5.5, 5.6, 5.8				Массовая доля золы	(от 0,1) %
					Содержание остатка на сите	От 0 до 100 %
					Удельное оптическое вращение	-
591.	ГОСТ Р 57850, п. 6.2				Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-

ГОСТ 27547, пп. 3.1.3, 3.2-3.6				Цвет - Запах - Подлинность - Потери в массе при высушивании (от 0,2) % Остаток на сите (от 0,2) % Массовая доля витамина Е (от 1,5) % Подготовка проб - Внешний вид - Цвет - Запах - Содержание сырого протеина (от 0,3) % Содержание золы (от 0,05) % Размеры гранул (от 1) мм Остаток на сите (крупность) (от 0,1) % Содержание белка по Барнштейну (от 0,3) % Подготовка проб - Внешний вид - Цвет - Запах - Массовая доля влаги - Массовая доля золы - Массовая доля сырого протеина - Массовая доля белка по Барнштейну - Массовая доля липидов - Содержание фтора - Проход через сито, остаток на сите (крупность гранул) - Содержание нитратов - Содержание металломангнитной примеси (от 0) % Размер частиц металломангнитной примеси - Массовая доля остатка на сите (крупность) (от 0) %
594. ГОСТ 20083, пп. 3.2-3.4, 3.6-3.8, 3.10				
595. ГОСТ Р 57221, пп. 4-9, 11, 16, 18, 24				
596. ГОСТ 23999, пп. 4.11-4.13				

				<p>Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте</p> <p>Подготовка проб</p> <p>Массовая доля фосфора</p> <p>Массовая доля кальция</p> <p>Активность водородных ионов (рН)</p> <p>Массовая доля влаги</p> <p>Массовая доля фтора</p> <p>Массовая доля остатка на сите (крупность)</p> <p>Содержание крахмала</p> <p>Ретинол-ацетат (витамин А)</p> <p>Эргокальциферол (холекальциферол) (витамин D)</p> <p>Токоферол-ацетат (витамин E)</p> <p>Массовая доля лизина</p> <p>Массовая доля метионина</p> <p>Массовая доля треонина</p> <p>Массовая доля цистина</p> <p>Массовая доля триптофана</p> <p>Массовая доля аргинина</p> <p>Массовая доля лизин</p> <p>Массовая доля тирозина</p> <p>Массовая доля фенилаланина</p> <p>Массовая доля гистидина</p> <p>Массовая доля лейцина и изолейцина (суммарно)</p> <p>Массовая доля метионина</p> <p>Массовая доля валина</p> <p>Массовая доля пролина</p> <p>Массовая доля треонина</p> <p>Массовая доля серина</p> <p>Массовая доля аланина</p> <p>Массовая доля глицина</p>	<p>(от 0,3) %</p> <p>-</p> <p>(от 25,0 до 60,0) %</p> <p>(от 15 до 40) %</p> <p>(от 0 до 14) ед. рН</p> <p>(от 0,05 до 5,0) %</p> <p>(от 0,01 до 0,30) %</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>(от 5,0 до 300) тыс. МЕ/кг</p> <p>(от 5,0 до 50) тыс. МЕ/кг</p> <p>(от 10,0 до 1000) мг/кг</p> <p>(от 0,25 до 10,0) %</p> <p>(от 0,3 до 3,0) %</p> <p>(от 0,25 до 3,0) %</p> <p>(от 0,2 до 2,0) %</p> <p>(от 0,1 до 2,0) %</p> <p>(от 0,5 до 10,0) %</p> <p>(от 0,25 до 20,0) %</p> <p>(от 0,25 до 10,0) %</p> <p>(от 0,25 до 10,0) %</p> <p>(от 0,5 до 10,0) %</p> <p>(от 0,25 до 10,0) %</p> <p>(от 0,5 до 10,0) %</p> <p>(от 0,25 до 10,0) %</p> <p>(от 0,5 до 10,0) %</p> <p>(от 0,25 до 10,0) %</p> <p>(от 0,25 до 10,0) %</p> <p>(от 0,25 до 10,0) %</p>
597.	ГОСТ 24596.1				
598.	ГОСТ 24596.2, п. 7				
599.	ГОСТ 24596.4				
600.	ГОСТ 24596.5				
601.	ГОСТ 24596.6				
602.	ГОСТ 24596.7				
603.	ГОСТ 26573.3				
604.	ГОСТ 10845				
605.	ГОСТ Р 52147				
606.	ГОСТ 31480				
607.	М 04-38-2009				

				Массовая доля цистина Массовая доля аспарагиновой кислоты и аспарагина (суммарно) Массовая доля глутаминовой кислоты и глутаминна(суммарно)	(от 0,1 до 10,0) % (от 0,5 до 10,0) % (от 0,5 до 10,0) %
608.	ГОСТ Р 55569-2013			Массовая доля триптофана Массовая доля аланина Массовая доля аргинина Массовая доля лизина Массовая доля тирозина Массовая доля фенилаланина Массовая доля тисптидина Массовая доля лейцина и изолейцина (суммарно) Массовая доля метионина Массовая доля валина Массовая доля пролина Массовая доля треонина Массовая доля серина Массовая доля глицина Массовая доля цистина Массовая доля аспарагиновой кислоты и аспарагина (суммарно)	(от 0,1 до 10) % (от 0,25 до 10) % (от 0,5 до 10) % (от 0,25 до 20) % (от 0,25 до 10) % (от 0,25 до 10) % (от 0,5 до 10) % (от 0,5 до 10) % (от 0,25 до 10) % (от 0,5 до 10) % (от 0,25 до 10) % (от 0,1 до 10) % (от 0,5 до 10) %
609.	М 04-63-2010			Массовая доля глутаминовой кислоты и глутаминна (суммарно) Массовая доля триптофана Массовая концентрация лизина моногидрохлорида Массовая концентрация метионина Массовая концентрация треонина Массовая концентрация триптофана	(от 0,5 до 10) % (от 0,1 до 10) % (от 80 до 100) % (от 80 до 100) % (от 80 до 100) % (от 80 до 100) %

610.	М-02-902-142-07			Массовая доля аспарагиновой кислоты	(от 0,30 до 3,0) %				
				Массовая доля глутаминовой кислоты	(от 0,75 до 7,5) %				
				Массовая доля оксипролина	(от 0,15 до 1,5) %				
				Массовая доля серина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля глицина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля гистидина	(от 0,30 до 3,0) %				
				Массовая доля аргинина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля треонина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля аланина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля пролина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля тирозина	(от 0,30 до 3,0) %				
				Массовая доля валина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля изолейцина	(от 0,30 до 3,0) %				
				Массовая доля лейцина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля фенилаланина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля лизина	(от 0,45 до 4,5) %				
				Массовая доля триптофана	(от 0,15 до 2,5) %				
611.	СТО 84630485-00011-2020, п. 7.6			Массовая доля цистеина + цистина	(от 0,12 до 2,0) %				
				Массовая доля метионина	(от 0,12 до 2,0) %				
				Подлинность	-				
				Массовая доля витамина В ₁ (тиамина хлорид гидрохлорид)	(от 0,05 до 25) г/кг				
				Массовая доля витамина В ₂ (рибофлавин)	(от 0,1 до 100) г/кг				
				Массовая доля витамина В ₃ (пантотеновой кислоты кальциевая соль)	(от 0,25 до 150) г/кг				
				Массовая доля витамина В ₃ (никотиновая кислота)	(от 0,5 до 300) г/кг				
				Массовая доля витамина В ₃ (никотинамид)	(от 0,1 до 25) г/кг				
				Массовая доля витамина В ₆ (пиридоксина гидрохлорид)	(от 0,1 до 100) г/кг				
				612.	М 04-72-2011				

					<p>Массовая доля витамина В_c (фолиевая кислота) (от 0,1 до 25) г/кг</p> <p>Массовая доля холина хлорида (от 0,01 до 100) %</p> <p>Массовая доля витамина В₄ (Холинхлорида) (от 0,01 до 100) %</p> <p>Массовая доля тиамина гидрохлорида (витамина В1) (от 60 до 4800) мг/кг</p> <p>Массовая доля никотинамида (витамина РР) (от 60 до 4800) мг/кг</p> <p>Массовая доля пиридоксина (витамина В6) (от 25 до 2000) мг/кг</p> <p>Массовая доля пантотеновой кислоты (витамина В5) (от 125 до 10000) мг/кг</p> <p>Массовая доля фолиевой кислоты (витамина В9) (от 25 до 2000) мг/кг</p> <p>Массовая доля цианокобаламина (витамина В12) (от 25 до 2000) мг/кг</p> <p>Массовая доля биотина (витамина Н) (от 25 до 2000) мг/кг</p> <p>Массовая доля рибофлавина (витамина В2) (от 25 до 2000) мг/кг</p> <p>Массовая доля аскорбиновой кислоты (от 12 до 50000) мг/кг</p> <p>Массовая доля никотиновой кислоты (от 12 до 50000) мг/кг</p> <p>Массовая доля никотинамида (витамина В3) (от 12 до 50000) мг/кг</p> <p>Массовая доля пиридоксина (витамина В6) (от 12 до 50000) мг/кг</p> <p>Массовая доля рибофлавина (витамина В2) (от 12 до 50000) мг/кг</p> <p>Массовая доля тиамина (витамина В1) (от 12 до 50000) мг/кг</p> <p>Массовая доля хлорид-ионов (от 0,005 до 60) %</p>
613.	ГОСТ Р 57124				
614.	М 04-82-2014				
615.	ГОСТ 34258				
616.	М-02-902-146-08				
617.	М 04-73-2011				

618.	М 04-86-2016				Массовая доля сульфат-ионов	(от 0,005 до 70) %					
					Массовая доля нитрат-ионов	(от 0,002 до 1,0) %					
					Массовая доля фосфат-ионов	(от 0,005 до 80) %					
					Массовая доля аскорбиновой кислоты (витамина С)	(от 5 до 100) %					
					Содержание витамина А (ретинола ацетата)	(от 10 до 10000) млн. МЕ/г					
					Содержание витамина D (D ₂ эргокальциферола и D ₃ холекальциферола)	(от 40 до 10000) млн. МЕ/г					
					Содержание витамина Е (токоферола ацетата)	(от 10 до 10000) г/г					
					Массовая доля ретинола (витамина А)	(от 0,16 до 24·10 ³) мг/кг					
					Массовая доля эргокальциферола (витамина D ₂)	(от 0,15 до 22·10 ³) мг/кг					
					Массовая доля холекальциферола (витамина D ₃)	(от 0,15 до 22·10 ³) мг/кг					
619.	ГОСТ 32043, п. 6				Массовая доля токоферола (витамина Е)	(от 0,41 до 61·10 ³) мг/кг					
					Массовая доля ретинола ацетата (витамина А)	(от 50000 до 1500000) МЕ/г					
					Массовая доля холекальциферола (витамина D ₃)	(от 10000 до 600000) МЕ/г					
					Массовая доля α-токоферола ацетата (витамина Е)	(от 5 до 60) %					
					Массовая доля витамина А (ретинола)	(от 0,2 до 200) млн ⁻¹ (мг/кг)					
					Массовая доля витамина Е (α-токоферола)	(от 1 до 100000) млн ⁻¹ (мг/кг)					
					Массовая доля витамина А (ретинола ацетата)	(до 2 900 000) МЕ/г					
					620.	М-02-1006-08				Массовая доля сульфат-ионов	(от 0,005 до 70) %
										Массовая доля нитрат-ионов	(от 0,002 до 1,0) %
										Массовая доля фосфат-ионов	(от 0,005 до 80) %
Массовая доля аскорбиновой кислоты (витамина С)	(от 5 до 100) %										
Содержание витамина А (ретинола ацетата)	(от 10 до 10000) млн. МЕ/г										
Содержание витамина D (D ₂ эргокальциферола и D ₃ холекальциферола)	(от 40 до 10000) млн. МЕ/г										
Содержание витамина Е (токоферола ацетата)	(от 10 до 10000) г/г										
Массовая доля ретинола (витамина А)	(от 0,16 до 24·10 ³) мг/кг										
Массовая доля эргокальциферола (витамина D ₂)	(от 0,15 до 22·10 ³) мг/кг										
Массовая доля холекальциферола (витамина D ₃)	(от 0,15 до 22·10 ³) мг/кг										
621.	М 04-88-2017				Массовая доля токоферола (витамина Е)	(от 0,41 до 61·10 ³) мг/кг					
					Массовая доля ретинола ацетата (витамина А)	(от 50000 до 1500000) МЕ/г					
					Массовая доля холекальциферола (витамина D ₃)	(от 10000 до 600000) МЕ/г					
					Массовая доля α-токоферола ацетата (витамина Е)	(от 5 до 60) %					
					Массовая доля витамина А (ретинола)	(от 0,2 до 200) млн ⁻¹ (мг/кг)					
					Массовая доля витамина Е (α-токоферола)	(от 1 до 100000) млн ⁻¹ (мг/кг)					
					Массовая доля витамина А (ретинола ацетата)	(до 2 900 000) МЕ/г					
					622.	М 04-10-2007				Массовая доля сульфат-ионов	(от 0,005 до 70) %
										Массовая доля нитрат-ионов	(от 0,002 до 1,0) %
										Массовая доля фосфат-ионов	(от 0,005 до 80) %
Массовая доля аскорбиновой кислоты (витамина С)	(от 5 до 100) %										
Содержание витамина А (ретинола ацетата)	(от 10 до 10000) млн. МЕ/г										
Содержание витамина D (D ₂ эргокальциферола и D ₃ холекальциферола)	(от 40 до 10000) млн. МЕ/г										
Содержание витамина Е (токоферола ацетата)	(от 10 до 10000) г/г										
Массовая доля ретинола (витамина А)	(от 0,16 до 24·10 ³) мг/кг										
Массовая доля эргокальциферола (витамина D ₂)	(от 0,15 до 22·10 ³) мг/кг										
Массовая доля холекальциферола (витамина D ₃)	(от 0,15 до 22·10 ³) мг/кг										
623.	ОФС.1.2.3.0017.15				Массовая доля сульфат-ионов	(от 0,005 до 70) %					
					Массовая доля нитрат-ионов	(от 0,002 до 1,0) %					
					Массовая доля фосфат-ионов	(от 0,005 до 80) %					
					Массовая доля аскорбиновой кислоты (витамина С)	(от 5 до 100) %					
					Содержание витамина А (ретинола ацетата)	(от 10 до 10000) млн. МЕ/г					
					Содержание витамина D (D ₂ эргокальциферола и D ₃ холекальциферола)	(от 40 до 10000) млн. МЕ/г					
					Содержание витамина Е (токоферола ацетата)	(от 10 до 10000) г/г					
					Массовая доля ретинола (витамина А)	(от 0,16 до 24·10 ³) мг/кг					
					Массовая доля эргокальциферола (витамина D ₂)	(от 0,15 до 22·10 ³) мг/кг					
					Массовая доля холекальциферола (витамина D ₃)	(от 0,15 до 22·10 ³) мг/кг					

624.	ФР.1.31.2022.44512 (МКО-В-001-2021)		Массовая доля витамина D ₃ (холекальциферола)	(до 20 000 000) МЕ/г
625.	М 04-49-2007		Витамин А (ретинола ацетат)	(от 500 000 до 1 500 000) МЕ/г
626.	ГОСТ 18663, шп. 3.2, 3.3, 3.7		Витамин D ₃ (холекальциферол)	(от 300 000 до 700 000) МЕ/г
627.	Методические указания по иономерическому определению содержания фтора в растительной продукции, кормах и комбикормах. М., ЦИНАО, 1995		Массовая доля витамина К ₃ (в форме менадиона)	(от 0,05 до 500) г/кг
			Внешний вид	-
			Цвет	-
			Запах	-
			Крупность частиц (остаток на сите)	-
			Содержание фтора	(от 1,9 до 379) мг/кг (от 0,0002 до 0,0379) %

Руководитель ИИЦ ЛКВСЭ
должность уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

А.Б. Подволоцкая
инициалы, фамилия уполномоченного лица

Генеральный директор ООО «ДВ-Эксперт»
должность уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

Д.В. Катаева
инициалы, фамилия уполномоченного лица

