|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1308 |
| от 11.04.1998  |
| на бланке № на 25 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от«16» января 2025 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Государственного учреждения "Добрушский районный центр гигиены и эпидемиологии" |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименованиехарактеристики (показатель,параметры) | Обозначениедокумента,устанавливающего требования кобъекту | Обозначениедокумента,устанавливающего метод исследований (испытаний) иизмерений, в том числе правилаотбора образцов |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ул. Гоголя, 40а, 247050, г. Добруш, Добрушский район, Гомельская область** |
| 1.1\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питания | 10.11/42.000, 10.13/42.000, 01.41/42.000, 01.42/42.000, 01.45/42.000, 01.47/42.000, 01.49/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20;ТР ТС 034/2013 раздел 3,5,12, приложение 4 | ГОСТ 21237-75;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 4288-76 п.2.1;ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 8756.0-70 п.2, п.3;ГОСТ 9792-73;МУК 2.6.1.1194-03;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015;СТБ 1056-2016;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 1.2\* | 10.11/11.116, 10.13/11.116, 01.41/11.116, 01.45/11.116, 01.47/11.116, 01.49/11.116, 10.86/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 4288-76;ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 9959-2015 |
| 1.3\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149, 01.41/08.149, 01.45/08.149, 01.47/08.149, 01.49/08.149, 10.86/08.149 | белок | ГОСТ 25011-2017 |
| 1.4\* | 10.11/08.164, 10.13/08.164, 01.47/08.164, 10.86/08.164 | жир | ГОСТ 23042-2015;ГОСТ 26183-84 |
| 1.5\* | 10.11/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 4288-76 п.2.5;ГОСТ 9793-2016 |
| 1.6\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149 | нитрит натрия | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75);ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 1.7\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.12/08.156 | Общий фосфор | ГОСТ 9794-2015 п.8;СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) |
| 1.8\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 26186-84 п.3;ГОСТ 4288-76 п.2.5;ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.9\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156, 01.41/08.156, 01.45/08.156, 01.47/08.156, 01.49/08.156 | Олово | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 1;ТР ТС 034/2013 раздел 5,12, приложение 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86 |
| 1.10\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 01.41/01.086, 01.42/01.086, 01.45/01.086, 01.47/01.086, 01.49/01.086, 10.86/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.1;ТР ТС 034/2013 раздел 5,12, приложение 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 |
| 1.11\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 |
| 1.12\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 1.13\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 1.14\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 9958-81 |
| 1.15\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 1.16\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.17\* | дрожжи | ТР ТС 034/2013 раздел 5,12, приложение 1 |
| 1.18\* | 10.11/04.125, 10.13/04.125, 01.41/04.125, 01.45/04.125, 01.47/04.125, 01.49/04.125, 10.86/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 4;ТР ТС 034/2013 раздел 5,12 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 1.19\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 01.41/01.086, 01.42/01.086, 01.45/01.086, 01.47/01.086, 01.49/01.086, 10.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.20\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.1\* | стерилизованные консервы,включая консервы для детского питания | 03.00/01.086, 10.11/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | неспорообразующие м/о ,в т.ч. молочнокислые м/о и (или) плесневые грибы,и (или)дрожжи | ТР ТС 034/2013 раздел 5,12, приложение 2, таблица 1,2 | ГОСТ 30425-97 |
| 2.2\* | мезофильные клостридии |
| 2.3\* | 03.00/42.000, 10.11/42.000, 10.20/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.1\* | Пастеризованные консервы | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.86/01.086, 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 034/2013 раздел 5,12, приложение 2, таблица 3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.3\* | Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.4\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.5\* | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.86/42.000, 03.00/42.000, 10.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.1\*\* | Молоко и молочные продукты, в том числе для детского питания | 10.51/42.000, 01.41/42.000, 10.52/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел 3,5,7, приложение 3,6,7 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 9225-84;ГОСТ ISO 707-2013;ГОСТ Р 54015-2010;СТБ 1036-97 п.7.2;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.1 |
| 4.2\* | 10.51/11.116, 01.41/11.116, 10.52/11.116, 10.86/11.116 | органолептические показатели | ГОСТ 28283-2015;ГОСТ 29245-91 п.3;СТБ 1467-2017 п.7.3, п.7.4;СТБ 1552-2017;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.2;СТБ 1890-2017 п.7.2;СТБ 2206-2017 п.7;СТБ 315-2017 п.7.3 |
| 4.3\* | 10.51/08.037, 01.41/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037 | Жир | ТР ТС 033/2013 раздел 5,7,10, приложение 1,6,7,12,13 | ГОСТ 29247-91;ГОСТ 30648.1-99 п.4;ГОСТ 5867-90 п.2;СТБ 1467-2017 п.7.7;СТБ 1552-2017 п.7.9;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.11-5.13 |
| 4.4\* | 10.51/08.149, 01.41/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149 | кислотность. | ТР ТС 021/2011 статья 8;ТР ТС 033/2013 раздел 5,7,10, приложение 1,6,7,9,10,12,13 | ГОСТ 30305.3-95 п.5;ГОСТ 30648.4-99 п.4;ГОСТ 31976-2012;ГОСТ 3624-92 п.3;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.10 |
| 4.5\* | Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия) | ТР ТС 033/2013 раздел 7, приложение 1, таблица 2,4,5 | ГОСТ 3627-81 п.п.2,4,5;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.20 |
| 4.6\* | 10.51/08.052, 01.41/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля жира в сухом веществе | ТР ТС 033/2013 раздел 7,10, приложение 13, таблица 2 | ГОСТ 5867-90 п.2.3.4 |
| 4.7\* | 10.51/08.037, 01.41/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037 | массовая доля сахарозы или общего сахара | ТР ТС 033/2013 раздел 7,10, приложение 1, таблица 5,6, приложение 13 | ГОСТ 29248-91 п.4;ГОСТ 30648.7-99 п.5;ГОСТ 3628-78;СТБ 736-2017 п.7.13 |
| 4.8\* | 10.51/08.052, 01.41/08.052, 10.52/08.052, 10.86/08.052 | массовая доля сухих веществ | ТР ТС 033/2013 раздел 7,10, приложение 1, таблица 6 | ГОСТ 30305.1-95 п.4;ГОСТ 3626-73 п.2 |
| 4.9\* | 10.51/08.031, 01.41/08.031, 10.52/08.031, 10.86/08.031 | Плотность | ТР ТС 033/2013 раздел 5,7 приложение 6 | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 4.10\* | 10.51/08.156, 01.41/08.156, 10.52/08.156, 10.86/08.156 | Олово | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 2;ТР ТС 033/2013 раздел 5,7,10, приложение 9,10 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86 |
| 4.11\* | 10.51/04.125, 01.41/04.125, 10.52/04.125, 10.86/04.125 | удельная (обьемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 4;ТР ТС 033/2013 раздел 5,7,10, приложение 9,10 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 4.12\* | 10.51/01.086, 01.41/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 033/2013 раздел 5,7,10, приложение 2,5,8,11 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 |
| 4.13\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 |
| 4.14\* | Escherichia coli | ТР ТС 033/2013 раздел 7,10, приложение 2,8 | ГОСТ 30726-2001 |
| 4.15\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 4.16\* | сульфитредуцирующие клостридии | ТР ТС 033/2013 раздел 7, приложение 8 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.17\* | плесени | ТР ТС 033/2013 раздел 7, 10, приложение 1,2,8,11 | ГОСТ 30706-2000 |
| 4.18\* | дрожжи |
| 4.19\* | дрожжи и плесени |
| 4.20\* | Промышленная стерильность | ТР ТС 033/2013 раздел 5,7,10, приложение 2,8,11 | ГОСТ 30425-97 |
| 4.21\* | Молочнокислые микроорганизмы | ТР ТС 033/2013 раздел 7, 10, приложение 1,2,8,11 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 4.22\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1;ТР ТС 033/2013 раздел 5,7,10, приложение 2,5,8,11 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ ISO 6785-2015 |
| 4.23\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.24\* | Бифидобактерии и другие пробиотические микроорганизмы | ТР ТС 033/2013 раздел 7,10, приложение 1,2,8 | ГОСТ 33491-2015;ГОСТ ISO 29981-2013 |
| 5.1\*\* | Яйцо куриное, перепелиное, диетическое | 01.47/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение 3, раздел 1 | ГОСТ 30364.0-97;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 9792-73;МУК 2.6.1.1194-03 |
| 5.2\* | 01.47/08.156 | Олово | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86 |
| 5.3\* | Мясо птицы и продукты его переработки. Яйцо куриное, перепелиное, диетическое | 01.47/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, раздел 1.1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32149-2013;ГОСТ 7702.2.2-93 п.2.1 |
| 5.4\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31468-2012;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013 |
| 5.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 32149-2013;ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 5.6\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 5.7\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 32149-2013;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 5.8\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 5.9\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.10\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 5.11\* | L.monocytogenes | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.1\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия, в том числе для детского питания | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 4 | ГОСТ 26312.1-84;ГОСТ 27668-88;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;;ГОСТ 686-83 п.3.1;МУК 2.6.1.1194-03;СТБ 1963-2009;СТБ 926-98 п.4.2; СТБ 2160-2011 |
| 6.2\* | 01.11/04.125, 01.12/04.125, 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125, 10.73/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125, 01.26/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 6.3\* | 01.11/01.086, 01.12/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.3 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 6.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.8\* | дрожжи |
| 6.9\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.1\*\* | Сахар и кондитерские изделия, в том числе для детского питания | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 5 | ГОСТ 12569-99 п.4;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 5904-2019 |
| 7.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.4 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26968-86 |
| 7.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26968-86 |
| 7.6\* | дрожжи |
| 7.7\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.1\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.19/42.000, 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, 10.89/42.000, 01.23/42.000, 01.22/42.000, 01.29/42.000, 01.26/42.000, 10.83/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 6 | ГОСТ 16830-71 п.4.1, п.4.2;ГОСТ 16832-71 п.3.1, п.3.2;ГОСТ 1936-85 п.2.3;ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;МУК 2.6.1.1194-03 |
| 8.2\* | 01.13/08.156, 01.19/08.156, 01.21/08.156, 01.24/08.156, 01.25/08.156, 10.31/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.84/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156, 01.23/08.156, 01.22/08.156, 01.29/08.156, 10.83/08.156 | Олово | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86 |
| 8.3\* | 01.13/08.169, 01.19/08.169, 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, 10.89/08.169, 01.23/08.169, 01.22/08.169, 01.29/08.169, 10.83/08.169 | нитраты | ГОСТ 29270-95;ГОСТ 34570-2019;МУ 5048-89 |
| 8.4\* | 01.13/04.125, 01.19/04.125, 01.21/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 10.31/04.125, 10.32/04.125, 10.39/04.125, 10.84/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125, 01.23/04.125, 01.22/04.125, 01.29/04.125, 10.83/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 8.5\* | 01.13/01.086, 01.19/01.086, 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, 10.89/01.086, 01.23/01.086, 01.22/01.086, 01.29/01.086, 01.26/01.086, 10.83/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.5 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.6\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.7\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 8.8\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.9\* | дрожжи |
| 8.10\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 8.11\* | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |
| 8.12\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.13\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.1\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.6 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 01.26/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.89/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 9.5\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.6\* | 01.26/04.125, 10.41/04.125, 10.42/04.125, 10.89/04.125, 10.86/04.125 | удельная (обьемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 10.1\*\* | Напитки | 11.01/42.000, 11.03/42.000, 11.04/42.000, 11.05/42.000, 11.07/42.000, 10.89/42.000, 11.06/42.000, 11.02/42.000, 10.83/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 8 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 5363-93;ГОСТ 5964-93 п.4;ГОСТ 6687.0-86 п.2 |
| 10.2\* | 11.07/08.052 | Общая минерализация (сухой остаток) | ГОСТ 18164-72 |
| 10.3\* | 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.04/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086, 10.89/01.086, 11.06/01.086, 11.02/01.086, 10.83/01.086 | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, раздел 1.7 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 |
| 10.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |
| 10.5\* | БГКП (колиформы) фекальные | ГОСТ 30712-2001;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.6\* | БГКП (колиформы) |
| 10.7\* | дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26968-86 |
| 10.8\* | плесени |
| 10.9\* | дрожжи |
| 10.10\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.1\*\* | Другие продукты | 10.85/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 9 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 31904-2012;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) п.2.1 |
| 11.2\* | 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 11.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 11.6\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.8\* | дрожжи |
| 11.9\* | дрожжи и плесени |
| 11.10\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 11.11\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.12\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 12.1\*\* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 10 | ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.9 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001ГОСТ 31708-2012 |
| 12.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.7\* | дрожжи |
| 12.8\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.1\*\* | Продукция для питания беременных и кормящих женщин | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 11 | ГОСТ 1936-85 п.2.3;ГОСТ 26312.1-84 п.7.3, 7.21, 7.22;ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 31904-2012;СТБ 2160-2011 |
| 13.2\* | 10.89/08.169 | нитраты | ГОСТ 29270-95;ГОСТ 34570-2019;МУ 5048-89 |
| 13.3\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.10 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.4\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 13.5\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 13.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 13.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26972-86  |
| 13.8\* | дрожжи |
| 13.9\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.10\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 14.1\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста. | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.85/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.11, 1.12 | ГОСТ 31904-2012 |
| 14.2\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.85/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9225-84 |
| 14.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9225-84 |
| 14.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 14.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016;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;ГОСТ 26968-86 |
| 14.9\* | дрожжи |
| 14.10\* | дрожжи и плесени |
| 14.11\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 14.12\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 14.13\* | L.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 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.14 | ГОСТ 31904-2012 |
| 15.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26972-86 п.4.1;ГОСТ 9225-84 |
| 15.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 15.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26972-86 П.4.3 |
| 15.6\* | дрожжи |
| 16.1\*\* | Продукты детского питания | 10.51/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000, 10.85/42.000, 10.52/42.000, 01.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, 8, п.4,8 | ГОСТ 1936-85 п.2.3;ГОСТ 26312.1-84;ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 27668-88;ГОСТ 31339-2006 п.5;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 4288-76 п.2.1;СТБ 2160-2011;ГОСТ 5904-2019 п.5,6;ГОСТ 8756.0-70 п.2, п.3;ГОСТ 9792-73;МУК 2.6.1.1194-03;СТБ 926-98 п.4.2 |
| 16.2\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149, 10.85/08.149, 10.52/08.149, 01.41/08.149 | Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия) | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 16.3\* | Массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68 п.3,п.4;ГОСТ 5903-89 п.5 |
| 16.4\* | 10.51/08.169, 10.86/08.169, 10.89/08.169, 10.85/08.169, 10.52/08.169, 01.41/08.169 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 16.5\* | 10.51/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156, 10.85/08.156, 10.52/08.156, 01.41/08.156 | Олово | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86 |
| 16.6\* | 10.51/08.169, 10.86/08.169, 10.89/08.169, 10.85/08.169, 10.52/08.169, 01.41/08.169 | нитраты | ГОСТ 29270-95;ГОСТ 34570-2019;МУ 5048-89 |
| 16.7\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149, 10.85/08.149, 10.52/08.149, 01.41/08.149 | нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 п.3.4 |
| 16.8\* | 10.51/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125, 10.85/04.125, 10.52/04.125, 01.41/04.125 | удельная (обьемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 16.9\* | 10.51/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086, 10.85/01.086, 10.52/01.086, 01.41/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2,таблица 1, раздел 1.11, 1.12 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9225-84 |
| 16.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9225-84 |
| 16.11\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 16.12\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 16.13\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 16.14\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 16.15\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26968-86 |
| 16.16\* | дрожжи |
| 16.17\* | дрожжи и плесени |
| 16.18\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 16.19\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.20\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 17.1\* | консервированные пищевые продукты | 03.00/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086 | неспорообразующие м/о ,в т.ч. молочнокислые м/о и (или) плесневые грибы,и (или)дрожжи | ТР ЕАЭС 040/2016 ст.5, п.13, приложение 1, таблица 5;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 2 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 17.2\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 |
| 17.3\* | неспорообразующие м/о , и (или) плесневые грибы,и (или)дрожжи |
| 17.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 17.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 17.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.8\* | 03.00/42.000, 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31413-2010;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 8756.0-70 |
| 17.9\* | 03.00/04.125, 10.20/04.125, 10.86/04.125 | удельная (обьемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 18.1\*\* | Злаковые культуры, зернобобовые культуры, масличные культуры на пищевые цели | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 015/2011 ст.4,5, приложение 2;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 3, раздел 4 | ГОСТ 10852-86;ГОСТ 13586.3-2015;ГОСТ 32164-2013;СТ РК 1623-2007;СТБ 1053-2015;СТБ 1056-2016 |
| 18.2\* | 01.11/04.125, 01.12/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | удельная активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 ;СТ РК 1623-2007 |
| 19.1\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей. | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.27/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 023/2011 ст.2,4, п.2 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;МУК 2.6.1.1194-03;СТБ 1036-97 |
| 19.2\* | 01.13/12.042, 01.21/12.042, 01.22/12.042, 01.23/12.042, 01.24/12.042, 01.25/12.042, 01.27/12.042, 10.32/12.042, 10.39/12.042, 10.86/12.042, 10.89/12.042 | органолептические показатели | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 19.3\* | 01.13/08.052, 01.21/08.052, 01.22/08.052, 01.23/08.052, 01.24/08.052, 01.25/08.052, 01.27/08.052, 10.32/08.052, 10.39/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Содержание растворимых сухих веществ | ТР ТС 023/2011 ст.5, п.5, ст.7 приложение 2 | ГОСТ 28561-90 п.2;ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 19.4\* | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 01.27/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.86/08.169, 10.89/08.169 | Водородный показатель (pH) | ТР ТС 023/2011 ст.5,7, приложение 1, таблица 1,3,приложение 3, таблица 1 | ГОСТ 26188-2016 |
| 19.5\* | 01.13/08.149, 01.21/08.149, 01.22/08.149, 01.23/08.149, 01.24/08.149, 01.25/08.149, 01.27/08.149, 10.32/08.149, 10.39/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | массовая доля титруемых кислот | ТР ТС 023/2011 ст.5 п.7 п.8 ст.7  | ГОСТ ISO 750-2013 (ISO 750:1998) |
| 19.6\* | Поваренная соль | ТР ТС 023/2011 ст.5 п.27, ст.7 | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 19.7\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.27/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | неспорообразующие м/о , и (или) плесневые грибы,и (или)дрожжи | ТР ТС 021/2011 статья 7,20, приложение 2;ТР ТС 023/2011 ст.5,7 приложение 1 | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97;ГОСТ Р 52711-2007 |
| 19.8\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ Р 52711-2007 |
| 19.9\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ Р 52711-2007 |
| 19.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ Р 52711-2007 |
| 19.11\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ Р 52711-2007 |
| 19.12\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 19.13\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ Р 52711-2007 |
| 19.14\* | дрожжи |
| 19.15\* | мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ Р 52711-2007 |
| 19.16\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 19.17\* | 01.13/04.125, 01.21/04.125, 01.22/04.125, 01.23/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 01.27/04.125, 10.32/04.125, 10.39/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | удельная (обьемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 19.18\* | 01.13/08.156, 01.21/08.156, 01.22/08.156, 01.23/08.156, 01.24/08.156, 01.25/08.156, 01.27/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Олово | ТР ТС 021/2011 приложение 3, раздел 3, р.3,12;ТР ТС 023/2011 ст.5,7 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86 |
| 20.1\*\* | Масла растительные-все виды, фракции масел растительных. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб | 01.11/42.000, 01.26/42.000, 01.29/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 024/2011 ст.5,6, приложение 1 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;МУК 2.6.1.1194-03;СТБ 1036-97 п.п.7.15, 7.19, 7.20, 7.24;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.1 |
| 20.2\* | 01.11/08.149, 01.26/08.149, 01.29/08.149, 10.41/08.149, 10.42/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 |
| 20.3\* | перекисное число | ГОСТ 26593-85;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 20.4\* | 01.11/01.086, 01.26/01.086, 01.29/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.6;ТР ТС 024/2011 ст.5,6, приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 20.6\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 20.7\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.8\* | плесени |
| 21.1\* | Мясо и мясная продукция, птица и продукты их переработки | 10.86/01.086, 01.41/01.086, 01.42/01.086, 01.45/01.086, 01.47/01.086, 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.1;ТР ТС 027/2012 ст.6,9, приложение 1, таблица 2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 21.2\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 21.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 22.1\*\* | Другая продукция | 10.89/42.000, 10.85/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.8;ТР ТС 027/2012 ст.6,9, приложение 1, таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 22.2\* | 10.89/01.086, 10.85/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 22.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 22.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 22.5\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 22.6\* | плесени |
| 23.1\*\* | Продукция для питания беременных и кормящих женщин | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 2, таблица 1, раздел 1.10;ТР ТС 027/2012 статья 6,9, приложение 1, таблица 2 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 31904-2012 |
| 23.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26972-86 п.4.1;ГОСТ 9225-84 |
| 23.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006)ГОСТ 26972-86 п.4.2;ГОСТ 9225-84 |
| 23.4\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 23.5\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 23.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26972-86  |
| 23.7\* | дрожжи |
| 24.1\*\* | Пищевая продукция с содержанием консервантов, ароматизаторы и ферментные препараты | 01.13/42.000, 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, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 029/2012 ст.7,10, приложение 8 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 24.2\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.20/08.156, 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.42/08.156, 10.61/08.156, 10.81/08.156, 10.89/08.156, 11.05/08.156, 11.07/08.156, 10.13/08.156 | бензойная кислота (Е210) | ГОСТ 27001-86 п.2;ГОСТ 28467-90 |
| 24.3\* | сорбиновая кислота (Е-200) | ГОСТ 26181-84 |
| 24.4\* | 01.13/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 029/2012 ст.7 п.9, ст.10 приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 24.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 24.6\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 24.7\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 24.8\* | дрожжи |
| 24.9\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 24.10\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 |
| 24.11\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156, 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита | ТР ТС 029/2012 ст.7,10, приложение 8 | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75);ГОСТ 8558.1-2015 п.1-4 |
| 24.12\* | массовая доля общего фосфора | ГОСТ 9794-2015 |
| 28.1\*\* | Рыба и рыбная продукция | 03.00/42.000, 10.20/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1, таблица 1-5;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 28.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 28.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 28.4\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 28.5\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 28.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1, таблица 1;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 28.7\* | плесени | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1, таблица 1-5;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 28.8\* | дрожжи |
| 28.9\* | дрожжи и плесени |
| 28.10\* | бактерии рода Proteus | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1, таблица 1-3;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 28560-90 |
| 28.11\* | Escherichia coli | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1, таблица 2 | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 28.12\* | 03.00/07.096 | Личинки паразитов в живом виде | ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 3;ТР ТС 021/2011 приложение 6 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 28.13\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086,10.86/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 28.14\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 28.15\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Олово | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 5, п.13;ТР ТС 021/2011 приложение 3, раздел 3 р.3,12 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86 |
| 28.16\* | 03.00/04.125, 10.20/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 5, п.13;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 29.1\*\* | 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, 01.47/42.000, 01.49/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 3 | ГОСТ 21237-75;ГОСТ 31467-2012;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 34668-2020;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 7702.0-74;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 8285-91;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ 9792-73;МВИ.ГМ.1906-2020;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015;ГОСТ ISO 5555-2016;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 29.2\* | 10.12/11.116, 10.13/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116, 01.47/11.116, 01.49/11.116 | органолептические показатели | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 3 п.8 | ГОСТ 31470-2012;ГОСТ 33741-2015;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 7702.0-74;ГОСТ 8285-91;ГОСТ 9959-2015 |
| 29.3\* | 10.12/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Жир | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 2,7, приложение 7 | ГОСТ 23042-2015;ГОСТ 26183-84 |
| 29.4\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Белок | ГОСТ 25011-2017 |
| 29.5\* | 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 10574-2016;ГОСТ 4288-76 |
| 29.6\* | 10.12/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 4288-76 п.2.5;ГОСТ 9793-2016 |
| 29.7\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | нитриты | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 3, п.9, раздел 5, п.18,20 | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75);ГОСТ 8558.1-2015 |
| 29.8\* | Общий фосфор | ГОСТ 30615-99;ГОСТ 9794-2015 п.8;СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) |
| 29.9\* | остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |
| 29.10\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Поваренная соль | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 3 | ГОСТ 26186-84 п.3;ГОСТ 4288-76 п.2.5;ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 29.11\* | перекисное число | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение 4,7 | ГОСТ 8285-91;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 29.12\* | Кислотное число | ГОСТ 8285-91 |
| 29.13\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Олово | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5,8,13, приложение 4,5 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 26935-86 |
| 29.14\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5, п.18, приложение 5 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.ГМ.1906-2020;МВИ.МН 1181-2011;МВИ.МН 4779-2013 |
| 29.15\* | 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 1,2,3 таблица 3;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, раздел 1 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 7702.2.1-2017;ГОСТ 9958-81 |
| 29.16\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 4288-76;ГОСТ 7702.2.2-93;ГОСТ 9958-81 |
| 29.17\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 7702.2.6-2015;ГОСТ 9958-81 |
| 29.18\* | мезофильные клостридии | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18, приложение 3 таблица 1,2;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, раздел 1 | ГОСТ 30425-97 |
| 29.19\* | Staphylococcus aureus | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5, п.18, приложение 1,2;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, р. 1 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 7702.2.4-93;ГОСТ 9958-81 |
| 29.20\* | Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5, п.18, приложение 3, таблица 3;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, р.1 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 7702.2.4-93;ГОСТ 9958-81 |
| 29.21\* | Escherichia coli | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5, п.18, приложение 1,2;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, р.1 | ГОСТ 30726-2001;ГОСТ 31708-2012 (ISO 7251:2005) |
| 29.22\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 7702.2.7-2013;ГОСТ 9958-81 |
| 29.23\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18, приложение 1,2,3 таблица 3;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, р. 1 | ГОСТ 30519-97;ГОСТ 31468-2012;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 7702.2.3-93;ГОСТ 9958-81 |
| 29.24\* | L.monocytogenes | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5, п.18, приложение 1,2;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, р.1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 29.25\* | дрожжи и плесени | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18, приложение 3 таблица 1,2;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, р.1 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 29.26\* | неспорообразующие м/о , и (или) плесневые грибы,и (или)дрожжи | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5, п.18, приложение 3, таблица 3;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, р. 1 | ГОСТ 30425-97 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 29.27\* | 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 | неспорообразующие м/о ,в т.ч. молочнокислые м/о и (или) плесневые грибы,и (или)дрожжи | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел 5 п.18, приложение 3 таблица 1,2;ТР ТС 021/2011 ст.7,20, приложение 1,2, таблица 1, р.1 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.11-89;ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |

**Примечание:**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Руководитель органа по аккредитации

Республики Беларусь –

заместитель директора по аккредитации

государственного предприятия «БГЦА» О.В. Шабанова