|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1432 |
| от 25.04.2003  |
| на бланке № 0010670на 28 листах |
| редакция 02 |

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

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Государственного учреждения "Полоцкий 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. Юбилейная, д. 7 б, 211400, г. Полоцк, Полоцкий район, Витебская область** |
| 1.1\*\*\* | Птица и продукты ее переработки | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 01.70/42.000, 10.85/42.000, 10.86/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VII, VIII, IX Приложение 4,5;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.1 | ГОСТ 9792-73 п.1.2;СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.12/08.082, 10.13/08.082, 01.70/08.082, 10.85/08.082, 10.86/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 1.3\* | 10.12/08.082, 10.12/08.169, 10.13/08.082, 10.13/08.169, 01.70/08.082, 01.70/08.169, 10.85/08.082, 10.85/08.169, 10.86/08.082, 10.86/08.169 | Олово | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86;СТБ 1315-2002 |
| 1.4\*\*\* | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 01.70/42.000, 10.85/42.000, 10.86/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Глава V Приложение 1,2;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 1.5\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 01.70/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 1.6\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 7702.2.2-93;ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 1.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 1.8\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 1.9\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 1.10\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 1.11\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31468-2012;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.12\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.13\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 1.14\* | 10.12/08.169, 10.13/08.169, 01.70/08.169, 10.86/08.169 | Свинец | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VII, VIII, IX Приложение 4,5;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.1 | СТБ 1313-2002;СТБ 1315-2002 |
| 1.15\* | Кадмий | СТБ 1313-2002 |
| 1.16\* | Медь |
| 1.17\* | 10.12/08.082, 10.13/08.082, 01.70/08.082, 10.86/08.082 | Железо | ГОСТ 26928-86;ГОСТ 26929-94 |
| 2.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000, 10.72/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.4 | ГОСТ 26312.1-84;ГОСТ 27668-88;ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.73/08.082, 10.72/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 2.3\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086, 10.72/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.5\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.6\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 2.7\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 2.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.9\* | 10.61/08.169, 10.71/08.169, 10.73/08.169, 10.72/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.4 | СТБ 1313-2002;СТБ 1315-2002 |
| 2.10\* | Кадмий | СТБ 1313-2002 |
| 2.11\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086, 10.72/01.086 | Staphylococcus aureus | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20, Приложение 1, Приложение 2 р.1.3 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.71/42.000, 01.49/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.5 | ГОСТ 12569-2016;ГОСТ 5904-2019 |
| 3.2\* | 10.81/08.082, 10.82/08.082, 10.71/08.082, 01.49/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 3.3\*\*\* | 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.71/42.000, 01.49/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.4\* | 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.71/01.086, 01.49/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.6\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.7\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.8\* | 10.81/08.169, 10.82/08.169, 10.71/08.169, 01.49/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.5 | СТБ 1313-2002;СТБ 1315-2002 |
| 3.9\* | Кадмий | СТБ 1313-2002 |
| 3.10\* | 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.71/01.086, 01.49/01.086 | Staphylococcus aureus | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.4 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.84/42.000, 10.86/42.000, 01.23/42.000, 01.22/42.000, 01.27/42.000, 01.26/42.000, 10.83/42.000, 02.30/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.6 | ГОСТ 1936-85;ГОСТ 28875-90 р.р.1,2;ГОСТ 34125-2017;ГОСТ 34129-2017;ГОСТ 34130-2017;ГОСТ 8756.0-70 |
| 4.2\* | 01.13/08.082, 01.21/08.082, 01.24/08.082, 01.25/08.082, 10.31/08.082, 10.32/08.082, 10.39/08.082, 10.84/08.082, 10.86/08.082, 01.23/08.082, 01.22/08.082, 01.27/08.082, 01.26/08.082, 10.83/08.082, 02.30/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 4.3\* | 01.13/08.082, 01.13/08.169, 01.21/08.082, 01.21/08.169, 01.24/08.082, 01.24/08.169, 01.25/08.082, 01.25/08.169, 10.31/08.082, 10.31/08.169, 10.32/08.082, 10.32/08.169, 10.39/08.082, 10.39/08.169, 10.84/08.082, 10.84/08.169, 10.86/08.082, 10.86/08.169, 01.23/08.082, 01.23/08.169, 01.22/08.082, 01.22/08.169, 01.27/08.082, 01.27/08.169, 01.26/08.082, 01.26/08.169, 10.83/08.082, 10.83/08.169, 02.30/08.082, 02.30/08.169 | Олово | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86;СТБ 1315-2002 |
| 4.4\* | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.86/08.169, 01.23/08.169, 01.22/08.169, 01.27/08.169, 01.26/08.169, 10.83/08.169, 02.30/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 4.5\* | 01.13/08.158, 01.13/08.161, 01.21/08.158, 01.21/08.161, 01.24/08.158, 01.24/08.161, 01.25/08.158, 01.25/08.161, 10.31/08.158, 10.31/08.161, 10.32/08.158, 10.32/08.161, 10.39/08.158, 10.39/08.161, 10.84/08.158, 10.84/08.161, 10.86/08.158, 10.86/08.161, 01.23/08.158, 01.23/08.161, 01.22/08.158, 01.22/08.161, 01.27/08.158, 01.27/08.161, 01.26/08.158, 01.26/08.161, 10.83/08.158, 10.83/08.161, 02.30/08.158, 02.30/08.161 | Пестициды: -ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) -ДДТ и его  метаболиты | ГОСТ 30349-96 |
| 4.6\*\*\* | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.84/42.000, 10.86/42.000, 01.23/42.000, 01.22/42.000, 01.26/42.000, 10.83/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.5 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 4.7\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086, 10.86/01.086, 01.23/01.086, 01.22/01.086, 01.26/01.086, 10.83/01.086, 02.30/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.8\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.9\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 10444.14-91 |
| 4.10\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.11\* | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 4.12\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 4.13\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.14\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.15\* | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.84/08.169, 10.86/08.169, 01.23/08.169, 01.22/08.169, 01.27/08.169, 01.26/08.169, 10.83/08.169, 02.30/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.6 | СТБ 1313-2002;СТБ 1315-2002 |
| 4.16\* | Кадмий | СТБ 1313-2002 |
| 4.17\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086, 10.86/01.086, 01.23/01.086, 01.22/01.086, 01.26/01.086, 10.83/01.086, 02.30/01.086 | Staphylococcus aureus | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.5 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.18\* | 01.13/07.096, 01.21/07.096, 01.24/07.096, 01.25/07.096, 10.31/07.096, 10.32/07.096, 10.39/07.096, 10.84/07.096, 10.86/07.096, 01.23/07.096, 01.22/07.096, 01.26/07.096, 10.83/07.096, 02.30/07.096 | Яйца гельминтов | ТР ТС 021/2011 Статья 7 п. 11 | Инструкция № 37-0305 |
| 4.19\* | Цисты кишечных патогенных простейших |
| 5.1\*\*\* | Напитки безалкогольные. Пиво. Квасы. Вино. Слабоалкогольные и другие спиртные напитки | 11.02/42.000, 11.03/42.000, 11.05/42.000, 11.07/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.8 | ГОСТ 6687.0-86 |
| 5.2\* | 11.02/08.082, 11.03/08.082, 11.05/08.082, 11.07/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 5.3\*\*\* | 11.02/42.000, 11.03/42.000, 11.05/42.000, 11.07/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.7 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 6687.0-86 |
| 5.4\* | 11.02/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 п. 6.2 |
| 5.5\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 п. 6.1 |
| 5.6\* | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 30712-2001;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.7\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 п.6.4 |
| 5.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.9\* | 11.02/08.169, 11.03/08.169, 11.05/08.169, 11.07/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.8 | СТБ 1313-2002;СТБ 1315-2002 |
| 5.10\* | Кадмий | СТБ 1313-2002 |
| 6.1\*\*\* | Пищевые продукты | 10.62/42.000, 10.85/42.000, 11.02/42.000, 11.03/42.000, 11.04/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.9 | ГОСТ 7698-93 (ИСО 1666-73, ИСО 3188-78, ИСО 3593-81, ИСО 3946-82, ИСО 3947-77, ИСО 5378-78, ИСО 5379-83, ИСО 5809-82, ИСО 5810-82) |
| 6.2\* | 10.62/08.082, 10.85/08.082, 11.02/08.082, 11.03/08.082, 11.04/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 6.3\* | 10.62/08.158, 10.62/08.161, 10.85/08.158, 10.85/08.161, 11.02/08.158, 11.02/08.161, 11.03/08.158, 11.03/08.161, 11.04/08.158, 11.04/08.161 | Пестициды: -ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) -ДДТ и его  метаболиты | ГОСТ 23452-2015;ГОСТ 30349-96;ГОСТ 32122-2013 |
| 6.4\*\*\* | 10.62/42.000, 10.85/42.000, 11.02/42.000, 11.03/42.000, 11.04/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.8 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 31904-2012 |
| 6.5\* | 10.62/01.086, 10.85/01.086, 11.02/01.086, 11.03/01.086, 11.04/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.6\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.8\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.9\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.10\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 6.11\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.12\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.13\* | 10.62/08.169, 10.85/08.169, 11.02/08.169, 11.03/08.169, 11.04/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.9 | СТБ 1313-2002;СТБ 1314-2002;СТБ 1315-2002 |
| 6.14\* | Кадмий | СТБ 1313-2002;СТБ 1314-2002 |
| 6.15\* | 10.62/01.086, 10.85/01.086, 11.02/01.086, 11.03/01.086, 11.04/01.086 | Staphylococcus aureus | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.8 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.16\*\*\* | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.61/42.000, 10.62/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000, 10.86/42.000, 11.01/42.000, 11.02/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Приложение 4 | СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1051-2012;СТБ 1052-2011;СТБ 1053-2015;СТБ 1054-2012;СТБ 1055-2012 |
| 6.17\* | 10.11/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.20/04.125, 10.31/04.125, 10.32/04.125, 10.39/04.125, 10.41/04.125, 10.42/04.125, 10.51/04.125, 10.52/04.125, 10.61/04.125, 10.62/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125, 10.73/04.125, 10.81/04.125, 10.82/04.125, 10.83/04.125, 10.84/04.125, 10.85/04.125, 10.86/04.125, 10.92/04.125, 11.01/04.125, 11.02/04.125, 11.03/04.125, 11.04/04.125, 11.05/04.125, 11.06/04.125, 11.07/04.125, 98.10/04.125 | удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | МВИ 179-95 |
| 6.18\* | 10.84/08.149 | массовая доля йода | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.9 | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п.4.2 |
| 7.1\*\*\* | Сельскохозяйственное сырьё | 01.11/42.000, 01.13/42.000, 01.19/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.26/42.000, 01.27/42.000, 01.30/42.000, 01.41/42.000, 01.47/42.000, 01.49/42.000, 01.70/42.000, 02.30/42.000, 03.00/42.000, 10.91/42.000, 10.92/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Приложение 4;СТБ 1056-2016 | СТБ 1056-2016 |
| 7.2\* | 01.11/04.125, 01.13/04.125, 01.19/04.125, 01.21/04.125, 01.22/04.125, 01.23/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 01.26/04.125, 01.27/04.125, 01.30/04.125, 01.41/04.125, 01.47/04.125, 01.49/04.125, 01.70/04.125, 02.30/04.125, 03.00/04.125, 10.91/04.125, 10.92/04.125 | удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Приложение 4 | МВИ 179-95 |
| 8.1\*\*\* | Продукты детского питания | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.20/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.51/42.000, 10.61/42.000, 10.86/42.000, 10.71/42.000, 10.41/42.000, 10.72/42.000, 10.83/42.000, 10.73/42.000, 10.52/42.000, 10.82/42.000, 11.07/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 20 Приложение 3 | ГОСТ 12569-2016;ГОСТ 1936-85;ГОСТ 26312.1-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 27668-88;ГОСТ 30364.0-97;ГОСТ 31339-2006;ГОСТ 31762-2012;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 34125-2017;ГОСТ 34129-2017;ГОСТ 34130-2017;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 5904-2019;ГОСТ 6687.0-86;ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 8285-91;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ 9792-73;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 8.2\* | 10.11/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082, 10.20/08.082, 10.39/08.082, 10.51/08.082, 10.61/08.082, 10.86/08.082, 10.71/08.082, 10.41/08.082, 10.72/08.082, 10.83/08.082, 10.73/08.082, 10.52/08.082, 10.82/08.082, 11.07/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 8.3\* | 10.11/08.082, 10.11/08.169, 10.12/08.082, 10.12/08.169, 10.13/08.082, 10.13/08.169, 10.20/08.082, 10.20/08.169, 10.39/08.082, 10.39/08.169, 10.51/08.082, 10.51/08.169, 10.61/08.082, 10.61/08.169, 10.86/08.082, 10.86/08.169, 10.71/08.082, 10.71/08.169, 10.41/08.082, 10.41/08.169, 10.72/08.082, 10.72/08.169, 10.83/08.082, 10.83/08.169, 10.73/08.082, 10.73/08.169, 10.52/08.082, 10.52/08.169, 10.82/08.082, 10.82/08.169, 11.07/08.082, 11.07/08.169 | Олово | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86;СТБ 1315-2002 |
| 8.4\* | 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.86/08.169 | нитраты | МУ 5048-89 |
| 8.5\* | 10.41/08.149 | перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 8.6\* | 10.11/08.169, 10.12/08.169, 10.13/08.169, 10.20/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.51/08.169, 10.61/08.169, 10.86/08.169, 10.71/08.169, 10.41/08.169, 10.72/08.169, 10.73/08.169, 10.52/08.169, 10.82/08.169, 11.07/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002;СТБ 1314-2002;СТБ 1315-2002 |
| 8.7\* | Кадмий | СТБ 1313-2002;СТБ 1314-2002 |
| 8.8\* | 10.11/08.159, 10.12/08.159, 10.13/08.159, 10.20/08.159, 10.32/08.159, 10.39/08.159, 10.51/08.159, 10.61/08.159, 10.86/08.159, 10.71/08.159, 10.41/08.159, 10.72/08.159, 10.73/08.159, 10.52/08.159, 10.82/08.159, 11.07/08.159 | Концентрация бензойной кислоты (Е 210) Концентрация сорбиновой кислоты (Е 200) | ТР ТС 021/2011 статья 8 п. 7 | МВИ.МН 806-98;СТБ 1181-99 |
| 8.9\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086, 10.61/01.086, 10.86/01.086, 10.71/01.086, 10.41/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.52/01.086, 10.82/01.086, 11.07/01.086 | Staphylococcus aureus | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста | 10.86/42.000, 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.20/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000, 10.82/42.000, 11.07/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.12 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 26312.1-84;ГОСТ 27668-88;ГОСТ 30364.0-97;ГОСТ 31339-2006;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 6687.0-86;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 8285-91;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ 9792-73;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 9.2\* | 10.86/01.086, 01.11/01.086, 01.12/01.086, 01.47/01.086, 01.49/01.086, 03.00/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.20/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.82/01.086, 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 9.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 9.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.7\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 9.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31468-2012;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 9.10\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 9.11\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 9.12\* | Бифидобактерии | ГОСТ ISO 29981-2013 |
| 10.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.39/42.000, 10.86/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таб. 2 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 11.1\* | Полные консервы групп «А» и «Б» | 01.13/01.086, 01.22/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.сereus и В.Polymyxa | ТР ЕАЭС 051/2021 Глава V, Приложение 3 таблицы 1;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таб. 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7;ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 11.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 11.3\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. Perfringens ; мезофильные клостридии кроме C. botulinum и (или) C. Perfringens | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 п.7.7, п.7.8 |
| 11.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 11.5\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 11.6\* | Полные консервы групп «А» и «Б» для детского и диетического питания | 01.13/01.086, 01.22/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.сereus и В.Polymyxa | ТР ЕАЭС 051/2021 Глава V, Приложение 3 таблицы 2;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таб. 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 11.7\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 11.8\* | мезофильные клостридии |
| 11.9\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.7, п.7.8, п.7.9 |
| 11.10\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 11.11\* | Полные консервы группы «В» | 01.13/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таб. 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 11.12\* | негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 11.13\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. Perfringens ; мезофильные клостридии кроме C. botulinum и (или) C. Perfringens | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 п.7.7, п.7.8 |
| 11.14\* | Неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.7, п.7.8 |
| 11.15\* | Полные консервы группы «Г» | 01.13/01.086, 01.22/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таб. 2 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.7, п.7.8 |
| 11.16\* | Полуконсервы группы «Д», пастеризованные консервы из мяса птицы | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 051/2021 Глава V, Приложение 3 таблицы 3;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таб. 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 11.17\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.18\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.19\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 11.20\* | Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 11.21\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 051/2021 Глава V, Приложение 3 таблицы 3 | ГОСТ 31468-2012;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.1\*\*\* | Злаковые культуры (пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго) Зернобобовые культуры (горох, фасоль, маш, люпин, кормовые бобы, нут, чечевица, чина) Масличные культуры (соя, рапс, подсолнечник, лен, кунжут, арахис) | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 01.25/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 015/2011 Статья 4, 5, приложения 2;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, р.4 | ГОСТ 13586.3-2015 |
| 12.2\* | 01.11/08.082, 01.12/08.082, 01.25/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 13.1\*\*\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности) | 10.32/42.000, 10.39/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1;ТР ТС 023/2011 Статья 2, 3, 4, 5 Приложение 1 таб. 1, 2, 3, 4 | ГОСТ 31904-2012 |
| 13.2\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 13.3\* | мезофильные клостридии |
| 13.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.5\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 13.6\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, консервированной и газированной с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже, а так же концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре | 10.32/42.000, 10.39/42.000, 11.07/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 ;ТР ТС 023/2011 Статья 2, 3, 4, 5 Приложение 1 таб. 3 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 13.7\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086, 11.07/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.8\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 13.9\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 13.10\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.11\* | Неспорообразующие микроорганизмы | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.12\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 13.13\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.14\*\*\* | Пастеризованная соковая продукция из фруктов | 10.32/42.000, 10.39/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 ;ТР ТС 023/2011 Статья 2, 3, 4, 5 Приложение 1 таб. 3 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 13.15\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.16\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.17\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.18\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 14.1\*\*\* | Масличное сырьё и жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, р. 7;ТР ТС 024/2011 Статья 2, 5, 6, 8, 9 Приложения 1, 3 | ГОСТ 31762-2012;ГОСТ 8285-91;СТБ 1036-97;СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 14.2\* | 10.41/08.149, 10.84/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 |
| 14.3\* | перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 14.4\* | 10.41/08.082, 10.42/08.082, 10.84/08.082 | Мышьяк | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, р. 7 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 14.5\* | 10.41/08.169, 10.42/08.169, 10.84/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002;СТБ 1315-2002 |
| 14.6\* | Кадмий | СТБ 1313-2002 |
| 14.7\* | Медь |
| 14.8\* | 10.41/08.082, 10.42/08.082, 10.84/08.082 | Железо | ГОСТ 26928-86;ГОСТ 26929-94 |
| 14.9\* | 10.41/08.158, 10.41/08.161, 10.42/08.158, 10.42/08.161 | Пестициды: -ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) -ДДТ и его  метаболиты | ГОСТ 32122-2013 |
| 15.1\*\*\* | Пищевая масложировая продукция | 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.84/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, р. 7;ТР ТС 024/2011 Статья 2, 5, 6, 8, 9 Приложения 1, 3 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8285-91 |
| 15.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.84/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 15.4\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 16.1\*\*\* | Масличное сырьё и жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.84/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.6 | ГОСТ 31904-2012 |
| 16.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 16.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 16.5\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 17.1\* | Пищевая продукция | 10.41/08.159, 10.42/08.159, 10.51/08.159, 10.52/08.159, 10.61/08.159, 10.62/08.159, 10.71/08.159, 10.72/08.159, 10.82/08.159, 10.83/08.159, 10.84/08.159, 10.85/08.159, 10.86/08.159, 11.01/08.159, 11.02/08.159, 11.03/08.159, 11.04/08.159, 11.05/08.159, 11.07/08.159, 10.39/08.159, 10.13/08.159, 10.20/08.159, 10.31/08.159, 10.32/08.159, 10.73/08.159, 10.92/08.159 | Бензойная кислота (Е 210) | ТР ТС 029/2012 Статья 7 Приложение 8, 9, 10, 11 | МВИ.МН 806-98;СТБ 1181-99 |
| 17.2\* | Сорбиновая кислота (Е 200) |
| 17.3\* | Продукты из мяса и мяса сельскохозяйственной птицы | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | массовая доля нитрита натрия | ТР ТС 029/2012 Статья 7 Пункт 14-17 Приложение 8 | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75);ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 18.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция (в т.ч. для детского питания) | 01.41/42.000, 01.49/42.000, 10.11/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.1;ТР ТС 034/2013 Раздел V, Приложение 1 | ГОСТ 20235.0-74 р. 1;ГОСТ 21237-75 р. 1;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 7702.0-74 р. 3;ГОСТ 9792-73 р. 3;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 18.2\* | 01.41/01.086, 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 18.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 18.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 18.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 9958-81 п.4.4 |
| 18.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 18.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 18.8\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 18.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 18.11\* | 01.41/08.082, 01.49/08.082, 10.11/08.082, 10.13/08.082, 10.86/08.082 | Мышьяк | ТР ТС 034/2013 Раздел V, Приложение 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 18.12\* | 01.41/08.082, 01.41/08.169, 01.49/08.082, 01.49/08.169, 10.11/08.082, 10.11/08.169, 10.13/08.082, 10.13/08.169, 10.86/08.082, 10.86/08.169 | Олово | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.1 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86;СТБ 1315-2002 |
| 18.13\* | 01.41/08.169, 01.49/08.169, 10.13/08.169, 10.86/08.169, 01.70/08.169, 10.12/08.169, 10.85/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002;СТБ 1315-2002 |
| 18.14\* | Кадмий | СТБ 1313-2002 |
| 18.15\* | Медь |
| 18.16\* | 01.41/08.082, 01.49/08.082, 10.13/08.082, 10.86/08.082, 01.70/08.082, 10.12/08.082, 10.85/08.082 | Железо | ГОСТ 26928-86;ГОСТ 26929-94 |
| 19.2\* | Мясные консервы (в т.ч. для детского питания): стерилизованные | 01.41/01.086, 01.49/01.086, 01.70/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ТР ТС 034/2013 Раздел V, Приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 19.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.сereus и В.Polymyxa | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 19.4\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 19.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и плесневые грибы, и дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.7, п.7.8 , п.7.9 |
| 19.6\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 19.7\* | Мясные консервы (в т.ч. для детского питания): пастеризованные | 01.41/01.086, 01.49/01.086, 01.70/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 19.8\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 19.9\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 19.10\* | Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 19.11\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 20.1\* | Мясная продукция (в т.ч. для детского питания) | 01.41/08.156, 01.49/08.156, 01.70/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.85/08.156, 10.86/08.156 | Массовая доля белка | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20;ТР ТС 034/2013 Раздел V приложение 4, Раздел III п.8 | ГОСТ 25011-2017 р.7 |
| 20.2\* | Массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 9793-2016 р.8, р.9 |
| 20.3\* | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 р.7 |
| 20.4\* | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 9957-2015 р.7 |
| 20.5\* | массовая доля общего фосфора | ГОСТ 9794-2015 р.8 |
| 20.6\* | массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75);ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 21.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, продукты молочные cухие (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 021/2011 Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII Приложения 2, 11 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 21.2\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 21.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 21.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 21.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 21.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 р.8 |
| 21.7\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 21.8\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 33566-2015 |
| 21.9\* | Молочнокислые бактерии | ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 21.10\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052 | массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 Приложения 1, 9, 10, 12, 13 | ГОСТ 3626-73 |
| 21.11\* | 01.41/08.158, 01.41/08.161, 10.51/08.158, 10.51/08.161, 10.52/08.158, 10.52/08.161, 10.86/08.158, 10.86/08.161 | Пестициды: -ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) -ДДТ и его  метаболиты | ГОСТ 23452-2015 |
| 21.12\* | 01.41/08.082, 10.51/08.082, 10.52/08.082, 10.86/08.082 | Мышьяк | ТР ТС 033/2013 Приложения 9,10 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 21.13\* | 01.41/08.169, 10.51/08.169, 10.52/08.169, 10.86/08.169 | Олово | СТБ 1315-2002 |
| 21.14\* | Свинец | СТБ 1314-2002;СТБ 1315-2002 |
| 21.15\* | Кадмий | СТБ 1314-2002 |
| 21.16\* | 01.41/08.082, 10.51/08.082, 10.52/08.082, 10.86/08.082 | Железо | ТР ТС 033/2013 Приложения 14, 16 | ГОСТ 26928-86 |
| 22.1\* | Молоко и сливки сырые | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII Приложение 5 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 22.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 22.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 22.4\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложения 6, 7 | ГОСТ 5867-90 р.2;СТБ ISO 1735-2011 |
| 22.5\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 22.6\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО) | ГОСТ 3626-73 |
| 22.7\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031, 10.52/08.031, 10.86/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 23.1\* | Продукты переработки молока | 10.51/01.086, 10.52/01.086, 01.41/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 23.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 23.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 23.4\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 23.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 р.8 |
| 23.6\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 33566-2015 |
| 23.7\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 23.8\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 23.9\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 23.10\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149, 01.41/08.149, 10.86/08.149 | кислотность | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, Приложение 8, Приложение 1 | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 23.11\* | 10.51/08.052, 10.52/08.052, 01.41/08.052, 10.86/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 |
| 24.1\* | Питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и структурированные, кисломолочные продукты, сгущенная молочная продукция, сухая молочная продукция, в том числе продукты детского питания на молочной основе | 01.41/08.037, 10.51/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013 Раздел VII,X Приложение 1, 9, таблица 1 | ГОСТ 5867-90 |
| 24.2\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052 | Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) | ГОСТ 3626-73 |
| 24.3\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149 | кислотность | ТР ТС 021/2011 Гл.2 ст.7, 20;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, Приложение 2 | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 25.1\*\*\* | Рыба и рыбная продукция и продукты их переработки | 03.00/42.000, 10.20/42.000, 10.86/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел VI | ГОСТ 31339-2006;ГОСТ 8756.0-70;СТБ 1036-97 |
| 25.2\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149, 10.86/08.149 | Кислотное число | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 4 | ГОСТ 27082-2014 |
| 25.3\* | 03.00/08.133, 03.00/08.164, 10.20/08.133, 10.20/08.164, 10.86/08.133, 10.86/08.164 | Массовая доля жирамассовая доля жира | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 5 таблица 1, 3; Приложение 6 таблица 1, 3 | ГОСТ 7636-85 |
| 25.4\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149, 10.86/08.149 | Поваренная соль | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 5 таблица 1, 3; Приложение 6 таблица 3 |
| 25.5\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 1, 2, 3, 4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 25.6\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 25.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 25.8\* | сульфитредуцирующие клостридии | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 1, 2, 3 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 25.9\* | Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 25.10\* | дрожжи |
| 25.11\* | E. coli | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 25.12\* | бактерии рода Proteus | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 1, 2, 3 | ГОСТ 28560-90 |
| 25.13\* | 03.00/07.090, 03.00/07.096, 10.20/07.090, 10.20/07.096, 10.86/07.090, 10.86/07.096 | Паразитологические показатели | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел VI пункт 38;ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V пункта 19 и 20; Приложение 3 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 25.14\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 2, Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 25.15\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 25.16\* | 03.00/08.082, 10.20/08.082, 10.86/08.082, 10.85/08.082 | Мышьяк | ТР ТС 021/2011 Глава 2, Приложение 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 25.17\* | 03.00/08.169, 10.20/08.169, 10.86/08.169, 10.85/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002;СТБ 1315-2002 |
| 25.18\* | Кадмий | СТБ 1313-2002 |
| 25.19\* | Ртуть | СТБ 1316-2002 |
| 26.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.20/42.000, 10.86/42.000, 03.00/42.000 | отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 5;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таб. 2 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 26.2\* | Полные консервы групп «А» | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.сereus и В.Polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 5; Приложение 5 таблица 2, 4 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 26.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis |
| 26.4\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. Perfringens ; мезофильные клостридии кроме C. botulinum и (или) C. Perfringens | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 26.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.7, п.7.8, п.7.9 |
| 26.6\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 26.7\* | Полные консервы групп «А» для детского питания | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.сereus и В.Polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 5; Приложение 5 таблица 2, 4 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 26.8\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis, мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. рerfringens | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 26.9\* | Мезофильные клостридии кроме C. botulinum и (или) C. Perfringens | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 26.10\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.7, п.7.8, п.7.9 |
| 26.11\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 26.12\* | Полуконсервы группы "Д" | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 таблица 5; Приложение 5 таблица 2, 4 | ГОСТ 30425-97 |
| 26.13\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 26.14\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 26.15\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 26.16\* | Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 27.1\*\*\* | Яйца и продукты их переработки | 01.47/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.1 | ГОСТ 30364.0-97;ГОСТ 31904-2012 |
| 27.2\* | 01.47/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32149-2013 р.7 |
| 27.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32149-2013 р.8 |
| 27.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 32149-2013 р.11 |
| 27.5\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 32149-2013 р.10 |
| 27.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013 р.9 |
| 27.7\*\*\* | 01.47/42.000, 10.85/42.000, 10.86/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.1 | СТБ 1036-97 |
| 27.8\* | 01.47/08.082, 10.86/08.082 | Мышьяк | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26930-86 |
| 27.9\* | 01.47/08.169, 10.86/08.169 | Свинец | СТБ 1313-2002;СТБ 1315-2002 |
| 27.10\* | Кадмий | СТБ 1313-2002 |

**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