|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.0047 |
| от 07.03.1995  |
| на бланке № 0008196на 24 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от21 июня 2024 года |

|  |
| --- |
| лабораторной службы Государственного учреждения "Солигорский 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. Козлова, 68, 223710, г. г. Солигорск, Солигорский район, Минская область** |
| 1.2\* | Птица, яйца и продукты их переработки | 01.47/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 1.3\* | 01.47/08.032, 10.12/08.032, 10.13/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 1.6\* | 01.47/08.158, 01.47/08.161, 10.12/08.158, 10.12/08.161, 10.13/08.158, 10.13/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме) | ГОСТ 32308-2013;КР СТ 2011-2010 М, часть11, 1981 г, с.22;МУ 2142-80 |
| 1.7\* | ДДТ и его метаболиты (в сумме) |
| 1.8\* | 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 |
| 1.9\* | 01.47/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013 |
| 1.10\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.11\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32149-2013 |
| 1.12\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32149-2013 |
| 1.13\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.14\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 32149-2013 |
| 1.15\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 1.16\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.17\* | Бактерии рода Еnterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 1.18\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.20\* | 01.47/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32164-2013 |
| 1.21\* | 01.47/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.2\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156, 01.11/08.156, 01.12/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 2.3\* | 10.61/08.032, 10.71/08.032, 10.72/08.032, 01.11/08.032, 01.12/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 2.6\* | 10.61/08.158, 10.61/08.161, 10.71/08.158, 10.71/08.161, 10.72/08.158, 10.72/08.161, 01.11/08.158, 01.11/08.161, 01.12/08.158, 01.12/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме) | КР СТ 2011-2010 М, часть11, 1981 г, с.22;МУ 2142-80 |
| 2.7\* | ДДТ и его метаболиты (в сумме) |
| 2.9\* | 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161, 01.11/08.161, 01.12/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 2.10\* | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 01.11/42.000, 01.12/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.11\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 01.11/01.086, 01.12/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.12\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.13\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 2.14\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.15\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.16\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.17\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.18\* | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 01.11/42.000, 01.12/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32164-2013 |
| 2.19\* | 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125, 01.11/04.125, 01.12/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.2\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/08.032, 10.82/08.032, 10.71/08.032, 10.72/08.032 | Токсичные элементы: свинец, кадмий | ТР ТС 021/2011 ТР ТС 021 / 2011 ст.7 прил.3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 3.3\* | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 3.4\* | 10.81/08.156, 10.82/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156 | Оксиметилфурфурол | ГОСТ 19792-2001 п.6.13 |
| 3.5\* | 10.81/08.158, 10.81/08.161, 10.82/08.158, 10.82/08.161, 10.71/08.158, 10.71/08.161, 10.72/08.158, 10.72/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме) | КР СТ 2011-2010 М, часть11, 1981 г, с.22;МУ 2142-80 |
| 3.6\* | ДДТ и его метаболиты (в сумме) |
| 3.7\* | 10.81/08.161, 10.82/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 3.8\* | 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.9\* | 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.10\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.11\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 3.12\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.13\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.2\* | Плодоовощная продукция |  | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 4.3\* | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 4.4\* | олово | ГОСТ 26935-86 |
| 4.6\* | 01.13/08.156, 01.19/08.156, 01.21/08.156, 01.24/08.156, 01.25/08.156, 01.23/08.156, 01.22/08.156, 01.27/08.156, 01.28/08.156, 01.29/08.156, 01.30/08.156 | Нитраты | ГОСТ 29270-95;МУ 5048-89 утв. МЗ СССР |
| 4.7\* | 01.13/08.158, 01.13/08.161, 01.19/08.158, 01.19/08.161, 01.21/08.158, 01.21/08.161, 01.24/08.158, 01.24/08.161, 01.25/08.158, 01.25/08.161, 01.23/08.158, 01.23/08.161, 01.22/08.158, 01.22/08.161, 01.27/08.158, 01.27/08.161, 01.28/08.158, 01.28/08.161, 01.29/08.158, 01.29/08.161, 01.30/08.158, 01.30/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме) | ГОСТ 30349-96 |
| 4.8\* | ДДТ и его метаболиты (в сумме) |
| 4.9\* |  | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 4.10\* | патулин | ГОСТ 28038-2013 п.5 |
| 4.11\* | 01.13/42.000, 01.19/42.000, 01.21/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.23/42.000, 01.22/42.000, 01.27/42.000, 01.28/42.000, 01.29/42.000, 01.30/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.5 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.12\* | 01.13/01.086, 01.19/01.086, 01.21/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.23/01.086, 01.22/01.086, 01.27/01.086, 01.28/01.086, 01.29/01.086, 01.30/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.13\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.14\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.15\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 4.16\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 4.17\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.18\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.19\* | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |
| 4.20\* | Неспорообразующие микроорганизмы, В.сеrеus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.21\* | 01.13/01.086, 01.19/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.23/01.086, 01.22/01.086, 01.27/01.086, 01.28/01.086, 01.29/01.086, 01.30/01.086 | Яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших | МУК 4.2.3016-12.4.2 п.1-6.2, 6.4-7.3 |
| 4.22\* | 01.13/42.000, 01.19/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.23/42.000, 01.22/42.000, 01.27/42.000, 01.28/42.000, 01.29/42.000, 01.30/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32164-2013 |
| 4.23\* | 01.13/04.125, 01.19/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 01.23/04.125, 01.22/04.125, 01.27/04.125, 01.28/04.125, 01.29/04.125, 01.30/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 5.2\* | Масличное сырьё и жировые продукты | 01.26/08.156, 10.41/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 5.3\* | 01.26/08.032, 10.41/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 5.4\* | 01.26/08.158, 01.26/08.161, 10.41/08.158, 10.41/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме) | ГОСТ 32122-2013 |
| 5.5\* | ДДТ и его метаболиты (в сумме) |
| 5.6\* | 01.26/08.161, 10.41/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 5.7\* | 01.26/42.000, 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.6 | ГОСТ 26670-91;ГОСТ 31904-2012 |
| 5.13\* | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32164-2013 |
| 5.14\* | 01.26/04.125, 10.41/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.2\* | Напитки | 11.01/08.156, 11.03/08.156, 11.04/08.156, 11.02/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 6.3\* | 11.01/08.032, 11.03/08.032, 11.04/08.032, 11.02/08.032 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 6.4\* | 11.01/08.161, 11.03/08.161, 11.04/08.161, 11.02/08.161 | патулин | ГОСТ 28038-2013 |
| 6.5\* | 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.04/01.086, 11.02/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.7 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.6\* | 11.01/42.000, 11.03/42.000, 11.04/42.000, 11.02/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.7\* | 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.04/01.086, 11.02/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 п.6.2;Инструкция №072-0210 от 19.03.2010, п. 11 |
| 6.8\* | БГКП | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3;Инструкция №072-0210 |
| 6.9\* | Pseudomonasaeruginosa | Инструкция №072-0210 |
| 6.10\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 п. 6.4 |
| 7.2\* | Другие продукты | 10.89/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 021/2011 ст.7 прил.3 пп.648,569,566, 923, 942,п.900 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 7.3\* | 10.89/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 7.4\* | 10.89/08.149 | йод | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 7.5\* | 10.89/08.158, 10.89/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | ТР ТС 021/2011 ст.7 прил.3 п.930, п. 893, п.515, п.690, п.484 | КР СТ 2011-2010 М, часть11, 1981 г, с.22;МУ 2142-80 |
| 7.6\* | 10.89/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 7.7\* | афлатоксин М1 |
| 7.8\* | 10.89/11.116 | Вредные примеси: загрязнённость и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 15113.2-77 п.5 |
| 7.9\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.8 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.10\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.11\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000 |
| 7.12\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.13\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.14\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 7.15\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.16\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.17\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 7.18\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 7.19\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32164-2013 |
| 7.20\* | 10.89/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 8.2\* | Биологически активные добавки к пище. | 10.89/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 8.3\* | 10.89/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 8.4\* | 10.89/08.156 | Нитраты | ГОСТ 29270-95 |
| 8.5\* | 10.89/08.158, 10.89/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | ГОСТ 23452-2015;ГОСТ 30349-96;КР СТ 2011-2010 М, часть11, 1981 г, с.22;МУ 2142-80 |
| 8.6\* | 10.89/08.161 | афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 8.7\* | Афлатоксин В1 |
| 8.9\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.9 | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* | Продукты для питания беременных и кормящих женщин | 10.89/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 9.3\* | 10.89/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 9.4\* | 10.89/08.156 | Нитраты | ГОСТ 29270-95 |
| 9.7\* | 10.89/08.149 | Перекисное число | ГОСТ Р 51453-99 |
| 9.9\* | 10.89/08.158, 10.89/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | ГОСТ 23452-2015;ГОСТ 30349-96;КР СТ 2011-2010 М, часть11, 1981 г, с.22;МУ 2142-80 |
| 9.10\* | 10.89/08.161 | афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 9.11\* | Афлатоксин В1 |
| 9.12\* | патулин | ГОСТ 28038-2013 п.5 |
| 9.14\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.10 | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.22\* | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32164-2013 |
| 9.23\* | 10.89/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 10.2\* | Продукты детского питания | 10.89/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 021/2011 ст. 7, ст. 8 прил. 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 10.3\* | 10.89/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 10.4\* | олово | ГОСТ 26935-86 |
| 10.5\* | 10.89/08.156 | Нитраты | ГОСТ 29270-95 |
| 10.7\* | 10.89/08.149 | Перекисное число | ГОСТ Р 51453-99 |
| 10.9\* | 10.89/08.032 | Металлические примеси | ГОСТ 30483-97 |
| 10.10\* | 10.89/08.158, 10.89/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | ГОСТ 23452-2015;ГОСТ 30349-96;КР СТ 2011-2010 М, часть11, 1981 г, с.22;МУ 2142-80 |
| 10.12\* | 10.89/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 10.13\* | афлатоксин М1 |
| 10.14\* | патулин | ГОСТ 28038-2013 п.5 |
| 10.15\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.11 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.16\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 |
| 10.17\* | 10.89/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 10.19\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 10.20\* | V.parahaemoliticus | Инструкция 4.2.10-15-10-2006 |
| 10.21\* | Бактерии рода Еnterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 10.22\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.24\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32164-2013 |
| 10.25\* | 10.89/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 12.1\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 023/2011 Статья 2-5, 7 Приложение1-3 | ГОСТ 26313-84;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 8756.0-70 |
| 12.8\* | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1;ТР ТС 023/2011 Статья 2-5, 7 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 12.9\* | 10.32/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (B.cereus, B. polymyxa, B.Subtilis) | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 12.10\* | Мезофильные клостридии (Clostridium perfringens) | ГОСТ 10444.9-88 |
| 12.11\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 12.12\* | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 10444.14-91;ГОСТ 30425-97 |
| 12.13\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.14\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.15\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 12.16\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 12.17\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 13.1\* | Масла растительные – все виды, фракции масел растительных | 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 024/2011 Статьи 2, 5-6, 8 Приложения 1,3 | СТБ 1036-97 ;СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003);СТБ ISO 5555-2009 |
| 13.2\* | 10.41/08.149 | Перекисное число | ГОСТ 26593-85;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 13.3\* | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 |
| 14.1\* | Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб. | 10.42/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 024/2011 Статьи 2, 5-6, 8 Приложения 1,3 | ГОСТ 976-81 п.2.1;СТБ 1036-97 ;СТБ 1889-2008 п. 5.1 |
| 14.2\* | 10.42/08.149, 10.89/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012;ГОСТ Р 50457-97 (ИСО 660-83) |
| 14.3\* | Перекисное число | ГОСТ 26593-85;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 15.1\* | Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые | 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 024/2011 Статьи 2, 5-6, 8 Приложения 1,3 | ГОСТ 8285-91;СТБ 1036-97 |
| 16.1\* | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах. | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 024/2011 Статьи 2, 5-6, 8 Приложения 1,3 | ГОСТ 31762-2012 п. 4.1;СТБ 1036-97 |
| 17.1\* | Пищевая масложировая продукция | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2;ТР ТС 024/2011 Статья 6 часть 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 17.2\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 17.4\* | S.aureus и др. коагулазо-положительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83) |
| 17.5\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.2\* | Злаковые культуры(пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго). Зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина). Масличные культуры(подсолнечник, соя, хлопчатник, лен, рапс, горчица, кунжут, арахис). Злаковые культуры(пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго). Зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина). Масличные культуры(подсолнечник, соя, хлопчатник, лен, рапс, горчица, кунжут, арахис). | 01.11/08.156, 10.89/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 015/2011 Статья 4, 5 Приложения2-5;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.4 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 18.3\* | 01.11/08.032, 10.89/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 18.4\* | 01.11/11.116, 10.89/11.116 | зараженность вредителями | ГОСТ 13586.6-93;ГОСТ 30483-97 |
| 18.5\* | Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями | ГОСТ 13586.4-83;ГОСТ 30483-97 |
| 18.6\* | Вредные примеси | ГОСТ 10853-88;ГОСТ 30483-97 |
| 18.7\* | 01.11/08.158, 01.11/08.161, 10.89/08.158, 10.89/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | КР СТ 2011-2010 М, часть11, 1981 г, с.22;МУ 2142-80 |
| 18.9\* | 01.11/08.161, 10.89/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 18.10\* | 01.11/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 32164-2013 |
| 18.11\* | 01.11/04.125, 10.89/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 19.2\* | Пищевая продукция низколактозная и безлактозная | 10.89/08.149 | Хлориды | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 3, р.1-6, 9, 11;ТР ТС 027/2012 Статья 1, 6 Приложение 3 | ГОСТ 15113.7-77;ГОСТ 3627-81 |
| 20.1\* | Отдельные виды специализированной пищевой продукции | 10.89/01.086 | Бифидобактерии и/или др. пробиотическиемикроорганизмы родов Lactobacillus, Propionibacterium | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2;ТР ТС 027/2012 Статья 6 Приложение 1, р.2.1-2.4 | ГОСТ 33491-2015 |
| 21.1\* | Мясо и мясная продукция, птица, и продукция их переработки. Другая продукция. Продукция для питания беременных и кормящих женщин. Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей | 10.13/01.086, 10.89/01.086, 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2;ТР ТС 027/2012 Статья 6 Приложение 1, р.2.1-2.4 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000 |
| 21.2\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 21.3\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 21.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 30347-2016 |
| 21.5\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 10444.8-88 |
| 21.6\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 21.7\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 21.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 22.2\* | Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства. | 10.89/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 029/2012 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 22.3\* | 10.89/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 22.4\* | 10.89/08.161 | Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 22.5\* | 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 |
| 23.1\* | Сырое молоко – сырье, обезжиренное молоко – сырье, сливки – сырье, молочная продукция, в том числе детское питание на молочной основе | 10.51/11.116, 10.52/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ТР ТС 033/2013 Раздел III, V, VII, Х Приложение 1, 3, 6, 7, 12, 13 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 28283-2015;ГОСТ 29245-91;ГОСТ 30305.4-95;ГОСТ 8764-73;СТБ 1373-2016;СТБ 1467-2017;СТБ 1552-2017;СТБ 1858-2009;СТБ 1888-2016;СТБ 1889-2008;СТБ 1890-2017;СТБ 2190-2017;СТБ 2206-2017;СТБ 315-2017;СТБ 736-2017;СТБ 970-2017 |
| 23.2\* | 10.51/08.037, 10.51/08.052, 10.52/08.037, 10.52/08.052 | массовая доля жира в сухом веществеМассовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 |
| 23.3\* | 10.51/08.052, 10.52/08.052 | массовая доля сухих обезжиренных веществ | ГОСТ 3626-73;ГОСТ 5867-90 |
| 23.4\* | массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | ГОСТ 3626-73;ГОСТ 5867-90;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) |
| 23.5\* | 10.51/08.052, 10.51/08.037, 10.51/08.164, 10.51/08.133, 10.52/08.052, 10.52/08.037, 10.52/08.164, 10.52/08.133 | массовая доля общего жира | ГОСТ 29247-91;ГОСТ 30648.1-99;ГОСТ 5867-90;СТБ 1552-2017;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003);СТБ ISO 2446-2009 |
| 23.6\* | 10.51/08.052, 10.52/08.052 | массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 29246-91;ГОСТ 30648.3-99;ГОСТ 3626-73;СТБ 1552-2017 |
| 23.7\* | массовая доля влаги в обезжиренном веществе | СТБ 1373-2016 |
| 23.8\* | 10.51/08.156, 10.52/08.156 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) |
| 23.9\* | 10.51/08.031, 10.52/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 |
| 23.10\* | 10.51/08.052, 10.52/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91;ГОСТ 30305.1-95;ГОСТ 30648.3-99;ГОСТ 3626-73;СТБ 1552-2017;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) |
| 23.11\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149 | титруемая кислотность молочной плазмы продукта | ГОСТ 3624-92 |
| 23.12\* | кислотность | ТР ТС 033/2013 Раздел III, V, VII, Х Приложение 1, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16 | ГОСТ 30305.3-95;ГОСТ 30648.4-99;ГОСТ 30648.5-99;ГОСТ 3624-92;СТБ 1552-2017;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) |
| 23.13\* | 10.51/08.156, 10.52/08.156 | массовая доля сахарозы или общего сахара | ГОСТ 29248-91;ГОСТ 30305.2-95;ГОСТ 30648.7-99;ГОСТ 3628-78 |
| 23.15\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149 | Перекисное число | ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 Приложение 3 р.2;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, Х Приложение 4, 9, 10 | ГОСТ Р 51453-99;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 23.16\* | 10.51/08.032, 10.52/08.032 | Металлические примеси | ГОСТ 30483-97 |
| 23.17\* | 10.51/08.161, 10.52/08.161 | Афлатоксин В1афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 23.19\* | 10.51/08.156, 10.52/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 23.20\* | 10.51/08.032, 10.52/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 23.21\* | 10.51/08.158, 10.51/08.161, 10.52/08.158, 10.52/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | ГОСТ 23452-2015 |
| 23.22\* | 10.51/04.125, 10.52/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 23.23\* | 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 32164-2013 |
| 23.24\* | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, Х Приложение 1. 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91;ГОСТ 9225-84 |
| 23.25\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086 | Количество соматических клеток в 1 см3 (г) продукта | ГОСТ 23453-2014 п.2;ГОСТ ISO 13366-1/IDF 148-1-2014 |
| 23.26\* | количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 23.27\* | Количество бифидобактерий | ГОСТ 33491-2015 |
| 23.29\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 23.30\* | плесневые грибы |
| 23.31\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 23.32\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 9225-84 |
| 23.33\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9225-84 |
| 23.34\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 23.35\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 23.36\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 23.37\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 23.38\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 23.40\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 9225-84 |
| 24.2\* | Продукты убоя и мясная продукция, в том числе пастеризованные консервы, стерилизованные консервы. | 10.11/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ТС 034/2013 Раздел III, V, VIII приложение 3, 4 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 24.3\* | 10.11/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 24.4\* | 10.11/04.125 | Цезий-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 24.5\* | 10.11/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 32164-2013;СТБ 1050-2008 |
| 24.6\* | 10.11/08.158, 10.11/08.161 | ГХЦГ (α,β,γ-изомеры в сумме)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | ГОСТ 32308-2013;КР СТ 2011-2010 М, часть11, 1981 г, с.22;МУ 2142-80 |
| 24.7\* | 10.11/08.052 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 4288-76;ГОСТ 9793-2016;СТБ ISO 1442-2008 |
| 24.9\* | 10.11/11.116 | Массовая концентрация хлоридов | ГОСТ 26186-84;ГОСТ 9957-2015;СТБ 1841-2009 |
| 24.10\* | 10.11/08.169 | массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75);ГОСТ 8558.1-2015 |
| 24.11\* | 10.11/08.149 | массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016;ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) |
| 24.12\* | 10.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 1, 2 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26670-91;ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31094-2012 |
| 24.13\* | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 24.14\* | БГКП | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 24.15\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 24.16\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 24.17\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 24.18\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 24.19\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 24.20\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 24.21\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 24.22\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 24.23\* | Бактерии рода Еnterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 24.24\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 24.25\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 24.26\* | Мезофильные клостридии (Clostridium perfringens) | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 24.27\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-89;ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 24.28\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 25.1\* | Продукция легкой промышленности | 14.13/42.000, 15.20/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 017/2011 статья 4, 5, 6, 8, 9, 12 приложение 2, 3, 4, 7, 8 | ГОСТ 18321-73 |
| 25.2\* | 14.13/11.116, 15.20/11.116 | органолептические показатели | Инструкция 1.1.10-12-96-2005;МУ №11-10-12-97 |
| 25.3\* | 14.13/08.158, 14.13/08.157, 14.13/08.082, 15.20/08.158, 15.20/08.157, 15.20/08.082 | Ацетон | Инструкция 4.1.10-15-90-2005, утв. МЗ РБ от 26.12.2005, № 256 |
| 25.4\* | 14.13/08.082, 14.13/08.156, 15.20/08.082, 15.20/08.156 | формальдегид | ГОСТ 25617-2014;МУ №266 |
| 25.5\* | 14.13/08.156, 15.20/08.156 | Ацетальдегид | МВИ.МН 2558-2006 ;МУ №2563 утв. 12.07.1982 |
| 25.6\* | 14.13/08.161, 15.20/08.161 | капролактам | ГОСТ 30351-2001;Инструкция 4.1.10-14-101-2005 |
| 25.7\* | 14.13/08.082, 15.20/08.082 | Бензол | МУ №4477-87 |
| 25.8\* | толуол |
| 25.9\* | 14.13/08.156, 15.20/08.156 | ДиоктилфталатДибутилфталат | Инструкция 4.1.10-15-92-2005 |
| 26.1\* | Парфюмерно-косметическая продукция | 20.42/01.086 | S.aureus | ТР ТС 009/2011 Статья 9 Приложение 7 | ГОСТ 30468-97 |
| 28.1\* | Продукция предназначенная для детей и подростков | 14.13/42.000, 15.20/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 007/2011 Статья 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13 Приложение 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16-21, 22 | ГОСТ 18321-73;ГОСТ 28631-2005;Инструкция 1.1.10-12-96-2005;СанПиН 2.4.7.960-00 |
| 28.2\* | 14.13/11.116, 15.20/11.116 | органолептические показатели | Инструкция 4.1.10-12-96-2005 утв. МЗ РБ 26.12.2005;Инструкция № 880-71 |
| 28.3\* | 14.13/08.082, 14.13/08.156, 15.20/08.082, 15.20/08.156 | формальдегид | ГОСТ 25617-2014;Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005;МУ №75 утв. МЗ РБ от 28.03.1992г |
| 28.4\* | 14.13/08.156, 15.20/08.156 | Диоктилфталат | Инструкция 4.1.10-15-92-2005 |
| 28.5\* | Дибутилфталат |
| 28.6\* | 14.13/08.161, 15.20/08.161 | капролактам | Инструкция 4.1.10-14-101-2005 |
| 28.7\* |
| 28.8\* | 14.13/01.086, 15.20/01.086 | Общее количество микроорганизмов | ТР ТС 007/2011 Статья 4, 5, 6, 7 Приложение 7 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26670-91;ГОСТ 26972-86 |
| 28.9\* | Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы | ГОСТ 26670-91;ГОСТ 26972-86 |
| 28.10\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae |
| 28.11\* | патогенные стафилококки | ГОСТ 26670-91 |
| 28.12\* | Pseudomonasaeruginosa |
| 28.13\* | 14.13/42.000, 15.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 |
| 29.1\* | Упаковка металлическая, полимерная, бумажная, картонная, стеклянная, деревянная, из комбинированных материалов, из текстильных материалов, керамическая, средства укупорочные: металлические,корковые, полимерные, комбинированные и из картона. | 22.29/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 005/2011 Статья 5 Приложение 1 таблица 1, 2, 3 | Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005;Инструкция № 880-71 |
| 29.2\* | 22.29/11.116 | Органолептические показатели (интенсивность запаха) | Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005 утв. МЗ РБ от 21.11.2005г.;Инструкция 880-71, утв. МЗ СССР от 1971г |
| 29.3\* | 22.29/08.082, 22.29/08.156 | формальдегид | Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005 |
| 30.1\* | Рыба, рыбные продукты, нерыбные объекты промысла и продукты из них | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Х, прил. 1-7 ;ТР ТС 021/2011 ст. 7 прил. 4 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31339-2006;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 30.2\* | 03.00/11.116, 10.20/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13, 16 б) Прил. 2, 4;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.2 | ГОСТ 7631-2008 |
| 30.4\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 30.5\* | 03.00/08.032, 10.20/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 30.6\* | олово | ГОСТ 26935-86 |
| 30.7\* | 03.00/08.052, 10.20/08.052 | влага | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Прил. 7 | ГОСТ 7636-85 п.3.3, 4.2, 5.3, 6.2 |
| 30.8\* | 03.00/08.158, 03.00/08.161, 10.20/08.158, 10.20/08.161 | ГХЦГ (α, γ-изомеры)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13 прил.4;ТР ТС 021/2011 ст.7 прил.3 | КР СТ 2011-2010 |
| 30.9\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | L.monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13 ;ТР ТС 021/2011 ст. 7 прил. 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 30.10\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 30.11\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X Приложение 1 Таблица 1-2;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, | ГОСТ 10444.15-94 |
| 30.12\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 30.13\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 30.14\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 30.15\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 30.16\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 30.17\* | Бактерии рода Еnterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 30.18\* | V.parahaemoliticus | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 30.19\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 30.20\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 30.21\* | 03.00/07.090, 10.20/07.090 | Личинки паразитов в живом виде | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X Приложение 3 Табл. 1-4 | ГОСТ Р 54378-2011;Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 30.22\* | 03.00/04.125, 10.20/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел Х;ТР ТС 021/2011 ст. 7 прил. 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 30.23\* | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 32164-2013 |
| 31.1\* | Консервы и пресервы рыбные | 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Х, прил. 1-7 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70;СТБ 1036-97 |
| 31.2\* | 10.20/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13, 16 б);ТР ТС 021/2011 Глава 1, ст.6 | ГОСТ 26664-85 |
| 31.4\* | 10.20/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13, 16 б) Прил. 2, 4;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.2 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 31.5\* | 10.20/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 31.9\* | 10.20/08.158, 10.20/08.161 | ГХЦГ (α, γ-изомеры)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, X прил.4;ТР ТС 021/2011 ст.7 прил.3 | КР СТ 2011-2010 |
| 31.10\* | 10.20/08.158 | 2,4-Д кислота |
| 31.11\* | 10.20/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. Polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п. 13 Приложение 1, 5 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 31.12\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 31.13\* | мезофильныеклостридии C. botulinum и (или) C. Perfringens | ГОСТ 10444.7-86 п. 5.4;ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 31.14\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) | ГОСТ 30425-97 |
| 31.15\* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 31.16\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 32.1\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей раннего возраста (консервы рыбные, консервы рыборастительные) | 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13, 16 б) Прил. 2, 4, 5;ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 р.2 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70;СТБ 1036-97 |
| 32.2\* | 10.20/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ГОСТ 26664-85 |
| 32.4\* | 10.20/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 32.5\* | 10.20/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 32.6\* | олово | ГОСТ 26935-86 |
| 32.7\* | 10.20/08.156 | поваренная соль | ГОСТ 27207-87 |
| 32.8\* | 10.20/08.158, 10.20/08.161 | ГХЦГ (α, γ-изомеры)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | КР СТ 2011-2010 |
| 32.9\* | 10.20/01.086 | L.monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13 ;ТР ТС 021/2011 ст. 7 прил. 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 32.10\* | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13 Приложение 1 Таблица 5;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, прил.1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 32.11\* | БГКП | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 32.12\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 32.13\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 (ИСО 6888-83);ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 32.14\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 32.15\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 32.16\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 32.17\* | Бактерии рода Еnterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 32.18\* | V.parahaemoliticus | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 33.1\* | Пищевая рыбная продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста (полуфабрикаты, кулинарные изделия) | 03.00/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13, 16 б) Прил. 2, 4, 6;ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 р.2 | ГОСТ 31339-2006 |
| 33.2\* | 03.00/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ГОСТ 7631-2008 |
| 33.4\* | 03.00/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 33.5\* | 03.00/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 33.7\* | 03.00/08.156 | поваренная соль | ГОСТ 27207-87 |
| 33.8\* | 03.00/08.158, 03.00/08.161 | ГХЦГ (α, γ-изомеры)ДДТ и его метаболиты (в сумме) | КР СТ 2011-2010 |
| 34.1\* | Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V п.13, 16 б) Прил. 4, 6;ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 р.2 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31413-2010;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 34.3\* | 10.89/08.156 | Токсичные элементы: пробоподготовка Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 34.4\* | 10.89/08.032 | ртуть | ГОСТ 34427-2018 |
| 34.5\* | олово | ГОСТ 26935-86 |
| 35.1\* | Обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, купажированная питьевая вода и искусственно минерализованная питьевая вода (в т.ч. питьевая вода для детского питания)  Природная миинеральная вода и купажированная питьевая вода, изготовленная из природной минеральной воды (в т.ч. столовая, лечебно-столовая и лечебная) | 100.09/08.149 | Водородный показатель (pH) | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.1, п.1, ст.16 | СТБ ISO 10523-2009 |
| 35.2\* | 100.09/11.116 | Запах при 20ºС | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.1, п.2, ст.16 | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 35.3\* | Запах при нагревании до 60ºС | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.1, п.3, ст.16 | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 35.4\* | 100.09/08.156 | Мутность | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.1, п.4, ст.16 | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 35.5\* | 100.09/11.116 | Привкус | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.1, п.5, ст.16 | ГОСТ 3351-74 п. 2 |
| 35.6\* | 100.09/08.156 | Цветность | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.1, п.6, ст.16 | ГОСТ 31868-2012 |
| 35.7\* | Гидрокарбонат-ион | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.II, п.1, ст.16 | ГОСТ 31957-2012 |
| 35.8\* | железо суммарно | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.III, п.3, ст.16 | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 35.9\* | Марганец | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.III, п.7, ст.17 | ГОСТ 4974-2014 п. 6.5 |
| 35.10\* | Минерализация общая | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.II, п.5, ст.16 | ГОСТ 18164-72 |
| 35.11\* | Нитраты (по NО2) | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.II, п.6, ст.16 | ГОСТ 33045-2014 р.9 |
| 35.14\* | 100.09/08.149 | Хлориды | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.II, п.10, ст.16 | ГОСТ 4245-72 п.3 |
| 35.17\* | 100.09/08.032 | ртуть | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.III, п.12, ст.17 | ГОСТ 31950-2012 |
| 35.19\* | 100.09/08.156 | Аммиак и аммоний-ион | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.VI, п.2, ст.17 | ГОСТ 33045-2014 р.5 |
| 35.20\* | Нитриты (по NО2) | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.VI, п.13,ст.18 | ГОСТ 33045-2014 р.6 |
| 35.21\* | 100.09/08.149 | окисляемость перманганатная | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.VI, п.14, ст.18 | СТБ ISO 8467-2009 |
| 35.22\* | 100.09/08.156 | ПАВ (анионактивные) | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.VI, п.16, ст.18 | ГОСТ 31857-2012 |
| 35.23\* | 100.09/08.149 | общая жесткость | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.1, разд.VIII, ст.18 | ГОСТ 31954-2012 |
| 35.27\* | 100.09/08.032 | ртуть | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.2, таб.1, п.10, ст.13 | ГОСТ 31950-2012 |
| 35.28\* | 100.09/01.086 | ОМЧ при 22 С | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.2, разд.V, ст.17-18;п.286;ТР ЕАЭС 044/2017 прил.2, таб.2, разд.V, ст.16;п.286 | ГОСТ 18963-73 |
| 35.29\* | ОМЧ при 37 С | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.2, таб.2, разд.V, ст.16; п.286; 735;ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.2, разд.V, ст.17-18;п.286; 735 |
| 35.30\* | E.coli | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.2, разд.V, ст.17-18; п.287; 736;;ТР ЕАЭС 044/2017 прил.2, таб.2, разд.V, ст.16;п.287; 736; | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) |
| 35.31\* | Бактерии рода Еnterococcus | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.2, таб.2, разд.V, ст.16;п.289; 741;ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.2, разд.V, ст.17-18;п.289; 741 | ГОСТ 7899-2-2018 |
| 35.32\* | БГКП | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.2, разд.V, ст.17-18;п.292; 738;ТР ЕАЭС 044/2017 прил.2, таб.2, разд.V, ст.16;п.292; 738 | ГОСТ 18963-73 |
| 35.33\* | Pseudomonasaeruginosa | ТР ЕАЭС 044/2017 прил.3, таб.2, разд.V, ст.17-18; пп.295;297;744; 746;ТР ЕАЭС 044/2017 прил.2, таб.2, разд.V, ст.16; пп.295;297;744; 746 | ГОСТ ISO 16266-2018 |

**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