|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 1.1325 |
| от 14.05.1999 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 28 листах |
| редакция 05 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 06 декабря 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лабораторного отдела  Государственного учреждения  "Жлобинский 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. Воровского, 1а, 247210, г. Жлобин, Жлобинский район, Гомельская область** | | | | | |
| ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Продукция, предназначенная для детей и подростков | 13.99/42.000, 14.19/42.000, 14.39/42.000, 14.14/42.000, 15.20/42.000, 17.22/42.000, 17.23/42.000, 30.92/42.000, 32.30/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 007/2011 Статьи 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13 Приложение 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16-21, 22.  Таблица 1, 2 | ГОСТ 13587-77; ГОСТ 18321-73; ГОСТ 20566-75; ГОСТ 23948-80; ГОСТ 28631-2018; ГОСТ 28846-90 (ИСО 4418-78); ГОСТ 30407-2019; ГОСТ 3302-95; ГОСТ 8844-75; ГОСТ 9173-86; ГОСТ 9289-78; ГОСТ 938.0-75; ГОСТ Р 50962-96 п. 5.1; Инструкция 1.1.10-12-96-2005 гл. 4; СанПиН 2.4.7.960-00 разд. 5; СТБ 1015-97 |
| 1.5\* | 13.99/08.052, 14.19/08.052, 14.39/08.052, 14.14/08.052, 13.20/08.052, 13.91/08.052, 13.92/08.052, 13.95/08.052, 14.13/08.052, 14.31/08.052 | Гигроскопичность | ГОСТ 3816-81 (ИСО 811-81) |
| 1.6\* | Продукция, предназначенная для детей и подростков | 13.99/11.116, 14.19/11.116, 14.39/11.116, 14.14/11.116, 13.20/11.116, 13.91/11.116, 13.92/11.116, 13.95/11.116, 14.13/11.116, 14.31/11.116 | Привкус, изменение цвета водной вытяжки | ТР ТС 007/2011 Статьи 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13 Приложение 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16-21, 22  Таблица 1, 2 | Инструкция 4.1.10-15-92-2005 п. 4.4; Инструкция № 880-71 с. 19-22 |
| 1.10\* | 17.22/08.169 | Изменение рН водной вытяжки | Методические указания по санитарно-химическому исследованию детских латексных сосок и баллончиков сосок-пустышек от 19.10.90 п. 5.12 |
| 1.11\* | 17.11/08.169 |
| 1.12\* | 14.11/08.169, 14.20/08.169 | рН водной вытяжки кожевой ткани | ГОСТ 32165-2013 |
| 1.13\* | 23.13/08.156, 23.41/08.156, 24.42/08.156, 24.43/08.156, 25.99/08.156 | Алюминий в вытяжке | ГОСТ 18165-2014  п. 6 |
| 1.22\* | 13.99/08.158, 14.19/08.158, 14.39/08.158, 14.14/08.158, 15.20/08.158, 17.22/08.158, 17.23/08.158, 30.92/08.158, 32.30/08.158 | Ацетон в вытяжке | МВИ.МН 2558-2006 |
| 1.23\* | Бензол в вытяжке | Инструкция 4.1.10-14-91-2005 |
| 1.24\* | Гексан в вытяжке | Инструкция 4.1.10-15-90-2005 приложение 7 |
| 1.25\* | Гептан в вытяжке |
| 1.27\* | Ксилолы (смесь изомеров) в вытяжке | Инструкция 4.1.10-12-39-2005 |
| 1.28\* | Спирт бутиловый в вытяжке | Инструкция 4.1.10-15-90-2005 приложение 7 |
| 1.29\* | Спирт изобутиловый в вытяжке |
| 1.30\* | Спирт метиловый в вытяжке |
| 1.31\* | Спирт изопропиловый в вытяжке |
| 1.32\* | Спирт пропиловый в вытяжке |
| 1.33\* | Стирол в вытяжке | Инструкция 4.1.10-14-101-2005 |
| 1.34\* | Толуол в вытяжке | Инструкция 4.1.10-14-91-2005 |
| 1.36\* | 13.99/08.156, 13.99/08.158, 14.19/08.156, 14.19/08.158, 14.39/08.156, 14.39/08.158, 14.14/08.156, 14.14/08.158, 15.20/08.156, 15.20/08.158, 17.22/08.156, 17.22/08.158, 17.23/08.156, 17.23/08.158, 30.92/08.156, 30.92/08.158, 32.30/08.156, 32.30/08.158 | Формальдегид в вытяжке Формальдегид в воздухе | Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005; МУ, Сб. Вып. 1 Мн. 1993 № 266 с. 103-107 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.37\* | Продукция, предназначенная для детей и подростков | 13.99/08.158, 14.19/08.158, 14.39/08.158, 14.14/08.158, 15.20/08.158, 17.22/08.158, 17.23/08.158, 30.92/08.158, 32.30/08.158 | Этилацетат в вытяжке | ТР ТС 007/2011 Статьи 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13 Приложение 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16-21, 22  Таблица 1, 2 | Инструкция 4.1.10-15-90-2005 приложение 7 |
| 1.38\* | 13.99/35.069, 14.19/35.069, 14.39/35.069, 14.14/35.069, 15.20/35.069, 32.30/35.069 | Напряженность электростатического поля | СанПиН № 9-29.7-95 |
| 1.39\* | 13.99/08.156, 14.19/08.156, 14.39/08.156, 14.14/08.156 | Массовая доля свободного формальдегида в вытяжке | ГОСТ 25617-2014 п. 18 |
| 1.40\* | 13.99/01.086, 14.19/01.086, 14.39/01.086, 14.14/01.086, 15.20/01.086, 17.22/01.086, 17.23/01.086, 30.92/01.086, 32.30/01.086 | Общее количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов) | ГОСТ 26670-91 пп. 4,5; ГОСТ 26972-86 |
| 1.41\* | Бактерии семейства энтеробактерии |
| 1.42\* | Патогенные стафилококки | ГОСТ 26670-91 пп. 4,5 |
| 1.43\* | Псевдомонас аэрогиноза |
| 1.44\* | Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы | ГОСТ 26972-86 п. 4.3 |
| ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек» | | | | | |
| 2.1\*\*\* | Игрушки | 32.40/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 008/2011 статья 4,5 приложение 2 таблица 1 | ГОСТ 34446-2018; Инструкция № 091-0610 гл. 4 |
| 2.2\* | 32.40/11.116 | Органолептические показатели (запах, привкус) | ГОСТ 22648-77 п. 2; Инструкция № 016-1211 п. 3.1;СТБ 1087-97 таб. 1 |
| 2.3\* | 32.40/08.156 | Алюминий | ГОСТ 18165-2014 |
| 2.7\* | 32.40/08.158 | Ацетон в жидкой модельной среде Ацетон в воздухе | ТР ТС 008/2011 статья 4,5 приложение 2 таблица | Инструкция 4.1.10-15-90-2005 пр. 7; МВИ.МН 2558-2006 МУ № 71-93 Сборник Вып. 1 МН. 93 с. 3-6 |
| 2.8\* | Бензол в жидкой модельной среде | Инструкция 4.1.10-15-90-2005 приложение 7 |
| 2.9\* | Бутилацетат в жидкой модельной среде |
| 2.10\* | Гексан в жидкой модельной среде |
| 2.11\* | Гептан в жидкой модельной среде |
| 2.13\* | Спирт бутиловый в жидкой модельной среде |
| 2.14\* | Спирт изобутиловый в жидкой модельной среде |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.15\* | Игрушки | 32.40/08.158 | Спирт метиловый в жидкой модельной среде | ТР ТС 008/2011 статья 4,5 приложение 2 таблица | Инструкция 4.1.10-15-90-2005 приложение 7 |
| 2.16\* | Спирт изопропиловый в жидкой модельной среде |
| 2.17\* | Спирт пропиловый в жидкой модельной среде |
| 2.18\* | Стирол в жидкой модельной среде (винилбензол) |
| 2.20\* | 32.40/08.156, 32.40/08.158 | Формальдегид | Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005; Инструкция 4.1.10-15-90-2005; Инструкция № 880-71; МУ № 266-92; МУ № 75-92; РД 52.04.186-89 |
| 2.22\* | 32.40/35.069 | Уровень напряженности электростатического поля | СанПиН № 9-29-95 (Р.Ф. № 2.1.8.042-96) |
| ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» | | | | | |
| 3.1\*\*\* | Парфюмерно-косметическая продукция | 20.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 009/2011 статья 4,5 приложение 2, 6 | ГОСТ 29188.0-2014 п. 2; ГОСТ 790-89 п. 2; ГОСТ 7983-2016 |
| 3.3\* | 20.42/08.169 | Водородный показатель (рН) | ГОСТ 29188.2-2014 |
| 3.4\* | 20.42/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 3.5\* | 20.42/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 3.7\* | 20.42/01.086 | Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 009/2011 Статья 5 Приложение 7 | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 3.8\* | 20.42/01.086 | Candida albicans | ТР ТС 009/2011 Статья 5 Приложение 7 | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 3.9\* | Escherichia coli | ТР ТС 009/2011 статья 4,5 приложение 2, 6 | ГОСТ ISO 21150-2018 |
| 3.10\* | Staphylococcus aureus | ТР ТС 009/2011 Статья 5 Приложение 7 | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 3.11\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 4.1\*\*\* | Зерно:   -злаковые культуры  -зернобобовые культуры  -масличные культуры | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 015/2011 статья 1, 4,5 приложение 2, 4; ТР ТС 021/2011 статья 7,13,20 приложение 3, табл. 4 приложение 2 табл. 1 разд. 1.3 | ГОСТ 10852-86 п. 2; ГОСТ 13586.3-2015; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97 п.7.3; СТБ 1053-2015; СТБ 1056-2016 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.2\* | Зерно:   -злаковые культуры  -зернобобовые культуры  -масличные культуры | 01.11/08.052, 01.12/08.052, 10.61/08.052, 10.71/08.052, 10.72/08.052, 10.73/08.052 | Зараженность вредителями | ТР ТС 015/2011 статья 1, 4,5 приложение 2, 4; ТР ТС 021/2011 статья 7,13,20 приложение 3, табл. 4 приложение 2 табл. 1 разд. 1.3 | ГОСТ 10853-88 п. 3; ГОСТ 13586.4-83 п. 3; ГОСТ 30483-97 пп.3.1.3.1-3.1.3.3 |
| 4.3\* | Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями | ГОСТ 13586.4-83 п. 3; ГОСТ 30483-97 пп.3.1.3.1-3.1.3.3 |
| 4.5\* | 01.11/08.156, 01.12/08.156, 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156, 10.73/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 4.6\* | 01.11/08.082, 01.12/08.082, 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.73/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 4.8\* | 01.11/08.161, 01.12/08.161, 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.73/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 4.9\* | Дезоксиниваленол | Инструкция 4.1.10-15-61-2005 |
| 4.10\* | Т-2 токсин | ГОСТ 28001-88 |
| 4.11\* | Зеараленон |
| 4.12\* | Охратоксин А |
| 4.16\* | 2.4-Д кислота, ее соли, эфиры | МУ 1541-76 |
| ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности» | | | | | |
| 5.1\*\*\* | Продукция легкой промышленности | 13.99/42.000, 14.19/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 017/2011 статья 4,5,6,8,11 приложение 2,3,4,7,8 | ГОСТ 126-79 п. 3; ГОСТ 13587-77; ГОСТ 20566-75 п. 7; ГОСТ 23948-80 п. 7; ГОСТ 26666.0-85 п. 2; ГОСТ 8844-75 п. 2; ГОСТ 9173-86 п. 7 |
| 5.2\* | 13.99/11.116, 14.19/11.116 | Интенсивность запаха продукции и материалов | Инструкция 1.1.10-12-96-2005 гл. 5 |
| 5.3\* | 13.99/08.169, 14.19/08.169 | рН водной вытяжки кожевой ткани меха | ГОСТ 22829-77 |
| 5.4\* | 13.99/08.052, 14.19/08.052 | Гигроскопичность | ГОСТ 3816-81 (ИСО 811-81) п. 3 |
| 5.5\* | 13.99/08.158, 14.19/08.158 | Ацетон в жидкой модельной среде | МВИ.МН 2558-2006 |
| 5.6\* | Бензол в жидкой модельной среде | Инструкция 4.1.10-15-91-2005 |
| 5.7\* | Толуол в жидкой модельной среде |
| 5.10\* | 13.99/08.156, 14.19/08.156 | Содержание (массовая доля) свободного формальдегида | ГОСТ 25617-2014 п. 18 |
| 5.18\* | 13.99/08.158, 14.19/08.158 | Спирт метиловый в жидкой модельной среде | Инструкция 4.1.10-15-90-2005 |
| 5.19\* | 13.99/35.069, 14.19/35.069 | Уровень напряженности электростатического поля на поверхности изделия | ТР ТС 017/2011 Статья 4 Приложение 2 | СанПиН № 9-29.7-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 6.1\*\*\* | Яйца и продукты их переработки | 01.47/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 | ГОСТ 30364.0-97; ГОСТ 31720-2012; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97; СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015 |
| 6.2\* | 01.47/11.116 | Органолептические показатели | ТР ТС 021/2011 статья 5,6,7,8,9,13,20 приложение 3, р.1 приложение 5 | ГОСТ 30364.0-97 р. 4, р. 5 |
| 6.6\* | 01.47/08.082 | Ртуть |  | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 6.13\* | 01.47/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1 приложение 2, табл. 1.1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 32149-2013 |
| 6.14\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32149-2013 |
| 6.15\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 32149-2013 |
| 6.17\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90; ГОСТ 32149-2013 |
| 6.21\* | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.22\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.24\* | 01.47/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.25\* | 01.47/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ТР ТС 021/2011 статья 7 приложение 3 | ГОСТ 32308-2013 |
| 6.26\* | ДДТ и его метаболиты |
| 7.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 | ГОСТ 26312.1-84; ГОСТ 27668-88; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97; СТБ 2160-2011 п. 4 |
| 7.3\* | 01.11/08.156, 01.12/08.156, 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156, 10.73/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 7.5\* | 01.11/08.082, 01.12/08.082, 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.73/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.6\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/08.161, 01.12/08.161, 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.73/08.161 | Афлатоксин В1 | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 | ГОСТ 30711-2001 |
| 7.13\* | 2.4-Д кислота, ее соли, эфиры | МУ 1541-76 |
| 7.14\* | 01.11/08.052, 01.12/08.052, 10.61/08.052, 10.71/08.052, 10.72/08.052, 10.73/08.052 | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 26312.3-84; ГОСТ 27559-87 |
| 7.15\* | Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности | ГОСТ 27559-87 |
| 7.16\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, табл. 1.3 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.17\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.18\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.19\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.20\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.21\* | Дрожжи |
| 7.22\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.23\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.24\* | 01.11/04.125, 01.12/04.125, 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125, 10.73/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 8.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 | ГОСТ 12569-2016; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32751-2014; ГОСТ 5904-2019 п. 2; СТБ 1036-97 |
| 8.3\* | 10.72/08.156, 10.81/08.156, 10.82/08.156, 10.86/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 8.5\* | 10.72/08.082, 10.81/08.082, 10.82/08.082, 10.86/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.8\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.72/08.161, 10.81/08.161, 10.82/08.161, 10.86/08.161 | Афлатоксин В1 | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 3 | ГОСТ 30711-2001 |
| 8.10\* | 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 1, Приложение 2, табл. 1.4 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.11\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.12\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.13\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.14\* | Дрожжи |
| 8.15\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 26669-85; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Яйца и личинки гельминтов | Инструкция № 37-0305 |
| 9.3\* | Цисты кишечных патогенных простейших |
| 9.5\* | 01.13/08.156, 01.21/08.156, 10.31/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.84/08.156, 10.86/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 9.7\* | 01.13/08.082, 01.21/08.082, 10.31/08.082, 10.32/08.082, 10.39/08.082, 10.84/08.082, 10.86/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 3, разд. 6 | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 9.8\* | 01.13/08.156, 01.21/08.156, 10.31/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.84/08.156, 10.86/08.156 | Олово | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.10\* | Плодоовощная продукция  Плодоовощная продукция | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.84/08.169, 10.86/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 3, разд. 6 | ГОСТ 29270-95 п. 5; МУ 5048-89 п. 2 |
| 9.13\* | 01.13/08.161, 01.21/08.161, 10.31/08.161, 10.32/08.161, 10.39/08.161, 10.84/08.161, 10.86/08.161 | Патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 9.14\* | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 9.15\* | 01.13/08.156, 01.21/08.156, 10.31/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.84/08.156, 10.86/08.156 | 5-оксиметилфурфурол | ГОСТ 29032-91 |
| 9.16\* | 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086, 10.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, табл. 1.5 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.17\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.18\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.19\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.20\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.21\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.22\* | Дрожжи |
| 9.23\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.24\* | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.25\* | 01.25/04.125, 10.31/04.125, 10.32/04.125, 10.39/04.125, 10.84/04.125, 10.86/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 9.26\* | 01.25/08.158, 10.31/08.158, 10.32/08.158, 10.39/08.158, 10.84/08.158, 10.86/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ТР ТС 021/2011 статья 7 приложение 3 | ГОСТ 30349-96 |
| 9.27\* | ДДТ и его метаболиты |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10.1\*\*\* | Напитки | 11.01/42.000, 11.02/42.000, 11.03/42.000, 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 9, 20 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 6687.0-86 п. 2; СТБ 1036-97 |
| 10.3\* | 11.01/08.156, 11.02/08.156, 11.03/08.156, 11.05/08.156, 11.07/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 10.5\* | 11.01/08.082, 11.02/08.082, 11.03/08.082, 11.05/08.082, 11.07/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 10.6\* | 11.01/08.158, 11.02/08.158, 11.03/08.158, 11.05/08.158, 11.07/08.158 | Метиловый спирт | ГОСТ 13194-74 п. 4; СТБ ГОСТ Р 51698-2001 |
| 10.7\* | 11.01/08.161, 11.02/08.161, 11.03/08.161, 11.05/08.161, 11.07/08.161 | Патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 10.9\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.7 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.10\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30712-2001 п. 6.1 |
| 10.12\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.13\* | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) |
| 10.14\* | 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 26968-86 п. 4.2 |
| 10.15\* | Плесени |
| 10.16\* | Дрожжи |
| 11.1\*\*\* | Другие продукты | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 | ГОСТ 15113.0-77 п. 2; ГОСТ 27668-88; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97 |
| 11.3\* | 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 11.5\* | 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 11.9\* | 10.89/08.149 | Йод | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 пп. 4.1, 4.2 |
| 11.10\* | 10.89/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 11.11\* | Афлатоксин М1 |
| 11.14\* | 10.89/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 23452-2015 |
| 11.15\* | ДДТ и его метаболиты |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11.16\* | Другие продукты | 10.89/08.052 | Вредные примеси загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 | ГОСТ 15113.2-77 пп.2, 5 |
| 11.17\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.8 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.18\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.19\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.20\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.21\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 11.22\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.23\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.24\* | Плесени |
| 11.25\* | Дрожжи |
| 11.26\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 11.27\* | 10.89/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.28\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 12.1\*\*\* | Биологически активные добавки | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 | ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 12.3\* | 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 12.5\* | 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 12.6\* | 10.89/08.161 | Афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 12.7\* | 10.89/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 23452-2015 |
| 12.8\* | ДДТ и его метаболиты |
| 12.9\* | 10.89/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95 п. 5 |
| 12.10\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.9 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.11\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.12\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.13\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 12.14\* | Биологически активные добавки | 10.89/01.086 | S. aureus | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.9 | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.15\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.16\* | Дрожжи |
| 13.1\*\*\* | Продукты для питания беременных и кормящих женщин | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 3 разд. 13 | ГОСТ 26312.1-84; ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97 п. 7.2, п. 7.3, п. 7.21, п. 7.22; СТБ 2160-2011 |
| 13.3\* | 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 13.5\* | 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 13.6\* | 10.89/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 13.7\* | Афлатоксин М1 |
| 13.10\* | Патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 13.11\* | 10.89/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 23452-2015 |
| 13.12\* | ДДТ и его метаболиты |
| 13.13\* | 10.89/08.161 | 2.4-Д кислота, ее соли, эфиры | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 3 разд. 11 | МУ 1541-76 |
| 13.14\* | 10.89/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95; МУ 5048-89 п. 2 |
| 13.15\* | 10.89/08.156 | 5-оксиметилфурфурол | ГОСТ 29032-91 пп. 1,2 |
| 13.16\* | 10.89/08.052 | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 26312.3-84; ГОСТ 27559-87 |
| 13.17\* | Металлические примеси | ГОСТ 20239-74 |
| 13.18\* | 10.89/08.149 | Перекисное число | МВИ.МН 3067-2008 |
| 13.19\* | 10.89/01.086 | Listeria monocytogenes | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.10 | ГОСТ 32031-2012 |
| 13.20\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 32149-2013 |
| 13.21\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.22\* | Дрожжи |
| 13.23\* | Дрожжи и плесени |
| 13.24\* | 10.89/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7,8,20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 14.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 8,20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 14.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.12 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.3\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 14.4\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста | 10.89/01.086 | E. coli | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.12 | ГОСТ 30726-2001 |
| 14.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 14.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 14.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 14.8\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.9\* | Дрожжи |
| 14.10\* | Дрожжи и плесени |
| 14.11\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 14.12\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 32149-2013 |
| 14.13\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 15.1\*\*\* | Основные виды продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемые при (производстве) изготовлении специализированной пищевой продукции для детского питания | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 8, 20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 15.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 2, табл. 1.13 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.3\* | Соматические клетки | ГОСТ 23453-2014; ГОСТ ISO 13366-1/IDF 148-1-2014 |
| 15.4\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п. 4.2; ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 30347-2016 |
| 15.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004); ГОСТ 26972-86 п. 4.3 |
| 15.7\* | Дрожжи |
| 15.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013 |
| 16.1\*\*\* | Продукты детского питания | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 26312.1-84 п. 2; ГОСТ 26313-2014; ГОСТ 26671-2014; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 27668-88; ГОСТ 31339-2006 п. 5; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 4288-76 п. 2.1; ГОСТ 5904-2019 п. 2; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73 п. 2; СТБ 1036-97; СТБ 2160-2011 п. 2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 16.2\* | Продукты детского питания | 10.89/08.149 | Содержание сахара | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 | ГОСТ 5672-68 пп. 3,4; ГОСТ 5903-89 п. 5 |
| 16.3\* | Содержание соли | ГОСТ 26186-84 п. 3 |
| 16.4\* | 10.89/08.156 | Сорбиновая кислота | ГОСТ 26181-84 |
| 16.5\* | Бензойная кислота | ГОСТ 28467-90 |
| 16.6\* | 10.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 16.7\* | 10.89/08.052 | Металлические примеси | ТР ТС 021/2011 статья 7, 8,2 0 Приложение 3, разд. 12 | ГОСТ 20239-74 |
| 16.9\* | 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 16.11\* | 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 16.12\* | 10.89/08.156 | Олово | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 16.13\* | 10.89/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 3, разд. 12 Приложение 10 | ГОСТ 23452-2015 п. 3 |
| 16.14\* | ДДТ и его метаболиты |
| 16.16\* | 10.89/08.161 | 2.4-Д кислота, ее соли, эфиры | МУ 1541-76 |
| 16.17\* | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.5.3.1 |
| 16.18\* | Афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п.5.3.1.6 |
| 16.21\* | Патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 16.22\* | 10.89/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95 п. 5; МУ 5048-89 п. 2 |
| 16.23\* | 10.89/08.156 | Нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 16.26\* | 10.89/08.149 | Перекисное число | МВИ.МН 3067-2008 |
| 16.27\* | 10.89/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7,8,20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 17.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 | ГОСТ 26669-85; ГОСТ 31904-2012 |
| 17.2\* | 10.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 2, табл. 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 17.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 17.4\* | Мезофильные клостридии C. Botulinum и (или) C. Perfringens |
| 17.5\* | Мезофильные клостридии (кроме C. Botulinum и (или) C. Perfringens) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 17.6\* | Консервированные пищевые продукты | 10.89/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 2, табл. 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 17.7\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 17.8\* | Мезофильные клостридии |
| 17.9\* | 10.89/01.086 | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 17.10\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 17.11\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 17.12\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.13\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30518-97 |
| 17.14\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 17.15\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.16\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 17.17\* | 10.89/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 18.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7 | ГОСТ 26313-84; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; СТБ 1036-97 |
| 18.2\* | 10.32/11.116 | Органолептические показатели | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 18.3\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/08.156 | Содержание 5-оксиметилфурфурола | ТР ТС 021/2011 статья 7 | ГОСТ 29032-91 пп. 1,2 |
| 18.4\* | 10.32/08.149 | Содержание поваренной соли | ГОСТ 26186-84 п. 3 |
| 18.5\* | Содержание добавленного сахара и (или) сахаров | ГОСТ 8756.13-87 п. 2 |
| 18.6\* | 10.32/08.156 | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 18.9\* | Диоксид серы углерода (Е290) | ГОСТ 25555.5-2014 |
| 18.10\* | 10.32/08.169 | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 18.13\* | 10.32/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 18.14\* | 10.32/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 18.16\* | 10.32/08.156 | Олово | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 3 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 18.19\* | 10.32/08.169 | Нитраты | ГОСТ 29270-95 п. 5 |
| 18.20\* | 10.32/08.161 | Патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 18.21\* | 10.32/07.096 | Яйца гельминтов | ТР ТС 021/2011 статья 7 п.11; ТР ТС 023/2011 статья 5 Приложение 1, табл. 2 | Инструкция № 37-0305 |
| 18.22\* | Цисты кишечных патогенных простейших организмов |
| 18.23\* | 10.32/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 023/2011 статья 7, Приложение 1, табл. 1-4; ТР ТС 023/2011 статья 5, Приложение 1, табл. 1-4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.24\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 18.25\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 18.26\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 18.27\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 18.28\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 18.29\* | Мезофильные клостридии C. Botulinum и C. perfringens |
| 18.31\* | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи |
| 18.32\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 18.33\* | Дрожжи |
| 18.34\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013; ГОСТ 30425-97 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 18.35\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/01.086 | B. cereus | ТР ТС 023/2011 статья 7, Приложение 1, табл. 1-4; ТР ТС 023/2011 статья 5, Приложение 1, табл. 1-4 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 18.36\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 18.37\* | 10.32/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 18.38\* | 10.32/08.158, 10.32/08.161 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 30349-96 |
| 18.39\* | 10.32/08.158 | ДДТ и его метаболиты |
| ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 19.1\*\*\* | Масложировая продукция | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 024/2011 статья 6 | СТБ 1036-97; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п. 5.1 |
| 19.2\* | 01.26/11.116, 10.41/11.116, 10.42/11.116, 10.86/11.116 | Органолептические показатели | ГОСТ 31762-2012; СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п. 5.2 |
| 19.3\* | 01.26/08.052, 10.41/08.052, 10.42/08.052, 10.86/08.052 | Содержание (массовая доля) жира | ГОСТ 31762-2012 |
| 19.4\* | 01.26/08.158, 10.41/08.158, 10.42/08.158, 10.86/08.158 | Эруковая кислота | ТР ТС 024/2011 статья 6 Приложение 1 | ГОСТ 30089-93 |
| 19.6\* | 01.26/08.149, 10.41/08.149, 10.42/08.149, 10.86/08.149 | Перекисное число | ГОСТ 26593-85; СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 19.7\* | Кислотность жировой фазы | СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п. 5.10 |
| 19.8\* | 01.26/08.156, 10.41/08.156, 10.42/08.156, 10.86/08.156 | Железо | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 3, разд. 7; ТР ТС 024/2011 статья 6 Приложение 1 | ГОСТ 26928-86; ГОСТ 26929-94 |
| 19.10\* | 01.26/08.156, 10.41/08.156, 10.42/08.156, 10.86/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 19.11\* | 01.26/08.082, 10.41/08.082, 10.42/08.082, 10.86/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 3, разд. 7; ТР ТС 024/2011 статья 6 | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 19.16\* | 01.26/08.161, 10.41/08.161, 10.42/08.161, 10.86/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 |
| 19.19\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.6; ТР ТС 024/2011 статья 6 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 19.20\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 19.21\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 19.22\* | Масложировая продукция | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Дрожжи | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.6; ТР ТС 024/2011 статья 6 Приложение | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 19.23\* | Плесени |
| 19.24\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2, табл. 1.6; ТР ТС 024/2011 статья 6 Приложение | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 32149-2013 |
| 19.25\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 19.26\* | 01.26/04.125, 10.41/04.125, 10.42/04.125, 10.86/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 19.27\* | 01.26/08.158, 10.41/08.158, 10.42/08.158, 10.86/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ТР ТС 021/2011 статья 7 | ГОСТ 32122-2013 |
| 19.28\* | ДДТ и его метаболиты |
| ТР ТС 027/2011 «О безопасности отдельных видов специализированной продукции,  в т.ч. диетического лечебного и диетического профилактического питания» | | | | | |
| 20.1\*\*\* | Отдельные виды специализированной пищевой продукции, в т.ч. диетического лечебного и диетического профилактического питания | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 027/2012 статья 5,6,9 | ГОСТ 15113.0-77; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7047-55; СТБ 1036-97 |
| 20.2\* | 10.89/08.149 | Белок | ТР ТС 027/2012 статья 5,6,9 Приложение 3 | ГОСТ 23327-98 |
| 20.3\* | 10.89/08.037, 10.89/08.052 | Жир | ГОСТ 15113.9-77 пп. 3,5,6; ГОСТ 29247-91 пп. 3,4; ГОСТ 30648.1-99 п. 4; ГОСТ 5867-90 пп. 2; ГОСТ 8756.21-89 пп. 2,4 |
| 20.7\* | 10.89/08.156 | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 20.9\* | 10.89/08.149 | Хлориды | ГОСТ 26186-84 п. 3 |
| 20.10\* | 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 027/2012 статья 5,6,9 Приложение 1, табл. 1,2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 20.11\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 20.12\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 20.13\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 20.14\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 20.15\* | Плесени |
| 20.16\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 20.17\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 21.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, продукты переработки молока, в т.ч. для детского питания | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел 3,5,10,13 | ГОСТ 13928-84; ГОСТ 26809-86 п. 2; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 9225-84; ГОСТ ISO 707-2013; СТБ 1036-97 п. 7.2; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 21.3\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037 | Жир (массовая доля жира, массовая доля общего жира, жир в сухом веществе) | ТР ТС 021/2011 раздел 7,20; ТР ТС 033/2013 раздел 3,5,10,13 Приложение 1,6,7 | ГОСТ 29247-91; ГОСТ 5867-90 пп. 2 |
| 21.4\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149 | Белок (массовая доля белка) | ГОСТ 23327-98; ГОСТ 30648.2-99 п. 5 |
| 21.5\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 пп. 2.2,3.1; ГОСТ 30305.1-95 п. 4; ГОСТ 3626-73 п. 4 |
| 21.6\* | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п. 3 |
| 21.7\* | Массовая доля соли (поваренной соли) | ГОСТ 3627-81 пп. 2,4,5 |
| 21.8\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 21.9\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031, 10.52/08.031, 10.86/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п. 2 |
| 21.10\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052 | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков | ТР ТС 021/2011 раздел 7,20; ТР ТС 033/2013 раздел 3,5,10,13 Приложение 9,10 | ГОСТ 26312.3-84 |
| 21.11\* | Металлические примеси | ГОСТ 20239-74 |
| 21.12\* | Массовая доля сахарозы или общего сахара | ГОСТ 29248-91 п. 4; ГОСТ 3628-78 |
| 21.13\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149 | Перекисное число | МВИ.МН 3067-2008 |
| 21.15\* | 01.41/08.156, 10.51/08.156, 10.52/08.156, 10.86/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 21.17\* | 01.41/08.082, 10.51/08.082, 10.52/08.082, 10.86/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 21.18\* | 01.41/08.158, 10.51/08.158, 10.52/08.158, 10.86/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 23452-2015 |
| 21.19\* | ДДТ и его метаболиты |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 21.20\* | Молоко и молочные продукты, продукты переработки молока, в т.ч. для детского питания | 01.41/08.161, 10.51/08.161, 10.52/08.161, 10.86/08.161 | Афлатоксин В1 | ТР ТС 021/2011 раздел 7,20; ТР ТС 033/2013 раздел 3,5,10,13 Приложение 9,10 | ГОСТ 30711-2001 п.3.5.1.6 |
| 21.21\* | Афлатоксин М1 |
| 21.22\* | 01.41/04.125, 10.51/04.125, 10.52/04.125, 10.86/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 21.24\* | 01.41/08.156, 10.51/08.156, 10.52/08.156, 10.86/08.156 | Железо | ГОСТ 26928-86 |
| 21.26\* | Олово | ТР ТС 021/2011 раздел 7,20 Приложение 3; ТР ТС 033/2013 раздел 3,5,10,13 | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 21.28\* | 01.41/01.086 | Содержание соматических клеток | ТР ТС 021/2011 Приложение 1; ТР ТС 033/2013 раздел 3,5,10,13 Приложение 1,2,5,8,11 | ГОСТ 23453-2014; ГОСТ ISO 13366-1/IDF 148-1-2014 |
| 21.29\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 21.30\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 21.32\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 21.33\* | Стафилококки S.aureus | ГОСТ 30347-2016; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 21.34\* | Бактерии B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 21.35\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 21.36\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 21.37\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 21.38\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 21.39\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 22.1\*\*\* | Мясо и мясопродукты, в т.ч. мясная продукция для детского питания | 01.47/42.000, 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,12 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 4288-76 п. 2.1; ГОСТ 7269-79 п. 1; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 22.2\* | 01.47/11.116, 10.11/11.116, 10.12/11.116, 10.13/11.116, 10.86/11.116 | Органолептические показатели | ТР ТС 021/2011 раздел 7,20; ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,12 | ГОСТ 4288-76 п. 2.3 |
| 22.3\* | 01.47/08.052, 10.12/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,12 Приложение 4 | ГОСТ 4288-76 п. 2.5; ГОСТ 9793-2016 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 22.4\* | Мясо и мясопродукты, в т.ч. мясная продукция для детского питания | 01.47/08.156, 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156 | Белок | ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,12 Приложение 4 | ГОСТ 25011-81 |
| 22.5\* | 01.47/08.052, 10.11/08.052, 10.12/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052 | Жир | ГОСТ 23042-2015; ГОСТ 26183-84 |
| 22.6\* | 01.47/08.149, 10.11/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 26186-84 п. 3; ГОСТ 9957-2015 п. 7 |
| 22.7\* | Крахмал | ГОСТ 10574-91 |
| 22.8\* | 01.47/08.156, 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156 | Нитриты | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75); ГОСТ 8558.1-2015 |
| 22.9\* | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-90 |
| 22.10\* | Общий фосфор | ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 22.12\* | 01.47/08.156, 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 п. 4 |
| 22.14\* | 01.47/08.082, 10.11/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082, 10.86/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 22.16\* | 01.47/08.156, 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156 | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 22.20\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 034/2013 раздел 5,12 Приложение 1,2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 22.21\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 22.22\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 22.23\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 22.24\* | 10.13/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 22.25\* | Дрожжи |
| 22.26\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 22.27\* | 10.13/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 22.28\* | 10.12/01.086 | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 22.29\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086 | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 22.30\* | Мясо и мясопродукты, в т.ч. мясная продукция для детского питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis | ТР ТС 034/2013 раздел 5,12 Приложение 1,2 | ГОСТ 30425-97 |
| 22.31\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и B.polymyxa |
| 22.32\* | Мезофильные клостридии |
| 22.33\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 22.34\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 22.35\* | 01.41/04.125, 01.45/04.125, 01.47/04.125, 01.49/04.125, 10.11/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий137 | ТР ТС 021/2011 раздел 7,20 Приложение 4; ТР ТС 034/2013 раздел 8 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 22.36\* | 01.47/08.158, 10.11/08.158, 10.12/08.158, 10.13/08.158, 10.86/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ТР ТС 021/2011 статья 7 Приложение 3; ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,13 Приложение 3 | ГОСТ 32308-2013 |
| 22.37\* | ДДТ и его метаболиты |
| 22.38\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 22.39\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок,  ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» | | | | | |
| 23.1\*\*\* | Ароматизаторы, кислоты и регуляторы кислотности, консерванты, стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители, антислеживающие агенты и подсластители | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 029/2012 статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 15113.0-77; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 |
| 23.4\* | 10.89/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 23.5\* | 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 23.6\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 029/2012 статья 7 Приложение 1,28 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 23.7\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 23.8\* | Ароматизаторы, кислоты и регуляторы кислотности, консерванты, стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители, антислеживающие агенты и подсластители | 10.89/01.086 | Кишечная палочка | ТР ТС 029/2012 статья 7 Приложение 1,28 | ГОСТ 30726-2001 |
| 23.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97; ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 23.10\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 23.11\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 24.1\*\*\* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 03.00/42.000, 10.20/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 5 п.13, п.17, раздел 6 п.38; ТР ТС 021/2011 статья 7,20 | ГОСТ 31339-2006 п. 5; ГОСТ 31413-2010; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п. 7.4, п. 7.5, п. 7.7 |
| 24.2\* | 03.00/11.116, 10.20/11.116, 10.86/11.116 | Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, внешний вид, посторонние примеси) | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 5 п.16 "б", п.17 | ГОСТ 26664-85 п. 2; ГОСТ 7631-2008 п. 6 |
| 24.3\* | 03.00/08.052, 10.20/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 5, таблица 1 и 3 | ГОСТ 26808-86 п. 2 |
| 24.4\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149, 10.86/08.149 | Поваренная соль | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 5, таблица 1 и 3, приложение 6 таблица 3 | ГОСТ 27207-87 |
| 24.5\* | 03.00/08.052, 10.20/08.052, 10.86/08.052 | Содержание влаги в мышечной ткани | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 6 п.32 Приложение 7 | ГОСТ 7636-85 п. 3.3.1 |
| 24.6\* | Массовая доля составных частей | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 11 п.4, раздел 6 п.38 | ГОСТ 26664-85 п. 4 |
| 24.7\* | 03.00/08.052, 10.20/08.052, 10.86/08.052 | Жир | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 5, табл. 1,3 приложение 6, таблицы 1 и 3 | ГОСТ 26829-86; ГОСТ 7636-85 п. 3.7 |
| 24.13\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156, 10.86/08.156 | Минеральные вещества - железо | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 5, таблица 1 и 3 | ГОСТ 26928-86 |
| 24.19\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149, 10.86/08.149 | Кислотное число | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 5 п.13 Приложение 4; ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 3 раздел 3 | ГОСТ 7636-85 п. 7.9 |
| 24.20\* | Перекисное число |
| 24.22\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 040/2016 статья 5 п.13 статья 10 п.79 Приложение 1 табл. 1,5; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 24.23\* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ТР ЕАЭС 040/2016 статья 5 п.13 статья 10 п.79 Приложение 1 табл. 1-5; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 24.24\* | S. aureus | ТР ЕАЭС 040/2016 статья 5 п.13 статья 10 п.79 Приложение 1 табл. 1-5 | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 24.25\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 5 п.13; ТР ТС 021/2011 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 24.26\* | Бактерии рода Proteus | ТР ЕАЭС 040/2016 статья 5 п.13 статья 10 п.79 Приложение 1 табл. 1-3; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 28560-90 |
| 24.27\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ТР ЕАЭС 040/2016 статья 5 п.13 статья 10 п.79 Приложение 1 ; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 24.28\* | Плесени | ТР ЕАЭС 040/2016 статья 5 п.13 статья 10 п.79 Приложение 1 табл. 1-5; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 24.29\* | Дрожжи |
| 24.30\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Бактерии рода Enterococcus | ТР ЕАЭС 040/2016 статья 5 п.13 статья 10 п.79 Приложение 1 ; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 28566-90 |
| 24.31\* | Listeria monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016 статья 5 п.13 статья 10 п.79 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 24.32\* | B. cereus | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 5 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 24.33\* | E. coli | ТР ЕАЭС 040/2016 статья 5 п.13 статья 10 п.79 Приложение 1 Таблица 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 24.34\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и (или) B.polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 5; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 24.35\* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 таблица 5; ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 24.36\* | Мезофильные клостридии C. Botulinum и (или) C. Perfringens |
| 24.37\* | Мезофильные клостридии (кроме C. Botulinum и (или) C. Perfringens) |
| 24.38\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 24.39\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 24.40\* | 03.00/07.090, 03.00/07.096, 10.20/07.090, 10.20/07.096 | Личинки паразитов в живом виде | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 5 п.19,20 приложение 3; ТР ТС 021/2011 приложение 6 | Инструкция 4.1.10-21-25-2006 п. 19 |
| 24.41\* | 01.47/08.158, 10.11/08.158, 10.12/08.158, 10.13/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ТР ТС 021/2011 статья 7 приложение 3 | МВИ.МН 2352-2005 |
| 24.42\* | ДДТ и его метаболиты |
| ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 25.1 | 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 проб | ТР ЕАЭС 051/2021 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 4288-76; ГОСТ 7702.2.0-2016; ГОСТ 8285-91; ГОСТ 8756.0-70; ГОСТ 9792-73; СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 25.2\* | 10.12/11.116, 10.13/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116 | Органолептические показатели | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 3, п.8 | ГОСТ 4288-76 |
| 25.3\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Белок | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 2, 7 Приложение № 7 | ГОСТ 25011-2017 п. 6, п. 7 |
| 25.4\* | 10.12/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Жир | ГОСТ 23042-2015; ГОСТ 26183-84 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 25.5\* | Продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки в т.ч. для детского питания | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Крахмал | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 2 Приложение № 7 | ГОСТ 10574-91 |
| 25.6\* | 10.12/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 9793-2016 |
| 25.7\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Нитриты | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 8 Приложение № 7 | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75); ГОСТ 8558.1-2015 |
| 25.8\* | Общий фосфор | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 8,9 Приложение № 7 | ГОСТ 30615-99; ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 25.9\* | Остаточная активность кислой фосфатазы | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 2, 7 Приложение № 7 | ГОСТ 23231-2016 |
| 25.10\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Поваренная соль | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 7 Приложение № 7 | ГОСТ 26186-84 п. 3; ГОСТ 9957-2015 п. 7 |
| 25.11\* | 10.13/08.149 | Перекисное число | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 3 Приложение № 4 | ГОСТ 8285-91 п. 2.4.2 |
| 25.14\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26930-86 |
| 25.15\* | 10.12/08.082, 10.13/08.082, 10.86/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7 |
| 25.17\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Олово | ГОСТ 26929-94; ГОСТ 26935-86 |
| 25.18\* | 10.12/08.158, 10.13/08.158, 10.86/08.158, 10.89/08.158 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | ГОСТ 32308-2013 |
| 25.19\* | ДДТ и его метаболиты ДДД, ДДЕ |
| 25.20\* | 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 раздел 5 п.18 приложение 1,2 приложение 3 таблица 3; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 25.21\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 25.22\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 25.23\* | S. aureus | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 1,2 ; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 7702.2.4-93; ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 25.24\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 25.25\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 25.26\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 25.27\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 1,2 приложение 3 таблица 3; ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 25.28\* | Продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки в т.ч. для детского питания | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Listeria monocytogenes | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 1,2 ; ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 25.29\* | B. cereus | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 2 приложение 3 таблица 3; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 25.30\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и (или) B.polymyxa | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 3 таблица 1,2; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 25.31\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 3 таблица 1,2; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 25.32\* | Мезофильные клостридии C. Botulinum и (или) C. Perfringens |
| 25.33\* | Мезофильные клостридии (кроме C. Botulinum и (или) C. Perfringens) |
| 25.34\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 25.35\* | Мезофильные клостридии | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 3 таблица 2; ТР ТС 021/2011 приложение 2 |
| 25.36\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 3 таблица 1,2; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п. 7.8, п. 7.9 |
| 25.37\* | S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 3 таблица 3; ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 25.38\* | Продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки в т.ч. для детского питания | 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цези-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18 приложение 5; ТР ТС 021/2011 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе;  
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в лабораторном отделе и за его пределами ;  
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами лабораторном отделе.

Руководитель органа по аккредитации

Республики Беларусь –

заместитель директора по аккредитации

государственного предприятия «БГЦА» О.В. Шабанова