

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)
Испытательный лабораторный центр филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Юрьянском районе

наименование испытательной лаборатории (центра)

613711, Россия, Кировская область, Мурашинский район, город Мураши, ул. Пушкина, 12

адрес места осуществления деятельности

На соответствие требованиям

ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе документы, устанавливающие правила и методы отбора образцов (проб)	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 31904	Продукты пищевые, кроме молока и продуктов переработки молока	10.11-10.42, 10.61-10.89	0201-0308, 0701-0910, 1101-1108, 1501-2106	-отбор проб	-
2.	ГОСТ 9792, разделы 2, 3	Фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые, бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты	10.11-10.13	0201-0210, 1601-1602	-отбор проб	-
3.	ГОСТ 31467 раздел 5	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые			-отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы				
4.	ГОСТ 31654 п.7.1	Пищевые яйца куриные — диетические и столовые, предназначенные для реализации			-отбор проб	-
5.	ГОСТ Р 58340	<p>Молоко и молочная продукция:</p> <ul style="list-style-type: none"> - питьевое молоко [пастеризованное, ультрапастеризованное (ультравысокотемпературно-обработанное), стерилизованное, топленое]; - питьевые сливки (пастеризованные, ультрапастеризованные, стерилизованные); - кисломолочные продукты и биопродукты (кефир, ряженка, варенец, простокваша, ацидофилин, в том числе для диетического профилактического питания, а также для детского питания); - йогурты, йогурты для диетического профилактического и детского питания: - кисломолочные напитки (кефирный продукт, йогуртный продукт, тан, айран); - сметана и молочосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны; - творог и творог с пищевкусовыми компонентами, в том числе творог для детского питания; - зерненный творог; - творожные продукты (творожная масса, творожные сырки, в том числе глазированные); - молочосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога; - творожный сыр; 	10.51, 10.52.1	0401-0406	-отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		<ul style="list-style-type: none"> - сыры (мягкие, рассольные, полутвердые); - молочкосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра (мягкие, рассольные, полутвердые); - молочкосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра; - мороженое, мороженое с заменителем молочного жира; - замороженные десерты с добавлением молока и молочных продуктов; - масло и масляная паста из коровьего молока; - масло и масляная паста из коровьего молока с вкусовыми компонентами; - сливочно-растительный спред; - консервы молочные сгущенные с сахаром; - молочкосодержащие сгущенные консервы с сахаром с заменителем молочного жира; - консервы сгущенные стерилизованные; - сухое молоко; - сухие сливки. 				
6.	ГОСТ 26809.1 раздел 4	Молоко, молочные, молочные составные и молочкосодержащие продукты			-отбор проб	-
7.	ГОСТ 26809.2 п.п.5.1, 5.2.1-5.2.9, 5.3.1-5.3.24	Масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока, молочный жир, сливочно-растительные спреды и топленые смеси, сыры, сырнeе массы, сырнeе продукты, плавленые сыры, плавленые сырнeе продукты			-отбор проб	-
8.	ГОСТ 5904, раздел 6	Изделия кондитерские (готовая продук-	10.71.1,	1905	-отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
		ция и полуфабрикаты)	10.72.1			
9.	МУ МЗ СССР №2051-79 п.п.3.1.3, 3.1.5, 3.1.6, 3.4.4.2-3.4.4.3, 3.4.5, раздел 4	Пищевые продукты, корма, сельскохозяйственная продукция в том виде, в каком они употребляются в пищу или передаются для дальнейшей переработки, а также вода, почва, воздух	-	-	-отбор проб	-
10.	ГОСТ 32190 п.п. 6.5, п.6.6, 6.7	Масла растительные, в т.ч. подвергнутые переработке с изменениями химического состава, любого места происхождения, назначения, способа производства	10.41	1507-1514	-отбор проб	-
11.	ГОСТ 31730 п.5.2	Винодельческая продукция в стеклянных бутылках, кроме виноградного сусле, в том числе концентрированного и концентрированного ректифицированного, и фруктового (плодового) концентрированного сусле	11.01-11.04	2204-2208	-отбор проб	-
12.	ГОСТ 33770 п.3.2.1	Пищевая соль	10.84.3	2501	-отбор проб	-
13.	МУ 2.3.2.1917-04, приложение 1	Пищевая продукция полученная из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги	10.11-10.89	0201-0410, 0701-0910, 1101-1108, 1501-2106	-отбор проб	-
14.	ГОСТ Р 54607.1, раздел 4	Продукция общественного питания			-отбор проб	-
15.	ГОСТ 29188.0 п.4	Парфюмерно-косметическая продукция, кроме туалетного твердого мыла	20.42	3301-3307	-отбор проб	-
16.	ГОСТ 18321	Все виды штучной продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления	-	-	-отбор проб	-
17.	ГОСТ 23268.0 п. 2.2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды, разливаемые в бутылки и железнодорожные цистерны	11.07	2201-2202	-отбор проб	-
18.	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая, предназначенная для потребления человеком			-отбор проб	-
19.	MP 0100/13609-07-34 п.п. 4.1, 4.2, раздел 5	Питьевая вода			-отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
20.	ГОСТ 31942	Поверхностные, подземные, питьевые, сточные воды, а также вода плавательных бассейнов	-	-	-отбор проб	-
21.	ГОСТ 31861	Любые типы вод	-	-	-отбор проб	-
22.	ГОСТ 17.4.4.02, разделы 4, 5	Почва: случаи общего и локального загрязнения почв, происшедшего в результате аварийных розливов и просыпки токсических материалов, аварийных залповых выбросов вредных и токсических веществ, разрывов канализационных коллекторов, разрушения дамб и обвалов шламонакопителей и в других аварийных ситуациях для установления факта наличия загрязнения	-	-	-отбор проб	-
23.	ГОСТ 30615	Сырье и пищевые продукты	10.11.1-10.89.9	0201-0410, 0701-0910, 1101-1109, 1501-2106	-массовая доля фосфора	(88,0-262,0) мг/100г
24.	ГОСТ 9957 п.7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1-10.13.1,	0201-0210, 0407-0408,	-массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
25.	ГОСТ 9793 п.9	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.85.11, 10.89.1	0410, 1601-1602	-массовая доля влаги	(1-85,0) %
26.	ГОСТ 4288 п.2.1	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)			-отбор проб	-
27.	ГОСТ 4288 п.2.3				-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-вкус	соответствует/не соответствует
					-запах	соответствует/не соответствует
28.	ГОСТ 4288 п.2.5				-массовая доля влаги	(38,0-78,0) %
29.	ГОСТ 4288 п.2.2	-масса	(0,010-3000) кг			
30.	ГОСТ 8558.1 п.7	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы а также нитрит содержащие компоненты (рассолы, подсолочные смеси)			-массовая доля нитрита натрия	(0,00002-0,01200) %
31.	ГОСТ 10574 п.7	Мясные и мясосодержащие продукты			-массовая доля крахмала	(0,03-15,40) %

1	2	3	4	5	6	7
32.	ГОСТ 32951 п.7.13	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты			-массовая доля начинки или покрытия	(30,0-65,0) %
33.	ГОСТ 33319	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты			-массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
34.	ГОСТ 33394 п.6.17	Мясной полуфабрикат в тесте - пельмени замороженные			-толщина тестовой оболочки	(0-500) мм
35.	ГОСТ 34135	Рубленые мясные и мясосодержащие кулинарные изделия и полуфабрикаты			-массовая доля хлеба	(0,6-40,0) %
36.	ГОСТ 28283	Сырое и термически обработанное коровье молоко	10.51.1.-	0401-0406	-запах, вкус	1-5 баллов
37.	ГОСТ 5867 п.2	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое, кроме казеина, молочных консервов и сухих молочных продуктов	10.51.5, 10.52.1, 10.86.1		-массовая доля жира	(1,5-22,0) %
38.	ГОСТ 3626 п.п. 2, 3, 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 Не распространяется на определение сухого вещества и влаги в казеине, молочных консервах, обезжиренного сухого вещества в массе с наполнителями			-массовая доля влаги	(1,0-90,0) %
					-массовая доля сухого вещества	(1,0-90,0) %
39.	ГОСТ 8218	Молоко сырое и термически обработанное, молочные и молокосодержащие консервы			-группа чистоты	1-3 группа
40.	ГОСТ Р 54761	Молоко и молочная продукция, кроме продуктов маслodeлия и сыров			- массовая доля СОМО	(0,5-99,0)%
41.	ГОСТ Р 52054 п.6.2	Молоко коровье сырое			-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
					-цвет	соответствует/не соответствует
					-запах	соответствует/не соответствует
42.	ГОСТ 31450 п.7.2	Молоко питьевое, изготавливаемое из коровьего сырого молока и(или) молочных продуктов, упакованное в потребительскую тару, кроме обогащенного питьевого молока			-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
					-цвет	соответствует/не соответствует
43.	ГОСТ 31451 п.7.2	Питьевые сливки в потребительской таре, кроме обогащенных молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками			-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
					-вкус	соответствует/не соответствует
					-цвет	соответствует/не соответствует
					-запах	соответствует/не соответствует
44.	ГОСТ 31452 п.7.2	Сметана, изготавливаемая из сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления, кроме сметаны, обогащенной молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками			-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
					-вкус	соответствует/не соответствует
					-цвет	соответствует/не соответствует
					-запах	соответствует/не соответствует
45.	ГОСТ 31454 п 7.2	Кефир в потребительской таре, изготавливаемый из коровьего молока и/или молочных продуктов, кроме кефира, обогащенного молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками			-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
					-вкус	соответствует/не соответствует
					-цвет	соответствует/не соответствует
					-запах	соответствует/не соответствует
46.	ГОСТ 31455 п.7.2	Ряженку в потребительской таре, изготавливаемая из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых гоплению перед сквашиванием, кроме			-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
					-вкус	соответствует/не соответствует
					-цвет	соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
		ряженки, обогащенного молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками			-запах	соответствует/не соответствует
47.	ГОСТ 31456 п.7.2	Простокваша в потребительской таре, изготавливаемая из коровьего молока и/или молочных продуктов, кроме продукта, обогащенного молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками			-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
					-вкус	соответствует/не соответствует
					-цвет	соответствует/не соответствует
					-запах	соответствует/не соответствует
48.	ГОСТ 32260 п.7.2	Сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 54,0% до 69,0%, изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок			-форма	соответствует/не соответствует
					-упаковка и маркировка	(4 – 5) баллов/ соответствует/не соответствует
					-внешний вид	(4 – 10) баллов/ соответствует/не соответствует
49.	ГОСТ 32260 п.7.5				-вкус и запах	(32 – 45) баллов/ соответствует/не соответствует
					-консистенция	(10 – 25) баллов/ соответствует/не соответствует
					-рисунок	(3 – 10) баллов/ соответствует/не соответствует
					-цвет	(3 – 5) баллов/ соответствует/не соответствует
50.	ГОСТ 31981 п. 7.1.1.	Йогурты в потребительской таре из коровьего молока и (или) молочных продуктов			-подготовка пробы	-
51.	ГОСТ 31981 п. 7.2				-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
					-вкус	соответствует/не соответствует
					-цвет	соответствует/не соответствует
					-запах	соответствует/не соответствует
52.	ГОСТ 31981 п. 7.9				-расчетный показатель: массовая доля СОМО	-

1	2	3	4	5	6	7
53.	ГОСТ 32262 п.6.4 приложение А	Топленое масло, изготавливаемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, и молочный жир, изготавливаемый из молока и/или молочных продуктов удалением молочной плазмы			-вкус и запах	(0 – 10) баллов/ соответствует/не соответствует
					-консистенция	(0 – 5) баллов/ соответствует/не соответствует
					-цвет	(0 – 2) баллов/ соответствует/не соответствует
54.	ГОСТ 32262 п.6.2 приложение А				-упаковка и маркировка	(2 – 3) баллов/ соответствует/не соответствует
55.	ГОСТ 30305. 3 п. 5	Сгущенные молочные, молочносодержащие консервы и сухие молочные продукты			-кислотность	(1 – 150) °Т
56.	ГОСТ 29247 п.3	Сгущенные и сухие молочные и молочносодержащие консервы			-массовая доля жира	(7,5-17,0) %
57.	ГОСТ 29247 п.4				-массовая доля жира	(0,2 – 25,0) %
58.	ГОСТ 3623 п.7.1	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка, творог, сметана, сливочное масло, кисломолочные продукты и другие молочные продукты			-фосфатаза	обнаружено/не обнаружено наличие/отсутствие
59.	ГОСТ 3627 п. 4	Сыр и сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная паста			-массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
60.	ГОСТ Р 52686 п.8.8	Сыры и сырные продукты			-расчетный показатель: массовая доля влаги в обезжиренном веществе. Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: массовая доля влаги, массовая доля жира	-
61.	ГОСТ Р 54669 п. 4.2	Молоко и продукты переработки молока, молочные составные и молочносодержащие продукты, кроме йогуртов, казеинов, казеинатов, молочных консервов и масла из коровьего молока.			-подготовка проб	-
62.	ГОСТ Р 54669 п. 7				-кислотность	(2-250) °Т
63.	ГОСТ Р 54668 п.8.1	Молоко и продукты переработки молока, молочные составные и молочносодержащие продукты, кроме продуктов маслоделия, сыров и молочных консервов			-массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-90,0) %
64.	ГОСТ Р 54758 п.6	Молоко и продукты переработки молока			-плотность	(1015-1040) кг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
65.	ГОСТ Р 53512 п.8.5	Сырные продукты			-вкус и запах	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
					-рисунок	соответствует/не соответствует
					-цвет теста	соответствует/не соответствует
66.	ГОСТ Р 53512 п.8.8				- расчетный показатель: массовая доля влаги в обезжиренном веществе. Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: массовая доля влаги, массовая доля жира	-
67.	ГОСТ Р 55063 п.5.5	Сыры и плавленые сыры, допускается использовать для сырных масс, сырных продуктов и плавленых сырных продуктов			-подготовка проб	-
68.	ГОСТ Р 55063 п.7.6				-массовая доля влаги	(3,0-70,0) %
					-расчетный показатель: массовая доля сухого вещества	-
69.	ГОСТ Р 55063 п.7.8				-массовая доля жира	(7,0-39,0) %
					-расчетный метод: массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	-
70.	ГОСТ Р 55063 п.7.9				-массовая доля хлористого натрия/поваренной соли	(0,5-10,0) %
71.	ГОСТ 29245 п.3	Молочные консервы			-вкус и запах	соответствует/не соответствует
					-цвет	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
72.	ГОСТ 29245 п.3				-состояние внутренней поверхности металлических банок	соответствует/не соответствует
73.	ГОСТ 29245 п.3				-масса	(0,5-2200) г
74.	ГОСТ 32261 п.7.4 Приложение А	Сливочное масло, изготавливаемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока			-вкус и запах	(5 – 10) баллов/ соответствует/не соответствует
					-цвет	(1 – 2) баллов/ соответствует/не соответствует
					-упаковка и маркировка	(2 – 3) баллов/ соответствует/не соответствует
75.	ГОСТ Р 55361 п.5	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока			-подготовка к испытаниям	-
76.	ГОСТ Р 55361 п.7.2				-масса нетто	(0,5 – 2200) г
77.	ГОСТ Р 55361 п.7.4				-массовая доля жира	(50,0-75,0) %
78.	ГОСТ Р 55361 п.7.5				-расчетный показатель: массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
79.	ГОСТ Р 55361 п.7.6				-массовая доля влаги	(0,5-60,0) %
80.	ГОСТ Р 55361 п.7.7				-массовая доля влаги	(0,5-60,0) %
81.	ГОСТ Р 55361 п.7.9				-массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %
82.	ГОСТ Р 55361 п.7.10				-массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %
83.	ГОСТ Р 55361 п.7.12				-массовая доля хлористого натрия/поваренной соли	(0,5-3,0) %
84.	ГОСТ Р 55361 п.7.14				-титруемая кислотность продукта	(1,0-6,0) °К
85.	ГОСТ Р 55361 п.7.15				-титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
86.	ГОСТ Р 55361 п.7.16				-титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
87.	ГОСТ 7636 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки, кроме рыбных консервов и пресервов	10.20.1-10.20.3, 10.85.12	0301-0308, 1604-1605	-подготовка проб	-
88.	ГОСТ 7636 п.3.3.1				-массовая доля воды/массовая доля влаги	(1,0-90) %
89.	ГОСТ 7636 п.3.3.2				-массовая доля воды/массовая доля влаги	(1,0-90) %
90.	ГОСТ 7636 п.3.5.2				-массовая доля хлористого натрия/массовая доля поваренной соли	(0,3-64,8) %
91.	ГОСТ 7636 п.4.5				-соотношение отдельных частей продукта	(0-100) %
92.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			-массовая доля поваренной соли	(1,2-15,5) %
93.	ГОСТ 31339 п.п.5.1, 5.2.1, 5.2.2.1-5.2.2.3, 5.2.4, 5.3.1, 5.3.2.1-5.3.2.7, 5.3.4 -5.3.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция, вырабатываемая из них, кроме консервов и пресервов, водорослей, морских трав и продукции, вырабатываемой из них (кроме кулинарных изделий), сухие супы, кожевенного (в том числе из рыб), мехового и технического сырья из водных млекопитающих, а так же кроме методов отбора проб для паразитологических исследований рыбы и нерыбных объектов			-отбор проб	-
94.	ГОСТ 31339 п.4.3.1, 4.3.2		-масса нетто	(0,5-2200) г		
95.	ГОСТ 31339 п.4.3.1.2а		-массовая доля глазури	(0,7-90,0) %		
96.	ГОСТ 5900 п.3.3.1	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.1, 10.72.1	1905	-подготовка проб	-
97.	ГОСТ 5900 п.7				-массовая доля влаги	(0,5-50,0) %
98.	ГОСТ 5898 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			-кислотность	(0,2 – 50,0) градуса
99.	ГОСТ 5898 п.4		-щелочность	(0,2 – 50,0) градуса		
100.	ГОСТ 5903 п.3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			-массовая доля редуцирующих веществ	(0,2-80) %

1	2	3	4	5	6	7
					-массовая доля общего сахара, выраженная в инвертном сахаре	(0,2-80) %
101.	ГОСТ 26186 п.3	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные, включая продукты питания из картофеля	10.31.1-10.39.3, 10.85.13	0701-0910, 2001-2009, 2101	-массовая доля хлоридов/ массовая доля поваренной соли/ массовая доля хлористого натрия	(0,2-10) %
102.	ГОСТ ISO 750	Продукты переработки фруктов и овощей			-титруемая кислотность	(0,5 – 6,5) ммоль Н ⁺ /100г
103.	ГОСТ 34127 метод Б	Соковая продукция из фруктов и овощей	10.31.1-10.39.2, 10.85.13	2001-2009	-массовая доля титруемых кислот в пересчете на преобладающую кислоту	(0,1 – 35,0) %
104.	МУ 5048-89 п. 1.4	Продукция растениеводства			-подготовка проб	-
105.	МУ 5048-89 п. 2				-нитраты	(30 – 9188) мг/кг
106.	ГОСТ 29270 п. 4				Продукты переработки плодов и овощей	-нитраты
107.	ГОСТ 31933 п.7.1	Растительные масла	10.41.1-10.42.1	1501-1522	-кислотное число	(0,1-30,0) мг КОН/г
108.	ГОСТ Р 51487 п. 9.2.2	Растительные масла и животные жиры	10.41-10.42	1501-151800	-перекисное число	(0,1-45) ммоль/кг
109.	ГОСТ 32189 приложение Б	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			-водородный показатель рН	(1,00-14,00) единиц рН
110.	ГОСТ 32189 п.5.2				-цвет	соответствует/не соответствует
					-запах и вкус	соответствует/не соответствует
					-консистенция	соответствует/не соответствует
111.	ГОСТ 32189 п.5.3				-прозрачность	соответствует/не соответствует
112.	ГОСТ 32189 п.п.5.4-5.8				-массовая доля влаги и летучих веществ	(0-5) %
113.	ГОСТ 32189 п.5.10				-кислотность маргарина	(0,5-3,0) °К
114.	ГОСТ 32189 п.5.20				-массовая доля поваренной соли (в маргарине)	(0-1,5) %
115.	ГОСТ 6687.5 п.2	Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер и др.	11.07	2201-2202	-внешний вид	соответствует/не соответствует
					-вкус	соответствует/не соответствует
116.	ГОСТ 6687.5 п.4				-цвет	соответствует/не соответствует
					-растворимость	соответствует/не соответствует
117.	ГОСТ 6687.4	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки (газированные и негазированные), квасы и товарные сиропы			-кислотность	(1-20) см ³ /100 см ³
118.	ГОСТ 6687.2 п.2.3				-подготовка проб	-
119.	ГОСТ 6687.2 п.2	Жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки, готовые концентраты безалкогольных напитков, подлежащие реализации в розничной торговой сети,			-массовая доля сухих веществ	(0-35) %

1	2	3	4	5	6	7
		сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер и др.				
120.	ГОСТ 12788 п. 1	Пиво	11.01-11.05	2201-2208	-кислотность	(1,3 – 6,0) см ³ NaOH/100см ³
121.	ГОСТ 3639 п.п. 2.1, 3	Водно-спиртовые растворы (водные растворы этилового спирта)			- концентрация этилового спирта/объемная доля этилового спирта	(0-100) %
122.	ГОСТ 32035 п.п.3.3, 4.1-4.3	Водки и водки особые			-отбор проб	-
123.	ГОСТ 32035 п. 4.5				-подготовка проб	-
124.	ГОСТ 32035 п. 5.3.1				-объемная доля этилового спирта/ крепость	(0-100,0) %
125.	ГОСТ 32035 п. 5.3.2				-объемная доля этилового спирта/ крепость	(0-100,0) %
126.	ГОСТ 32035 п.5.4		-щелочность	(0,5-3,5) см ³ /100 см ³		
127.	ГОСТ 32169	Мёд	01.49.21	0409000000	-свободная кислотность	(0-80) мэкв/кг
128.	ГОСТ 31774	Мёд			-массовая доля воды	(от 13,0 до 25,0) %
129.	ГОСТ 31768 п.3.4	Мед натуральный			- гидроксиметилфурфураль (качественная реакция)	отрицательная/положительная
130.	ГОСТ Р 51575 п. 4.1	Йодированная пищевая поваренная соль	10.84.3	2501	-массовая доля йода/ содержание йода/йод	(20-60)·10 ⁻⁴ % (20-60) мкг/г, (0,02-0,06) мг/г)
131.	ГОСТ Р 51575 п. 4.2				-массовая доля йода/ содержание йода/йод	(20-60)·10 ⁻⁴ % (20-60) мкг/г, (0,02-0,06) мг/г)
132.	ГОСТ 5672 п.3	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломку	10.61, 10.71-10.73	1101-1109, 1901-1905	-расчетный показатель: массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество	-
133.	ГОСТ 5668 п.1.2				Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломку	-подготовка проб
134.	ГОСТ 5668 п.5	-массовая доля жира/массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(0,57 – 22,66) %			
135.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия			-влажность	(1,0-80,0) %
136.	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия, а также на хлебобулочные изделия пониженной влажности			-кислотность	(0,2-50,0) градусов
137.	ГОСТ 5698 п. I	Хлеб и хлебобулочные изделия, в том числе бараночные и сухарные			- подготовка проб	-
138.	ГОСТ 5698 п. II		-массовая доля поваренной соли	(0,14-5,00) %		
139.	ГОСТ 8494 п.3.7	Сухари сдобные пшеничные из муки высшего, первого и второго сорта			-влажность/ массовая доля влаги	(2,2-10,0) %
140.	ГОСТ 7128 п.3.6	Изделия хлебобулочные бараночные из пшеничной муки высшего или первого			-влажность	(0,5-21,0) %

1	2	3	4	5	6	7
		сорта и другого сырья				
141.	ГОСТ Р 54645 п.8.11	Сухарные хлебобулочные изделия			-влажность	(1,0-80,0) %
142.	ГОСТ 24557 п.3.3	Сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сортов и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14% и более			-массовая доля начинки/массовая доля начинки к массе изделия	(0,1-100,0)%
143.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия 0,2 кг и более			-пористость	(40-90) %
144.	ГОСТ 5667 п. 5а	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия			-форма, поверхность, цвет	соответствует/не соответствует
					-состояние мякиша, вкус, запах	соответствует/не соответствует
					-посторонние включения	обнаружено/не обнаружено
					-хруст от минеральной примеси	обнаружено/не обнаружено
145.	ГОСТ 5667 п. 6				-масса	(0,5 – 2200) г
146.	МУ Минторг СССР № 1-40/3805 от 11.11.91 п.1.1	Продукция общественного питания - полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия	10.11-10.89	0201-0410, 0701-0910, 1101-1108, 1501-2106	-отбор проб	-
147.	МУ Минторг СССР № 1-40/3805 от 11.11.91 п.3.1				-подготовка к анализу	-
148.	МУ Минторг СССР № 1-40/3805 от 11.11.91 п.3.1				-масса, выход компонентов	(0,5-2200) г
149.	МУ Минторг СССР № 1-40/3805 от 11.11.91 п.2.2.5				-массовая доля жира/жир	(0,003 – 0,084) г /1 г гомогенизированной навески
150.	МУ Минторг СССР № 1-40/3805 от 11.11.91 п.4.7.1.1				-массовая доля фарша (колбасы, сосисок, котлет) к массе изделия/массовая доля составных частей	(0,1-100)%
151.	МУ Минторг СССР № 1-40/3805 от 11.11.91 п.7.4.5				-расчетный показатель: белки, жиры, углеводы, белки и углеводы, энергетическая ценность /калорийность	-
152.	МУ 4237-86	Готовые блюда, отдельные приемы пищи и суточные рационы	-	-	-сухие вещества	(0,05 – 0,28) г /1 г гомогенизированной навески
					-жиры	(0,003 – 0,084) г /1 г гомогенизированной навески
					-расчетный показатель: белки, жиры, угле-	-

1	2	3	4	5	6	7
					воды, сухие вещества, белки и углеводы, энергетическая ценность/ калорийность	
153.	ГОСТ Р 54607.3 п.6.2	Фритюрные жиры, мясные и рыбные	-	-	-степень окисления фритюрного жира	менее 1 % / более 1 %
154.	ГОСТ Р 54607.3 п.7.1	кулинарные изделия, полуфабрикаты из сульфитированного сырого очищенного картофеля, кулинарные изделия			-эффективности тепловой обработки (проба на пероксидазу)	обнаружено/не обнаружено
155.	ГОСТ Р 57164	Вода природная и питьевая, в т. ч. расфасованная в емкость	11.07.11	2201	-запах при 20 °С	(0 – 5) баллов
					-запах при 60 °С	(0 – 5) баллов
					-вкус и привкус	(0 – 5) баллов
					-мутность	(1-100) ЕМФ, (0,58-58) мг/дм ³
156.	ГОСТ 23268.1 п.2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			-прозрачность	прозрачная/с осадком
					-цвет	бесцветный/окрашенный
157.	ГОСТ 31954(метод А)	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная. Купажированная питьевая вода; обработанная питьевая вода; природная питьевая вода; питьевая вода для детского питания; искусственно минерализованная питьевая вода			- жесткость (жесткость общая)	(0,1-12) °Ж
158.	МУ № 4055-85 приложение 3, вариант А	Вода источников централизованного водоснабжения	-	-	-бораты/метаборат-ионы/борат-ионы	(2-20) мг/дм ³
					-бор	Расчетный показатель. Показатель, необходимый для проведения расчета и определяемый инструментальными методами: бораты
159.	ГОСТ 18190 п.2	Вода питьевая. Вода для гемодиализа.	11.07.11	2201	-суммарный остаточный хлор	(0,1-35) мг/дм ³
160.	ГОСТ 18190 п.3	Купажированная питьевая вода; обработанная питьевая вода; природная питьевая вода; питьевая вода для детского питания; искусственно минерализованная питьевая вода			-хлор остаточный свободный	(0,3-35) мг/дм ³
					-расчетный показатель: хлор остаточный связанный (хлорамин)	-
161.	РД 52.24.496-2018 п.10	Вода природная	-	-	-запах при 20°	(0-5) балл
					-запах при 60°	(0-5) балл
162.	ГОСТ 31957 (метод А.2)	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости (кроме газированной), при-	-	-	- свободная щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
					- карбонаты (карбонат-ион)	(6,0-6000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
163.	ГОСТ 31957 (метод А.2 способ 1)	родная			- общая щелочность	(0,1-100) ммоль/дм ³
					- гидрокарбонаты, (бикарбонаты, гидрокарбонат-ион)	(6,1-6100) мг/дм ³
164.	ГОСТ 31940 (метод 3)	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, подземная, поверхностная. Минеральные природные питьевые воды. Вода для гемодиализа. Купажированная питьевая вода; обработанная питьевая вода; природная питьевая вода; питьевая вода для детского питания; искусственно минерализованная питьевая вода	11.07.11	2201	-сульфат-ионы (сульфаты)	(2-50) мг/дм ³
165.	ГОСТ 33045 (метод А)	Питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11	2201-2202	-аммиак и ионы аммония (суммарно)	без учета разбавления: (0,1-3,0) мг/дм ³ при разбавлении: (0,1-300) мг/дм ³
					- расчетный показатель: аммиак (по азоту)	-
					-нитриты (по NO ₂) (нитрит-ион)	без учета разбавления: (0,003-0,3) мг/дм ³ при разбавлении: (0,003-30) мг/дм ³
166.	ГОСТ 33045 (метод Б)					
167.	ГОСТ 33045 (метод Д)				-нитраты (по NO ₃)	без учета разбавления: (0,5-10) мг/дм ³ при разбавлении: (0,5-1000) мг/дм ³
168.	ГОСТ 4245 п.2	Вода питьевая	11.07.11	2201	-хлориды (хлор-ион)	(10-1000) мг/дм ³
169.	ГОСТ 4152	Вода питьевая	-		-мышьяк	(0,01-0,1) мг/дм ³
170.	ГОСТ 4388 п.2	Вода питьевая	-		-медь	(0,02-0,5) мг/дм ³
171.	МУК 4.1.1090-02	Вода питьевая, поверхностная, артезианская, расфасованные минеральные и др.	-	-	-йод	(0,01-1,0) мг/дм ³
172.	ГОСТ 4974 п.3	Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости, вода подземных и поверхностных источников питьевого водоснабжения	11.07.11	2201	-марганец	(0,01-5,00) мг/дм ³
173.	ГОСТ 18165 (метод Б)	Вода питьевая, в том числе расфасован-	11.07.11	2201	- алюминий	без учета разбавления:

1	2	3	4	5	6	7
		ная в емкости, природная. Дистиллированная вода. Купажированная питьевая вода; обработанная питьевая вода; природная питьевая вода; питьевая вода для детского питания; искусственно минерализованная питьевая вода				(0,04–0,56) мг/дм ³ при разбавлении: (0,04–56,0) мг/дм ³
174.	ПНДФ 14.1:2:4.50-97	Питьевые, поверхностные воды	-	-	-железо общее	(0,05-10,0) мг/дм ³
175.	ГОСТ 31868 (метод Б)	Питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода, вода источников питьевого водоснабжения	-	-	-цветность	(1,0-100) градус
176.	ПНД Ф 14.1:2:3.95-97	Вода природная (поверхностная и подземная)	-	-	-кальций	(1,0-2000) мг/дм ³
177.	ПНД Ф 14.1:2:3.96-97	Вода природная (поверхностная и подземная)	-	-	- хлориды (хлорид-ион)	(10-5000) мг/дм ³
178.	ПНД Ф 14.1:2:3.101-97	Вода природная (поверхностная и подземная)	-	-	-растворенный кислород	(1,0-15,0) мг/дм ³
179.	ПНД Ф 14.1:2:3.110-97	Вода природная (поверхностная и подземная)	-	-	-взвешенные вещества	(3-5000) мг/дм ³
180.	ПНДФ 14.1:2:3.100-97	Вода природная (поверхностная и подземная)	-	-	-химическое потребление кислорода (ХПК) (бихроматная окисляемость ХПК)	(4,0-20000) мг/дм ³
181.	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97	Вода природная (поверхностная и подземная), питьевая	-	-	-показатель рН активности ионов водорода (водородный показатель)	(1,0 – 12,0) единиц рН
182.	ПНДФ 14.1:2:159-2000	Природная вода, неопалесцирующая, неокрашенная или слабоокрашенная сточная вода, содержащая не более 5 мг/дм ³ железа	-	-	-сульфат-ионы (сульфаты (SO ₄ ²⁻))	(10,0-10000) мг/дм ³
183.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 п.10.1	Вода природная поверхностная пресная, грунтовая	-	-	-биохимическое потребление кислорода после n-дней (БПК полн., БПК ₅)	(0,5-300)мгО ₂ /дм ³
184.	ПНД Ф 14.1:2:4.154-99	Вода питьевая (в т.ч. расфасованная в емкости), природная (в т.ч. поверхностных и подземных источников водоснабжения)	-	-	- перманганатная окисляемость	(0,25 – 100) мг/дм ³ (мгО ₂ /л)
185.	ПНД Ф 14:1:2:4.114-97	Вода питьевая, поверхностная	-	-	- сухой остаток (общая минерализация)	(50,0-25000) мг/дм ³
186.	ГОСТ 18164	Вода питьевая. Минеральные природные	11.07.11	2201	- сухой остаток (общая минерализация)	(150-2000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		питьевые воды. Купажированная питьевая вода; обработанная питьевая вода; природная питьевая вода; питьевая вода для детского питания; искусственно минерализованная питьевая вода.				
187.	ГОСТ 4386 вариант 2	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости. Вода природная. Природная минеральная вода (в том числе столовая природная минеральная вода, лечебно-столовая природная минеральная вода и лечебная природная минеральная вода). Купажированная питьевая вода; обработанная питьевая вода; природная питьевая вода; питьевая вода для детского питания; искусственно минерализованная питьевая вода, вода для гемодиализа, упаковка (водная вытяжка), продукция, предназначенная для детей (водная вытяжка)	11.07.11	2201	-фторид-ион (фториды)	(0,05-1,0) мг/дм ³
188.	ГОСТ 23268.3 п. 2а	Вода лечебная, лечебно-столовая и природная столовая питьевая минеральная	11.07.11	2201-2202	-гидрокарбонат-ионы	(100-7000) мг/л
189.	ГОСТ 23268.4	Вода лечебная, лечебно-столовая и природная столовая питьевая минеральная			-сульфат-ионы	(4-7000) мг/л
190.	ГОСТ 23268.5 п.2	Вода лечебная, лечебно-столовая и природная столовая питьевая минеральная			-ионы кальция	(10-800) мг/л
191.	ГОСТ 23268.12	Вода лечебная, лечебно-столовая и природная столовая питьевая минеральная			-перманганатная окисляемость	(0,8-10,0) мг/дм ³
192.	ГОСТ 23268.17 п.2	Вода лечебная, лечебно-столовая и природная столовая питьевая минеральная			-хлорид-ионы (хлориды)	(20-400) мг/дм ³
193.	ГОСТ 26425 п.1	Почва засоленная	-	-	-хлориды	(0,009-0,071) %
194.	ГОСТ 26483	Почвы вскрышных и вмещающих пород	-	-	-водородный показатель рН	(1,00-10,00) единиц рН
195.	ГОСТ 28268	Почвы некаменистые, где массовая доля частиц крупнее 3 мм не превышает 0,5%	-	-	-влажность	(0-100) %
196.	ГОСТ 26951	Почвы вскрышных и вмещающих пород	-	-	-азот нитратов	без учета разбавления: (2,8-109) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
						при разбавлении: (2,8-500) мг/кг
197.	ГОСТ 57001 п. 6.1.1.	Химические дезинфицирующие средства и антисептики	-	-	-активный хлор	(3-200) мг/дм ³
198.	ГОСТ 57001 п. 3				-отбор проб	-
199.	МУК 4.3.3221-14	Жилые и общественные здания	-	-	-корректированное виброускорение общей вибрации	(53-166) м/с ²
200.	ГОСТ 31191.1	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)	-	-	- корректированное виброускорение общей вибрации	(53-166) м/с ²
201.	ГОСТ 31319	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)	-	-	- корректированное виброускорение общей вибрации	(53-166) м/с ²
202.	ГОСТ 31192.1п. 5, п. 6	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)	-	-	- корректированное виброускорение локальной вибрации	(56-163) м/с ²
203.	ГОСТ 31192.2	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)	-	-	- корректированное виброускорение локальной вибрации	(56-163) м/с ²
204.	МУК 4.3.2812-10	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)	-	-	-коэффициент пульсации	(1-100) %
					-освещенность	(1-200000) лк
					-коэффициент естественной освещенности	(0,5 - 4)%
205.	ГОСТ 24940	Помещения зданий и сооружений Территория	-	-	-коэффициент естественной освещенности	(0,5-4) %
					-освещенность	(10-200000) лк
206.	ГОСТ ISO 9612	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)	-	-	-уровни звукового давления в октавных полосах среднегеометрических частот, уровни звука	(22-139) дБ
207.	ГОСТ 33393	Рабочие места (рабочие поверхности), условные рабочие поверхности в помещениях зданий и сооружений	-	-	-коэффициент пульсации освещенности	(1-100) %
208.	ГОСТ 30494	Помещения жилых (в том числе общежитий), детских дошкольных учреждений, общественных, административных и бытовых зданий, кроме рабочей зоны производственных помещений	-	-	-температура воздуха	(от -20 до 70) °С
					-скорость движения воздуха	(0-20) м/с
					-относительная влажность	(0,5-99) %
209.	МУК 4.3.2756-10	Промышленные объекты (рабочие места, производственная зона)	-	-	-температура	(от - 20 до 70) °С
					-относительная влажность	(0,5-99) %
					-скорость движения воздуха	(0-20) м/с
210.	МУК 4.3.2194-07	Помещения жилых и общественных	-	-	-уровни звукового давления в октавных	(22-139) дБ

1	2	3	4	5	6	7
		зданий и сооружений Территория жилой застройки			полосах среднегеометрических частот, уровни звука	
211.	Руководство по эксплуатации на термометр контактный цифровой ТК-	Жидкие, сыпучие, газообразные среды и поверхности твердых тел	-	-	-температура	(от - 40 до 100) °С
212.	5.06	Поверхности твердых тел (готовые блюда)			-температура	(от - 20 до 100) °С
213.	МУК 4.3.2900-2011	Вода горячего водоснабжения	-	-	-температура воды	(20 – 100) °С
214.	ГОСТ 31659	Продукты пищевые	10.11-10.92	0201-0410, 0701-0910, 1101-1108, 1501-2106, 2309	-бактерии рода Salmonella, включая Salmonella Typhi и Salmonella Paratyphi (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³
215.	ГОСТ 32010	Продукты пищевые			-бактерии рода Shigella	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³
216.	ГОСТ 31747	Продукты пищевые, кроме молока и молочных продуктов			-бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³ , (1,0 - 9,9х10 ⁿ) КОЕ/г/см ³
217.	ГОСТ 31746	Продукты пищевые, кроме молока и молочных продуктов			-коагулазоположительные стафилококки Staphylococcus aureus (S.aureus)	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³ , (1,0 - 9,9х10 ⁿ) КОЕ/г/см ³
218.	ГОСТ 30726	Продукты пищевые			-бактерии вида Escherichia coli	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³ , (1,0 - 9,9х10 ⁿ) НВЧ КОЕ/г/см ³
219.	ГОСТ 28566	Продукты пищевые			-энтерококки	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³ , (1,0 - 9,9х10 ⁿ) КОЕ/г/см ³ (1,0 - 9,9х10 ⁿ) НВЧ КОЕ/г/см ³
220.	ГОСТ 10444.15	Продукты пищевые			количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и плесневых грибов)	(1,0 - 9,9х10 ⁿ) КОЕ/г/см ³
221.	ГОСТ 28560	Продукты пищевые			-бактерии родов Proteus, Morganella, Providencia	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³
222.	ГОСТ 32031 п. 10.1-10.4.	Продукты пищевые			-бактерии Listeria monocytogenes	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³

1	2	3	4	5	6	7
223.	ГОСТ 30425	Консервированные пищевые продукты			-спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i> -спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i> -мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и (или) <i>C.perfringens</i> -мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и (или) <i>C.perfringens</i>) -неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи -спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы -количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) -бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - <i>B.cereus</i> -сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ , (1,0 - 9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ/г/см ³ обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ , (1,0 - 9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ/г/см ³ обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ , (1,0 - 9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ/г/см ³ обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ , (1,0 - 9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ/г/см ³ обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ , (0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/г(см ³) (1,0 - 9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ/г/см ³ обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ , (1,0 - 9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ/г/см ³ (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/ см ³ обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ (0-9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ/ г/ см ³
224.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и корма для животных			-сульфитредуцирующие бактерии	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³ , (1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
225.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных			-плесневые грибы и дрожжи	обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³

1	2	3	4	5	6	7
						(0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
226.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и корма для животных			-мезофильные молочнокислые микроорганизмы	(0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³ (0 - 9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ/ г/см ³
227.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и корма для животных			-жизнеспособные презумптивные бактерии <i>Bacillus cereus</i>	(0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³ (0 - 9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ/ г/см ³
228.	ГОСТ 10444.7 п.5.4	Пищевые продукты			-мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i>	обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³
229.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты			- <i>C.Perfringens</i>	обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ , (0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
230.	ГОСТ ISO 21527.1	Пищевые продукты и корма для животных с активностью воды больше 95%			-жизнеспособные дрожжевые и плесневые грибы	(1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
231.	ГОСТ ISO 21527.2	Пищевые продукты и корма для животных с активностью воды меньше или равной 0,95			-жизнеспособные дрожжевые и плесневые грибы	1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/г см ³
232.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0406	- <i>Staphylococcus.aureus</i>	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³ , (1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
233.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция			-дрожжи и плесневые грибы	(1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
234.	ГОСТ 33951	Молоко и молочная продукция			-молочнокислые микроорганизмы	(1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
235.	ГОСТ 32901 п.8.4	Молоко и молочная продукция			-количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ / г/см ³
236.	ГОСТ 32901 п.8.5				-бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³
237.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания			-отбор проб	-
					-количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
238.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания			-отбор проб	-
					-дрожжи и плесневые грибы	(1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ /г/см ³
239.	ГОСТ 30712	Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)	11.07	2201-2202	-количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
					-количество мезофильных аэробных микроорганизмов	(1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
					-БГКП (колиформные бактерии)	обнаружены/не обнаружены в х г/см ³

1	2	3	4	5	6	7
					-дрожжи и плесневые грибы	(1,0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
240.	Инструкция МЗ СССР № 5319-91 раздел 1, п.п. 13-14	Смывы Воздух	-	-	-отбор проб	-
					-мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ на х см ² / поверхности/на чашке/х м ³
					-бактерии группы кишечных палочек	обнаружено/не обнаружено на х см ² /поверхности
					-плесневые грибы	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ на х см ² / поверхности/на чашке/х м ³
					-сульфитредуцирующие клостридии	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ на х см ² / поверхности
241.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты их переработки	10.20.1-10.20.3, 10.85.12	0301-0308, 1603-1605	-личинки гельминтов (личинки в живом виде)	(0 - 9,9x10 ⁿ) в х экземлярах/кг
242.	МУК 4.2.2046-06 п.1	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	-	-	-отбор проб	-
243.	МУК 4.2.2046-06 п.4, п. 5.1.1	Вода поверхностных водоемов, гидробионты	-	-	-парагемолитические вибрионы (V.parahaemolyticus)	(0 - 9,9x10 ⁿ) КОЕ/ г/см ³
244.	МУ 2.1.4.1184-03 Приложения 7-11, 13	Питьевая вода, расфасованная в емкости Вода плавательных бассейнов, аквапарков Питьевая вода Емкости и укупоренные изделия	-	-	-отбор проб	-
					-общее микробное число (ОМЧ при температуре 22 ⁰ С)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 мл
					-общее микробное число (ОМЧ при температуре 37 ⁰ С)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 мл
					-общие колиформные бактерии	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 мл (0-9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ в х мл
					-глюкозоположительные колиформные бактерии	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 мл (0-9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ в х мл
					-Pseudomonas aeruginosa	обнаружены/не обнаружены в х мл
					-колифаги	обнаружены/не обнаружены в х мл
					-ооцисты криптоспоридий	обнаружены/не обнаружены в х мл
					-ОМЧ	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/мл
					-колиформы	обнаружены/не обнаружены в х емкостей или укупорочных изделий

1	2	3	4	5	6	7
245.	МУК 4.2.1018-01	Вода питьевая	-	-	-ОМЧ при температуре 37 ⁰ С -общие колиформные бактерии -термотолерантные колиформные бактерии -споры сульфитредуцирующих клостридий -колифаги	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 мл (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл (0-9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ в х мл (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл (0-9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ в х мл обнаружены/не обнаружены в х мл обнаружены/не обнаружены в х мл (0-9,9x10 ⁿ) БОЕ в х мл
246.	ГОСТ 18963	Вода питьевая Вода для гемодиализа Напитки Питьевая вода, расфасованная в емкости, минеральная вода	-	-	-отбор проб -общее количество бактерий (количество мезофильных аэробных микроорганизмов, ОМЧ при (37) °С -количество бактерий группы кишечных палочек (бактерии группы кишечных палочек, БГКП) -кишечные палочки Esherichia coli (бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные)	- (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 мл (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 дм ³ (0-9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ в 1 дм ³ (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 дм ³ (0-9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ в 1 дм ³
247.	МУК 4.2.1884-04	Вода питьевая Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового, рекреационного водопользования, бассейнов и аквапарков (кроме бассейнов используемых в бальнеологических целях) Вода техническая, природная, сточная	-	-	-общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) -термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл (менее 50-более 24000) НВЧ КОЕ в х мл/см ³ (менее 30-более 11000) НВЧ КОЕ в х мл/см ³ (менее 1-более 240) НВЧ КОЕ в х мл/см ³ (0-9,9x10 ⁿ) НВЧ КОЕ в х мл/см ³ (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл/см ³ (менее 50-более 24000) НВЧ КОЕ в х мл/см ³ (менее 30-более 11000) НВЧ КОЕ в х мл/см ³ (менее 1-более 240) НВЧ КОЕ

1	2	3	4	5	6	7
						в х мл/ см ³
					-колифаги	обнаружены/не обнаружены в х мл/ см ³ (0-9,9x10 ⁿ) БОЕ в х мл/ см ³
					-патогенные бактерии семейства Enterobacteriaceae рода Salmonella (возбудители кишечных инфекций)	обнаружены/не обнаружены в х мл/ дм ³
					-ОМЧ при температуре 22 °С	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 мл/см ³
					-ОМЧ при температуре 37 °С	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 мл/см ³
					-споры сульфитредуцирующих клостридий	обнаружены/не обнаружены в х мл (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл/см ³
					-Escherichia coli	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл/см ³
					-энтерококки	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл/см ³
					-стафилококки (золотистый стафилококк, Staphylococcus aureus)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл/см ³
					-яйца гельминтов	обнаружены/не обнаружены в х мл/ дм ³
					-цисты патогенных кишечных простейших	обнаружены/не обнаружены в х мл/ дм ³
					-Ооцисты криптоспоридий	обнаружены/не обнаружены в х мл/ дм ³
248.	МУК 2.1.5.800-99 приложение 6-8	Сточные воды	-	-	-общие (обобщенные) колиформные бактерии, ОКБ	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл/см ³
					-термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в х мл/см ³
					-сальмонеллы (возбудители кишечных инфекций, патогенные микроорганизмы)	обнаружены/не обнаружены в х мл/ см ³
					-колифаги	(0-9,9x10 ⁿ) БОЕ в х мл/см ³
249.	МУК 4.2.2314-08 п.п. 1, 3, 4.2, 5.1.2, 5.1.3	Питьевая вода Питьевая вода, расфасованная в емкости Упакованная питьевая вода Вода бассейнов	-	-	-ооцисты криптоспоридий	обнаружены/не обнаружены в х л
					-цисты лямблий	обнаружены/не обнаружены в х л
					-яйца, личинки гельминтов	обнаружены/не обнаружены в х л

1	2	3	4	5	6	7
250.	МУ 4.2.2723-10 п. 1-11	Смывы Вода Воздух Почва	-	-	-отбор проб	-
					-сальмонеллы (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)	обнаружены/не обнаружены в х л (г) обнаружены/не обнаружены на х см ² обнаружены/не обнаружены в х м ³ обнаружены/не обнаружены
251.	МУК 4.2.1890-04 п.4.3.	Культура микроорганизма	-	-	-чувствительность к антибактериальным препаратам	(0-9,9x10 ⁿ) мм
252.	МУ № 15/6-5 п.п. 4.1-4.4, 4.8-4.9, приложения 5-8	Оборудование дезинфекционное Оборудование стерилизационное	-	-	-эффективность паровой стерилизации, гибель спор термоустойчивых тест-культур <i>Bacillusstearothermophilus</i>	обнаружены/не обнаружены
					-эффективность воздушной стерилизации, гибель спор термоустойчивых тест-культур <i>Bacilluslicheniformis</i>	обнаружены/не обнаружены
253.	МУК 4.2.1035-01 разделы 4, 10	Дезинфекционные камеры	-	-	-надежность обеззараживания, гибель тест-штаммов	обнаружены/не обнаружены
254.	МР 2.3.2.2327-08 п.п. 6.5.8.1, 7.1, 7.2	Смывы Воздух	-	-	-отбор проб	-
					-КМАФАнМ	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г/см ³ на х см ² /поверхности/на чашке
					-дрожжи	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г/см ³ на х см ² /поверхности/на чашке
					-плесени (плесневые грибы)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г/см ³ на х см ² /поверхности/на чашке
					-бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружены/не обнаружены
-плесневые грибы и дрожжи	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г/см ³ на х см ² /поверхности/на чашке					
255.	МУК 4.2.2942-11	Воздух Смывы Медицинские изделия Руки персонала	-	-	-отбор проб	-
					-общее количество микроорганизмов	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в м ³
					- <i>Staphylococcus aureus</i>	(обнаружено/не обнаружено в х см ³
					-плесневые и дрожжевые грибы	(обнаружено/не обнаружено в х см ³

1	2	3	4	5	6	7
					-стафилококки -бактерии группы кишечной палочки -сальмонеллы -Pseudomonas aeruginosa -стерильность -патогенные и условно-патогенные бактерии	(обнаружено/не обнаружено на х см ² /поверхности) (обнаружено/не обнаружено на х см ² /поверхности) (обнаружено/не обнаружено на х см ² /поверхности) (обнаружено/не обнаружено на х см ² /поверхности) стерильно/нестерильно обнаружено/не обнаружено
256.	МУ № 3182-84	Вода дистиллированная Инъекционные растворы до и после стерилизации Глазные капли Сухие лекарственные вещества Аптечная посуда Вспомогательные материалы Смывы Воздух	-	-	-отбор проб -количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -бактерии группы кишечных палочек -плесневые и дрожжевые грибы -S.aureus -P.aeruginosa -бактерии рода Протея -общая бактериальная обсемененность -пирогенность	- (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 г/см ³ обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 г/см ³ (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 г/см ³ обнаружено/не обнаружено на х см ² (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 г/см ³ /на 1 м ³ обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ обнаружено/не обнаружено в х г или х см ³ (0-9,9x10 ⁿ) в 1 м ³ (0-9,9x10 ⁿ) в 1 см ³
257.	МУК 4.2.3695-21, раздел I-IV	Почва, песок, грунт, донные (придонные), иловые отложения, сапропели	-	-	Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ), в том числе Escherichia coli (E.coli) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП), Лактозоположительные кишечные палочки (колиформы) Энтерококки (фекальные)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г, кл/г (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г, кл/г

1	2	3	4	5	6	7
					Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г, кл/г
					Общая численность почвенных микроорганизмов (ОМЧ)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г
					<i>S.perfingens</i>	обнаружено/не обнаружено (0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г
258.	MP 4.2.0220-20	Смывы	-	-	-отбор проб	-
					-бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружено/не обнаружено на х см ² /всей поверхности
					-общие колиформные бактерии (ОКБ)	обнаружено/не обнаружено на х см ² /всей поверхности
					-термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	обнаружено/не обнаружено на х см ² /всей поверхности
					-общая бактериальная обсемененность (ОМЧ)	(0-9,9x10 ⁿ) КОЕ в 1 г/см ² на х см ²
					- <i>S.aureus</i>	обнаружено/не обнаружено в х г или х см ² / на х см ² /поверхности
259.	МУК 4.2.2661-10 п.п.1-3.5.2., 4.2., 4.4-5.1, 6.2-6.3, 7.2, 7.3, 8.2, 10.2-10.4, 12.2, 13.2., 15.1, 15.4	Почва Бытовые и ливневые стоки Осадок сточных вод и донные отложения Навоз и навозные стоки Смывы с поверхностей Твердые бытовые отходы	-	-	-отбор проб	-
					-яйца гельминтов, личинки гельминтов цисты кишечных простейших	обнаружены/не обнаружены (0-9,9x10 ⁿ) на х см ² / поверхности / х г/кг/ х экземпляре
260.	МУК 4.2.3016-12 п.п. 1-5, 6.1, 6.2, 6.4, 7.1-7.4, 8	Флодоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция Свежеотжатые соки	10.31.1-10.39.2, 10.84, 10.85.13	0701-0910, 2001-2009	-отбор проб	-
					-яйца гельминтов	обнаружены/не обнаружены в х экземплярах/кг/см ³
					-личинки гельминтов	обнаружены/не обнаружены в х экземплярах/кг/см ³
					-цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших	обнаружены/не обнаружены в х экземплярах/кг/см ³
261.	МУК 4.2.2218-07 п.п.5.1.2, 5.2, 6.1 в части	Вода (питьевая, из поверхностных водоемов)	-	-	-отбор проб	-
					-возбудитель холеры	обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
	идентификации культуры слайд- агглютинации с холерными диагностическими сыворотками, 6.2 в части определения индофенолоксидазы	Хозяйственно- бытовые сточные воды				
262.	МУ 3.1.1.2438-09 приложение 2 п.3, исключая «Серологическая идентификация» и «Идентификация вирулентных иерсиний»	Продовольственное сырьё и пищевые продукты Смывы с оборудования, инвентаря, тары	-	-	-возбудители кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулёза	обнаружены/не обнаружены

Главный врач филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Кировской области» в Юрьян-
ском районе (доверенность № 197
от 23.12.2021г.)

должность уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

Е.М.Коновалова

инициалы, фамилия уполномоченного лица