|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1338 |
| от 30.11.1999 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 47 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от29 августа 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Лабораторного отдела  Государственного учреждения "Рогачевский зональный центр гигиены и эпидемиологии" | | | | | |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование  характеристики (показатель,  параметры) | Обозначение  документа,  устанавливающего требования к  объекту | Обозначение  документа,  устанавливающего метод исследований (испытаний) и  измерений, в том числе правила  отбора образцов |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ул. Октябрьская, 33, 247673, г. Рогачев, Рогачевский район, Гомельская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Яйца и продукты их переработки | 10.13/42.000, 01.47/42.000, 10.12/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.3, р.1 | ГОСТ 30364.0-97 п.3; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.13/08.032, 01.47/08.032, 10.12/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 1.3\* | 10.13/08.156, 01.47/08.156, 10.12/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 1.4\* | 10.13/08.032, 01.47/08.032, 10.12/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 1.5\* | 10.13/08.082, 01.47/08.082, 10.12/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 1.6\* | 10.13/08.032, 01.47/08.032, 10.12/08.032 | медь | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26931-86; ГОСТ 30178-96 |
| 1.7\* | 10.13/08.156, 01.47/08.156, 10.12/08.156 | олово | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 1.9\* | 10.13/08.157, 01.47/08.157, 10.12/08.157 | ГХЦГ   (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 32308-2013 |
| 1.10\* | ДДТ и его метаболиты |
| 1.12\* | 10.13/01.086, 01.47/01.086, 10.12/01.086 | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Ст.7, 20 прил.1,2 р.1.1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 32149-2013 п.8 |
| 1.13\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32149-2013 п.7 |
| 1.14\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 32149-2013 п.11 |
| 1.16\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 32149-2013 п.10 |
| 1.20\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 1.21\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 32149-2013 |
| 1.22\* | тетрациклиновая группа | ГОСТ 31903-2012 |
| 1.23\* | 10.13/04.125, 01.47/04.125, 10.12/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |
| 2.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.3 р.4 | ГОСТ 13586.3-2015; ГОСТ 26312.1-84; ГОСТ 27668-88; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97 |
| 2.3\* | 10.61/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 2.4\* | 10.61/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 2.5\* | 10.61/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 2.6\* | 10.61/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 2.7\* | 10.61/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 2.8\* | 10.61/12.042 | зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 26312.3-84; ГОСТ 27559-87 |
| 2.9\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |
| 2.20\* | 10.61/12.042 | загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности | ГОСТ 27559-87 |
| 2.21\* | 10.61/01.086 | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил. 1,2 р. 1.3 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.22\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.23\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.24\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.25\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.26\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.27\* | дрожжи |
| 2.28\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 ст.7, 20 прил. 3, р.5 | ГОСТ 12569-2016 п.5; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32751-2014; ГОСТ 5904-2019; СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 10.71/08.032, 10.81/08.032, 10.82/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 3.3\* | 10.71/08.156, 10.81/08.156, 10.82/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 3.4\* | 10.71/08.032, 10.81/08.032, 10.82/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 3.5\* | 10.71/08.082, 10.81/08.082, 10.82/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 3.8\* | 10.71/08.161, 10.81/08.161, 10.82/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 3.10\* | 10.71/08.156, 10.81/08.156, 10.82/08.156 | 5-оксиметилфурфурол | ГОСТ 31768-2012 п.3.4 |
| 3.11\* | 10.71/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, прил.1,2, р.1.4 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.12\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26968-86 |
| 3.13\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.14\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 26968-86; ГОСТ 26972-86 |
| 3.15\* | дрожжи |
| 3.16\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.27/42.000, 10.39/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.3 р.6 | ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; Инструкция № 37-0305; СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 01.13/08.032, 01.21/08.032, 01.24/08.032, 01.25/08.032, 01.27/08.032, 10.39/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 4.3\* | 01.13/08.156, 01.21/08.156, 01.24/08.156, 01.25/08.156, 01.27/08.156, 10.39/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 4.4\* | 01.13/08.032, 01.21/08.032, 01.24/08.032, 01.25/08.032, 01.27/08.032, 10.39/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 4.5\* | 01.13/08.082, 01.21/08.082, 01.24/08.082, 01.25/08.082, 01.27/08.082, 10.39/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 4.6\* | 01.13/08.156, 01.21/08.156, 01.24/08.156, 01.25/08.156, 01.27/08.156, 10.39/08.156 | олово | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 4.8\* | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 01.27/08.169, 10.39/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 4.9\* | 01.13/08.157, 01.21/08.157, 01.24/08.157, 01.25/08.157, 01.27/08.157, 10.39/08.157 | ГХЦГ   (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 30349-96 |
| 4.10\* | ДДТ и его метаболиты |
| 4.11\* | 01.13/08.161, 10.39/08.161 | патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 4.12\* | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 4.13\* | 01.13/08.156, 10.39/08.156 | 5-оксиметилфурфурол | ГОСТ 29032-91 |
| 4.14\* | 01.13/01.086, 10.39/01.086 | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.1,2, р.1.5 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.15\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.16\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.17\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.18\* | дрожжи |
| 4.19\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.20\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.27/01.086, 10.39/01.086 | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |
| 4.21\* | 01.13/01.086, 10.39/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы   B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.22\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.23\* | Listeria   monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 4.24\* | 01.13/04.125, 10.39/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |
| 4.25\* | 01.13/07.096, 01.21/07.096, 01.24/07.096, 01.25/07.096, 01.27/07.096, 10.39/07.096 | яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших | ТР ТС 021/2011 Гл. 2 Ст.7, п.5,11 | Инструкция № 37-0305 |
| 5.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.3, р.7 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97 |
| 5.2\* | 10.41/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 5.3\* | 10.41/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 5.4\* | 10.41/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 5.5\* | 10.41/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 5.6\* | 10.41/08.032 | железо | ГОСТ 26928-86; ГОСТ 26929-94; ГОСТ 30178-96 |
| 5.7\* | медь | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26931-86; ГОСТ 30178-96 |
| 5.9\* | 10.41/08.157 | ГХЦГ   (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 32122-2013 |
| 5.10\* | ДДТ и его метаболиты |
| 5.11\* | 10.41/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 5.13\* | 10.41/01.086 | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.1,2, р.1.6 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.14\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.15\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.16\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.17\* | Listeria   monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 5.18\* | 10.41/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |
| 6.1\*\*\* | Напитки | 11.01/42.000, 11.07/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.3, р.8 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 5363-93; ГОСТ 5964-93 п.4; ГОСТ 6687.0-86 п.2; СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 11.01/08.032, 11.07/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 6.3\* | 11.01/08.156, 11.07/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 6.4\* | 11.01/08.032, 11.07/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 6.5\* | 11.01/08.082, 11.07/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 6.7\* | 11.01/08.161, 11.07/08.161 | патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 6.8\* | 11.01/08.052, 11.07/08.052 | общая минерализация | ГОСТ 18164-72 |
| 6.9\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086 | количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 |
| 6.10\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |
| 6.11\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 6.12\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30712-2001; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.13\* | бактерии группы кишечных палочек (БГКП) |
| 6.14\* | плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30712-2001 |
| 6.15\* | плесени |
| 6.16\* | дрожжи |
| 6.17\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.1\*\*\* | Другие продукты | 10.85/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7.20 прил.3,р.9 | ГОСТ 15113.0-77; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 7.2\* | 10.89/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 7.3\* | 10.89/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 7.4\* | 10.89/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 7.5\* | 10.89/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 7.6\* | 10.89/08.032 | медь | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26931-86; ГОСТ 30178-96 |
| 7.7\* | цинк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26934-86; ГОСТ 30178-96 |
| 7.13\* | 10.89/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 7.14\* | афлатоксин М1 |
| 7.17\* | 10.89/08.052 | загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 15113.2-77 п.2, п.5 |
| 7.18\* | 10.85/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.1,2, р.1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.19\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.20\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.21\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.22\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.23\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.24\* | дрожжи |
| 7.25\* | дрожжи и плесени |
| 7.26\* | сульфит-  редуцирущие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.27\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.28\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.29\* | Listeria   monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 8.1\*\*\* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.3, р.10 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 10.89/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 8.3\* | 10.89/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 8.4\* | 10.89/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 8.5\* | 10.89/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 8.6\* | 10.89/08.161 | афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 8.12\* | 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.1,2, р.1.9 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.13\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.14\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.15\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.16\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.17\* | дрожжи |
| 8.18\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.19\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.1\*\*\* | Продукты для питания беременных и кормящих женщин | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.3 р.11 | ГОСТ 26312.1-84; ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97; СТБ 2160-2011 п.4, п.3 |
| 9.2\* | 10.86/08.032, 10.89/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 9.3\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 9.4\* | 10.86/08.032, 10.89/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 9.5\* | 10.86/08.082, 10.89/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 9.6\* | 10.86/08.161, 10.89/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 9.7\* | афлатоксин М1 |
| 9.12\* | патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 9.13\* | 10.86/08.157, 10.89/08.157 | ГХЦГ   (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 23452-2015 |
| 9.14\* | ДДТ и его метаболиты |
| 9.19\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | 5-оксиметилфурфурол | ГОСТ 29032-91 |
| 9.20\* | 10.86/08.052, 10.89/08.052 | загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 26312.3-84; ГОСТ 27559-87 |
| 9.21\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.1,2 р.1.10 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9225-84 |
| 9.22\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9225-84 |
| 9.23\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.24\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.25\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 26972-86 |
| 9.26\* | дрожжи |
| 9.27\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.28\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 9.29\* | Listeria   monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 10.1\*\*\* | Продукты детского питания | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7, ст.8 п.4, ст.20 | ГОСТ 26312.1-84; ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 26671-2014; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 27668-88; ГОСТ 31339-2006 п.5; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 4288-76 п.2.1; ГОСТ 5904-2019; ГОСТ 8756.0-70 п.2, п.3; ГОСТ 9792-73; СТБ 1036-97; СТБ 2160-2011 п.4, п.3 |
| 10.3\* | 10.89/08.149 | массовая доля сахара | ТР ТС 021/2011 Ст.7, ст.8, п.8, ст.20 | ГОСТ 5903-89 |
| 10.4\* | Кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 10.6\* | 10.86/08.032, 10.89/08.032 | свинец | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.3 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 10.7\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 10.8\* | 10.86/08.032, 10.89/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 10.9\* | 10.86/08.082, 10.89/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 10.10\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | олово | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 10.11\* | 10.86/08.157, 10.89/08.157 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 23452-2015 |
| 10.12\* | ДДТ и его метаболиты |
| 10.14\* | 10.89/08.052 | загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 26312.3-84; ГОСТ 27559-87 |
| 10.15\* | 10.86/08.161, 10.89/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 10.16\* | патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 10.17\* | афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 10.18\* | 10.86/08.169, 10.89/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 10.19\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 10.21\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | тетрациклиновая группа | ГОСТ 31903-2012 |
| 10.22\* | стрептомицин |
| 10.23\* | пенициллин |
| 10.24\* | 10.86/04.125, 10.89/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |
| 11.1.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, производимая (изготовляемая) на молочных кухнях | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.1,2 р.11 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 32164-2013 |
| 11.1.2\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9225-84 |
| 11.1.3\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 9225-84 |
| 11.1.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.1.5\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 11.1.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.1.7\* | дрожжи |
| 11.1.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.1.9\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.1.10\* | Listeria   monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 11.1.11\* | 10.86/04.125, 10.89/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |
| 11.2.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.1,2 р.12 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013 |
| 11.2.2\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9225-84 |
| 11.2.3\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9225-84 |
| 11.2.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.2.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 11.2.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.2.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 11.2.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.2.9\* | дрожжи |
| 11.2.10\* | дрожжи и плесени |
| 11.2.11\* | Бактерии рода   Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 11.2.12\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 32149-2013 |
| 11.2.13\* | Listeria   monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 11.2.14\* | 10.86/04.125, 10.89/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |
| 11.3.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания для детей, для недоношенных и маловесных детей | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.1,2 р.13 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014 |
| 11.3.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3.3\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.3.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.3.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 11.3.6\* | сульфит-  редуцирущие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 11.3.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 11.3.8\* | дрожжи |
| 11.3.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.3.10\* | Enterobacter sakazakii | ГОСТ ISO/TS 22964-2013 |
| 11.3.11\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.3.12\* | Listeria   monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 12.1\*\*\* | Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовлении специализированной пищевой продукции для детского питания | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.1,2, р.14 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 12.3\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.4\* | соматические клетки | ГОСТ 23453-2014 |
| 12.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 12.7\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.8\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.9\* | Listeria   monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 13.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Ст. 7,20 прил.2, табл.2 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; МУК 2.6.1.1194-03 |
| 13.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. Polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 13.3\* | спорообразующие мезофильные аэробные и фа-культативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis |
| 13.4\* | Мезофильные   клостридии C.   botulinum и   (или) C.   Рerfringens |
| 13.5\* | мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. Рerfringens) |
| 13.6\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 13.7\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 13.8\* | мезофильные  клостридии |
| 13.9\* | газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. polymyxa |
| 13.10\* | негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 13.11\* | неспоро-образующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи |
| 13.12\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.13\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 13.14\* | S. aureus и др. коагулазоположи-тельные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 13.15\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.16\* | сульфит-  редуцирущие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 13.17\* | 10.11/04.125, 10.12/04.125, 10.20/04.125, 10.31/04.125, 10.39/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Ст. 7,20 прил.4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |
| 14.1\*\*\* | Злаковые культуры (пшеница), рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго), поставляемые на пищевые цели | 10.61/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 015/2011 ТР ТС 015 /2011 Ст.5, прил.2, ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.3, р.4 | ГОСТ 10852-86; ГОСТ 13586.3-2015; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97; СТБ 1056-2016 |
| 14.2\* | 10.61/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 14.3\* | 10.61/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 14.4\* | 10.61/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 14.5\* | 10.61/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 14.6\* | 10.61/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 14.8\* | Т-2 токсин | ГОСТ 28001-88 |
| 14.9\* | охратоксин А |
| 14.10\* | зеараленон |
| 14.16\* | 10.61/08.052 | зараженность вредителями | ГОСТ 10853-88; ГОСТ 13586.4-83; ГОСТ 30483-97 П.3.1.3.1.-3.1.3.3 |
| 14.17\* | загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями | ГОСТ 13586.4-83; ГОСТ 30483-97 п.3.1.3.1-3.1.3.3 |
| 14.18\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил.2, 4ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 15.1\* | Зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина), поставляемые на пищевые цели | 10.61/08.032 | свинец | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил.2,ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.3, р.4 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 15.2\* | 10.61/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 15.3\* | 10.61/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 15.4\* | 10.61/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 15.5\* | 10.61/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 15.10\* | 10.61/08.052 | зараженность вредителями | ГОСТ 10853-88; ГОСТ 13586.4-83; ГОСТ 30483-97 П.3.1.3.1.-3.1.3.3 |
| 15.11\* | загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями | ГОСТ 13586.4-83; ГОСТ 30483-97 п.3.1.3.1-3.1.3.3 |
| 15.12\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил.2, 4ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 16.1\* | Масличные культуры (подсолнечник, соя, хлопчатник, лен, рапс, горчица, кунжут, арахис), поставляемые на пищевые цели | 10.61/08.032 | свинец | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил.2, ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.3, р.4 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 16.2\* | 10.61/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 16.3\* | 10.61/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 16.4\* | 10.61/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 16.5\* | 10.61/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 16.8\* | 10.61/08.052 | зараженность вредителями | ГОСТ 10853-88; ГОСТ 13586.4-83; ГОСТ 30483-97 П.3.1.3.1.-3.1.3.3 |
| 16.10\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил.2, 4ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 17.1\* | Злаковые (пшеница, ячмень, овес, рожь, третикале, просо, кукуруза, сорго), поставляемые на кормовые цели | 10.61/08.032 | свинец | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил.4 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.3, р.4 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 17.2\* | 10.61/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 17.3\* | 10.61/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 17.4\* | 10.61/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 17.5\* | 10.61/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 17.7\* | Т-2 токсин | ГОСТ 28001-88 |
| 17.8\* | охратоксин А |
| 17.9\* | зеараленон |
| 17.13\* | 10.61/08.052 | зараженность вредителями | ГОСТ 10853-88; ГОСТ 13586.4-83; ГОСТ 30483-97 П.3.1.3.1.-3.1.3.3 |
| 17.14\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013 |
| 18.1\* | Зернобобовые (горох, люпин, кормовые бобы, вика, нут, чечевица, чина), поставляемые на кормовые цели | 10.61/08.032 | свинец | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил. 4 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.3, р.4 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 18.2\* | 10.61/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 18.3\* | 10.61/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 18.4\* | 10.61/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 18.5\* | 10.61/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 18.7\* | Т-2 токсин | ГОСТ 28001-88 |
| 18.8\* | охратоксин А |
| 18.9\* | зеараленон |
| 18.13\* | 10.61/08.052 | зараженность вредителями | ГОСТ 10853-88; ГОСТ 13586.4-83; ГОСТ 30483-97 П.3.1.3.1.-3.1.3.3 |
| 18.14\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил.2, 4ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 19.1\* | Масличные (соя, рапс, подсолнечник), поставляемые на кормовые цели | 10.61/08.032 | свинец | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил. 4 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.3, р.4 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 19.2\* | 10.61/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 19.3\* | 10.61/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 19.4\* | 10.61/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 19.5\* | 10.61/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 19.7\* | Т-2 токсин | ГОСТ 28001-88 |
| 19.8\* | охратоксин А |
| 19.9\* | зеараленон |
| 19.14\* | 10.61/08.052 | зараженность вредителями | ГОСТ 10853-88; ГОСТ 13586.4-83; ГОСТ 30483-97 П.3.1.3.1.-3.1.3.3 |
| 19.15\* | 10.61/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 015/2011 Р ТС 015 /2011 Ст.5, прил.2, 4ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 20.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 023/2011 Ст.2,5 прил.1-3 | ГОСТ 26313-2014; Инструкция № 37-0305; СТБ 1036-97 |
| 20.2\* | 10.32/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 8756.1-2017 п.5 |
| 20.3\* | 10.32/08.169 | водородный показатель (pH) | ГОСТ 26188-2016 |
| 20.4\* | 10.32/08.052 | массовая доля минеральных примесей | ГОСТ ISO 762-2013 |
| 20.5\* | посторонние примеси растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 |
| 20.12\* | содержание растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 20.13\* | 10.32/08.156 | 5-оксиметилфурфурол | ГОСТ 29032-91 п.1, п.2 |
| 20.14\* | 10.32/08.149 | массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013 (ISO 750:1998) |
| 20.15\* | содержание поваренной соли | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 20.16\* | содержание добавленного сахара | ГОСТ 8756.13-87 п.2 |
| 20.17\* | диоксид серы | ГОСТ 25555.5-2014 п.7, п.10 |
| 20.18\* | 10.32/08.032 | железо | ТР ТС 023/2011 Ст.7,5 п.28 | ГОСТ 26928-86 |
| 20.19\* | 10.32/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. Polymyxa | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.1,2, р.1.5; ТР ТС 023/2011 Ст.2-5 прил.1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97; ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.20\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 20.21\* | E. coli | ТР ТС 023/2011 Ст.7,5 пр.1 | ГОСТ 30726-2001 |
| 20.22\* | Мезофильные клостридии  C. botulinum и  C. perfringens | ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.1,2, р.1.5; ТР ТС 023/2011 Ст.2-5 прил.1 | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ 30425-97; ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.23\* | неспоро-образующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97; ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.24\* | молочно-кислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 30425-97; ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.25\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.26\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.27\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.28\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.29\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 20.30\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88; ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.31\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ Р 52711-2007 |
| 20.32\* | бактерии семейства Enterobacteriaceae. | ГОСТ 29184-91 |
| 21.1\*\*\* | Масла растительные- все виды, фракции масел растительных | 10.41/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Ст.2,5,6 прил.1 | СТБ 1036-97 п.7.15, п.7.20; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003); СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 21.2\* | 10.41/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 31762-2012 п.4.2; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.2 |
| 21.3\* | 10.41/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 31762-2012 п.4.6; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.11-5.13 |
| 21.4\* | 10.41/08.149 | кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1; ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 21.5\* | 10.41/08.157 | эруковая кислота | ГОСТ 30089-93 |
| 21.6\* | 10.41/08.149 | перекисное число | ГОСТ 26593-85; СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 21.7\* | 10.41/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 024/2011 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 ПРИЛ.4 ТР ТС 024/2011 Ст.6 | ГОСТ 32161-2013 |
| 22.1.1\*\*\* | Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб:  Масла (жиры) переэте-рифицированные рафинированные дезодорированны, масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дез-одорированны; марга-рины; жиры       специального назначения, в том числе жиры кулинар-ные, кондитерские, хлебопекарные, заме-нители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Ст.2,5,6 прил.1 | СТБ 1036-97 п.7.15, п.7.20; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003); СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 22.1.2\* | 10.41/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 31762-2012 п.4.2; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.2 |
| 22.1.3\* | 10.41/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 31762-2012 п.4.6; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.11-5.13 |
| 22.1.4\* | 10.41/08.149 | кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1; ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 22.1.5\* | перекисное число | ГОСТ 26593-85; ГОСТ 7636-85 п.7.12; СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 22.1.6\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | дрожжи | ТР ТС 024/2011 Ст.2,5,6 прил.2 | ГОСТ ISO 21527-1-2013 |
| 22.1.7\* | плесени |
| 22.1.8\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 22.1.9\* | 10.41/04.125, 10.42/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 024/2011 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 пр.4 ТР ТС 024/2011 Ст.6 | ГОСТ 32161-2013 |
| 22.2.1\*\*\* | Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Ст. 2,5,6 прил.1 | СТБ 1036-97 п.7.15, п.7.20; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003); СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 22.2.2\* | 10.41/11.116, 10.42/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 31762-2012 п.4.2; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.2 |
| 22.2.3\* | 10.41/08.037, 10.42/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 31762-2012 п.4.6; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.11-5.13 |
| 22.2.4\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149 | кислотность жировой фазы | СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.10 |
| 22.2.5\* | перекисное число | ГОСТ 26593-85; СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 22.2.7\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | тетрациклиновая группа | ГОСТ 31903-2012 |
| 22.2.8\* | стрептомицин |
| 22.2.9\* | пенициллин |
| 22.2.10\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 22.2.11\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 22.2.12\* | плесени |
| 22.2.13\* | стафилококки S.aureus | ГОСТ 31756-2012 |
| 22.2.14\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 22.2.15\* | 10.41/04.125, 10.42/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 024/2011 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.4 ТР ТС 024/2011 Ст.6 | ГОСТ 32161-2013 |
| 22.3.1\*\*\* | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Ст.2,5,6 прил.1 | СТБ 1036-97 п.7.15, п.7.20; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003); СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 22.3.2\* | 10.41/11.116, 10.42/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 31762-2012 п.4.2; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.2 |
| 22.3.3\* | 10.41/08.037, 10.42/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 31762-2012 п.4.6; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.11-5.13 |
| 22.3.4\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149 | перекисное число | ГОСТ 26593-85; СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 22.3.5\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 024/2011 Ст.2,5,6 прил.2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ ISO 7218-2015 п.10 |
| 22.3.6\* | дрожжи | ГОСТ ISO 21527-1-2013 |
| 22.3.7\* | плесени |
| 22.3.8\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 22.3.9\* | 10.41/04.125, 10.42/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 024/2011 ТР ТС 021/2011 сСт.7,20 прил.4 ТР ТС 024/2011 Ст.6 | ГОСТ 32161-2013 |
| 23.1\*\*\* | Пищевая продукция низколактозная (безлактозная), смеси на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста, смеси на основе полных гидролизатов белка для детей раннего возраста, смеси без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей первого года жизни, смеси для питания недоношенных и (или) маловесных детей | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 027/2012 Ст.6, прил3 | ГОСТ 15113.0-77; ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 7047-55; ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91); СТБ 1036-97 |
| 23.2\* | 10.86/08.149, 10.89/08.149 | белок | ГОСТ 23327-98 |
| 23.3\* | 10.86/08.037, 10.89/08.037 | жир | ГОСТ 15113.9-77; ГОСТ 26183-84; ГОСТ 29247-91; ГОСТ 30648.1-99 п.4; ГОСТ 5867-90 п.2; ГОСТ 8756.21-89 |
| 23.6\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | фосфор | ГОСТ 30615-99 |
| 23.7\* | 10.86/08.032 | медь | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26931-86; ГОСТ 30178-96 |
| 23.8\* | 10.86/08.032, 10.89/08.032 | железо | ГОСТ 26928-86; ГОСТ 26929-94; ГОСТ 30178-96 |
| 23.9\* | цинк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26934-86; ГОСТ 30178-96 |
| 23.13\* | 10.86/08.149, 10.89/08.149 | аскорбиновая кислота (С) | ГОСТ 30627.2-98; ГОСТ 7047-55 |
| 24.1\* | Смеси без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей первого года жизни, смеси для питания недоношенных и (или) маловесных детей | 10.86/08.149, 10.89/08.149 | йод | ТР ТС 027/2012 Ст.6, прил.3 | ГОСТ Р 51575-2000 |
| 25.1\* | Пищевая продукция низколактозная (смесь безлактозная) | 10.86/08.149, 10.89/08.149 | лактоза | ТР ТС 027/2012 Ст.6, прил.3 | ГОСТ 29248-91 |
| 26.1\* | Смеси для питания недоношенных и (или) маловесных детей, пищевая продукция низколактозная (безлактозная) | 10.86/08.149, 10.89/08.149 | хлориды | ТР ТС 027/2012 Ст.6 прил.3 | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 27.1\*\*\* | Мясо и мясная продукция, птица и продукция их переработки | 10.11/42.000, 10.12/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 027/2012 ТР ТС 027/2012 Ст.6, прил.1 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.2, р.1.1 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 7702.2.0-2016; ГОСТ 9792-73 п.3 |
| 27.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 27.3\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 27.4\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 28.1\*\*\* | Другая продукция | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 027/2012 ТР ТС 027/2012 Ст.6, прил.1 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.2, р.1.8 | ГОСТ 31904-2012 |
| 28.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 28.3\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 28.4\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 28.5\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 28.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 28.7\* | дрожжи |
| 29.1\*\*\* | Продукция для питания беременных и кормящих женщин | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 027/2012 ТР ТС 027/2012 Ст.6,прил.1 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20 прил.2, р.1.10 | ГОСТ 31904-2012 |
| 29.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 29.3\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 29.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 29.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 29.6\* | дрожжи |
| 29.7\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 29.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 29.9\* | Бифидобактерии и /или др. пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propionibacterium) | ГОСТ 33491-2015 |
| 30.1\*\*\* | Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей | 10.11/42.000, 10.12/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 027/2012 ТР ТС 027/2012 Ст.6, прил.1 ТР ТС 021/2011 Ст.7,20, прил.2, р.1.13 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 31904-2012 |
| 30.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 30.3\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 30.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 30.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 30.6\* | дрожжи |
| 30.7\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 30.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 30.9\* | сульфит-  редуцирущие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 31.1\*\*\* | Ароматизаторы, кислоты и регуляторы кислотности, консерванты, стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители, антислеживающие агенты, подсластители | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 029/2012 Ст.7,10 прил.1 | СТБ 1036-97 |
| 31.2\* | 10.11/08.032, 10.12/08.032, 10.20/08.032, 10.31/08.032, 10.39/08.032, 10.89/08.032 | свинец | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 31.3\* | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 31.4\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.20/08.156, 10.31/08.156, 10.39/08.156, 10.89/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 31.5\* | 10.11/08.082, 10.12/08.082, 10.20/08.082, 10.31/08.082, 10.39/08.082, 10.89/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 31.7\* | 10.39/08.149, 10.89/08.149 | сернистая кислота (диоксид серы) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия Е228, гидросульфит кальция Е227, гидросульфит натрия Е222, пиросульфит калия Е224, пиросульфит натрия Е223, сульфит калия Е225, сульфит кальция Е226, сульфит натрия Е221 в отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы | ТР ТС 029/2012 Ст.7,10 прил.3,7,8,13,15,2 | ГОСТ 25555.5-2014 п.7, п.10 |
| 31.9\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.89/08.156 | фосфорная кис-лота (Е338) и пищевые фос-фаты. Фосфаты: аммония (Е 342), калия (Е340), кальция (Е341, 542), магния (Е343), натрия (Е339), пирофосфаты (Е450), трифосфаты (Е451  олифосфаты (Е452)- добав-ленный фосфат по отдельности или в комбина-ции в пересчете на Р2О5 | ТР ТС 029/2012 Ст.7,10 прил.3,7,8,13,15,29 | ГОСТ 30615-99; ГОСТ 9794-2015 |
| 31.10\* | нитрит калия (Е249), нитрит натрия (Е250)- по отдельности или в комбинации в пересчете на NaNO2 (остаточные количества) | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 31.11\* | сорбиновая кис-лота (Е200) и ее соли сорбаты: натрия (Е201), калия (Е202), кальция (Е203) - по отдельности или в комбина-ции, в пересчете на сорбиновую кислоту | ГОСТ 26181-84 |
| 31.14\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 029/2012 Ст.7,п.9, ст.10 прил.1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ ISO 7218-2015 п.10 |
| 31.15\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 31.16\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 31.17\* | патогенные, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 31.18\* | дрожжи, плесени в сумме | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 31.19\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 32.1\*\*\* | Парфюмерно-косметическая продукция:  масла эфирные; духи и туалетная вода; косметические средства или средства для макияжа и ухода за кожей; средства для волос; средства для гигиены полости рта или зубов | 20.42/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 009/2011 Ст.5, прил.6 | ГОСТ 28546-2014; ГОСТ 29188.0-2014; ГОСТ 790-89; ГОСТ 7983-2016 |
| 32.2\* | 20.42/08.169 | водородный показатель (pH) | ГОСТ 29188.2-2014 |
| 32.3\* | 20.41/01.086, 20.42/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий | ТР ТС 009/2011 Ст.5, прил.7 | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 32.4\* | сandida albicans | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 32.5\* | еscherichia coli | ГОСТ ISO 21150-2018 |
| 32.6\* | staphylococcus aureus | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 32.7\* | pseudomonas ae-ruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| 33.1\*\*\* | Продукция, предназначенная для детей и подростков:  изделия для ухода за детьми (соски молочные, соски-пустышки, посуда, столовые приборы, санитарно-гигиенические и галантерейные изделия, щетки зубные, массажеры для десен); одежда, изделия из текстильных материалов, кожи и меха, изделия трикотажные и готовые штучные текстильные изделия; обувь и кожгалантерейные изделия; коляски детские и велосипеды; издательская книжная и журнальная продукция, школьно-письменные принадлежности | 32.99/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 007/2011 Ст.4, прил.6 | ГОСТ 13587-77; ГОСТ 18321-73; ГОСТ 19245-93; ГОСТ 20566-75; ГОСТ 23948-80; ГОСТ 25617-83; ГОСТ 28846-90 (ИСО 4418-78); ГОСТ 3251-91 п.1.5,1.6; ГОСТ 3302-95 п.4.3,4.5; ГОСТ 3303-94 п.4.4,4.5; ГОСТ 8844-75; ГОСТ 9173-86; ГОСТ 9289-78; ГОСТ 938.0-75; ГОСТ Р 50962-96 п.5.1; СТБ 1015-97; СТБ 1301-2002 п.5 |
| 34.1\*\*\* | Игрушки  выполненные из: акрилонитрилбутадиенстирольных пластиков, полистирола и сополимеров стирола, полиолефинов, винилацетата, поливинилхлорида, полиуретана, полиамида, полиакрилата, полиэфира, полиэтилентерефталата, поликарбоната, фенопласта, аминопласта, парафина и воска, бумаги и картона, древесины, керамики и стекла, меха искусственного и текстильных материалов; резинолатексные изделия, силиконы, краски, карандаши, фломастеры, пластилин; изделия из стали, бронзы оловянной, сплавов алюминия, сплавов свинцово-серебряных и другие | 32.40/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 008/2011 Ст.4,5, прил.2 | ГОСТ 34446-2018 |
| 34.2\* | 32.40/11.116 | органолептические показатели (запах, привкус) | ГОСТ 22648-77 |
| 35.1\*\*\* | Продукция легкой промышленности: материалы текстильные; одежда и изделия швейные и трикотажные; изделия кожгалантерейные, тек-стильно-галантерейные; | 13.92/42.000, 13.93/42.000, 13.96/42.000, 13.99/42.000, 14.11/42.000, 14.19/42.000, 14.20/42.000, 14.31/42.000, 14.39/42.000, 15.20/42.000, 17.21/42.000, 17.29/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 017/2011 Ст.10,4 п.3 | ГОСТ 1059-72; ГОСТ 126-79; ГОСТ 18321-73; ГОСТ 20566-75; ГОСТ 23948-80; ГОСТ 8844-75; ГОСТ 9173-86; ГОСТ 9209-77; ГОСТ 9289-78; ГОСТ 938.0-75 |
| 36.1\*\*\* | Средства индивидуальной защиты: средства индивидуальной защиты от механических воздействий, от химических и радиационных факторов, от повышенных или пониженных температур, от термических рисков электрической дуги, неизолирующих излучений, поражений электрическим током, одежда специальная сигнальная, защитные средства комплексные и дерматологические | 13.96/42.000, 22.19/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 019/2011 Ст.4, п.4.14 | ГОСТ 11209-85; ГОСТ 15530-93; ГОСТ 16166-80; ГОСТ 18321-73; ГОСТ 20566-75; ГОСТ 21790-2005; ГОСТ 23948-80; ГОСТ 29335-92; ГОСТ 29338-92; ГОСТ 9289-78 |
| 36.2\* | 13.96/01.086, 22.19/01.086 | общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий (МАФАнМ) | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 36.3\* | дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 36.4\* | бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ ISO 21150-2018 |
| 36.5\* | staphylococcus aureus | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 36.6\* | синегнойная палочка (pseudomonas aeruginosa) | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| 37.1\*\*\* | Сырое молоко-сырьё, обезжиренное молоко-сырьё, сливки-сырьё, молочная продукция, в том числе продукция детского питания на молочной основе                                                      Сырое молоко-сырьё, обезжиренное молоко-сырьё, сливки-сырьё, молочная продукция, в том числе продукция детского питания на молочной основе                                    Сырое молоко-сырьё, обезжиренное молоко-сырьё, сливки-сырьё, молочная продукция, в том числе продукция детского питания на молочной основе                                      Сырое молоко-сырьё, обезжиренное молоко-сырьё, слив              Сырое молоко-сырьё, обезжиренное молоко-сырьё, сливки-сырьё, молочная продукция, в том числе продукция детского питания на молочной основе | 10.51/42.000, 10.52/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V,VII Приложения 3,6,7 | ГОСТ 13928-84 п.2; ГОСТ 26809.1-2014 п.4; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 9225-84; СТБ 1036-97 п.7.2; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 37.2\* | 10.51/11.116, 10.52/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 28283-2015; ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 37.3\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149 | белок | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V,VII,X Приложение 1,6,12,13,16 | ГОСТ 23327-98; ГОСТ 30648.2-99 п.5 |
| 37.4\* | 10.51/08.037, 10.52/08.037 | жир | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 1,6, 7,12, 13 | ГОСТ 29247-91; ГОСТ 30648.1-99 п.4; ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 37.5\* | 10.51/12.042, 10.52/12.042 | зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 9 ТР 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 26312.3-84 |
| 37.7\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149 | Кислотность | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложения 1, 6,7,9,10,12,13 ТР 021/2011 Статья 8 п.8 | ГОСТ 30305.3-95 п.5; ГОСТ 30648.4-99 п.4; ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 37.9\* | 10.51/08.052, 10.52/08.052 | массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1 Таблицы 2,4,5 Приложение 13 Таблица 2 | ГОСТ 30305.1-95 п.4; ГОСТ 3626-73 п.2, п.6, п.6а, п.7, п.8, п.9 |
| 37.10\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149 | массовая доля соли | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 Таблицы 2,4,5 | ГОСТ 3627-81 п.2, п.4, п.5 |
| 37.12\* | лактоза | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 12 | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 37.13\* | массовая доля сахарозы или общего сахара | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1 Таблица 5,6 Приложение 13 | ГОСТ 29248-91 п.4; ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 37.14\* | 10.51/08.052, 10.52/08.052 | массовая доля сухих веществ | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 РазделVII Приложение 1 Таблица 6 | ГОСТ 3626-73 п.2, п.4 |
| 37.15\* | сухой обезжиренный молочный остаток | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 Таблица 1,6 | ГОСТ 3626-73 п.2 |
| 37.16\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149 | перекисное число | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 9,10 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 37.17\* | 10.51/08.031, 10.52/08.031 | плотность | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 6 | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 37.18\* | 10.51/08.156, 10.52/08.156 | фосфор | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 14, ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 раздел 2 | ГОСТ 30615-99 |
| 37.19\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149 | аскорбиновая кислота (С) | ГОСТ 30627.2-98 |
| 37.20\* | 10.51/08.032, 10.52/08.032 | свинец | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 9,10 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 раздел 2 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 37.21\* | 10.51/08.156, 10.52/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 37.22\* | 10.51/08.032, 10.52/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 37.23\* | 10.51/08.082, 10.52/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 37.24\* | 10.51/08.032, 10.52/08.032 | медь | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 14, ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 раздел 2 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26931-86; ГОСТ 30178-96 |
| 37.25\* | железо | ГОСТ 26928-86; ГОСТ 26929-94; ГОСТ 30178-96 |
| 37.26\* | цинк | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 14 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26934-86; ГОСТ 30178-96 |
| 37.27\* | 10.51/08.156, 10.52/08.156 | олово | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 раздел 2 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 37.30\* | 10.51/08.157, 10.52/08.157 | ГХЦГ   (α, β, γ-изомеры) | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 9,10 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 раздел 2 | ГОСТ 23452-2015 |
| 37.31\* | ДДТ и его метаболиты |
| 37.32\* | 10.51/08.161, 10.52/08.161 | афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 37.33\* | афлатоксин В1 | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 9 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 раздел 2 |
| 37.39\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086 | тетрациклиновая группа | ГОСТ 31903-2012 |
| 37.40\* | стрептомицин | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V,VII,X Приложение 4,9,10 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 |
| 37.41\* | пенициллин |
| 37.42\* | 10.51/04.125, 10.52/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 9, 10 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |
| 37.43\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V,VII,X Приложение 2,5,8,11 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32901-2014 |
| 37.44\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 |
| 37.45\* | E. coli | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII,X Приложение 2,8 | ГОСТ 30726-2001 |
| 37.46\* | стафилококки S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 37.47\* | сульфитредуцирующие клостридии | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 37.48\* | плесени | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII,X Приложение 2,8 | ГОСТ 33566-2015 |
| 37.49\* | дрожжи |
| 37.50\* | дрожжи, плесени в сумме |
| 37.51\* | бактерии B.cereus | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 37.52\* | молочно-кислые микроорганизмы | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII,X Приложение 1,2,8,11 | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 37.53\* | Enterobacter sakazakii | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 2 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ ISO/TS 22964-2013 |
| 37.54\* | соматические клетки | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 5 | ГОСТ 23453-2014 |
| 37.55\* | микроскопический препарат | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел VII,X Приложение 1,2,8 | ГОСТ 32901-2014 |
| 37.57\* | промышленная стерильность | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V,VII,XПриложение 2,8,11 | ГОСТ 30425-97; ГОСТ 32901-2014 |
| 37.58\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 Раздел V,VII,X Приложение 2,5,8,11 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 37.59\* | Listeria   monocytogenes | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 37.60\* | бифидобактерии | ТР ТС 033/2013 ТР ТС 033/2013 раздел V, Прилож. 2,8,11 | ГОСТ 33491-2015 |
| 38.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питания | 01.70/42.000, 10.11/42.000, 10.13/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 034/2013 ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 4 | ГОСТ 21237-75; ГОСТ 26671-2014; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 7269-2015 п.4; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73 п.3; СТБ 1036-97; СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 38.2\* | 01.70/04.125, 10.11/04.125, 10.13/04.125, 10.89/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013 |
| 38.3\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149, 10.89/08.149 | белок | ГОСТ 25011-2017 п.7 |
| 38.4\* | 10.11/08.037, 10.13/08.037, 10.89/08.037 | жир | ГОСТ 23042-2015; ГОСТ 26183-84 |
| 38.5\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149, 10.89/08.149 | крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 38.6\* | 10.11/08.052, 10.13/08.052, 10.89/08.052 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 9793-2016 п.8,9 |
| 38.7\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 10.89/08.156 | нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 38.8\* | общий фосфор | ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 38.9\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149, 10.89/08.149 | остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |
| 38.10\* | поваренная соль | ГОСТ 26186-84 п.3; ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 38.11\* | 10.11/08.032, 10.13/08.032, 10.89/08.032 | свинец | ТР ТС 034/2013 ТР ТС 034/2013 Раздел V,XII Приложение 3 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 1 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 38.12\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 10.89/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 38.13\* | 10.11/08.032, 10.13/08.032, 10.89/08.032 | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 38.14\* | 10.11/08.082, 10.13/08.082, 10.89/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 38.16\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 10.89/08.156 | олово | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 38.18\* | 10.11/08.157, 10.13/08.157, 10.89/08.157 | ГХЦГ   (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 32308-2013 |
| 38.19\* | ДДТ и его метаболиты |
| 38.20\* | 01.70/01.086, 10.11/01.086, 10.13/01.086 | тетрациклиновая группа | ГОСТ 31903-2012 |
| 38.23\* | бактерии   группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 034/2013 ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 38.24\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 38.25\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 38.26\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 38.27\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 38.28\* | сульфит-  редуцирущие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 38.29\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 38.30\* | Бактерии рода   Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 38.31\* | дрожжи | ТР ТС 034/2013 ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.1; ТР ТС 034/2013 ТР ТС 034/2013 Раздел V,XII Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 38.32\* | B. cereus | ТР ТС 034/2013 ТР ТС 034/2013 Раздел V,XII Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 38.33\* | Listeria   monocytogenes | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 38.34\* | патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ТР ТС 034/2013 ТР ТС 034/2013 Раздел V,XII Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 39.1\* | Мясные консервы (в т.ч. для детского питания): - стерилизованные | 01.70/01.086, 10.11/01.086, 10.13/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и (или) B. polymyxa | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 2 Таблица 1,2 | ГОСТ 30425-97 |
| 39.2\* | споро-образующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 39.3\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 39.4\* | мезофильные клостридии |
| 39.5\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 39.6\* | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 2 Таблица 3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 39.7\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 39.8\* | S. aureus и др. коагулазоположи-тельные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 39.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 39.10\* | сульфит-  редуцирущие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 40.1\*\*\* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13, п.17 Раздел VI п.38 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 31339-2006 п.5; ГОСТ 8756.0-70 п.3; СТБ 1036-97 |
| 40.2\* | 03.00/11.116, 10.20/11.116 | органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, внешний вид, посторонние примеси) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.16«б» п.17 | ГОСТ 26664-85 п.2; ГОСТ 7631-2008 |
| 40.3\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149 | перекисное число | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 4 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 3 | ГОСТ 7636-85 п.7.12 |
| 40.4\* | кислотное число | ГОСТ 7636-85 п.7.9 |
| 40.5\* | поваренная соль | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 5, таблицы 1, 3 Приложение 6, таблица 1,3 | ГОСТ 27207-87 |
| 40.6\* | 03.00/08.037, 10.20/08.037 | жир | ГОСТ 7636-85 П.3.7 |
| 40.7\* | 03.00/08.052, 10.20/08.052 | массовая доля составных частей | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел II п.4, Раздел VI п.38 Раздел V п.16«б» | ГОСТ 26664-85 п.4 |
| 40.8\* | 03.00/08.032, 10.20/08.032 | свинец | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 ТР ТС 021/2011 Приложение 3 Раздел 3 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 40.9\* | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 40.10\* | 03.00/08.082, 10.20/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 40.11\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 40.12\* | олово | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 40.14\* | 03.00/08.032, 10.20/08.032 | минеральные вещества – железо | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 5 таблицы 1, 3 | ГОСТ 26928-86; ГОСТ 26929-94; ГОСТ 30178-96 |
| 40.16\* | 03.00/08.157, 10.20/08.157 | ГХЦГ (-α, -β, -γ -изомеры) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 ТР ТС 021/2011 Приложение 3 Раздел 3 | МВИ.МН 2352-2005 |
| 40.17\* | ДДТ и его метаболиты | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 ТР ТС 021/2011 Приложение 3 Раздел 3 |
| 40.18\* | 03.00/04.125, 10.20/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 |
| 40.19\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5 п.13 Статья 10 п.79 Приложение 1 таблица 1-5 ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 40.24\* | бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 40.25\* | S. aureus | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5 п.13 Статья 10 п.79 Приложение 1 таблица 1-5 ТР ТС 021/2011 Приложение 1,2 | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 40.26\* | S. aureus и др. коагулазоположи-тельные стафилококки | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5 п.13 Статья 10 п.79 Приложение 1 таблица 1-5 |
| 40.27\* | бактерии рода Proteus | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5 п.13 Статья 10 п.79 Приложение 1 таблица 1-3 ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 28560-90 |
| 40.28\* | сульфит-  редуцирущие клостридии | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5 п.13 Статья 10 п.79 Приложение 1 таблица 1 ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 40.29\* | плесени | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5 п.13 Статья 10 п.79 Приложение 1 таблица 1-5 ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 40.30\* | дрожжи | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5 п.13 Статья 10 п.79 Приложение 1 таблицы 1-5 ТР ТС 021/2011 Приложение 2 |
| 40.31\* | дрожжи, плесени в сумме | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5 п.13 Статья 10 п.79 Приложение 1 таблица 3 ТР ТС 021/2011 Приложение 2 |
| 40.32\* | бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 40.33\* | E. coli | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5 п.13 Статья 10 п.79 Приложение 1 таблица 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 40.34\* | патогенные, в том числе сальмонеллы | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13 ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 40.35\* | Listeria   monocytogenes | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 40.36\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и (или) B. polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 5 ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 30425-97 |
| 40.37\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 40.38\* | мезофильные клостридии   C. botulinum и (или) C. Perfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 40.39\* | мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. Рerfringens) |
| 40.40\* | спорообразующие термофильные анэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 40.41\* | мезофильные клостридии   C. botulinum и (или) C. Perfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 40.42\* | мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. Рerfringens) |
| 40.43\* | спорообразующие термофильные анэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30425-97 |
| 40.44\* | B. cereus | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 5 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 40.45\* | личинки паразитов в живом виде | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.19,20 Приложение 3 ТР ТС 021/2011 приложение 6 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 40.46\* | V.parahaemolyticus | ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ТС 021/2011 приложение 2 ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 1 | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 50.1\*\*\* | Упакованная   питьевая вода, относящаяся к пищевой продукции:  природная минеральная вода (в том числе столовая природная минеральная вода,   лечебно-столовая   природная минеральная вода и лечебная природная   минеральная вода);  купажированная   питьевая вода; обра-ботанная минераль-ная вода; природная питьевая   вода; питьевая вода для       детского питания;   искусственно минерализованная питьевая вода | 11.07/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 044/2017 Приложение 2, 3 | ГОСТ 23268.0-91; ГОСТ 31861-2012; ГОСТ 31862-2012 |
| 50.2\* | 11.07/08.169 | водородный показатель (рН) | ТР ЕАЭС 044/2017 Раздел 1 Приложение 3 Таблица 1 | СТБ ISO 10523-2009 |
| 50.3\* | 11.07/11.116 | запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 50.4\* | 11.07/08.156 | мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 50.5\* | 11.07/11.116 | привкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 50.6\* | 11.07/08.156 | цветность | ГОСТ 31868-2012 |
| 50.7\* | 11.07/08.149 | гидрокарбонат-ион | ГОСТ 31957-2012 п.5 |
| 50.8\* | 11.07/08.052 | общая минерализация | ГОСТ 18164-72 |
| 50.9\* | 11.07/08.169 | нитраты | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 50.10\* | 11.07/08.150 | сульфаты | ГОСТ 31940-2013 п.6 |
| 50.11\* | 11.07/08.156 | фториды-ион | ГОСТ 4386-89 п.1 |
| 50.12\* | 11.07/08.149 | хлориды | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 50.13\* | 11.07/08.156 | алюминий | ГОСТ 18165-2014 п.6 |
| 50.14\* | 11.07/08.032 | железо | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 50.15\* | кадмий | ГОСТ 30178-96; ГОСТ 31870-2012 п.4 |
| 50.17\* | медь | ГОСТ 31870-2012 п.4 |
| 50.18\* | свинец |
| 50.19\* | 11.07/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26930-86; ГОСТ 4152-89 |
| 50.20\* | нитриты | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 50.21\* | 11.07/08.149 | жесткость общая | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 50.22\* | 11.07/01.086 | ОМЧ при 37 0С | ТР ЕАЭС 044/2017 Приложение 2 Таблица 2, Приложение 3 Таблица 2 | ГОСТ 18963-73 |
| 50.23\* | БГКП |
| 50.24\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 51.1\*\*\* | Продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 | ГОСТ 31467-2012; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 4288-76 п.2.1; ГОСТ 7702.2.0-2016; ГОСТ 7702.2.0-2016 п.3; ГОСТ 8285-91 п.2.1; ГОСТ 8756.0-70 п.3; ГОСТ 9792-73; СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 51.2\* | 10.12/11.116, 10.13/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116 | органолептические показатели | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел III, П.8 | ГОСТ 4288-76 п.2.3; ГОСТ 7702.0-74 п.2; ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 51.3\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | белок | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел II , VII Приложение 7 | ГОСТ 25011-2017 п.7 |
| 51.4\* | 10.12/08.037, 10.13/08.037, 10.86/08.037, 10.89/08.037 | жир | ГОСТ 23042-2015; ГОСТ 26183-84 |
| 51.5\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | крахмал | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел II , Приложение 7 | ГОСТ 10574-2016 |
| 51.6\* | 10.12/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 9793-2016 п.8,9 |
| 51.7\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | нитриты | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VII IПриложение 5 | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 51.8\* | общий фосфор | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VII I, IX, ПРИЛОЖЕНИЕ 7 | ГОСТ 30615-99; ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 51.9\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | остаточная активность кислой фосфатазы | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел II , VII Приложение 7 | ГОСТ 23231-2016 |
| 51.10\* | поваренная соль | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VII Приложение №7 | ГОСТ 26186-84 п.3; ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 51.11\* | перекисное число | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел III Приложение №4 | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |
| 51.12\* | кислотное число | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел III Приложение № 4, № 6 | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 51.13\* | 10.12/08.032, 10.13/08.032, 10.86/08.032, 10.89/08.032 | свинец | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V, VIII, XIII Приложение №4, №5 ТР ТС 021/2011 Статья 5, 7, 8, 9, 13, 20 Приложение 3, р.1, 12 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 51.14\* | кадмий | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 51.15\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 51.16\* | 10.12/08.082, 10.13/08.082, 10.86/08.082, 10.89/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 51.17\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | олово | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V, VIII, XIII Приложение №5 ТР ТС 021/2011 Статья 5, 7, 8, 9, 13, 20 Приложение 3, р.1, 12 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 51.18\* | 10.12/08.157, 10.13/08.157, 10.86/08.157, 10.89/08.157 | ГХЦГ   (α, β, γ-изомеры) | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V, VIII, XIII Приложение №4, №5 ТР ТС 021/2011 Статья 5, 7, 8, 9, 13, 20 Приложение 3, р.1, 12 | ГОСТ 32308-2013 |
| 51.19\* | ДДТ и его метаболиты |
| 51.20\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1,2 приложение 3 таблица 3 ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 51.21\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 51.22\* | сульфит-  редуцирущие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 51.23\* | S. aureus | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1,2 ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 51.24\* | Бактерии рода   Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 51.25\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 51.26\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 51.27\* | патогенные, в том числе сальмонеллы | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1,2 приложение 3 таблица 3 ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 51.28\* | Listeria   monocytogenes | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1,2 ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 32031-2012; ГОСТ 32031-2022 |
| 51.29\* | B. cereus | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 2 приложение 3, таблица 3 ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 51.30\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и (или) B. polymyxa | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 1,2 ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 51.31\* | спорообразующие мезофильные аэробные и фа-культативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis |
| 51.32\* | Мезофильные клостридии  C. botulinum и  C. perfringens | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 1 ТР ТС 021/2011 приложение 2 |
| 51.33\* | мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. Рerfringens) |
| 51.34\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 1,2 ТР ТС 021/2011 приложение 2 |
| 51.35\* | мезофильные клостридии | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 2 ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 51.36\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 1,2 ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 51.37\* | S. aureus и др. коагулазоположи-тельные стафилококки | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 3 ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 51.38\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 Приложение 5 ТР ТС 021/2011 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;  
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;  
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных