ПРИКАЗ
от «21» апреля 2020 г.
№ ПК3-56

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц



РОСАККРЕДИТАЦИЯ

# ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА

**Федерального бюджетного учреждения науки «Уфимский научно-исследовательский институт медицины труда и экологии человека» (ФБУН «Уфимский НИИ медицины труда и экологии человека»), (РОСС RU.0001.510411)**

**Адрес места осуществления деятельности: 450106, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Кувыкина, д. 94, корпус литера Б, В**

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД 2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **450106, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Кувыкина, д. 94, корпус литера В, химико-аналитический отдел** | | | | | | |
| 1. | МУ 2142-80 | Вода, продукты питания, корма | Из 01.11, 01.13, 01.21-01.26, 01.41, 01.47, 01.49, 03.11 | Из 0201-0210, 0301-0308, 0401-0410, 0506, 0701-0714, 0801-0814, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1109, 1201-1214, 1501-1522, 1601-1605, 1701-1704, 1801-1806, | Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) | (0,005-2,0) мг/кг (мг/л) |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты | (0,005-2,0) мг/кг (мг/л) |
| | | | | | Альдрин | (0,005-2,0) мг/кг (мг/л) |
| | | | | | Гептахлор | (0,005-2,0) мг/кг (мг/л) |
| 2. | МУ 1350-75 | Сырье для производства детских сухих молочных продуктов Продукты питания | 03.12, 03.21-03.22 10.11-10.13 10.20, 10.31 10.32, 10.39 10.41, 10.42 10.51, 10.52 10.61, 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 | | Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) | (0,002- 1,0) мг/кг |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты | 4,4'-ДДТ (0,006-1,0) мг/кг; 4,4'-ДДД (0,004-1,0) мг/кг; 4,4'-ДДЭ (0,004-1,0) мг/кг |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3. | ГОСТ 23452, п. 8 | Молоко и молочные продукты | 10.89<br>11.01-1107<br>36.00<br>20.42 | 1901-1905,<br>2001-2009,<br>2101-2106,<br>2201-2209,<br>2301-2309,<br>2501, 3501-3507 | Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) | (0,05-5,0) мг/кг |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты | (0,05-5,0) мг/кг |
| 4. | ГОСТ 23452, п. 9 | | | | Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) | (0,005-0,5) мг/кг |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты | (0,005-0,5) мг/кг |
| 5. | ГОСТ 30349, п. 4 | Плоды, овощи и продукты их переработки | | | Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) | (0,02-0,2) мг/кг |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты | (0,02-0,2) мг/кг |
| | | | | | Альдрин | (0,02-0,2) мг/кг |
| | | | | | Гептахлор | (0,02-0,2) мг/кг |
| 6. | ГОСТ 30349, п. 5 | Плоды, овощи и продукты их переработки | | | Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) | (0,001-0,1) мг/кг |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты | (0,007-0,4) мг/кг |
| | | | | | Гептахлор | (0,005-0,1) мг/кг |
| 7. | МУ 1541-76 | Вода, почва, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения | | | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | (0,04-1,00) мг/кг |
| 8. | ГОСТ 32308 | Мясо, субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика | | | Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) | (0,007-5,0) мг/кг |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты | (0,005-5,0) мг/кг |
| | | | | | Альдрин | (0,007-5,0) мг/кг |
| | | | | | Гептахлор | (0,007-5,0) мг/кг |
| | | | | | Гексахлорбензол | (0,007-5,0) мг/кг |
| 9. | ГОСТ 31481 | Комбикорма, комбикормовое сырье | | | Гексахлорциклогексан (α, γ -изомеры) | (0,001-0,1) мг/кг |
| | | | | | 4,4'-дихлордифенилдихлорэтан (ДДД) | (0,007-0,2) мг/кг |
| | | | | | 4,4'-дихлордифенилдихлорэтилен (ДДЭ) | (0,007-0,1) мг/кг |
| | | | | | 4,4'-дихлордифенилтрихлорэтана (ДДТ) | (0,007-0,4) мг/кг |
| 10. | ГОСТ 32122 | Масла растительные | | | Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) | (0,001-0,2) мг/кг |
| | | | | | ДДТ и его метаболиты | (0,001-0,2) мг/кг |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 11. | ГОСТ 30711, п. 3 | Пищевые продукты | | | Афлатоксин $M_1$ | (0,0005-0,005) мг/кг |
| | | | | | Афлатоксин $B_1$ | (0,0005-0,02) мг/кг |
| 12. | МУ 5177-90 | Зерно и зернопродукты | | | Дезоксиниваленол | (0,2-3,0) мг/кг |
| | | | | | Зеараленон | (0,1 -2,5) мг/кг |
| 13. | МР № 4-18/1890 | Пищевые продукты животного происхождения | | | Левомицетин | (0,05-0,60) мг/кг |
| 14. | ГОСТ Р 51650, п.5 (кроме п. 5.3.2.2, п.5.3.3) | Продовольственное сырье, пищевые продукты, пищевые и вкусовые добавки | | | Бенз(а)пирен | (0,0001-0,002) мг/кг |
| 15. | ГОСТ 32258 | Молоко и молочные продукты | Из 01.41, 01.49, 10.51, 10.52 | Из 0401-0406 | Бенз(а)пирен | (0,0001-0,005) мг/кг |
| 16. | ГОСТ Р 51766 | Сырье и пищевые продукты | | Из 0201-0210, 0301-0308, 0401-0410, 0701-0714, 0801-0814, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1109, 1201-1214, 1501-1522, 1601-1605, 1701-1704, 1801-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2209, 2301-2309, 2501, 3501-3507 | Мышьяк | (0,01-20) мг/кг |
| 17. | ГОСТ 30178 | | | | Свинец | (0,01-1) мг/кг |
| | | | | | Кадмий | (0,01-1) мг/кг |
| | | | | | Медь | (0,5-30) мг/кг |
| | | | | | Цинк | (1-100) мг/кг |
| | | | | | Железо | (0,1-200) мг/кг |
| 18. | МУ 01-19/47-11-92 | | | | Свинец | (0,01-1) мг/кг |
| | | | | | Кадмий | (0,01-1) мг/кг |
| | | | | | Медь | (0,5-30) мг/кг |
| | | | | | Железо | (10-200) мг/кг |
| | | | | | Никель | (0,02-10) мг/кг |
| | | | | | Хром | (0,01-1) мг/кг |
| | | | | | Цинк | (1-100) мг/кг |
| 19. | МУК 4.1.1472-03 | Биоматериалы животного и растительного происхождения (пищевые продукты, корма и др.) | | | Ртуть | (0,001-10,0) мг/кг |
| 20. | МУК 4.1.986-00 | Продукты пищевые, продовольственное сырьё | | | Свинец | (0,02-10,0) мг/кг |
| | | | | | Кадмий | (0,01-2,0) мг/кг |
| 21. | ГОСТ 34427 | Продукты пищевые, корма для животных | | | Ртуть | (0,0025-5,0000) мг/кг |
| 22. | ГОСТ 32164 | Продукты пищевые | | | Отбор проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 23. | ГОСТ 32161 | Продукты пищевые | | | Цезий Cs-137 | (3-2·10$^4$) Бк/кг |
| 24. | ГОСТ 32163 | | | | Стронций Sr-90 | (15-70·10$^3$) Бк/кг |
| 25. | ФР.1.38.2011.10033 | | | | Цезий Cs-137 | (3-2·10$^4$) Бк/кг |
| 26. | М 04-59-2014 | Продовольственное сырье, пищевые продукты, БАД | | | Сорбиновая кислота | (20-10000) мг/кг |
| | | | | | Бензойная кислота | (20-10000) мг/кг |
| | | | | | Сахаринат натрия | (20-10000) мг/кг |
| | | | | | Ацесульфам К | (20-10000) мг/кг |
| 27. | МУК 4.1.3217-14 | Сырье и продукты пищевые | | | Массовая доля фосфора | (0-600) мг/100 г |
| 28. | ГОСТ 4288, п. 2.1 | **Мясо и мясные продукты** | Из 10.13, 10.85 | Из 0201-0210 | Отбор проб | - |
| 29. | ГОСТ 4288, п. 2.3 | **Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса** | | | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, качество фарша | (1-5) баллов |
| 30. | ГОСТ 4288, п. 2.6 | Мясо и мясные продукты Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса | Из 10.11-10.13, 10.85 | Из 0201-0210 | Кислотность | (1-10) $^0$Т |
| 31. | ГОСТ 34135, п. 7 | | | | Массовая доля хлеба | (0,6 - 40,0) % |
| 32. | ГОСТ 7269, п. 4 | Мясо и субпродукты | | | Отбор проб | - |
| 33. | ГОСТ 7269, п. 5 | | | | Органолептические методы определения свежести: внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона | (1-5) баллов |
| 34. | ГОСТ 8558.1, п. 8 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы. | | | Массовая доля нитрита натрия | (0,00002-0,012) % |
| 35. | ГОСТ 8558.2 | | | | Массовая доля нитратов | (0,00075-0,07) % |
| 36. | ГОСТ 9957, п. 7 | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты | | | Массовая доля хлористого натрия | (0,1-7,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 37. | ГОСТ 9959 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты | | | Органолептические показатели: внешний вид, цвет и вид на разрезе, состояние поверхности, запах (аромат), вкус, консистенция, сочность, рисунок на разрезе, структура, распределение ингредиентов, наваристость (для бульона) | (1-5) баллов |
| 38. | ГОСТ 29299 | Мясо и мясные продукты | | | Массовая доля нитрита | (1-80) мг/кг |
| 39. | ГОСТ 33319 | | | | Массовая доля влаги | (1,0-85,0) % |
| 40. | ГОСТ 9794, п. 8 | Мясо, птица, мясные и мясосодержащие продукты | | | Массовая доля общего фосфора | (0,04-0,25) % |
| 41. | ГОСТ 10574 | Все виды мясных и мясосодержащих продуктов | | | Массовая доля крахмала | (0,3-15,4) % |
| 42. | ГОСТ 16147, п. 3.2 | Кость всех видов скота | | | Внешний вид, цвет | Соответствует / не соответствует |
| 43. | ГОСТ 16147, п. 3.3 | Кость всех видов скота | | | Запах | Без постороннего запаха / с посторонним запахом |
| 44. | ГОСТ 16147, п. 3.5 | | | | Посторонние примеси | (0,02-100) % |
| 45. | ГОСТ 16147, п. 3.6 | | | | Массовая доля мякотных тканей | (0-100) % |
| 46. | ГОСТ 16147, п. 3.7 | | | | Размеры | (0,1-30,0) см |
| 47. | ГОСТ 23042 | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты | | | Массовая доля жира | (0,2-50) % |
| 48. | ГОСТ 23231 | Вареные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы | | | Остаточная активность кислой фосфатазы | (0,0012-0,0240) % |
| 49. | ГОСТ 25011, п. 6 | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты | | | Массовая доля белка | (1,0 -55,0) % |
| 50. | ГОСТ 26183 | Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы | | | Массовая доля жира | (0,7-100) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 51. | ГОСТ 26186, п. 3 | Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля | | | Массовая доля хлористого натрия | (0,2-7,0) % |
| 52. | ГОСТ 31727 | Все виды мяса, в том числе мясо птицы и мясные продукты | | | Массовая доля общей золы | (0-20) % |
| 53. | ГОСТ 32008 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты | | | Массовая доля азота | (0-9,0) % |
| 54. | ГОСТ 32009 | Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы) | | | Массовая доля общего фосфора | (0,01-1,5) % |
| 55. | ГОСТ 32951, п. 7.13 | Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие | | | Массовая доля составных частей | (0-100) % |
| 56. | ГОСТ 33741, п. 8 | Консервы мясные и мясосодержащие | | | Масса нетто | (0,1-2000) г |
| 57. | ГОСТ 33741, п. 9 | | | | Массовая доля составных частей | (0-100) % |
| 58. | ГОСТ Р 51478 | Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты | | | Концентрация водородных ионов (pH) | (0-14) ед. pH |
| 59. | ГОСТ Р 51944 | Мясо птицы | | | Органолептические показатели: запах, прозрачность и аромат бульона, консистенция и состояние мышц на разрезе мяса птицы, степень обескровливания, внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости, определение формы тушки, упитанности тушки, определение состояния и вида кожи, степень снятия оперения, состояние костной | (1-5) баллов |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | системы у тушек. | |
| 60. | ГОСТ 31466, п. 6 | Продукты переработки мяса птицы | | | Массовая доля костных включений | (0,1-5,0) % |
| 61. | ГОСТ 31466, п. 8 | | | | Массовая доля кальция | (0,05-0,5) % |
| 62. | ГОСТ 31467 | Мясо птицы, пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы | | | Отбор проб | - |
| 63. | ГОСТ 31470, п. 4 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | | | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах | (1-5) баллов |
| 64. | ГОСТ 31470, п. 5 | | | | Общая кислотность | (0,3-10) °Т |
| 65. | ГОСТ 31470, п. 12 | | | | Массовая доля углеводов, крахмала и хлеба | (2,0-50) % |
| 66. | ГОСТ 31930 | Замороженное мясо птицы | | | Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса птицы | (0,1-8) % |
| 67. | ГОСТ 31936 | Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы | - | Из 0207, 0210 | Массовая доля панировки, мясной начинки, мясного покрытия | (0-100) % |
| 68. | ГОСТ 30363 | Пищевые продукты яичные сухие, концентрированные и жидкие | Из 01.47, 10.89 | Из 0407-0408 | Отбор проб | - |
| 69. | ГОСТ 31469, п. 4 | | | | Массовая доля жира | (3,0-40) % |
| 70. | ГОСТ 31469, п. 5 | | | | Массовая доля жира | (3,0-40) % |
| 71. | ГОСТ 31469, п. 6 | | | | Массовая доля сухого вещества | (8,0-99,5) % |
| 72. | ГОСТ 31469, п. 8 | | | | Массовая доля белковых веществ | (4,0-98,0) % |
| 73. | ГОСТ 31469, п. 9 | | | | Массовая доля свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую | (2,0-14,0) % |
| 74. | ГОСТ 31469, п. 10 | | | | Посторонние примеси | Наличие/отсутствие |
| 75. | ГОСТ 31469, п. 12 | | | | Массовая доля хлористого натрия | (1,0-25,0) % |
| 76. | ГОСТ 31469, п. 13 | | | | Массовая доля сахара и общих углеводов в пересчете на глюкозу | (2-10) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 77. | ГОСТ 31469, п. 14 | Пищевые продукты яичные сухие, концентрированные и жидкие | | | Концентрация водородных ионов (pH) | (4,5-9,5) ед. pH |
| 78. | ГОСТ 31469, п. 15 | | | | Растворимость сухих яичных продуктов | (15-100) % |
| 79. | ГОСТ 31720 | Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | | | Отбор проб | - |
| | | | | | Внешний вид, цвет, консистенция | Соответствует/ не соответствует |
| 80. | ГОСТ 26809.1 | **Молоко и молочные продукты** | Из 01.41, 01.49, 10.51, 10.52 | Из 0401-0406 | Отбор проб | - |
| 81. | ГОСТ 26809.2 | | | | Отбор проб | - |
| 82. | ГОСТ Р ИСО 707 | | | | Отбор проб | - |
| 83. | ГОСТ 22935-2 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, запах, аромат, консистенция | (1-5) баллов |
| 84. | ГОСТ 28283 | Сырое и термически обработанное коровье молоко | | | Органолептические показатели: запах, вкус | (1-5) баллов |
| 85. | ГОСТ 31450, п. 7.2 | Молоко питьевое | | | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет | (1-5) баллов |
| 86. | ГОСТ 31454, п. 7.2 | Кефир | | | Органолептические показатели внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах | (1-5) баллов |
| 87. | ГОСТ 32915 | Молоко и молочные продукты | | | Жирнокислотный состав | (0,10-100) % |
| 88. | ГОСТ Р ИСО 2446 | Молоко | | | Массовая доля жира | (0,01-99) % |
| 89. | ГОСТ 3623, п. 6 | Молоко, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляная паста, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое | | | Пероксидаза | Обнаружено/ не обнаружено |
| 90. | ГОСТ 3623, п. 7 | | | | Фосфатаза | Обнаружено/ не обнаружено |
| 91. | ГОСТ 3626 п. 2, 3, 5, 6а | | | | Массовая доля влаги | (0,1-90) % |
| 92. | ГОСТ 3627, п. 4, 5 | Сыр и сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная паста | | | Массовая доля поваренной соли | (0,1-20) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 93. | ГОСТ 3629 | Молочные продукты | | | Массовая доля спирта | (0,00-5,03) % |
| 94. | ГОСТ 5867 | Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляная паста, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое | | | Массовая доля жира | (0,01-99) % |
| 95. | ГОСТ 8218 | Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы | | | Группа чистоты | (1-3) гр. чистоты |
| 96. | ГОСТ 23327 | Сырое, пастеризованное и стерилизованное молоко и молочный напиток, кисломолочные напитки без наполнителей | | | Массовая доля белка | (0,02-30,0) % |
| 97. | ГОСТ 8764 | Консервы молочные и молокосодержащие | | | Группа чистоты | (1-3) гр. чистоты |
| 98. | ГОСТ 29245 п. 7 | | | | Группа чистоты | (1-3) гр. чистоты |
| 99. | ГОСТ 29246, п. 3 | | | | Массовая доля влаги | (0,5-15) % |
| 100. | ГОСТ 29247 | Консервы сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие | Из 01.41, 01.49, 10.51, 10.52 | Из 0401-0406 | Массовая доля жира | (0,15-60) % |
| 101. | ГОСТ 29248, п. 4 | Консервы молочные | | | Массовая доля сахарозы | (0,3-50,0) % |
| 102. | ГОСТ 30305.1, п. 4 | Консервы молочные сгущенные | | | Массовая доля влаги | (1-40) % |
| 103. | ГОСТ 30305.3, п. 5 | Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие | | | Кислотность | (2-250) $^{0}$Т |
| 104. | ГОСТ 30648.2, п. 4 | Продукты молочные для детского питания | | | Массовая доля общего белка | (0,02-30) % |
| 105. | ГОСТ 31505, п. 6 | Молоко и молочные продукты и продукты детского питания на молочной основе | | | Массовая доля йода | (1,0-250,0) мкг/кг |
| 106. | ГОСТ 31688, п. 7.5 | Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром | | | Массовая доля сухого молочного остатка | - |
| 107. | ГОСТ 31976 | Йогурт и продукты йогуртные | | | Титруемая кислотность | (50-180) °Т |
| 108. | ГОСТ 32892 | Молоко и молочная продукция | | | Активная кислотность (pH) | (3-8) ед. pH |
| 109. | ГОСТ Р 51457 | Сыр и сыр плавленый | | | Массовая доля жира в сухом веществе | (0,1-50) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 110. | ГОСТ Р 52253, п. 7.4 | Масло и паста масляная из коровьего молока | | | Термоустойчивость | (0,70-1,00) |
| 111. | ГОСТ Р 52686, п. 8.8 | Сыры | | | Массовая доля влаги в обезжиренном веществе | - |
| 112. | ГОСТ 34454 | Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира | | | Массовая доля белка | (0,10-100,00) % |
| 113. | ГОСТ Р 54662 | Сыры и сыры плавленые | | | Массовая доля белка | (5,0-55,0) % |
| 114. | ГОСТ Р 54667, п. 6 | Молоко и продукты переработки молока | | | Массовая доля сахарозы | (1,0-50,0) % |
| 115. | ГОСТ Р 54667, п. 7 | | | | Массовая доля сахарозы и общего сахара в пересчете на инвертный | (2,0-50,0) % |
| 116. | ГОСТ Р 54668 | | | | Массовая доля влаги и сухого вещества | (0,5-99,0) % |
| 117. | ГОСТ Р 54669, п. 7 | | | | Кислотность | (2,0-250,0) °Т |
| 118. | ГОСТ Р 54756 | | | | Массовая доля сывороточных белков | (0,40-2,00) % |
| 119. | ГОСТ Р 54758 п. 6 | | | | Плотность | (1015-1040) кг/м$^3$ |
| 120. | ГОСТ Р 54761 | Молоко и продукты переработки молока | | | Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО) | (0,5-99,0) % |
| 121. | ГОСТ Р 55063, п. 5 | Сыры и сыры плавленые | | | Отбор проб | - |
| 122. | ГОСТ Р 55063, п. 7.6, 7.7 | | | | Массовая доля влаги и сухого вещества | (3,0-70,0) % |
| 123. | ГОСТ Р 55063, п. 7.8 | | | | Массовая доля жира | (7,0-39,0) % |
| 124. | ГОСТ Р 55063, п. 7.10 | | | | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | (1,0-8,0) % |
| 125. | ГОСТ Р 55361, п. 5 | Жир молочный, масло (топленое и сливочное) и паста масляная из коровьего молока | | | Отбор проб | - |
| 126. | ГОСТ Р 55361, п. 7.4 | | | | Массовая доля жира | (50,0-75,0) % |
| 127. | ГОСТ Р 55361, п. 7.6-7.8 | | | | Массовая доля влаги | (0,5-60,0) % |
| 128. | ГОСТ Р 55361, п. 7.10 | | | | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | (1,0-25,0) % |
| 129. | ГОСТ Р 55361, п. 7.12 | | | | Массовая доля хлористого натрия | (0,5-3,0) % |
| 130. | ГОСТ Р 55361, п. 7.13 | | | | Массовая доля сахарозы | (3,0-20,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 131. | ГОСТ Р 55361, п. 7.14, 7.15 | | | | Титруемая кислотность продукта, жировой фазы | (1,0-6,0) °К |
| 132. | ГОСТ Р 55361, п. 7.16 | | | | Титруемая кислотность молочной плазмы | (10,0-70,0) °Т |
| 133. | ГОСТ 31339, п.5 | **Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки** | Из 03.11, 10.20 | Из 0301-0308, 1603-1605 | Отбор проб | - |
| 134. | ГОСТ 31339, п. 4.3.1.2 | | | | Массовая доля снега, глазури | (0-100) % |
| 135. | ГОСТ 7636, п.3.3 | | | | Массовая доля воды | (0,03-90) % |
| 136. | ГОСТ 7636, п.3.5 | | | | Массовая доля хлористого натрия | (0,1-20,0) % |
| 137. | ГОСТ 7636, п. 3.7 | | | | Массовая доля жира | (0,5-30) % |
| 138. | ГОСТ 7636, п. 4.5 | | | | Соотношение частей продукта | (0-100) % |
| 139. | ГОСТ 7636, п.7.12 | | | | Перекисное число | (0-2,5) % |
| 140. | ГОСТ 7636, п.8.9 | | | | Массовая доля белка | (1-50) % |
| 141. | ГОСТ 7636, п. 11.6 | | | | Массовая доля золы | (0,02-1,00) % |
| 142. | ГОСТ 26664 | **Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки** | Из 03.11, 10.20 | Из 0301-0308, 1603-1605 | Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус | Соответствует / не соответствует |
| | | | | | Масса нетто | (1-2000) г |
| | | | | | Массовая доля составных частей | (0-100) % |
| 143. | ГОСТ 8756.18 | | | | Внешний вид | Соответствует / не соответствует |
| 144. | ГОСТ 28972 | | | | Активная кислотность (pH) | (1-14) ед. pH |
| 145. | ГОСТ 26829, п.2 | | | | Массовая доля жира | (0,5-20) % |
| 146. | ГОСТ 26808 | | | | Массовая доля сухих веществ | (10,0 - 50,0) % |
| 147. | ГОСТ 20221 | Консервы рыбные | | | Массовая доля отстоя в масле | (1-50) % |
| 148. | ГОСТ 32157 | | | | Массовая доля отстоя в масле | (1-50) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 149. | ГОСТ 27207 | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов | | | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | (0,5-20,0) % |
| 150. | ГОСТ 27082, п.4 | Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей | | | Кислотность | (0,1-2,0) % |
| 151. | ГОСТ 19182, п.5 | Пресервы из рыбы | | | Буферность | (1-1000) град |
| 152. | МУ 4274-87 | Рыбопродукты | | | Гистамин | (10,0-175,0) мг/кг |
| 153. | ГОСТ 5667 | **Хлеб и хлебобулочные изделия** | Из 10.71, 10.72, 10.73 | Из 1101-1109, 1901-1905 | Отбор проб | - |
| | | | | | Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет | Соответствует/ не соответствует |
| | | | | | Масса изделий | (0,01-2000) г |
| 154. | ГОСТ 5668, п.2 | | | | Массовая доля жира | (0,5-30) % |
| 155. | ГОСТ 5669 | | | | Пористость | (40-90) % |
| 156. | ГОСТ 5670 | | | | Кислотность | (0,5-10,0) градусов |
| 157. | ГОСТ 5672, п.4 | | | | Массовая доля сахара | (2-20) % |
| 158. | ГОСТ 5698, п.2 | | | | Массовая доля поваренной соли | (0,1-5) % |
| 159. | ГОСТ 21094 | | | | Влажность | (1,0-60,0) % |
| 160. | ГОСТ Р 54645, п.8.6 | Изделия хлебобулочные сухарные | | | Масса нетто | (0,01 -200) г |
| 161. | ГОСТ Р 54645, п.8.7 | | | | Количество в 1 кг | - |
| 162. | ГОСТ Р 54645, п.8.8 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, форма, поверхность, цвет, вкус, запах, хрупкость | Соответствует/ не соответствует |
| 163. | ГОСТ Р 54645, п.8.9 | | | | Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера | - |
| 164. | ГОСТ Р 54645, п.8.10 | | | | Набухаемость | Соответствует/ не соответствует |
| 165. | ГОСТ 8494, п. 3.6 | Сухари сдобные пшеничные | | | Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера | (0-100) % |
| 166. | ГОСТ 8494, п. 3.7. | | | | Влажность | (1,0-20,0) % |
| 167. | ГОСТ 8494, п. 3.11 | | | | Набухаемость | Соответствует/ не соответствует |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 168. | ГОСТ 7128, п. 3.6 | Изделия бараночные | | | Влажность | (5-25) % |
| 169. | ГОСТ 31749 | Макаронные изделия | | | Отбор проб, органолептические показатели: запах, вкус, состояние изделий после приготовления | Соответствует/не соответствует |
| 170. | ГОСТ 31964, п. 5 | | | | Отбор проб | - |
| 171. | ГОСТ 31964, п.7.1 | | | | Цвет, форма изделий | - |
| 172. | ГОСТ 31964, п 7.2 | | | | Запах, вкус | Соответствует/ не соответствует |
| 173. | ГОСТ 31964, п. 7.3 | | | | Влажность | (1,0-20) % |
| 174. | ГОСТ 31964, п. 7.4 | | | | Кислотность | (0,1-20) градусов |
| 175. | ГОСТ 31964, п. 7.5 | | | | Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl | (0,002-1,0) % |
| 176. | ГОСТ 31964, п. 7.6 | | | | Массовая доля золы | (0,002-1,0) % |
| 177. | ГОСТ 31964, п. 7.7 | | | | Сохранность формы сваренных изделий | (1-100) % |
| 178. | ГОСТ 31964, п. 7.8 | | | | Сухое вещество, перешедшее в варочную воду | - |
| 179. | ГОСТ 31964, п. 7.9 | | | | Содержание металломагнитной примеси | (0,05-10) мг/кг |
| 180. | ГОСТ 31964, п. 7.10 | | | | Зараженность вредителями и загрязненность | Обнаружено/ не обнаружено |
| 181. | ГОСТ Р 51411 | **Зерно и продукты его переработки** | Из 01.11, 10.20, 10.61 | Из 1001-1008, 1101-1109, 12 | Массовая доля общей золы /зольность | (0,01-10) % |
| 182. | ГОСТ 8.633 | | | | Влажность | (0,2-30) % |
| 183. | ГОСТ 10846 | | | | Содержание белка | (0,1-25,0) % |
| 184. | ГОСТ ISO 712 | | | | Влажность | (1-30) % |
| 185. | ГОСТ ISO 24557 | | | | Влажность | (1-30) % |
| 186. | ГОСТ 27668 | | | | Отбор проб | - |
| 187. | ГОСТ 27558 | | | | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст | Соответствует/ не соответствует |
| 188. | ГОСТ 9404 | | | | Влажность | (1,0-20,0) % |
| 189. | ГОСТ 20239 | | | | Металломагнитная примесь | $(1 \cdot 10^{-4}$-1,0) % |
| 190. | ГОСТ 27493 | | | | Кислотность по болтушке | (0,1-10) градусов кислотности |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 191. | ГОСТ 27494 | | | | Зольность/ массовая доля золы | (0,38-1,94) % |
| 192. | ГОСТ 27559 | | | | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | Обнаружено/ не обнаружено |
| 193. | ГОСТ 27560 | | | | Крупность помола | - |
| 194. | ГОСТ 26312.1 | Крупа | | | Отбор проб | - |
| 195. | ГОСТ 26312.2 | | | | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, развариваемость | Соответствует/ не соответствует |
| 196. | ГОСТ 26312.3 | | | | Зараженность вредителями хлебных запасов | Обнаружено/ не обнаружено |
| 197. | ГОСТ 26312.4 | | | | Крупность, примеси, доброкачественное ядро | (0-100) % |
| 198. | ГОСТ 26312.5 | | | | Зольность | (0,01-10) % |
| 199. | ГОСТ 26312.6 | | | | Кислотность | (0,5-7,0) % |
| 200. | ГОСТ 26312.7 | | | | Влажность | (1,0-20,0)% |
| 201. | ГОСТ 10853 | Семена масличные | | | Зараженность вредителями | Обнаружено/ не обнаружено |
| 202. | ГОСТ 10854 | | | | Массовая доля сорной, масличной и особо учитываемой примеси | (0-5) % |
| 203. | ГОСТ 10856, п.4.3 | | | | Влажность | (0,1-20) % |
| 204. | ГОСТ 10858 п.3 | | | | Кислотное число масла | (0,8-25) мг КОН |
| 205. | ГОСТ 8.634 | Семена масличных культур и продукты их переработки (жмыхи, шроты) | - | 1206-1208 | Влажность | (0,25-20,0) % |
| 206. | ГОСТ Р 53153 | Жмыхи, шроты, горчичный порошок | Из 10.41 | Из 2301-2307 | Массовая доля сырого жира | (0-5,0) % |
| 207. | ГОСТ Р 54705, п.4 | | | | Массовая доля влаги и летучих веществ | (1,0-30) % |
| 208. | ГОСТ 13979.6 | | | | Массовая доля общей золы | (0,02-3,0) % |
| | | | | | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10% | (0,02-3,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 209. | ГОСТ 31675, п.5 | | | | Массовая доля сырой клетчатки | (2,0-50,0) % |
| 210. | ГОСТ 13979.5 | | | | Массовая доля металлопримесей | (0,001-0,02) % |
| 211. | ГОСТ 12569 | **Сахар** | Из 10.81 | Из 1701-1703 | Отбор проб | - |
| 212. | ГОСТ 12572 | | | | Цветность в растворе | (20-200) ед. ICUMSA |
| 213. | ГОСТ 12573 | | | | Массовая доля ферропримесей | (0,1-5,0) мг/кг |
| 214. | ГОСТ 12574 | | | | Массовая доля золы | (0,001-0,100) % |
| 215. | ГОСТ 12575 | | | | Массовая доля редуцирующих веществ | (0,002-0,02) % |
| 216. | ГОСТ 12576 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, чистота раствора, вкус | Соответствует/ не соответствует |
| 217. | ГОСТ 12577, п.2 | | | | Продолжительность растворения в воде | (0,02-10) мин |
| 218. | ГОСТ 12578 | | | | Массовая доля мелочи | - |
| 219. | ГОСТ Р 54642 | | | | Массовая доля влаги и сухих веществ | (0,10-1,00) % |
| 220. | ГОСТ 31766, п.5 | **Мед** | Из 01.49 | Из 0409 | Внешний вид, аромат, вкус, признаки брожения | - |
| 221. | ГОСТ 31766, п. 6.3 | | | | Концентрация водородных ионов (pH) | (3-9) ед. pH |
| 222. | ГОСТ 31766, п. 6.4 | | | | Цвет | Почти бесцветный/темно-янтарный |
| 223. | ГОСТ 31766, п. 6.5 | | | | Массовая доля золы | (0,03-1,0) % |
| 224. | ГОСТ 31768, п.3.3 | **Мед, продукты пчеловодства** | Из 01.49 | Из 0409 | Массовая доля гидроксиметилфурфураля | (1,0-85,0) мг/кг |
| 225. | ГОСТ 31768, п.3.4 | | | | Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль | Отрицательная /положительная |
| 226. | ГОСТ 31770, п. 5 | | | | Электропроводность | (0,10-3,00) мСм*см$^{-1}$ |
| 227. | ГОСТ 31774 | | | | Массовая доля воды | (13,0-25,0) % |
| 228. | ГОСТ 32167, п.6 | | | | Массовая доля редуцирующих сахаров,<br>массовая доля сахарозы | (63-100) %<br>(1-26) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 229. | ГОСТ 32167, п.7 | **Мед, продукты пчеловодства** | Из 01.49 | Из 0409 | Массовая доля сахаров:<br>фруктоза<br>глюкоза<br>сахароза<br>Массовая доля фруктозы и глюкозы суммарно | <br>(30,00-43,00) %<br>(22,00-40,00) %<br>(0,10-8,00) %<br>расчетно |
| 230. | ГОСТ 32168, п.6.7 | | | | Качественная реакция на падь | Отрицательная /положительная |
| 231. | ГОСТ 32169 | | | | Водородный показатель (pH) | (3,0-9,0) ед. pH |
| | | | | | Свободная кислотность | (0-80) мэкв/кг |
| 232. | ГОСТ 34232, п. 7 | | | | Диастазное число | (3,0-40,0) ед. Готе |
| 233. | ГОСТ 34232, п. 10 | | | | Массовая доля нерастворимых веществ меда | (0-0,500) % |
| 234. | ГОСТ Р 56149 | | | | Массовая доля: калия, кальция, натрия, магния, меди, цинка, железа, серебра, хрома и селена | (0,1-7000) мг/кг |
| 235. | ГОСТ 5904 | **Изделия кондитерские** | Из 10.71, 10.72, 10.82 | Из 1704, 1806, 1905 | Отбор проб | - |
| 236. | ГОСТ 5897 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет, размеры и количество изделий в 1 кг, масса нетто, масса составных частей, качество упаковки и маркировки | Соответствует/ не соответствует |
| 237. | ГОСТ 5898, п. 2, п. 3, п. 5 | | | | Кислотность | (0,5-10,0) град |
| 238. | ГОСТ 5898, п. 4 | | | | Щелочность | (0,1-10) град |
| 239. | ГОСТ 5900, п.7 | | | | Массовая доля влаги | (0,5-50,0) % |
| 240. | ГОСТ 5900, п.8 | | | | Массовая доля сухих веществ | (1,0-50,0) % |
| 241. | ГОСТ 5901, п.8 | | | | Массовая доля общей золы | (0,020-0,200) % |
| 242. | ГОСТ 5901, п. 9 | | | | Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте | (0,020-0,100) % |
| 243. | ГОСТ 5901, п. 10 | | | | Массовая доля металломагнитной примеси | (0,00003-0,00010) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 244. | ГОСТ 5903, п.5 | | | | Массовая доля редуцирующих веществ, общего сахара и сахарозы | (0-80) % |
| 245. | ГОСТ 26811 | | | | Массовая доля общей сернистой кислоты | (0,002-0,100) % |
| 246. | ГОСТ 31902 | | | | Массовая доля жира | (2-60) % |
| 247. | ГОСТ 15810, п.7.6 | Изделия кондитерские пряничные | | | Плотность | (0,35-0,75) г/см$^3$ |
| 248. | ГОСТ 15810, п. 7.7 | | | | Намокаемость | (100-350) % |
| 249. | ГОСТ Р 8.626 | Изделия кондитерские сахаристые | | | Влажность | (0,5-50,0) % |
| 250. | ГОСТ 10114 | Изделия кондитерские мучные | | | Намокаемость | (100-350) % |
| 251. | ГОСТ ISO 750 | **Продукты переработки фруктов и овощей, продукты пищевые консервированные** | Из 10.13, 10.31, 10.32, 10.39 | Из 0711-0714, 0803-0806, 2001-2009 | Титруемая кислотность | (0,1-13,4) моль $H^+$/100см$^3$ |
| 252. | ГОСТ ISO 762 | | | | Массовая доля минеральных примесей | (0,1-20,0) % |
| 253. | ГОСТ ISO 763 | | | | Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте | (0,02-1,0) % |
| 254. | ГОСТ ISO 2173 | | | | Содержание растворимых сухих веществ | (5-50) % |
| 255. | ГОСТ ISO 2448 | | | | Массовая доля этанола | (0-5,0) % |
| 256. | ГОСТ 8756.0 | | | | Отбор проб | - |
| 257. | ГОСТ 8756.1, п.5 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус | Соответствует/ не соответствует |
| 258. | ГОСТ 8756.1, п. 6 | | | | Масса нетто или объем | (0,01-2000) г |
| 259. | ГОСТ 8756.1, п. 7 | | | | Массовая доля составных частей | (0-100) % |
| 260. | ГОСТ 8756.4 | | | | Содержание минеральных примесей (песка) | (0,1-10) % |
| 261. | ГОСТ 8756.8, п.3 | | | | Цвет томатопродуктов | (0,05-0,18) мг/см$^3$ |
| 262. | ГОСТ 8756.9 | | | | Массовая доля осадка | (0,2-10,0) % |
| 263. | ГОСТ 8756.10, п. 5 | | | | Объемная доля мякоти | (5,0-20) % |
| 264. | ГОСТ 8756.10, п. 6 | | | | Массовая доля мякоти | (1,0-30) % |
| 265. | ГОСТ 8756.12 | | | | Способность плодово-ягодного пюре образовывать желе и пат | Удовлетворительно /не удовлетворительно |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 266. | ГОСТ 8756.13, п.2 | | | | Массовая доля сахаров | (3,0-80,0) % |
| 267. | ГОСТ 8756.21 | | | | Массовая доля жира | (0,5-50) % |
| 268. | ГОСТ 25555.1 | | | | Массовая доля летучих кислот | (0,04-1) % |
| 269. | ГОСТ 25555.4, п. 2 | | | | Массовая доля золы | - |
| 270. | ГОСТ 25555.5, п. 7 | | | | Массовая доля свободного и общего диоксида серы | (0,01-2) % |
| 271. | ГОСТ 26313 | | | | Отбор проб | - |
| 272. | ГОСТ 26323 | | | | Примеси растительного происхождения | (0,01-20) % |
| 273. | ГОСТ 33977, п. 5 | | | | Общее содержание сухих веществ | - |
| 274. | ГОСТ 29032, п.1 | | | | Массовая доля оксиметил-фурфурола | (2,0-10, 0) мг/кг |
| 275. | ГОСТ 29270 | | | | Нитраты | (5-2500) мг/кг |
| 276. | ГОСТ 26188 | | | | Водородный показатель pH | (2-12) ед. pH |
| 277. | ГОСТ 33946 | Соковая продукция из фруктов и овощей | | | Массовая доля золы | (0,1-1,5) % |
| 278. | ГОСТ 34127 (ручной метод) | | | | Титруемая кислотность | 0,1% до 35,0% |
| 279. | ГОСТ 34128 | | | | Массовая доля растворимых сухих веществ | (2-80) % |
| 280. | ГОСТ Р 51436 | | | | Общая щелочность золы | (5-80) ммоль NaOH/кг |
| 281. | ГОСТ 34125 | Фрукты и овощи сушеные | | | Отбор проб | - |
| 282. | ГОСТ 34130, п. 4 | | | | Внешний вид упаковки и маркировки | Соответствует/ не соответствует |
| 283. | ГОСТ 34130, п. 5 | | | | Масса нетто | (0,01-2000) г |
| 284. | ГОСТ 34130, п. 6 | | | | Массовая доля компонентов в смесях | (0-100) % |
| 285. | ГОСТ 34130, п. 9 | | | | Дефекты внешнего вида и посторонние примеси | (0-100) % |
| 286. | ГОСТ 34130, п. 10 | | | | Органолептические показатели | Соответствует/ не соответствует |
| 287. | ГОСТ 34130, п. 11 | | | | Развариваемость сушеных овощей | (1-60) мин |
| 288. | ГОСТ 34130, п. 12 | | | | Металлические примеси и размер частиц | Наличие/отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 289. | ГОСТ 34130, п. 13 | Фрукты и овощи сушеные | | | Зараженность вредителями хлебных запасов и наличия загнивших и заплесневевших продуктов | Обнаружено/ не обнаружено |
| 290. | ГОСТ 7194 | Пищевые продукты (картофель свежий) | Из 01.13 | Из 0701, 0710, 0712, 0714 | Наличие земли и примеси, размер и внешний вид клубней, наличие повреждений | Наличие/отсутствие<br>Размер (0-300) мм |
| 291. | МУ 5048-89 | Продукция растениеводства | Из 01.11, 01.13, 01.21-, 01.26 | Из 0701-0714, 0801-0814 | Нитраты | (30-3000) мг/кг |
| 292. | ГОСТ 31852, п. 6.4 | Орехи кедровые | Из 01.25 | Из 0801-0802, 0811-0813 | Цвет, запах, вкус | Соответствует/ не соответствует |
| 293. | ГОСТ 31852, прил. Б | | | | Массовая доля влаги | (0,2-10) % |
| 294. | ГОСТ 31852, прил. А | | | | Массовая доля посторонних включений, испорченных, разбитых, ссохшихся орехов, орехов других видов | (0-100) % |
| 295. | ГОСТ Р 56636, п. 5.3 | Грибы | Из 01.13 | Из 0709-0712 | Отбор проб | - |
| 296. | ГОСТ Р 56636, п.6.4 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, окраска, запах, вкус, степень зрелости, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности | Соответствует/ не соответствует |
| 297. | ГОСТ Р 56636, п. 6.5 | | | | Размер грибов | (0-300) мм |
| 298. | ГОСТ Р 56636, п. 6.8 | | | | Массовая доля грибов с отклонениями | (0-100) % |
| 299. | ГОСТ 33953, п.7.1-7.9 | Земляника свежая | Из 01.25 | Из 0810-0811 | Органолептические показатели: внешний вид, степень зрелости, запах и вкус ягод земляники, наличие ягод больных, с повреждениями, с излишней внешней влажностью, размер | Соответствует/ не соответствует |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ягод, массовая доля ягод с отклонениями, не соответствующих сорту, испорченных, наличие посторонних примесей | |
| 300. | ГОСТ ISO 927 | Пряности и приправы | Из 10.84 | Из 0904-0910 | Примеси и посторонние включения | (0-100) % |
| 301. | ГОСТ ISO 928 | | | | Общее содержание золы | (0,02-1,0) % |
| 302. | ГОСТ 28876 | | | | Отбор проб | - |
| 303. | ГОСТ 28879 | | | | Массовая доля влаги | (0,5-30) % |
| 304. | ГОСТ 28875, п.3.3 | | | | Внешний вид (форма, цвет), запах, вкус | Соответствует/ не соответствует |
| 305. | ГОСТ 28875, п. 3.4 | | | | Зараженность вредителями, металлические примеси и примеси растительного происхождения, дефекты внешнего вида и пораженные плесенью пряности | Отсутствие/наличие |
| 306. | ГОСТ 28875, п. 3.5 | | | | Массовая доля посторонних минеральных примесей | Отсутствие/наличие |
| 307. | ГОСТ 28875, п. 3.8 | | | | Массовая доля влаги | (0,1-20) % |
| 308. | ГОСТ Р ИСО 1839 | Чай | Из 10.83 | Из 0902-0903 | Отбор проб | - |
| 309. | ГОСТ 32572 | | | | Органолептические показатели: внешний вид чайного листа, цвет настоя, аромат настоя, вкус настоя, внешний вид разваренного чайного листа | Соответствует/ не соответствует |
| 310. | ГОСТ 1936, п.2.1 | | | | Масса нетто | (0,01-2000) г |
| 311. | ГОСТ 1936, п. 2.5 | | | | Массовая доля влаги | (0,2-20) % |
| 312. | ГОСТ 1936, п. 2,6 | | | | Массовая доля мелочи | (0,1-20) % |
| 313. | ГОСТ 1936, п. 2.7 | | | | Металломагнитная примесь | (0,0001-0,0010) % |
| 314. | ГОСТ ИСО 9768 | | | | Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ | (20-40) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 315. | ГОСТ ISO 1572 | | | | Массовая доля сухих веществ | (0,3-10) % |
| 316. | ГОСТ ISO 1575 | | | | Массовая доля общей золы | (0,02-10) % |
| 317. | ГОСТ ISO 1576 | | | | Массовая доля водорастворимой и водонерастворимой золы | (0,02-10) % |
| 318. | ГОСТ ISO 15598 | | | | Массовая доля грубых волокон (сырой клетчатки) | (0,005-0,1) % |
| 319. | ГОСТ 32775, приложение Б | Кофе | Из 10.83 | Из 0901 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет и аромат сухого продукта, аромат и вкус напитка | Соответствует/ не соответствует |
| 320. | ГОСТ 32775, приложение В | | | | Массовая доля экстрактивных веществ | (10-40) % |
| 321. | ГОСТ 32776, приложение Б | | | | - органолептические показатели: внешний вид, цвет и аромат сухого продукта, аромат и вкус напитка | Соответствует/ не соответствует |
| 322. | ГОСТ 32776, приложение В | | | | - продолжительность растворения в воде | (0,2-3,0) мин |
| 323. | ГОСТ ISO 11294 | | | | Массовая доля влаги | (2-10) % |
| 324. | ГОСТ Р 51450 | | | | Дефекты кофейных зерен | Обнаружено/ не обнаружено |
| 325. | ГОСТ 32190 | **Масла растительные и маргариновая продукция** | Из 10.41, 10.42 | Из 1507-1518 | Отбор проб | - |
| 326. | ГОСТ 5472 | | | | Запах, цвет и прозрачность | Соответствует/ не соответствует |
| 327. | ГОСТ 30418 | | | | Жирнокислотный состав | (0,1-100,0) %. |
| 328. | ГОСТ 5474 | | | | Массовая доля золы | (0,02-1,0) % |
| 329. | ГОСТ 5477, п.5 | | | | Цветное число | (0-100) мг йода |
| 330. | ГОСТ 5478 | | | | Число омыления | (100-400) мг КОН/г |
| 331. | ГОСТ 5479 | | | | Массовая доля неомыляемых веществ | (0,1-2,0) % |
| 332. | ГОСТ 5480 | | | | Мыло | Отсутствие/наличие |
| 333. | ГОСТ 5481, п.5 | | | | Массовая доля нежировых примесей | (0,03-1) % |
| 334. | ГОСТ 5481, п. 6 | | | | Массовая доля отстоя | (0,03-1) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 335. | ГОСТ 11812 | | | | Массовая доля влаги и летучих веществ | (0,005-1,00) % |
| 336. | ГОСТ 26593 | | | | Перекисное число (содержание активного кислорода) | (0,1-40) ммоль/кг |
| 337. | ГОСТ 31753, п.4 | | | | Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете: на $P_2O_5$<br>на стеароолеолецитин | (0,0005-0,53) %<br>(0,005-6,0) % |
| 338. | ГОСТ 31933, п. 7.1 | | | | Кислотное число | (0,1-30,0) мг КОН/г |
| 339. | ГОСТ Р 50456 | Жиры и масла животные и растительные | | | Массовая доля влаги и летучих веществ | (0,05-5,0) % |
| 340. | ГОСТ Р 50457, п. 4 | Жиры и масла животные | | | Кислотное число | (0-15,0) мг КОН/г |
| 341. | ГОСТ Р 51487 | Масла растительные и жиры животные | | | Перекисное число | (0,1-45,0) ммоль ½O/кг |
| 342. | ГОСТ 32189, п.5.1 | Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры | | | Отбор проб | - |
| 343. | ГОСТ 32189, п. 5.2, 5.3 | | | | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус; определение консистенции | Соответствует/не соответствует |
| 344. | ГОСТ 32189, п. 5.4 – п.5.8 | | | | Массовая доля влаги и летучих веществ | (0,1-5) % |
| 345. | ГОСТ 32189, п. 5.10 | | | | Кислотность | (0,5-3,0) °К |
| 346. | ГОСТ 32189, п. 5.11- п. 5.14 | | | | Массовая доля жира | (40-99) % |
| 347. | ГОСТ 32189, п. 5.11.4.2 | | | | Массовая доля сухого обезжиренного остатка | (1-25) % |
| 348. | ГОСТ 32189, п. 5.15 | | | | Температура плавления жира | (20-50) °С |
| 349. | ГОСТ 32189, п. 5.20 | | | | Массовая доля поваренной соли | (0-1,5) % |
| 350. | ГОСТ 32189, приложение Б | | | | pH | (1-7) ед. pH |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 351. | М 04-47-2012 | **Продукция винодельческая, соковая, безалкогольная, слабоалкогольная и алкогольная, продукты пивоварения** | Из 11.01-11.05 | Из 2201-2208 | Органические кислоты и их соли: | |
| | | | | | щавелевая | (1-10000) мг/дм3 |
| | | | | | муравьиная | (1-10000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | винная | (1-10000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | янтарная, | (1-10000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | молочная | (1-10000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | уксусная | (1-10000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | сорбиновая | (1-10000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | яблочная | (1-20000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | лимонная | (1-250000) мг/дм$^3$ |
| 352. | М 04-51-2008 | Напитки безалкогольные и алкогольные | | | Кофеин | (10-1000) мг/дм3 |
| | | | | | Сахаринат натрия | (10-1000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Сорбиновая кислота | (10-1000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Аскорбиновая кислота | (10-1000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Бензойная кислота | (10-1000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Ацесульфам К | (10-1000) мг/дм$^3$ |
| 353. | ГОСТ 31730 | Продукция винодельческая | | | Отбор проб | - |
| 354. | ГОСТ 32051 | Продукция винодельческая | | | Органолептические показатели: внешний вид (прозрачность, наличие осадка), цвет, аромат (букет), вкус | Соответствует/ не соответствует- |
| 355. | ГОСТ 32030, п.6 | Вина, виноматериалы | | | Общая объемная доля этилового спирта | (0,1-99) % |
| 356. | ГОСТ 32095 | Вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки, винные, плодовые дистилляты | | | Объемная доля этилового спирта | (0,1-50) %; (66-71) % |
| 357. | ГОСТ 13192, п. 1 | Вина, виноматериалы, фруктовое вино, фруктовые виноматериалы, ликерное вино, ликерные виноматериалы, игристое вино (шампанское), винные напитки, коньяки и кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки | | | Массовая концентрация сахаров | (1,2-500) г/дм$^3$ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 358. | ГОСТ 13195 | Вина и виноматериалы, винные напитки, коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты, коньяки, кальвадосы, фруктовые (плодовые) водки | Из 11.01-11.05 | Из 2201-2208 | Массовая концентрация железа | (0-70) мг/дм$^3$ |
| 359. | ГОСТ 32000 | Вина, виноматериалы, спиртные напитки и соки для промышленной переработки | | | Массовая концентрация приведенного экстракта, остаточного экстракта | (0-10) г/дм$^3$<br>(1,0-418,9) г/дм$^3$ |
| 360. | ГОСТ 32001 | Вина, виноматериалы, спиртные напитки, винные, плодовые дистилляты, коньяки, кальвадосы и соки | | | Массовая концентрация летучих кислот | (0,03-6) г/дм$^3$ |
| 361. | ГОСТ 32035, п.4 | Водки и водки особые | | | Отбор проб | - |
| 362. | ГОСТ 32035, п.5.3 | | | | Крепость | (0-100) % |
| 363. | ГОСТ 32035, п. 5.4 | | | | Щелочность | (0,5-3,5) см$^3$/100 см$^3$ |
| 364. | ГОСТ 32081 | Алкогольная продукция и сырье для ее производства | | | Относительная плотность | (1,0000-1,1509) г/см$^3$ |
| 365. | ГОСТ 32114, п.4 | Вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки, винные, плодовые дистилляты и соки для промышленной переработки | | | Массовая концентрация титруемых кислот | (1,0-10,0) г/дм$^3$ |
| 366. | ГОСТ 32115 | | | | Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы | (2-960) мг/дм$^3$ |
| 367. | ГОСТ 33815 | Продукция винодельческая и сырье для ее производства | | | Массовая концентрация общего и приведенного экстракта | (0,1-25,0) г/дм$^3$ |
| 368. | ГОСТ 33834 | Вина, спиртные напитки | | | Массовая концентрация летучих компонентов | (0,5-2000) мг/дм$^3$ |
| 369. | ГОСТ 12258 | Игристое вино (шампанское) и винные напитки | | | Давление двуокиси углерода | (0-600) кПа |
| 370. | ГОСТ 33817 | Этиловый спирт, водки, ликероводочные изделия и другие спиртные напитки | | | Органолептические показатели: внешний вид, прозрачность, наличие посторонних включений, цвет, запах, аромат (букет) и вкус | Соответствует/ не соответствует- |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 371. | ГОСТ 3639, п.2 | Водно-спиртовые растворы | | | Концентрация этилового спирта | (0-100) % |
| 372. | ГОСТ 30536 | Водки и водки особые, виски, коньяк, ром | | | Токсичные микропримеси: | |
| | | | | | альдегиды | (0,5-10,0) мг/дм$^3$ |
| | | | | | эфиры | (0,5-10,0) мг/дм$^3$ |
| | | | | | сивушные масла | (0,5-10,0) мг/дм$^3$ |
| | | | | | метиловый спирт | (0,0001-0,0500) % |
| 373. | ГОСТ 33408 | Коньяки, коньячные дистилляты и бренди | | | Ацетальдегид | (5-500) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Метилацетат | (0,4-40) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Этилацетат | (12-1200) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Метанол | (8-800) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Изопропанол | (2-100) мг/дм$^3$ |
| | | | | | 1-пропанол | (4-400) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Изобутанол | (8-800) мг/дм$^3$ |
| | | | | | 1-бутанол | (4-400) мг/дм$^3$ |
| | | | | | изоамилол | (30-3000) мг/дм$^3$ |
| 374. | ГОСТ 13194 | Коньячные, винные, виноградные и фруктовые дистилляты, коньяки, кальвадосы, плодовые водки | | | Массовая концентрация метилового спирта | (0,25-5,0) г/дм$^3$- |
| 375. | ГОСТ 14138 | Коньячные, винные, виноградные, кальвадосные, фруктовые дистилляты, винные, виноградные, фруктовые спирты, коньяки, кальвадосы, виноградные, фруктовые водки и др. | | | Массовая концентрация высших спиртов | (30-850) мг/100 см$^3$ |
| 376. | ГОСТ 14139 | Коньячные, винные, виноградные и фруктовые дистилляты; коньяки; кальвадосы; фруктовые водки | | | Массовая концентрация средних эфиров | (2-658) мг/100см$^3$ |
| 377. | ГОСТ 12280 | Вина и виноматериалы; дистилляты; коньяки; кальвадосы; фруктовые водки | | | Массовая концентрация альдегидов | (1-100) мг/100см$^3$ безводного спирта |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 378. | ГОСТ 33833 | Аперитивы, коктейли, бальзамы, джины, пунши, наливки, настойки, десертные напитки, спиртные напитки, ликеры, кремы, ром, виски, текила, спиртные зерновые дистиллированные напитки | | | Объемная доля метилового спирта | (0,003-0,120) % в пересчете на безводный спирт |
| 379. | ГОСТ 32013 | Спирт, спиртные напитки, виски | - | Из 2203-2208 | Фурфурол | Обнаружено/ не обнаружено- |
| 380. | ГОСТ 32080, п.4 | Ликеры, кремы, наливки, пунши, настойки, десертные напитки, аперитивы, коктейли, бальзамы, слабоградусные напитки, спиртные напитки из зернового сырья, джины, виски, ром, текила, аквавит и другие ликероводочные изделия | | | Отбор проб | - |
| 381. | ГОСТ 32080, п. 5.3 | | | | Крепость | (0-100) % |
| 382. | ГОСТ 32080, п. 5.4 | | | | Массовая доля общего экстракта | (0,1-47,0) г/100 $см^3$ |
| 383. | ГОСТ 32080, п. 5.5.1 | | | | Массовая концентрация сахара | (0,1-60) г/100 $см^3$ |
| 384. | ГОСТ 32080, п. 5.6 | | | | Массовая концентрация кислот | (0,1-1,3) г/100 $см^3$ |
| 385. | ГОСТ 32930 | Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные | | | Массовая концентрация фурфурола | (2,7-35,0) мг/$дм^3$ |
| 386. | ГОСТ 14352 | Коньячные, винные, виноградные и фруктовые (плодовые) дистилляты | | | Массовая концентрация фурфурола | (0,2-0,8) мг/100 $см^3$ |
| 387. | ГОСТ 3626, п.2 | Эмульсионные ликеры | | | Массовая концентрация общего экстракта | (0,2-90) % |
| 388. | ГОСТ 12786 | Пиво | Из 1105 | Из 2203 | Отбор проб | - |
| 389. | ГОСТ 30060, п.3 | | | | Органолептические показатели: внешний вид - качество оформления и прозрачности, аромат, вкус, пенообразование:<br>высота пены<br>пеностойкость | Соответствует/ не соответствует-<br><br>(0-75) мм<br>(0-30) мин |
| 390. | ГОСТ 12787, п.1 | | | | Объемная доля этилового спирта | (0,055-7,710) % |
| 391. | ГОСТ 12788, п.1 | | | | Кислотность | (1,3-6,0) $см^3$ NaOH /100$см^3$ |
| 392. | ГОСТ 12789, п.3 | | | | Цвет | (0,1-4,0) $см^3$ йода /100 $см^3$ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 393. | ГОСТ 32038 | Пиво | Из 1105 | Из 2203 | Массовая доля двуокиси углерода | (0,25-0,87) % |
| 394. | ГОСТ 31764 | | | | pH | (3,8-4,8) ед. pH |
| 395. | ГОСТ 6687.0 | Продукция безалкогольной промышленности | Из 11.07 | Из 2201-2202 | Отбор проб | - |
| 396. | ГОСТ 6687.2, п.2 | | | | Массовая доля сухих веществ | (0,5-20) % |
| 397. | ГОСТ 6687.4 | | | | Кислотность | (1-20) $см^3$ |
| 398. | ГОСТ 6687.5 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, прозрачность, цвет, аромат и вкус | Соответствует/ не соответствует- |
| 399. | ГОСТ 6687.7 | | | | Массовая доля спирта | (0-7,01) % |
| 400. | ГОСТ 32037 | | | | Массовая доля двуокиси углерода | (0,25-0,87) % |
| 401. | ГОСТ 15113.0 | **Концентраты пищевые** | Из 10.61 | Из 1103-1106 | Отбор проб | - |
| 402. | ГОСТ 15113.1, п.3 | | | | Масса нетто | (0,01-2000) г |
| 403. | ГОСТ 15113.1, п. 5 | | | | Массовая доля компонентов | (0-100) % |
| 404. | ГОСТ 15113.1, п. 6 | | | | Размер отдельных видов продукта и мелочи | (0,1-50) мм |
| 405. | ГОСТ 15113.2, п.2 | | | | Примеси минеральные | (0,001-1,0) % |
| 406. | ГОСТ 15113.2, п. 3 | | | | Примеси посторонние | (1-10) % |
| 407. | ГОСТ 15113.2, п.4. | | | | Примеси металлические | (0,0003-0,01) % |
| 408. | ГОСТ 15113.2, п.5 | | | | Заражённость вредителями хлебных запасов | Обнаружено /не обнаружено- |
| 409. | ГОСТ 15113.3 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция | Соответствует/ не соответствует- |
| 410. | ГОСТ 15113.4, п. 4 | | | | Влага | (0,25-20) % |
| 411. | ГОСТ 15113.5, п. 2,3 | | | | Общая кислотность | (0,01-35) % |
| 412. | ГОСТ 15113.6, п.2 | | | | Массовая доля сахарозы | (1,0-80) % |
| 413. | ГОСТ 15113.7, п.2 | | | | Массовая доля поваренной соли | (0,1-20,0) % |
| 414. | ГОСТ 15113.8 | | | | Массовая доля золы | (0,02-10,0) % |
| | | | | | Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте | (0,02-10,0) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 415. | ГОСТ 15113.9 | **Концентраты пищевые** | | | Массовая доля жира | (0,5-20) % |
| 416. | ГОСТ Р 52610 | | | | Массовая доля влаги | (3-15) % |
| 417. | ГОСТ Р 52416 | | | | Массовая доля золы | (0,5-16) % |
| 418. | ГОСТ 32097, п. 6.10 | Уксусы | Из 10.84 | Из 2209 | Отбор проб | - |
| 419. | ГОСТ 32097, п. 7.1 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, цвет | Соответствует/ не соответствует- |
| 420. | ГОСТ 32097, п. 7.2 | | | | Вкус и запах | Соответствует/ не соответствует- |
| 421. | ГОСТ 32097, п. 7.3 | | | | Герметичность | Герметично/не герметично- |
| 422. | ГОСТ 32097, п. 7.4 | | | | Полнота налива | Соответствует/ не соответствует- |
| 423. | ГОСТ 32097, п. 7.5 | | | | Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную кислоту | (0,01-25) г/100см$^3$ |
| 424. | ГОСТ 32097, п. 7.6 | | | | Объемная доля остаточного спирта | (0,1-0,8) % |
| 425. | ГОСТ Р 54607.1 | **Продукция общественного питания** Полуфабрикаты, блюда, напитки, кулинарные, кондитерские и булочные изделия | Из 10.85 | Из 1601-1605, 1702-1704, 1806 | Отбор проб | - |
| 426. | ГОСТ Р 54607.2, п.8.1 | | | | Средняя масса изделия и выход отдельных компонентов (массовая доля начинки) | (0,01-2000) г<br>(0-100) % |
| 427. | ГОСТ Р 54607.3, п.7 | | | | Пероксидаза | Положительная/ отрицательная |
| 428. | ГОСТ Р 54607.4 | | | | Массовая доля сухих веществ/влаги | (0,1-99,5) % |
| 429. | ГОСТ Р 54607.5 | | | | Массовая доля жира | (0,04-80) % |
| 430. | ГОСТ Р 54607.6 | | | | Массовая доля сахара | (10-100) мг |
| 431. | ГОСТ Р 54607.7 | | | | Массовая доля белка | (0,1-90) % |
| 432. | ГОСТ 31986 | | | | Органолептические показатели: внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус | Соответствует/ не соответствует- |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 433. | МУ 1-40/3805-91, п.2.8 | | | | Массовая доля поваренной соли | (0,5-7,0) % |
| 434. | МУ 1-40/3805-91, п.7.4 | | | | Пищевая ценность | - |
| 435. | ГОСТ 24027.0 | **Сырье лекарственное растительное** | Из 02.30 | Из 1202-1214 | Отбор проб | - |
| 436. | ГОСТ 24027.1, п. 1 | | | | Подлинность | Соответствует/ не соответствует- |
| 437. | ГОСТ 24027.1, п. 2 | | | | Зараженность амбарными вредителями | Обнаружено/ не обнаружено |
| 438. | ГОСТ 24027.1, п. 3 | | | | Измельченность | - |
| 439. | ГОСТ 24027.1, п. 4 | | | | Содержание примесей | (0-100) % |
| 440. | ГОСТ 24027.2, п. 1 | | | | Влажность/влага | (0,5-30) % |
| 441. | ГОСТ 24027.2, п. 2 | | | | Зола общая, зола, нерастворимая в 10% соляной кислоте | (0,02-1,0) % |
| 442. | ГОСТ 29188.0, п.2 | **Парфюмерно-косметическая продукция** | Из 20.42, 22.42 | Из 3301-3307 | Отбор проб | - |
| 443. | ГОСТ 29188.0, п. 3 | | | | Внешний вид, цвет, запах | Соответствует/ не соответствует- |
| 444. | ГОСТ 29188.2 | | | | Водородный показатель pH | (1-14) ед. pH- |
| 445. | ГОСТ 29188.3 п.2 | | | | Коллоидная стабильность | Стабилен/не стабилен |
| 446. | ГОСТ 29188.3 п. 3 | | | | Термостабильность | Стабилен/не стабилен |
| 447. | ГОСТ 29188.4 | | | | Вода и летучие вещества или сухое вещество | (0,1-98) % |
| 448. | ГОСТ 26878 | | | | Массовая доля хлоридов | (1-10) % |
| 449. | ГОСТ 31649, п.6.4 | | | | Кроющая способность | Соответствует/ не соответствует |
| 450. | ГОСТ 31649, п.6.5 | | | | Кислотное число | (1-20) мг КОН/г |
| 451. | ГОСТ 31649, п.6.6 | | | | Карбонильное число | (1-15) мг КОН/г |
| 452. | ГОСТ 31678, п.6.4 | | | | Стойкость запаха | (10-60) ч |
| 453. | ГОСТ 31678, п.6.5 | | | | Прозрачность | Отсутствие/наличие помутнения |
| 454. | ГОСТ 31678, п.6.7.2, 6.7.3 | | | | Массовая доля душистых веществ | (0-50) % |
| 455. | ГОСТ 31679, п.6.4.2 | | | | Объемная доля этилового спирта | (0,0-90) % |
| 456. | ГОСТ 31693, п.6.6 | | | | Время высыхания | (1-1800) с |
| 457. | ГОСТ 31693, п.6.7 | | | | Адгезия | (1-4) балла |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 458. | ГОСТ 31697, п. 6.4 | | | | Кроющая способность | Однородный/не однородный |
| 459. | ГОСТ 31697, п. 6.5 | | | | Стойкость к воде | (30-1200) с |
| 460. | ГОСТ 31698, п. 6.4 | | | | Массовая доля воды и летучих веществ | (1-14) % |
| 461. | ГОСТ 31698, п. 6.5 | | | | pH | (1-14) ед. pH |
| 462. | ГОСТ 31698, п. 6.6 | | | | Степень компактности | Соответствует/ не соответствует |
| 463. | М 10-01-2014 | | | | Ртуть | (0,1-100) мг/кг |
| 464. | ГОСТ 33021 | | | | Мышьяк | (0,20-25,00) мг/кг |
| 465. | ГОСТ 33023 | | | | Свинец | (0,20-25,00) мг/кг |
| 466. | ГОСТ 31864 | **Вода питьевая**, в том числе расфасованная в емкости, природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, сточная вода, дистиллированная вода | Из 11.07, 36.00 | Из 2201-2202 | Суммарная удельная альфа-активность | (0,05-400) Бк/кг |
| 467. | МВИ НСАМ, № 472-ЯФ | | | | Радий ($^{226}$Ra) | (0,05-$10^3$) Бк/дм$^3$ |
| 468. | МВИ ООО НТЦ «РАДЭК» | | | | Торий ($^{232}$Th) | (6-4*$10^3$) Бк/дм$^3$ |
| | | | | | Радий ($^{226}$Ra) | (8-1*$10^4$) Бк/дм$^3$ |
| | | | | | Радон ($^{222}$Rn) | (2-1*$10^4$) Бк/дм$^3$ |
| 469. | М 01-41-2006 | | | | Хром общий и хром (VI) | (0,02-0,5) мг/дм$^3$ |
| 470. | ГОСТ 31858 | | | | Гексахлорциклогексан (ГХЦГ), α, β, γ-изомеры | (0,1-6,0) мкг/дм$^3$ |
| | | | | | ДДТ (сумма изомеров) | (0,1-6,0) мкг/дм$^3$ |
| | | | | | Альдрин | (0,1-6,0) мкг/дм$^3$ |
| | | | | | Гексахлорбензол | (0,1-6,0) мкг/дм$^3$ |
| | | | | | Гептахлор | (0,02-1,2) мкг/дм$^3$ |
| 471. | ГОСТ 31860 | | | | Бенз(а)пирен | (0,002-0,5) мкг/дм$^3$ |
| 472. | ГОСТ 31861 | | | | Отбор проб | - |
| 473. | ГОСТ 31863 | | | | Цианиды | (0,01-0,25) мг/дм$^3$ |
| 474. | ГОСТ 31868, п.5 | | | | Цветность | (1-70) градусов цветности |
| 475. | ГОСТ Р 57162 | | | | Алюминий | (0,01-10) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Барий | (0,01-20) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Бериллий | (0,0001-0,2) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Ванадий | (0,005-5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Висмут | (0,005-10) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Железо | (0,04-25) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Кадмий | (0,0001-5) мг/дм$^3$ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, сточная вода, дистиллированная вода | | | Кобальт | (0,002-5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Марганец | (0,001-5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Медь | (0,001-5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Молибден | (0,001-20) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Мышьяк | (0,005-5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Никель | (0,005-5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Олово | (0,005-10) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Свинец | (0,002-5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Селен | (0,002-5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Серебро | (0,0005-5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Сурьма | (0,005-10) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Хром | (0,002-10) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Цинк | (0,001-50) мг/дм$^3$ |
| 476. | ГОСТ 31950 | | | | Ртуть | (0,1-5,0) мкг/дм$^3$ |
| 477. | ГОСТ 31940, п.5 | | | | Сульфаты | (10-2500) мг/дм$^3$ |
| 478. | ГОСТ 31940, п.6 | | | | Сульфаты | (2-50) мг/дм$^3$ |
| 479. | ГОСТ 31954, п.4 | | | | Общая жесткость | (0,1-10) °Ж<br>при разбавлении<br>(0,1-1000) °Ж |
| 480. | ГОСТ 31954, п.5.1 | | | | Общая жесткость (по кальцию и магнию) | (0,13-27,4) °Ж<br>при разбавлении<br>(0,13-274) °Ж |
| 481. | ГОСТ 31957, п.5 | | | | Карбонаты | (6-6000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Гидрокарбонаты | (6,1-6100) мг/дм$^3$ |
| 482. | ГОСТ 31957, п. 6 | | | | Щелочность | (0,1-100) ммоль/дм$^3$ |
| 483. | ГОСТ 33045, п.5 | | | | Карбонатная щелочность | (0,1-100) ммоль/дм$^3$ |
| | | | | | Аммиак и ионы аммония | (0,1-3,0) мг/дм$^3$<br>при разбавлении:<br>(0,1-300) мг/дм$^3$ |
| 484. | ГОСТ 33045, п.6 | | | | Нитриты | (0,003-0,3) мг/дм$^3$<br>при разбавлении:<br>(0,003-30,0) мг/дм$^3$ |
| 485. | ГОСТ 33045, п.9 | | | | Нитраты | (0,1-2,0) мг/дм$^3$<br>при разбавлении:<br>(0,1-200,0) мг/дм$^3$ |
| 486. | М 01-45-2009 | | | | Йодид-ионы | (0,1-100) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Бромид-ионы | (0,05-100) мг/дм$^3$ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 487. | ГОСТ 18164 | Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, сточная вода, дистиллированная вода | | | Общая минерализация (сухой остаток) | (0,02-200) г/дм$^3$ |
| 488. | ГОСТ 18190, п.4 | | Из 11.07, 36.00 | Из 2201-2202 | Хлор остаточный свободный<br>Хлор остаточный связанный | (0,01-3,0) мг/дм$^3$<br>- |
| 489. | ГОСТ 18301 | | | | Остаточный озон | (0,05-1,0) мг/дм$^3$ |
| 490. | ГОСТ 18309, п.5 | | | | Ортофосфаты и полифосфаты | (0,010-40) мг/дм$^3$ |
| 491. | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 | | | | Нитрит-ионы | (0,02-3,0) мг/дм$^3$ |
| 492. | ПНД Ф 14.1:2:4.4-95 | | | | Нитрат-ионы | (0,1-100) мг/дм$^3$ |
| 493. | ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 | | | | Хлориды | (10,0-5000) мг/дм$^3$ |
| 494. | ПНД Ф 14.1:2:3.100-97 | | | | ХПК | (4,0-2000) мг/дм$^3$ |
| 495. | ПНД Ф 14.1:2:3.101-97 | | | | Растворенный кислород | (1,0-15,0) мг/дм$^3$ |
| 496. | ПНД Ф 14.1:2.107-97 | | | | Сульфаты | (50-300) мг/дм$^3$ |
| 497. | ПНД Ф 14.1:2.109-97 | | | | Сероводород ($H_2S$) и сульфиды | (2-4000) мкг/дм$^3$ |
| 498. | ПНД Ф 14.1:2:3.110-97 | | | | Взвешенные вещества | (3,0-5000) мг/дм$^3$ |
| 499. | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 | | | | Фосфат-ион | (0,05-80,0) мг/дм$^3$ |
| 500. | ПНД Ф 14.1:2:4.114-97 | | | | Массовая концентрация сухого остатка | (50-25000) мг/дм$^3$ |
| 501. | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 | | | | pH | (0-14) ед. pH |
| 502. | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 | | | | БПК | (0,5-1000) мг$O_2$/дм$^3$ |
| 503. | ПНД Ф 14.1:2:4.128-97 | | | | Нефтепродукты | (0,005-50) мг/дм$^3$ |
| 504. | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 | | | | Кальций | (0,2-5000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Магний | (0,04-5000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Стронций | (0,1-1000) мг/дм$^3$ |
| 505. | ПНД Ф 14.1:2:4.138-98 | | | | Калий | (1-5000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Литий | (0,001-10) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Натрий | (1-20000) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Стронций | (0,01-1000) мг/дм$^3$ |
| 506. | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 | | | | Кобальт | (0,015-20,0) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Никель | (0,015-20,0) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Медь | (0,01-100,0) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Цинк | (0,004-500) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Хром | (0,02-500) мг/дм$^3$ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природные (поверхностные и подземные) воды, в том числе воды источников питьевого водоснабжения, сточная вода, дистиллированная вода | Из 11.07, 36.00 | Из 2201-2202 | Марганец | (0,01-20,0) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Железо | (0,01-500) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Серебро | (0,01-10) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Кадмий | (0,005-5,0) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Свинец | (0,02-5,0) мг/дм$^3$ |
| 507. | ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 | | | | Окисляемость перманганатная | (0,25-100) мг/дм$^3$ |
| 508. | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 | | | | Анионные поверхностно-активные вещества | (0,025-100) мг/дм$^3$ |
| 509. | ПНД Ф 14.1:2:4.178-02 | | | | Сульфиды | (0,002-10) мг/дм$^3$ |
| 510. | ПНД Ф 14.1:2:3:4.179-02 | | | | Фториды | (0,1-5,0) мг/дм$^3$ |
| 511. | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 | | | | Массовая концентрация фенолов | (0,0005-25) мг/дм$^3$ |
| 512. | ПНД Ф 14.1:2:4.187-02 | | | | Формальдегид | (0,02-0,5) мг/дм$^3$ при разбавлении: (0,02-50) мг/дм$^3$ |
| 513. | ПНД Ф 14.1:2:4.190-03 | | | | ХПК | (5,0-800) мгО/дм$^3$ при разбавлении до 1600 мгО/дм$^3$ |
| 514. | ПНД Ф 14.1:2:4.207-04 | | | | Цветность | (1-500) градусов цветности |
| 515. | ПНД Ф 14.1:2:3:4.213-05 | | | | Мутность | (0,1-5,0) мг/дм$^3$ (по каолину); (1,0-100,0) ЕМФ (по формазину) |
| 516. | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 | | | | Кремниевая кислота, силикаты | (0,5-16,0) мг/дм$^3$ |
| 517. | ПНД Ф 14.1:2:4.271-2012 | | | | Ртуть | (0,010-5,0) мкг/дм$^3$ |
| 518. | МИ ФР.1.31.2015.20690 | | | | БПК | (1-4000) мг/дм$^3$ |
| 519. | МВИ № 01.1:1.2.4.20-05 | | | | Фториды | (0,1-20) мг/дм$^3$ |
| 520. | МВИ № 01.1:1.2.3.4.14-05 | | | | Нитраты (по $NO_3^-$) | (0,4-110) мг/дм$^3$ |
| 521. | МУК 4.1.1090-02 | | | | Йод | (0,01-1,0) мг/дм$^3$ |
| 522. | ГОСТ Р 56237 | | | | Отбор проб | - |
| 523. | ГОСТ Р 57164, п. 5 | | | | Запах, вкус и привкус | (0-5) балла |
| 524. | ГОСТ 4245 | | | | Хлориды | (1-500) мг/дм$^3$ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 525. | ГОСТ 23268.0 | Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды, дистиллированная вода | | | Отбор проб | - |
| 526. | ГОСТ 23268.1, п.2 | | | | Органолептические показатели: прозрачность, цвет, запах и вкус | Соответствует/ не соответствует- |
| 527. | ГОСТ 23268.2, п.1 | | | | Двуокись углерода | - |
| 528. | ГОСТ 23268.3 | | | | Гидрокарбонат-ионы | (5-7000) мг/дм$^3$ |
| 529. | ГОСТ 23268.4 | | | | Сульфат-ионы | (0,2-2400) мг/дм$^3$ |
| 530. | ГОСТ 23268.5, п.2 | | | | Кальций | (1-5010) мг/дм$^3$ |
| 531. | ГОСТ 23268.5, п.3 | | | | Магний | (1-1216) мг/дм$^3$ |
| 532. | ГОСТ 23268.8, п.3 | | | | Нитрит-ионы | (0,005-0,030) мг в пробе |
| 533. | ГОСТ 23268.12 | | | | Перманганатная окисляемость | (0-10) мг/дм$^3$ кислорода |
| 534. | ГОСТ 23268.15, п.2 | | | | Бромид-ионы | (0,05-0,10) мг в пробе |
| 535. | ГОСТ 23268.17, п.2 | | | | Хлорид-ионы | (2-40) мг в пробе |
| 536. | ГОСТ 23268.17, п.3 | | | | Хлорид-ионы | (1-10) мг в пробе |
| 537. | ГОСТ 23268.18, п.3 | | | | Фторид-ионы | (0,05-0,25) мг в пробе |
| 538. | РД 52.24.433-2018 | | | | Кремниевая кислота | (0,5-15,0) мг/дм$^3$ |
| 539. | РД 52.24.495-2017 | | | | pH | (4-10) ед. pH |
| 540. | РД 52.24.488-2006 | | | | Летучие фенолы | (2-30) мкг/дм$^3$ |
| 541. | ГОСТ 26449.1, п. 3.1 | Воды соленые | | | Сухой остаток | (3-1000) мг/дм$^3$ |
| 542. | ГОСТ 3885 | Вода дистиллированная | | 2853 90 100 0 | Отбор проб | - |
| 543. | ГОСТ 6709, п.3.5 | | | | -массовая концентрация аммиака и аммонийных солей | более 0,02/менее 0,02 |
| 544. | ГОСТ 6709, п.3.6 | | | | -массовая концентрация нитратов | более 0,2/менее 0,2 |
| 545. | ГОСТ 6709, п.3.7. | | | | -массовая концентрация сульфатов | более 0,5/менее 0,5 |
| 546. | ГОСТ 6709, п.3.8 | | | | -массовая концентрация хлоридов | более 0,02/менее 0,02 |
| 547. | ГОСТ 6709, п.3.9а | | | | - массовая концентрация алюминия | более 0,05/менее 0,05 |
| 548. | ГОСТ 6709, п.3.10 | | | | - массовая концентрация железа | более 0,05/менее 0,05 |
| 549. | ГОСТ 6709, п.3.11 | | | | - массовая концентрация кальция | более 0,8/ менее 0,8 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 550. | ГОСТ 6709, п.3.12 | Вода дистиллированная | | 2853 90 100 0 | - массовая концентрация меди | более 0,02/менее 0,02 |
| 551. | ГОСТ 6709, п.3.13 | | | | - массовая концентрация свинца | более 0,05/менее 0,05 |
| 552. | ГОСТ 6709, п.3.14 | | | | - массовая концентрация цинка | более 0,2/менее 0,2 |
| 553. | ГОСТ 6709, п.3.15 | | | | - массовая концентрация веществ, восстанавливающих $KMnO_4$ | более 0,08/менее 0,08 |
| 554. | ГОСТ 6709, п.3.16 | | | | - pH воды | (0-14) ед pH |
| 555. | ГОСТ 6709, п. 3.17 | | | | - удельная электрическая проводимость | - |
| 556. | ГОСТ 27026 | | | | Массовая концентрация нелетучего остатка | (0,01-1) % |
| 557. | МУК 4.1.777-99 | Биологический материал | | | Цинк | (1,00-5,0) мкг/см$^3$ |
| | | | | | Никель | (0,50-5,0) мг/см$^3$ |
| | | | | | Медь | (0,50-5,0) мг/см$^3$ |
| | | | | | Хром | (0,50-5,0) мг/см$^3$ |
| 558. | МУК 4.1.2106-06 | | | | Марганец | (0,020-0,100) мкг/см$^3$ |
| | | | | | Свинец | (0,050-0,500) мкг/см$^3$ |
| 559. | МУК 4.1.1897-04 | | | | Магний | (5,00-50,00) мкг/см$^3$ |
| | | | | | Свинец | (10-800) мкг/дм$^3$ |
| | | | | | Кадмий | (0,4-30) мкг/дм$^3$ |
| | | | | | Никель | (20-250) мкг/дм$^3$ |
| 560. | М 07-06-2013 | | | | Цинк | (1000-30000) мкг/дм$^3$ |
| 561. | МУК 4.1.1470-03 | | | | Ртуть | (0,20-5000) мкг/дм$^3$ |
| 562. | МУК 4.1.776-99 | | | | Ртуть | (0,0025-25) мкг/г (волосы) |
| | | | | | Железо | (2,50-15,0) мкг/г |
| | | | | | Цинк | (50,00-150,0) мкг/г |
| | | | | | Никель | (1,00-5,0) мг/г |
| | | | | | Медь | (1,00-5,0) мг/г |
| | | | | | Хром | (1,00-6,0) мг/г |
| 563. | МУК 4.1.2105-06 | | | | Марганец | (0,20-2,00) мкг/г |
| | | | | | Свинец | (0,50-5,00) мкг/г |
| | | | | | Магний | (10,0-100,0) мкг/г |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 564. | ПНД Ф 16.1:2.2:2.3.36-02 | Почва, донные отложения, осадки сточных вод | | | *Валовое содержание:* | |
| | | | | | кадмий | (1-100) мг/кг |
| | | | | | кобальт | (5-100) мг/кг |
| | | | | | марганец | (200-2000) мг/кг |
| | | | | | медь | (20-500) мг/кг |
| | | | | | никель | (50-500) мг/кг |
| | | | | | свинец | (10-500) мг/кг |
| | | | | | хром | (5-100) мг/кг |
| | | | | | цинк | (20-500) мг/кг |
| 565. | РД 52.18.191-2018 | | | | *Кислоторастворимые формы металлов:* | |
| | | | | | медь | (2,5-5000,0) мг/кг |
| | | | | | свинец | (0,2-250,0) мг/кг |
| | | | | | цинк | (1,5-2500) мг/кг |
| | | | | | никель | (2,5-5000,0) мг/кг |
| | | | | | кадмий | (0,01-10,0) мг/кг |
| 566. | РД 52.18.289-90 | | | | *Подвижные формы металлов:* | |
| | | | | | медь | (20-5000,0) мг/кг |
| | | | | | свинец | (20-250,0) мг/кг |
| | | | | | цинк | (20-2500,0) мг/кг |
| | | | | | никель | (20-5000) мг/кг |
| | | | | | кадмий | (1-10) мг/кг |
| | | | | | кобальт | (20-5000) мг/кг |
| | | | | | хром | (20-10000) мг/кг |
| | | | | | марганец | (20-5000) мг/кг |
| 567. | МУК 4.1.1471-03 | | | | ртуть | (0,02-20) мг/кг |
| 568. | ГОСТ 26423, п.4 | | | | pH водной вытяжки | (0-14) ед. pH |
| 569. | РД 52.04.186-89 р. 5.2.7.4 | Воздух атмосферный | | | Сероводород | (0,003-0,075) мг/м$^3$ |
| 570. | РД 52.04.186-89 р. 5.2.1.1 | | | | Аммиак | (0,01-2,5) мг/м$^3$ |
| 571. | МУ 3972-85 | Воздух рабочей зоны | | | Свинец и его неорганические соединения | (0,005-1,25) мг/м$^3$ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **450106, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Кувыкина, д. 94, корпус литера В, иммуно-бактериологическая лаборатория** | | | | | | |
| 572. | ГОСТ 31904 | Пищевые продукты и продовольственное сырье | Из 01.11, 01.13, 01.21-01.26, 01.41, 01.47, 01.49, 03.11 03.12, 03.21-03.22 10.11-10.13 10.20, 10.31 10.32, 10.39 10.41, 10.42 10.51, 10.52 10.61, 10.62 10.71-10.73 10.81- 10.86 10.89 11.01-1107 36.00 20.42 | Из 0201-0210, 0301-0308, 0401-0410, 0701-0714, 0801-0814, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1109, 1201-1214, 1501-1522, 1601-1605, 1701-1704, 1801-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2209, 2301-2309, 2501, 3501-3507 | Отбор проб | - |
| 573. | ГОСТ ISO 7218 | | | | Дрожжи | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| | | | | | Плесени | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 574. | ГОСТ 10444.8 | | | | Bacillus cereus | обнаружено/ не обнаружено |
| 575. | ГОСТ 10444.11 | | | | Молочнокислые микроорганизмы | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| | | | | | Лактобактерии | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 576. | ГОСТ 10444.12 | | | | Дрожжи и плесневые грибы | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 577. | ГОСТ 10444.15 | | | | КМАФАнМ | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 578. | ГОСТ 28560 | | | | Proteus | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Morganella | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Providencia | обнаружено/ не обнаружено |
| 579. | ГОСТ 28566 | | | | Энтерококки | обнаружено/ не обнаружено |
| 580. | ГОСТ 29185 | | | | Сульфитредуцирующие бактерии | обнаружено/ не обнаружено |
| 581. | ГОСТ 30726 | | | | E.coli | обнаружено/ не обнаружено |
| 582. | ГОСТ 31659 | | | | Бактерии рода Salmonella | обнаружено/ не обнаружено |
| 583. | ГОСТ 31746 | | | | Стафилококки S. aureus | обнаружено/ не обнаружено |
| 584. | ГОСТ 31747 | | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 585. | ГОСТ 32031 (кроме п. 10.6.1) | Пищевые продукты и продовольственное сырье | | | Бактерии Listeria monocytogenes | обнаружено/ не обнаружено |
| 586. | МУК 4.2.1122-02, п.1-6 (кроме п. 6.8.7) | | | | Listeria monocytogenes | обнаружено/ не обнаружено |
| 587. | ГОСТ 31903 | | | | Антибиотики: пенициллин, стрептомицин, тетрациклин | обнаружено/ не обнаружено |
| 588. | ГОСТ 32064, п. 9.1 | | | | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | обнаружено/ не обнаружено |
| 589. | МУК 4.2.026-95 | | | | Антибиотики: пенициллин, тетрациклин, стрептомицин | обнаружено/ не обнаружено |
| 590. | ГОСТ Р 51447 | Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса, объекты окружающей среды | | | Отбор проб | - |
| 591. | ГОСТ Р 54354, п.8.2 | | | | КМАФАнМ | $(1,0\text{-}9,9)\times10^n$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 592. | ГОСТ Р 54354, п. 8.3.1 | | | | Бактерии рода Salmonella | обнаружено/ не обнаружено |
| 593. | ГОСТ Р 54354, п. 8.4.1 | | | | Listeria monocytogenes | обнаружено/ не обнаружено |
| 594. | ГОСТ Р 54354, п. 8.5.1 | | | | Энтерококки | обнаружено/ не обнаружено |
| 595. | ГОСТ Р 54354, п.8.6.1 | | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |
| 596. | ГОСТ Р 54354, п. 8.7.1 | | | | Escherichia coli | обнаружено/ не обнаружено |
| 597. | ГОСТ Р 54354, п. 8.8.1 | | | | Staphylococcus aureus | обнаружено/ не обнаружено |
| 598. | ГОСТ Р 54354, п. 8.9 | | | | Bacillus cereus | обнаружено/ не обнаружено |
| 599. | ГОСТ Р 54354, п. 8.10 | | | | Сульфитредуцирующие клостридии | обнаружено/ не обнаружено |
| 600. | ГОСТ Р 54354, п. 8.11 | | | | Бактерии рода Proteus | обнаружено/ не обнаружено |
| 601. | ГОСТ 7702.2.0 | | | | Отбор проб | - |
| 602. | ГОСТ 7702.2.1 | | | | КМАФАнМ | $(1,0\text{-}9,9)\times10^n$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 603. | ГОСТ 7702.2.6 | | | | Сульфитредуцирующие клостридии | обнаружено/ не обнаружено |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 604. | ГОСТ 7702.2.7 | | | | Proteus | обнаружено/ не обнаружено |
| 605. | ГОСТ Р 54674, п.8 | Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса, объекты окружающей среды | | | Staphylococcus aureus | обнаружено/ не обнаружено |
| 606. | ГОСТ Р 54374, п.8.1 | | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |
| 607. | ГОСТ 31468 | | | | Бактерии рода Salmonella | обнаружено/ не обнаружено |
| 608. | ГОСТ 32149, п.7 | Пищевые продукты переработки яиц | | | КМАФАнМ | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| 609. | ГОСТ 32149, п.8 | | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |
| 610. | ГОСТ 32149, п.9 | | | | Salmonella | обнаружено/ не обнаружено |
| 611. | ГОСТ 32149, п.10 | | | | Proteus | обнаружено/ не обнаружено |
| 612. | ГОСТ 32149, п.11 | | | | Staphylococcus aureus | обнаружено/ не обнаружено |
| 613. | ГОСТ 23453 | Молоко и молочные продукты | | | Соматические клетки | (0 – 1 000 000) клеток в 1см$^{3}$ |
| 614. | ГОСТ 23454 | | | | Ингибирующие вещества | обнаружено/ не обнаружено |
| 615. | ГОСТ 30347 | | | | Staphylococcus aureus | обнаружено/ не обнаружено |
| 616. | ГОСТ 31502 | | | | Антибиотики: пенициллин, тетрациклин, стрептомицин | обнаружено/ не обнаружено |
| 617. | ГОСТ 32901, п. 8.4 | | | | КМАФАнМ | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| 618. | ГОСТ 32901, п. 8.5 | | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |
| 619. | ГОСТ 32901, п. 8.7 | | | | Микроскопия мазка | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| 620. | ГОСТ 33491, п. 7.17 | | | | Бифидобактерии | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| 621. | ГОСТ 33566 | | | | Плесневые грибы и дрожжи | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| 622. | ГОСТ 33924 | | | | Бифидобактерии | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| 623. | ГОСТ 33951 | | | | Молочнокислые бактерии | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 624. | ГОСТ ISO 6785 (кроме 9.5.5, 9.5.6 | | | | Salmonella spp. | обнаружено/ не обнаружено |
| 625. | МУК 4.2.999-00 | | | | Бифидобактерии | (1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ/г (см$^3$) |
| 626. | МУ 4.2.3262-2015 | Пищевые продукты и объекты окружающей среды | | | Salmonella | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Listeria monocytogenes | обнаружено/ не обнаружено |
| 627. | МУ 4.2.2046-06 (кроме п.6.9, 6.10) | Рыба, нерыбные объекты промысла, продукты, вырабатываемые из них, вода поверхностных водоемов | Из 03.11, 03.12, 03.21-03.22 | Из 0301-0308 | V. parahaemolyticus | (1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ/г (см$^3$) |
| 628. | ГОСТ 31766, п. 6.2 | Меды монофлорные | Из 01.49 | Из 0409 | Содержание доминирующих пыльцевых зерен | 30-45 % |
| 629. | ГОСТ 30712, п.6.2 | Продукция безалкогольной промышленности | Из 11.07 | Из 2201-2202 | КМАФАнМ | (1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ/г (см$^3$) |
| 630. | ГОСТ 30712, п.6.3 | | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |
| 631. | ГОСТ 30712, п.6.4 | | | | Дрожжи, плесень | (1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ/г (см$^3$) |
| 632. | ГОСТ Р 52711, п.4.4 | Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки | Из 10.32, 10.39 | Из 2001-2009 | КМАФАнМ | (1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ/г (см$^3$) |
| 633. | ГОСТ Р 52711, п.4.5 | | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |
| 634. | ГОСТ Р 52711, п.4.6 | | | | Дрожжи | (1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ/г (см$^3$) |
| | | | | | Плесневые грибы | (1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ/г (см$^3$) |
| | | | | | Молочнокислые микроорганизмы | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Уксуснокислые бактерии | обнаружено/ не обнаружено |
| 635. | ГОСТ Р 52711, п.4.8 | | | | Мезофильные клостридии | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Неспорообразующие микроорганизмы | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | B.cereus | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Enterobacteriaceae | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Salmonella | обнаружено/ не обнаружено |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 636. | МУ 4.2.2723-10, п. 9, п. 10 п. 11.1 | Пищевые продукты, объекты окружающей среды | | | Salmonella | обнаружено/ не обнаружено |
| 637. | ГОСТ 31942 | Воды поверхностные, подземные, питьевые, сточные, бассейнов | | | Отбор проб для микробиологического анализа | - |
| 638. | МУК 4.2.1018-01(МУК 4.2.2794-10), п. 8.1 | Питьевая вода | Из 36.00, 11.07 | Из 2201-2202 | Общее микробное число | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 639. | МУК 4.2.1018-01(МУК 4.2.2794-10), п. 8.2 | Питьевая вода | Из 36.00, 11.07 | Из 2201-2202 | Общие колиформные бактерии | обнаружено/ не обнаружено |
| 640. | МУК 4.2.1018-01(МУК 4.2.2794-10), п. 8.3 | | | | Термотолерантные колиформные бактерии | обнаружено/ не обнаружено |
| 641. | МУК 4.2.1018-01(МУК 4.2.2794-10), п. 8.4 | | | | Споры сульфитредуцирующих клостридий | обнаружено/ не обнаружено |
| 642. | МР 96/225, прил. 4.1 | Минеральные воды | | | Общее микробное число | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| | | | | | Pseudomonas aeruginosa | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Колиформные бактерии | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Колиформные фекальные бактерии | обнаружено/ не обнаружено |
| 643. | МУК 4.2.1884-04, п. 2.7 | Поверхностные воды | | | Общие колиформные бактерии | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 644. | МУК 4.2.1884-04, п.2.8 | | | | Термотолерантные колиформные бактерии | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 645. | МУК 4.2.1884-04, п.2.10 | | | | Патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella | обнаружено/ не обнаружено |
| 646. | МУК 2657-82 , п.3 | Объекты окружающей и производственной среды | | | Отбор проб (взятие смывов) | - |
| 647. | МУК 2657-82 , п.5.2.1 | | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |
| 648. | МУК 2657-82 , п.5.2.2 | | | | КМАФАнМ | $(1,0\text{-}9,9)\times10^{n}$ КОЕ/г ($см^3$) |
| 649. | МУК 2657-82 , п.5.2.3 | | | | Staphylococcus aureus | обнаружено/ не обнаружено |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 650. | Методические рекомендации, утв. приказом МЗ СССР от 24.05.1984 | Объекты окружающей и производственной среды | | | Pseudomonas aeruginosa | обнаружено/ не обнаружено |
| 651. | МУК 4.2.2942-11, п.3.1 | Объекты окружающей среды: воздух в лечебных организациях | | | Общее количество микроорганизмов | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| | | | | | S. aureus | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| | | | | | Плесневые и дрожжевые грибы | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| 652. | МУК 4.2.2942-11, п.3.2 | Объекты окружающей среды: смывы в лечебных организациях | | | S. aureus | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Количество бактерий группы кишечных палочек | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Сальмонеллы | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Синегнойная палочка | обнаружено/ не обнаружено |
| 653. | МУ 3182-84, п.3,5 | Аптеки: воздух | | | Плесневые и дрожжевые грибы | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| 654. | МУ 3182-84, п.3,4.2 | Аптеки: смывная жидкость | | | КМАФАнМ | (1,0-9,9)×10$^{n}$ КОЕ/г (см$^{3}$) |
| | | | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |
| 655. | МУ 3182-84, п.4.2 | Аптеки: смывы | | | БГКП | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | S. aureus | обнаружено/ не обнаружено |
| 656. | ГОСТ 32893, раздел 8 | Парфюмерно-косметическая продукция | Из 20.42 | Из 3301-3307 | Раздражающее действие | 0-3 балла |
| | | | | | Аллергизирующее действие | 0-3 балла |

Директор ФБУН «Уфимский НИИ медицины труда и экологии человека», руководитель Испытательного центра — А.Б. Бакиров

должность уполномоченного лица — подпись уполномоченного лица — инициалы, фамилия уполномоченного лица

Пр[illegible]ронумеровано
[illegible]ок два) листа

Руководитель экспертной группы Л.Р. Ткешелашвили

Технический эксперт Г.В. Кубасова

УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ
от «21» апреля 2020 г.
№ ПК3-56

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц



Экземпляр

РОСАККРЕДИТАЦИИ

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА**
**Федерального бюджетного учреждения науки «Уфимский научно-исследовательский институт медицины труда и экологии человека» (ФБУН «Уфимский НИИ медицины труда и экологии человека»), (РОСС RU.0001.510411)**
**Адрес места осуществления деятельности: 450106, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Кувыкина, д. 94,**
**корпус литера Б: 1 этаж № 2, 3 (прием проб), 6 этаж № 2, 3 (СОКИ);**
**корпус литера В: 2 этаж № 1-5, 10-12, 14, 16, 18, 19, 3 этаж: № 9, 13, 14 (архив), 4 этаж;**
**корпус литера Ж: 1 этаж № 3-10, 16-19, 26-28, 2 этаж: № 15, 19, 20, 24, 25, 33**

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД 2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **450106, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Кувыкина, д. 94, корпус литера В, химико-аналитический отдел (2 этаж № 10-12, 4 этаж)** | | | | | | |
| 1. | ГОСТ Р ИСО 22935-(1)<br>ГОСТ Р ИСО 22935-(3) | Молоко и молочные продукты | - | 0401-0406 | Органолептические показатели: внешний вид, запах, аромат, консистенция | Описательно |
| 2. | ГОСТ 29245, п.3 | Консервы молочные | - | 0402 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет | Описательно |
| 3. | ГОСТ 32260, приложение А | Сыры полутвердые | - | 0406 | Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, внешний вид, упаковка и маркировка | (1-100) баллов |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4. | ГОСТ 32261, приложение А | Сливочное масло | - | 0405 | Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция, цвет, упаковка и маркировка | (1-10) баллов |
| 5. | ГОСТ 33630 | Продукты сыроделия | - | 0406 | Отбор проб и органолептические показатели: внешний вид, цвет и рисунок, запах, консистенция, вкус. | (1-100) баллов |
| 6. | ГОСТ 33394, п.6.17 | Мясные полуфабрикаты в тесте – пельмени замороженные | - | 1602, 1902 | Толщина тестовой оболочки | (1,0-5,0) мм |
| 7. | ГОСТ 33741 | Мясные и мясосодержащие консервы | - | 1602 | Органолептические показатели | Описательно |
| 8. | ГОСТ 31470 | Мясо птицы, мясо птицы механической обвалки, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | 0207 | Кислотное число жира | (0,5-30,0) мг КОН/г |
| 9. | ГОСТ 31654, п. 7.1 | Яйца куриные | - | 0407, 0408 | Отбор проб | - |
| 10. | ГОСТ 31654, п.7.2.1 | | | | Чистота скорлупы | Чистая/загрязненная |
| 11. | ГОСТ 31654, п. 7.2.2 | | | | Запах | Без посторонних запахов/с посторонними запахами |
| 12. | ГОСТ 31654, п. 7.2.3 | | | | Плотность и цвет белка | Соответствует/ не соответствует |
| 13. | ГОСТ 31654, п. 7.3 | | | | Масса яиц | (1,00-100,0) г |
| 14. | ГОСТ 31654, п. 7.4 | | | | Состояние воздушной камеры, ее высота, состояние и положение желтка, целостность скорлупы | Соответствует/ не соответствует |
| 15. | ГОСТ 7631 п. 6 | Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки | - | 0302-0308 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, запах, вкус | Соответствует/ не соответствует |
| 16. | ГОСТ 33977, п. 5,6 | Продукты переработки фруктов и овощей | - | 2001-2009 | Общее содержание сухих веществ | (0-100)% |
| 17. | ГОСТ 32896, п. 7.4 | Фрукты сушеные | | | Посторонние примеси | наличие/отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18. | ГОСТ 10967 | Зерно. Методы определения запаха и цвета | - | 1001-1008 | Органолептические показатели: запах и цвет | Соответствует/ не соответствует |
| 19. | ГОСТ 33817 | Этиловый спирт из пищевого сырья всех видов, зерновой, висковый и ромовый дистилляты и спиртные напитки | - | 2207, 2208 | Органолептические показатели | Соответствует/ не соответствует |
| 20. | ГОСТ 19792, п.7.13 | Мед | - | 0409 | Механические примеси | Обнаружено/ не обнаружено |
| 21. | ГОСТ 31867, п.5 | Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная), в том числе вода источников питьевого водоснабжения, вода дистиллированная | - | 2201, 2202 | Массовая концентрация хлорид-ионов | (0,5-50) мг/дм$^3$ |
| 22. | ГОСТ 31870, п.4 | | | | Алюминий | (0,01 - 0,1) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Барий | (0,01 - 0,2) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Бериллий | (0,0001 - 0,002) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Ванадий | (0,005 - 0,05) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Висмут | (0,005 - 0,1) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Железо | (0,04 - 0,25) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Кадмий | (0,0001 - 0,01) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Кобальт | (0,001 - 0,05) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Марганец | (0,001 - 0,05) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Медь | 0,001 - 0,05 мг/дм$^3$ |
| | | | | | Молибден | (0,001 - 0,2) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Мышьяк | (0,005 - 0,3) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Никель | (0,001 - 0,05) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Олово | (0,005 - 0,02) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Свинец | (0,001 - 0,05) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Селен | (0,002 - 0,05) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Серебро | (0,0005 - 0,01) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Сурьма | (0,005 - 0,02) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Титан | (0,1 - 0,5) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Хром | (0,001 - 0,05) мг/дм$^3$ |
| | | | | | Цинк | (0,001 - 0,05) мг/дм$^3$ |
| 23. | М № 01.02.234 | Питьевые, природные и сточные воды | - | 2201,2202 | Массовая концентрация фенола и его орто-, мета-замещенных производных | (0,002-5,0) мг/дм$^3$ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 24. | Методика измерений удельной активности радона-222 в пробах природной и питьевой воды с помощью спектрометра-радиометра гамма-, бета- и альфа-излучения МКГБ-01 «РАДЭК» МИ № ФР.1.40.2019.32883 | Природные и питьевые воды | - | 2201,2202 | Удельная активность радона-222 | (10-2·10$^5$) Бк/кг |
| 25. | Методика измерений суммарной объемной (удельной) активности альфа-излучающих и бета-излучающих радионуклидов в питьевой воде, воде водоисточника и природных водах с помощью альфа-бета радиометров МИ № ФР.1.38.2014.16966 | Питьевые воды, воды водоисточника и природные воды | | | Суммарная объёмная (удельная) активность альфа-излучающих радионуклидов | (0,05-400) Бк/л |
| | | | | | Суммарная объёмная (удельная) активность бета-излучающих радионуклидов | (0,2-400) Бк/л |
| 26. | Методика измерений суммарной удельной активности альфа-излучающих и бета-излучающих радионуклидов в природных (пресных и минерализованных) и технических водах с помощью спектрометра-радиометра гамма-, бета- и альфа- излучения МКГБ-01 «РАДЭК» МИ № ФР.1.40.2019.33959 | Природные (пресные и минерализованные) и технические воды | | | Суммарная удельная активность альфа-излучающих радионуклидов | (0,02-400) Бк/кг |
| | | | | | Суммарная удельная активность бета-излучающих радионуклидов | (0,2-400) Бк/кг |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27. | ГОСТ Р 58144, п. 8.12 | Вода дистиллированная | - | 2853 90 100 0 | Содержание веществ, восстанавливающих $KMnO_4$ | Наличие/ отсутствие окраски |
| 28. | ГОСТ Р 58144, п. 8.14 | | | | pH воды | (1,0-14,0) ед. pH |
| 29. | ГОСТ Р 58144, п. 8.15 | | | | Удельная электрическая проводимость при температуре 20°С, 25°С | $(1 \cdot 10^{-4}$ -10) См/м |
| 30. | Методика измерений суммарной удельной активности бета-излучающих радионуклидов в кормах с помощью спектрометра-радиометра гамма-, бета- и альфа-излучения МКГБ-01 «РАДЭК» МИ № ФР.1.38.2018.30292 | Корма для животных растительного происхождения | - | 2301-2309 | Суммарная удельная активность бета-излучающих радионуклидов | $(100\text{-}15 \cdot 10^{3})$ Бк/кг |
| 31. | Методика измерений удельной активности цезия-137 и стронция-90 в пробах пищевых продуктов растительного и животного происхождения с помощью спектрометра-радиометра гамма-, бета- и альфа-излучения МКГБ-01 «РАДЭК» МИ № ФР.1.40.2018.31443 | Пищевые продукты растительного и животного происхождения | - | 0201-0210, 0301-0308, 0401-0410, 0701-0714, 0801-0814, 0901-0910, 1001-1008, 1101-1109, 1201-1214, 1501-1522, 1601-1605, 1701-1704, 1801-1806, 1901-1905, 2001-2009, 2101-2106, 2201-2209, 2301-2309, 2501, 3501-3507 | Удельная активность цезия-137 | $(5\text{-}2 \cdot 10^{5})$ Бк/кг |
| | | | | | Удельная активность стронция-90 | $(5\text{-}2 \cdot 10^{5})$ Бк/кг |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **450106, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Кувыкина, д. 94, корпус литера В, иммуно-бактериологическая лаборатория (2 этаж № 1-5, 14, 16, 18, 19)** | | | | | | |
| 32. | МУ 2.1.4.1184-03, приложение 7 | Питьевая вода, расфасованная в емкости | - | 2201 | Общее микробное число (ОМЧ) при 22° | (1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ в 1 мл |
| | | | | | Общее микробное число (ОМЧ) при 37° | (1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ в 1 мл |
| 33. | СП 4695-88 | Холодильные камеры: смывы, воздух | - | - | Плесневые грибы | 1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ/см$^2$ (смывы)<br>(1,0-9,9)×10$^n$ КОЕ (воздух) |
| **450106, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Кувыкина, д. 94, корпус литера Ж, отдел токсикологии и генетики с экспериментальной клиникой лабораторных животных (1 этаж № 3-10, 16-19, 26-28, 2 этаж: № 15, 19, 20, 24, 25, 33)** | | | | | | |
| 34. | ГОСТ Р 53244 | Продукты питания, корма для животных и растительное сырье | - | 0210,0305, 0401-0406, 0408, 0701, 0703,0708, 0709 93, 0712,0713, 1001-1008, 1101 00, 1102-1106, 1201,1202, 1204 00, 1205,1206, 1208, 1208 10 000 0, 1209, 1601 00, 1602, 1806,1901, 1902, 1905, 2001, 2002, 2005,2007, 2008, 2009, 2103, 2103 10 000 0, 2104, 2105 00, 2202, 2923 20 000 0 | Генетически модифицированные организмы (соя) | Не обнаружено / обнаружено (0,03 - 10,0)% |
| 35. | МУК 4.2.2304-07 | | | | | |
| 36. | Инструкции по применению набора реагентов АмплиСенс ГМ Плант-1-FL (метод ПЦР в режиме реального времени) | | | | | Не обнаружено /обнаружено |
| 37. | Инструкции по применению набора реагентов АмплиКвант ГМ соя-FL (метод ПЦР в режиме реального времени) | | | | | (0,03 - 10,0)% |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38. | ГОСТ 32893, раздел 6 | Парфюмерно-косметическая продукция | 20.42 | 3303, 3307<br>3305 10 000 0<br>3305 90 100 0 | Индекс токсичности ($I_s$) | (0-200)% |
| 39. | МР 29 ФЦ/4746 | Товары бытовой химии | 20.41 | 3401,3402 | Индекс токсичности ($I_s$) | (0-200)% |
| 40. | МУ 2163-80, раздел3 | Товары бытовой химии;<br>Пестициды химической природы, агрохимикаты;<br>Нефть и нефтепродукты; | 20.41<br>20.20.1 | 3401<br>3402<br>3808 92<br>3808 93 | Токсичность и характер действия вещества при однократном воздействии на организм, $DL_{50}$; | - |
| 41. | МУ 2163-80, раздел 5 | Химическая и нефтехимическая продукция производственного назначения | 19.20.2<br>20.5 | 2709 00 900<br>2710 00<br>2901-2935 | Кумулятивная способность вещества при повторном воздействии на организм, коэффициент кумуляции | (1-5) усл. ед. |
| 42. | МУ 4263-87, раздел 2.3.1 | Пестициды химической природы | 20.20.1 | 3808 92<br>3808 93 | Токсичность при однократном воздействии | - |
| 43. | МУ 4263-87, раздел 2.3.2 | | | | Кумулятивные свойства | - |
| 44. | МУ 4263-87, раздел 2.4.1 | | | | Кожно-резорбтивное действие | - |
| 45. | МУ 4263-87, раздел 2.4.2 | | | | Местное действие на кожу и слизистые оболочки | - |
| 46. | МУ 4263-87, раздел 3.4 | | | | Аллергенная активность | - |
| 47. | МУ 2102-79, раздел 4.1 | Товары бытовой химии<br>Пестициды химической природы (действующее вещество и препаративная форма)<br>Нефть и нефтепродукты<br>Химическая и нефтехимическая продукция производственного назначения | 20.41<br>20.20.1<br><br>19.20.2<br>20.5 | 3401, 3402<br>3808 92<br>3808 93<br><br>2709 00 900<br>2710 00<br>2901-2935 | Кожно-резорбтивное действие | - |
| 48. | МУ 2196-80, раздел 1 | Парфюмерно-косметическая продукция | 20.42 | 3303<br>3305 10 000 0<br>3305 90 100 0 | Раздражающее действие вещества при аппликации на кожу | (0-10) баллов |
| 49. | МУ 2196-80, раздел 2 | Товары бытовой химии | 20.41 | 3307<br>3401<br>3402 | Местное действие вещества на слизистую оболочку глаза | (0-10) баллов |

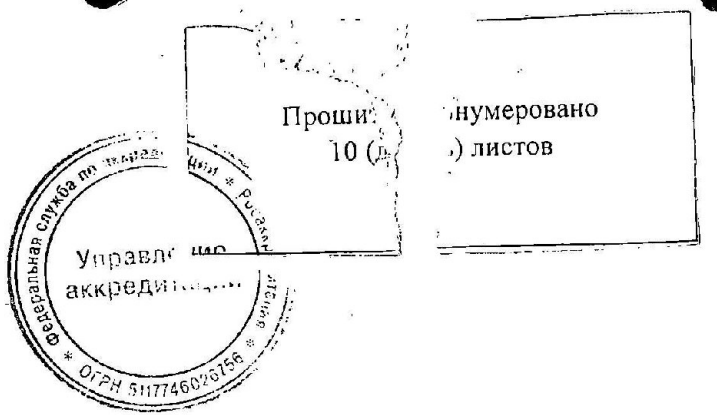
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Нефть и нефтепродукты,<br>Химическая и нефтехимическая продукция производственного назначения | 19.20.2<br><br>20.5 | 2709 00 900<br>2710 00<br>2901-2935 | | |
| 50. | МУ 1.1.578-96, раздел 3.3 | Товары бытовой химии<br>Пестициды химической природы, агрохимикаты<br><br>Нефть и нефтепродукты<br>Химическая и нефтехимическая продукция производственного назначения | 20.41<br><br>20.20.1<br><br><br><br>19.20.2<br>20.5 | 3401; 3402<br>3808 92<br>3808 93<br><br><br><br>2709 00 900<br>2710 00<br>2901-2935 | Гиперчувствительность замедленного типа | Наличие/отсутствие |
| 51. | МУ 1.1.578-96, раздел 5.1 | | | | Провокационная кожная капельная проба | (0-5) баллов |
| 52. | МУ 1.1.578-96, раздел 5.7 | | | | Непрямая дегрануляция тучных клеток | от 0 усл. ед. |
| 53. | МУ 1.1.578-96, раздел 5.8 | | | | Класс аллергенной активности | (1-3) класс |
| 54. | Руководство по эксплуатации анализатора гематологического АСТР.054954.003 РЭ | Кровь лабораторных животных | - | - | Концентрация гемоглобина (HGB) | (25-230) г/л |
| | | | | | Концентрация эритроцитов (RBC) | $(0,2\text{-}7,5)\cdot 10^6$ ч/мкл |
| | | | | | Концентрация лейкоцитов (WBC) | $(0,5\text{-}80)\cdot 10^3$ ч/мкл |
| | | | | | Концентрация тромбоцитов (PLT) | $(10\text{-}990)\cdot 10^3$ ч/мкл |
| | | | | | Гематокрит | расчетный |
| | | | | | Среднее содержание гемоглобина в эритроцитах | расчетный |
| | | | | | Средняя концентрация гемоглобина в эритроцитах | расчетный |
| 55. | МР 10-8/94 | | | | Реакция специфической агломерации лейкоцитов крови | от 0 усл. ед. |
| | | | | | Реакция специфического розеткообразования | от 0 % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 56. | Инструкции по применению набора реагентов для определения: | Сыворотка крови лабораторных животных | - | - | | |
| | - активности аспартатаминотрансферазы | | | | Аспартатаминотрансфераза | (2,0-800) Е/л; с разбавлением (2,0- 8000) Е/л |
| | - активности аланинаминотрансферазы | | | | Аланинаминотрансфераза | (2,0-600) Е/л; с разбавлением (2,0- 6000) Е/л |
| | - активности щелочной фосфатазы | | | | Щелочная фосфатаза | (60-1200) Е/л; с разбавлением (60- 6000) Е/л |
| | - активности лактатдегидрогеназы | | | | Лактатдегидрогеназа | (90-1055) Е/л; с разбавлением (90- 10550) Е/л |
| | - активности гамма-глутамилтрансферазы | | | | Гамма-глутамил-трансфераза | (2,0-1200) Е/л |
| | - концентрации общего холестерина | | | | Холестерин | (0,5-26) ммоль/л |
| | - концентрации триглицеридов | | | | Триглицериды | (0,05-11,4) ммоль/л |
| | - концентрации общего белка | | | | Общий белок | (2,0-120) г/л |
| | - концентрации мочевой кислоты | | | | Мочевая кислота | (20-1500) мкмоль/л |
| | - ферментативного определения мочевины | | | | Мочевина | (2,0- 33,3) ммоль/л |
| | - общего и коньюгированного билирубина | | | | Общий и коньюгированный билирубин | (3,4 - 342) мкмоль/л |
| | - концетрации глюкозы | | | | Глюкоза | (0,06-30,0) ммоль/л |
| | - концентрации креатинина | | | | Креатинин | (25-1300) мкмоль/л |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 57. | Трахтенберг И.М., Тимофиевская Л.А., Квятковская И.Я. Методы изучения хронического действия химических и биологических загрязнителей. Рига «Зинатне», 1987.- 172с. (стр. 88-91). | | | | Суточный объем мочи | (0,1 и более) мл |
| | | | | | Относительная плотность | (1,001-1,050) г/мл |
| 58. | МР 2166-80, раздел 4.1 | Лабораторные животные | - | | «Вертикальная» двигательная активность в ограниченном пространстве | от 0 усл. ед. |
| 59. | МР 2166-80, раздел 4.2. | | | | «Норковый рефлекс» | от 0 усл. ед. |
| 60. | МР 2166-80, раздел 4.3 | | | | «Горизонтальная» двигательная активность | от 0 м |

Директор ФБУН «Уфимский НИИ медицины труда и экологии человека», руководитель Испытательного центра — А.Б. Бакиров

должность уполномоченного лица — подпись уполномоченного лица — инициалы, фамилия уполномоченного лица




Руководитель экспертной группы Л.Р. Ткешелашвили

Технический эксперт Г.В. Кубасова