|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1300 |
| от 17.09.1997  |
| на бланке № 0009763на 47 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от28 марта 2025 года |

|  |
| --- |
| лабораторного отдела Государственного учреждения "Речицкий 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. Жиляка, 11, 247500, г. Речица, Речицкий район, Гомельская область** |
| 1.1\* | Упаковка: металлическая,полимерная, бумажная и картонная, стеклянная, деревянная, изкомбинированных материалов, из текстильных материалов, керамическая.Средства укупорочные: металлические, корковые,полимерные, комбинированные и из картона | 16.24/42.000, 16.29/42.000, 17.21/42.000, 22.22/42.000, 22.29/42.000, 23.13/42.000, 23.49/42.000, 25.99/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 005/2011 Статья 4 | ГОСТ 10354-82 п.4.3, абз.3;ГОСТ 12302-2013 п.8.7;ГОСТ 25250-88 п.2.3;ГОСТ 25951-83 п. 4.6;ГОСТ 30765-2001 п. 7.6.5;ГОСТ 32131-2013 п.6.3, 6.5, 6.10;ГОСТ 32179-2013 п.6.2;ГОСТ 33756-2016 п.8;ГОСТ 33781-2016 п.8;ГОСТ 5717.1-2014 п.6.3;ГОСТ 5981-2011 п. 8.8;ГОСТ 7247-2006 п.9.1;ГОСТ 745-2014 п.6.4, 7.5;ГОСТ 7730-89 п.2.6, 3.13;ГОСТ 9569-2006 п.6.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1.2\* | Упаковка: металлическая,полимерная, бумажная и картонная, стеклянная, деревянная, изкомбинированных материалов, из текстильных материалов, керамическая.Средства укупорочные: металлические, корковые,полимерные, комбинированные и из картона | 16.24/26.045, 16.29/26.045, 17.21/26.045, 22.22/26.045, 22.29/26.045, 23.13/26.045, 23.49/26.045, 25.99/26.045 | Стойкость изделия к горячей воде | ТР ТС 005/2011 Статья 4 | СТБ 1015-97 п.6.8 |
| 1.3\* | 23.13/26.045 | Химическая  стойкость  (стойкость к  растворам кислот) | ГОСТ 5717.1-2021, п.7.18 |
| 1.4\* | 16.24/11.116, 16.29/11.116, 17.21/11.116, 22.22/11.116, 22.29/11.116, 23.13/11.116, 23.49/11.116, 25.99/11.116 | Органолептические показатели:  муть, осадок,  окрашивание,  запах, привкус,  запах сорбента,  вкус сорбента,  цвет сорбента | ТР ТС 005/2011 Статья 4, 5 Приложение1 | ГОСТ 22648-77 п.2 |
| 1.5\* | 16.24/08.082, 16.29/08.082, 17.21/08.082, 22.22/08.082, 22.29/08.082, 23.13/08.082, 23.49/08.082, 25.99/08.082 | Гексаметилендиамин | Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005 Приложение 12 |
| 1.6\* | 16.24/08.158, 16.29/08.158, 17.21/08.158, 22.22/08.158, 22.29/08.158, 23.13/08.158, 23.49/08.158, 25.99/08.158 | Диметилтерефталат | ГОСТ 33449-2015;ГОСТ 33450-2015 |
| 1.7\* | Дибутилфталат | ГОСТ 33451-2015 |
| 1.8\* | Диоктилфталат |
| 1.9\* | 16.24/08.032, 16.29/08.032, 17.21/08.032, 22.22/08.032, 22.29/08.032, 23.13/08.032, 23.49/08.032, 25.99/08.032 | Марганец | МВИ.МН 3057-2008 |
| 1.10\* | медь |
| 1.11\* | цинк |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1\*\*\* | Продукция, предназначенная для детей и подростков: изделия для ухода за детьми (соски молочные, соски-пустышки, посуда, столовые приборы, санитарно-гигиенические и галантерейные изделия, щетки зубные, массажеры для десен); одежда, изделия из текстильных материалов, кожи и меха, изделия трикотажные и готовые штучныетекстильные изделия; обувь и кожгалантерейные изделия; коляски детские и велосипеды; издательская книжная и журнальная продукция, школьно-письменные принадлежности | 13.99/42.000, 14.19/42.000, 14.39/42.000, 17.22/42.000, 14.13/42.000, 14.14/42.000, 14.20/42.000, 17.23/42.000, 22.19/42.000, 30.92/42.000, 32.30/42.000, 14.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 007/2011 Статья 5, 10 Приложение 8 | ГОСТ 13587-77;ГОСТ 18321-73;ГОСТ 19245-93 п.4;ГОСТ 20566-75;ГОСТ 23948-80 п.7;ГОСТ 28631-2005 п.6;ГОСТ 28631-2018 п.7;ГОСТ 28754-2018 п.6;ГОСТ 28754-90 п.3;ГОСТ 28846-90 (ИСО 4418-78) п.3.4;ГОСТ 30407-2019 п.6;ГОСТ 31741-2012 п.7;ГОСТ 31814-2012;ГОСТ 32074-2013 п.6.1;ГОСТ 3251-91 п.3.1;ГОСТ 3302-95 п.6.4;ГОСТ 3303-94 п.6.4;ГОСТ 8844-75;ГОСТ 9173-86 п.6;ГОСТ 9289-78 п.4;ГОСТ 938.0-75 гл.1, п.1.3;ГОСТ Р 50962-96 п.5.1;ГОСТ Р 51068-97 п.5;СТБ 1015-97 гл.5, п.5.3;СТБ 1301-2002 гл.8, п.8.1 |
| 2.2\* | 17.23/29.061, 18.12/29.061 | Шрифтовое  оформление текста:  кегль шрифта,  длина строки,  увеличение  интерлиньяжа | ТР ТС 007/2011 Статья 8, 10 Приложение 16-19, 21 | СТБ 7.206-2006 |
| 2.3\* | Корешковые поля | ТР ТС 007/2011 Статья 8, 10 |
| 2.4\* | Размер элементов рисунка в раскрасках |
| 2.5\* | 13.99/11.116, 14.19/11.116 | Привкус, запах,  изменение цвета водной вытяжки | ТР ТС 007/2011 Статья 4, 10 | ГОСТ 22648-77 п.2 |
| 2.6\* | 13.99/26.045, 14.19/26.045, 17.22/26.045, 17.23/26.045, 30.92/26.045, 32.30/26.045, 18.12/26.045, 13.95/26.045, 17.12/26.045, 23.19/26.045, 25.99/26.045 | Стойкость к  коррозии | ГОСТ 24788-2018 п.6.7.2 |
| 2.7\* | Стойкость к  раствору кислоты и мыльно-щелочным  растворам | ГОСТ 30407-2019 п.7.14, 7.15;ГОСТ Р 50962-96 п.5.7;ГОСТ Р 53547-2009;СТБ 1015-97 п.6.9 |
| 2.8\* | Продукция, предназначенная для детей и подростков: изделия для ухода за детьми (соски молочные, соски-пустышки, посуда, столовые приборы, санитарно-гигиенические и галантерейные изделия, щетки зубные, массажеры для десен); одежда, изделия из текстильных материалов, кожи и меха, изделия трикотажные и готовые штучныетекстильные изделия; обувь и кожгалантерейные изделия; коляски детские и велосипеды; издательская книжная и журнальная продукция, школьно-письменные принадлежности | 13.99/08.156, 14.19/08.156, 17.22/08.156, 17.23/08.156, 13.95/08.156, 17.12/08.156, 23.19/08.156, 23.13/08.156 | Бор | ГОСТ 24295-80 п.2 |
| 2.9\* | Массовая доля  водовымываемого хрома (VI) | ТР ТС 007/2011 Статья 5, 6 Приложение 12 | ГОСТ 31280-2004 |
| 2.10\* | 13.99/08.032, 14.19/08.032, 17.22/08.032, 17.23/08.032, 30.92/08.032, 32.30/08.032, 18.12/08.032, 13.95/08.032, 17.12/08.032, 23.19/08.032, 25.99/08.032 | цинк | ТР ТС 007/2011 Статья 4, 8, 10 Приложение 2, 3, 4, 5, 15, 22 | МВИ.МН 3057-2008 |
| 2.11\* | медь |
| 2.12\* | 13.99/08.082, 14.19/08.082, 14.39/08.082, 14.13/08.082, 14.14/08.082, 22.19/08.082, 32.30/08.082, 13.92/08.082, 22.29/08.082 | Гексаметилендиамин | ТР ТС 007/2011 Статья 4, 5, 6, 8, 10 Приложение 3, 4, 5, 10, 15, 22 | Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005 с.36 |
| 2.13\* | 13.99/08.158, 14.19/08.158, 14.39/08.158, 14.13/08.158, 14.14/08.158, 22.19/08.158, 32.30/08.158, 13.92/08.158, 22.29/08.158 | Акрилонитрил | Инструкция 4.1.10-14-91-2005 |
| 2.14\* | Дибутилфталат | МВИ.МН 1402-2000 |
| 2.15\* | Диметилтерефталат | МВИ.МН 2367-2005 |
| 2.16\* | Диоктилфталат | МВИ.МН 1402-2000 |
| 2.17\* | 13.99/08.156, 14.19/08.156, 14.39/08.156, 14.13/08.156, 14.14/08.156, 14.20/08.156, 32.30/08.156, 14.11/08.156 | Массовая доля свободного формальдегида | ТР ТС 007/2011 Статья 5, 10 Приложение 8 | ГОСТ 25617-2014 п.18 |
| 2.18\* | 13.99/35.069, 14.19/35.069, 14.14/35.069 | Уровень напря-женности электро-статического поля | ТР ТС 007/2011 Статья 5, 6, 10 | СанПиН № 9-29.7-95 |
| 2.19\* | 13.99/01.086, 14.19/01.086 | Общее количес-тво микроорга-низмов (мезофи-лов, аэробов и факультативных анаэробов) | ТР ТС 007/2011 Статья 4, Приложение 6 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26670-91;ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 2.20\* | Продукция, предназначенная для детей и подростков: изделия для ухода за детьми (соски молочные, соски-пустышки, посуда, столовые приборы, санитарно-гигиенические и галантерейные изделия, щетки зубные, массажеры для десен); одежда, изделия из текстильных материалов, кожи и меха, изделия трикотажные и готовые штучныетекстильные изделия; обувь и кожгалантерейные изделия; коляски детские и велосипеды; издательская книжная и журнальная продукция, школьно-письменные принадлежности | 13.99/01.086, 14.19/01.086 | Дрожжи, дрожжеподобные плесневые грибы | ТР ТС 007/2011 Статья 4, Приложение 6 | ГОСТ 26670-91;ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 2.21\* | Энтеробактерии | ГОСТ 26670-91 |
| 2.22\* | Патогенные  стафилококки |
| 2.23\* | Псевдомонас аэрогиноза |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1\* | Игрушки выполненные из: акрилонитрил-бутадиенстирольных пластиков, полистирола и сополимеров стирола, полиолефинов, винилацетата, поливинилхлорида, полиуретана, полиамида, полиакрилата, полиэфира, полиэтилентерефталата, поликарбоната, фенопласта, аминопласта, парафина и воска, бумаги и картона, древесины, керамики и стекла, меха искусственного и текстильных материалов; резино-латексные изделия, силиконы, краски, карандаши, фломастеры, пластилин; изделия из стали, бронзы оловянной, сплавов алюминия, сплавов свинцово-серебряных и другие | 32.40/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 008/2011 Статья 4, 5 Приложение 2 | ГОСТ 18321-73;Инструкция № 091-0610;МУК 4.2.801-99 |
| 3.2\* | 32.40/11.116 | Органолептические показатели: запах образца,  запах вытяжки, привкус | ГОСТ 22648-77 п.2;Инструкция № 016-1211 |
| 3.3\* | 32.40/26.045 | Устойчивость  покрытия к  действию слюны, пота и влажной  обработки | ГОСТ 25779-90 п.3.68 |
| 3.4\* | 32.40/08.158 | Акрилонитрил | ТР ТС 008/2011 Статья 4, 5 Приложение 2, таблица 1 | Инструкция 4.1.10-14-91-2005 |
| 3.5\* | Ацетон | Инструкция 4.1.10-15-90-2005 Приложение 7 |
| 3.6\* | 32.40/08.082 | Гексаметилендиамин | Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005 Приложение 12 |
| 3.7\* | 32.40/08.158 | Диметилтерефталат | ГОСТ 33449-2015;МВИ.МН 2367-2005 |
| 3.8\* | Диоктилфталат | МВИ.МН 1402-2000 |
| 3.9\* | Дибутилфталат |
| 3.10\* | 32.40/08.032 | Марганец | МВИ.МН 3057-2008 |
| 3.11\* | цинк |
| 3.12\* | медь |
| 3.13\* | 32.40/01.086 | Общее количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов) | ТР ТС 008/2011 Статья 4 Приложение 2 таблица 2 | Инструкция № 091-0610 п.17 |
| 3.14\* | Энтеробактерии | Инструкция № 091-0610 п.19 |
| 3.15\* | Патогенные стафилококки | Инструкция № 091-0610 п.21 |
| 3.16\* | Псевдомонасаэрогиноза | Инструкция № 091-0610 п.20 |
| 3.17\* | Дрожжи, дрожжеподобныеплесневые грибы | Инструкция № 091-0610 п.18 |
| 3.18\* | 32.40/35.069 | Уровень напряженности электростатического поля | ТР ТС 008/2011 Статья 4, 5 Приложение 2 | СанПиН № 9-29.7-95 |
| 4.1\*\*\* | Парфюмерно- косметическая  продукция:  масла эфирные;  духи и туалетная  вода; косметические  средства или  средства для  макияжа и ухода за кожей; средства для волос; средства для гигиены полости рта или зубов | 20.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 009/2011 Статья 5 Приложение 6 | ГОСТ 29188.0-2014;ГОСТ 790-89 р.2 |
| 4.2\* | 20.42/08.169 | Водородный показатель (pH) | ГОСТ 29188.2-2014 |
| 4.3\* | Содержание фто-рида (в пересчете на молярную массу фтора) | ТР ТС 009/2011 Статья 5 Приложение 2 | ГОСТ 7983-2016 |
| 4.4\* | 20.42/01.086 | Общее количес-тво мезофильных аэробных микроорганизмов | ТР ТС 009/2011 Статья 5 Приложение 7 | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 4.5\* | Candida albicans | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 4.6\* | Escherichia coli | ГОСТ ISO 21150-2018 |
| 4.7\* | Staphylococcus  Aureus | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 4.8\* | Pseudomonas  aeruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| 5.1\*\*\* | Продукция лег-кой промышлен-ности: материа-лы текстильные; одежда и изде-лия швейные и трикотажные; изделия кожга-лантерейные, текстильно-га-лантерейные; войлок, фетр и не тканые мате-риалы; обувь; покрытия и из-делия ковровые; изделия галанте-рейные, мехо-вые, кожаные и др. изделия, вы-полненные из натурального растительного сырья, картона, полиэфирных, полиамидных, полиакрилонитрильных, поливи-нил-хлоридных, поливинилаце-тавых, полиоле-финовых, полиу-ретановых, по-лиорганосилок-сановых воло-кон, кожи, меха, резиновых и др. материалов | 13.20/42.000, 13.99/42.000, 14.13/42.000, 14.14/42.000, 14.19/42.000, 14.39/42.000, 14.20/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 017/2011 Статья 10, 4, п.3 | ГОСТ 1059-72 п.1.4;ГОСТ 126-79 гл.3;ГОСТ 18321-73;ГОСТ 20566-75;ГОСТ 23948-80 п.7;ГОСТ 26666.0-85;ГОСТ 28631-2005 п.6.2.4;ГОСТ 28754-90 гл.3;ГОСТ 28846-90 (ИСО 4418-78) п.3.4;ГОСТ 8844-75;ГОСТ 9173-86 п.6;ГОСТ 9289-78 п.4;ГОСТ 938.0-75 |
| 5.2\*\*\* | 13.20/11.116, 13.99/11.116, 14.13/11.116, 14.14/11.116, 14.19/11.116, 14.39/11.116, 14.20/11.116 | Интенсивность  запаха продукции | Инструкция 1.1.10-12-96-2005 |
| 5.3\* | 13.99/08.169, 14.13/08.169, 14.14/08.169, 14.19/08.169, 14.39/08.169, 14.20/08.169 | рН водной  вытяжки кожевой ткани меха | ТР ТС 017/2011 Статья 4, 6, 7 Приложение 8 | ГОСТ 22829-77 |
| 5.4\* | 13.20/08.082, 13.99/08.082, 14.13/08.082, 14.14/08.082, 14.19/08.082, 14.39/08.082, 14.20/08.082 | Гексаметилендиамин | ТР ТС 017/2011 Статья 4, 5, 6, 10 Приложение 3 | Инструкция 2.3.3.10-15-64-2005 Приложение 12 |
| 5.5\* | Продукция легкой промышлен-ности: материалы текстильные; одежда и изде-лия швейные и трикотажные; изделия кожга-лантерейные, текстильно-га-лантерейные; войлок, фетр и не тканые материалы; обувь; покрытия и из-делия ковровые; изделия галанте-рейные, мехо-вые, кожаные и др. изделия, вы-полненные из натурального растительного сырья, картона, полиэфирных, полиамидных, полиакрилонитрильных, поливи-нил-хлоридных, поливинилаце-тавых, полиоле-финовых, полиу-ретановых, по-лиорганосилок-сановых воло-кон, кожи, меха, резиновых и др. материалов | 13.20/08.158, 13.99/08.158, 14.13/08.158, 14.14/08.158, 14.19/08.158, 14.39/08.158, 14.20/08.158 | Диметилтерефталат | ТР ТС 017/2011 Статья 4, 5, 6, 10 Приложение 3, 7 | МВИ.МН 2367-2005 |
| 5.6\* | Дибутилфталат | МВИ.МН 1402-2000 |
| 5.7\* | Диоктилфталат |
| 5.8\* | Акрилонитрил | Инструкция 4.1.10-14-91-2005 |
| 5.9\* | 13.99/08.156, 14.14/08.156, 14.19/08.156, 14.39/08.156, 14.31/08.156, 15.20/08.156 | Массовая доля  свободного  формальдегида | ТР ТС 017/2011 Статья 4, 5, 6, 10 Приложение 2, 3, 8 | ГОСТ 25617-2014 |
| 5.10\* | 13.99/08.032, 14.19/08.032 | медь | ТР ТС 017/2011 Статья 4, 5, 6, 10 Приложение 3 | МВИ.МН 3057-2008 |
| 5.11\* | цинк |
| 5.12\* | 13.99/08.156, 14.19/08.156 | Массовая доля  водовымываемого хрома (VI) | ТР ТС 017/2011 Статья 5, 6, 7 Приложение 3, 8 | ГОСТ 31280-2004 |
| 5.13\* | 13.99/35.069, 14.14/35.069, 14.19/35.069, 14.39/35.069, 14.31/35.069, 15.20/35.069 | Уровень  напряженности электростатического поля | ТР ТС 017/2011 Статья 4, 5, 10 Приложение 2 | ГОСТ 32995-2014;СанПиН № 9-29.7-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 6.1\*\*\* | Средства индивидуальной защиты | 13.96/42.000, 14.12/42.000, 22.19/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 019/2011 Статья 4 Приложение 3 таблица 2 | ГОСТ 11209-85;ГОСТ 16166-80 |
| 6.2\* | 13.96/08.082, 14.12/08.082, 22.19/08.082 | Гексаметилендиамин | ТР ТС 019/2011 Статья 4 Приложение 3 Таблица 1, 2 | Инструкция № 880-71 |
| 6.3\* | 13.96/08.032, 14.12/08.032, 22.19/08.032 | медь | МВИ.МН 3057-2008 |
| 6.4\* | цинк |
| 6.5\* | 13.96/01.086, 14.12/01.086, 22.19/01.086 | Общее количество мезофильных аэробных и  факультативно- анаэробных бактерий (МАФАнМ) | ТР ТС 019/2011 Статья 4, п.4.14 | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 6.6\* | Дрожжи,  дрожжеподобные и плесневые грибы | ГОСТ ISO 16212-2020 |
| 6.7\* | Бактерии  семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ ISO 21150-2018 |
| 6.8\* | Staphylococcus  Aureus | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 6.9\* | Pseudomonas  aeruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| 6.10\* | 13.96/08.169, 14.12/08.169 | рН вытяжки | ТР ТС 019/2011 Статья 4 Приложение 3 таблица 2 | ГОСТ ISO 3071-2011 |
| 7.1\*\*\* | Злаковые культуры, зернобобовые  культуры,  масличные культуры, поставляемые на  пищевые цели | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 01.19/42.000, 11.06/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 015/2011 Статья 4, 5 Приложение 2;ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3,4 | ГОСТ 10852-86 п.2;ГОСТ 13586.3-2015 |
| 7.2\* | 01.11/08.032, 01.12/08.032, 01.19/08.032, 11.06/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 7.3\* | кадмий |
| 7.4\* | 01.11/08.082, 01.12/08.082, 01.19/08.082, 11.06/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 7.5\* | 01.11/08.156, 01.12/08.156, 01.19/08.156, 11.06/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.6\* | Злаковые культуры, зернобобовые  культуры,  масличные культуры, поставляемые на  пищевые цели | 01.11/08.161, 01.12/08.161, 01.19/08.161, 11.06/08.161, 10.61/08.161 | Микотоксины:Афлатоксин В1 | ТР ТС 015/2011 Статья 4, 5 Приложение 2;ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3,4 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 7.7\* | Пестициды:ГХЦГ (a-,b-,y- -изомеры) | ГОСТ 13496.20-2014 |
| 7.8\* | ДДТ и его метаболиты |
| 7.9\* | 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры | МУ 1541-76 |
| 7.10\* | 01.11/11.116, 01.12/11.116, 01.19/11.116, 11.06/11.116, 10.61/11.116 | зараженность вредителями | ГОСТ 10853-88;ГОСТ 13586.4-83;ГОСТ 13586.6-93 п.1.4.2 |
| 8.1\*\*\* | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 01.19/42.000, 11.06/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 015/2011 Статья 4,5 Приложение 4 | ГОСТ 10852-86 п.2;ГОСТ 13586.3-2015 |
| 8.2\* | 01.11/08.032, 01.12/08.032, 01.19/08.032, 11.06/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 8.3\* | кадмий |
| 8.4\* | 01.11/08.082, 01.12/08.082, 01.19/08.082, 11.06/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 8.5\* | 01.11/08.156, 01.12/08.156, 01.19/08.156, 11.06/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 8.6\* | 01.11/08.161, 01.12/08.161, 01.19/08.161, 11.06/08.161, 10.61/08.161 | Микотоксины:Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 8.7\* | Зеараленон | ГОСТ 28001-88 п.3 |
| 8.8\* | Т-2 токсин | ГОСТ 28001-88 п.2 |
| 8.9\* | Охратоксин А | ГОСТ 28001-88 п.4 |
| 8.10\* | Пестициды:ГХЦГ (a-,b-,y- -изомеры) | ГОСТ 13496.20-2014 |
| 8.11\* | ДДТ и его метаболиты |
| 9.1\* | Масличные  культуры,  поставляемые на  кормовые цели | 01.19/08.169, 01.26/08.169 | содержание нитратов | ТР ТС 015/2011 Статья 4,5 Приложение 4 | ГОСТ 13496.19-2015 |
| 10.1\*\*\* | Злаковые культуры, зернобобовые  культуры,  масличные культуры, поставляемые на  пищевые цели | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 01.19/42.000, 11.06/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 015/2011 Статья 4,5 Приложение 2,4 | СТ РК 1623-2007;СТБ 1053-2015;СТБ 1056-2016 |
| 10.2\* | 01.11/04.125, 01.12/04.125, 01.19/04.125, 11.06/04.125 | Цезий-137 | СТ РК 1623-2007 |
| 10.3\* | Стронций-90 |
| 11.1\* | Яйца и  продукты их  переработки | 01.47/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3,Раздел 1 | ГОСТ 30364.0-97 п.3;ГОСТ 4288-76 п.2.1;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97 |
| 11.2\* | 01.47/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 11.3\* | кадмий |
| 11.4\* | хром | СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 11.5\* | 01.47/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 11.6\* | 01.47/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 11.7\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 11.8\* | 01.47/08.169 | нитраты | ГОСТ 29270-95 п.5 |
| 11.9\* | 01.47/08.158 | Пестициды:ГХЦГ (a-,b-,y- изомеры) | ГОСТ 32308-2013 |
| 11.10\* | ДДТ и его метаболиты |
| 11.11\* | 01.47/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.1 | ГОСТ 32149-2013 |
| 11.12\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |
| 11.13\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 32149-2013 |
| 11.14\* | Proteus | ГОСТ 32149-2013 |
| 12.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные и  хлебобулочные  изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 Раздел 4 | ГОСТ 13586.3-2015;ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 26312.1-84;ГОСТ 27668-88;СТБ 1036-97 |
| 12.2\* | 10.61/08.032, 10.71/08.032, 10.72/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 12.3\* | кадмий |
| 12.4\* | 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 12.5\* | 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 12.6\* | 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161 | Микотоксины:Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 12.7\* | Мукомольно-крупяные и  хлебобулочные  изделия | 10.61/08.158, 10.71/08.158, 10.72/08.158 | 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 Раздел 4 | МУ 1541-76 |
| 12.8\* | 10.61/11.116, 10.71/11.116, 10.72/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 13586.4-83;ГОСТ 13586.6-93 п.1.4.2;ГОСТ 26312.3-84;ГОСТ 27559-87 |
| 12.9\* | 10.71/11.116, 10.72/11.116, 10.61/11.116 | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ГОСТ 27559-87 |
| 13.1\*\*\* | Сахар и  кондитерские  изделия | 10.81/42.000, 10.82/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, Раздел 5 | ГОСТ 12569-99 п.4;ГОСТ 5904-2019;ГОСТ 5904-82;СТБ 1036-97 |
| 13.2\* | 10.81/08.032, 10.82/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 13.3\* | кадмий |
| 13.4\* | 10.81/08.082, 10.82/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 13.5\* | 10.81/08.156, 10.82/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 13.6\* | 10.81/08.161, 10.82/08.161 | Микотоксины:Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 13.7\* | 5-оксиметифур-фурол (гидрокси-метилфурфураль) | ГОСТ 31768-2012 п.3.3,3.4 |
| 14.1\*\*\* | Плодоовощная  продукция | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 28875-90 п.2;ГОСТ 7194-81 п.1,2.1;СТБ 1036-97 |
| 14.2\* | 01.13/08.032, 01.21/08.032, 01.22/08.032, 01.23/08.032, 01.24/08.032, 01.25/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 Раздел 6 | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 14.3\* | кадмий |
| 14.4\* | хром | СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 14.5\* | 01.13/08.082, 01.21/08.082, 01.22/08.082, 01.23/08.082, 01.24/08.082, 01.25/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 14.6\* | 01.13/08.156, 01.21/08.156, 01.22/08.156, 01.23/08.156, 01.24/08.156, 01.25/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 14.7\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 14.8\* | Плодоовощная продукция | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169 | нитраты | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 Раздел 6 | ГОСТ 29270-95 п.5;ГОСТ 34570-2019;МЗ СССР МУ 5048-89 п.2 |
| 14.9\* | 01.13/08.158, 01.21/08.158, 01.22/08.158, 01.23/08.158, 01.24/08.158, 01.25/08.158 | Пестициды:ГХЦГ (a-,b-,y- изомеры) | ГОСТ 30349-96 |
| 14.10\* | ДДТ и его Метаболиты |
| 14.11\* | 01.13/08.161, 01.21/08.161, 01.24/08.161, 01.25/08.161, 01.23/08.161, 01.22/08.161 | Микотоксины:Патулин | ГОСТ 28038-2013 п.1-5 |
| 14.12\* | 01.13/08.161, 01.21/08.161, 01.22/08.161, 01.23/08.161, 01.24/08.161, 01.25/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 14.13\* | 5-оксиметил-фуфрол | ГОСТ 29032-91 |
| 15.1\*\*\* | Напитки | 11.01/42.000, 11.03/42.000, 11.05/42.000, 11.07/42.000, 11.02/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 Раздел 8 | ГОСТ 5964-93 п.4;ГОСТ 6687.0-86;СТБ 1036-97 |
| 15.2\* | 11.01/08.032, 11.03/08.032, 11.05/08.032, 11.07/08.032, 11.02/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 15.3\* | кадмий |
| 15.4\* | 11.01/08.082, 11.03/08.082, 11.05/08.082, 11.07/08.082, 11.02/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 15.5\* | 11.01/08.156, 11.03/08.156, 11.05/08.156, 11.07/08.156, 11.02/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 15.6\* | 11.01/08.161, 11.03/08.161, 11.05/08.161, 11.07/08.161, 11.02/08.161 | Микотоксины:Патулин | ГОСТ 28038-2013 п.1-5 |
| 15.7\* | Общая минерализация | ГОСТ 18164-72 |
| 15.8\* | Метиловый спирт | СТБ ГОСТ Р 51698-2001 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 16.1\*\*\* | Другие продукты | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 Раздел 9 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 33444-2015;СТБ 1036-97 |
| 16.2\* | 10.89/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 16.3\* | кадмий |
| 16.4\* | медь | ГОСТ 30178-96 |
| 16.5\* | цинк |
| 16.6\* | 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 16.7\* | 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 16.8\* | 10.89/08.149 | Йод | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 п.4.1,4.2 |
| 16.9\* | 10.89/08.161 | Микотоксины:Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 16.10\* | Афлотоксин М1 |
| 16.11\* | 10.89/11.116 | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов(насекомые,клещи) | ГОСТ 13586.4-83;ГОСТ 13586.6-93 п.1.4.2;ГОСТ 26312.3-84;ГОСТ 27559-87 |
| 17.1\*\*\* | Продукты питания для беременных и  кормящих женщин | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.20/42.000, 10.51/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;СТБ 1036-97 |
| 17.2\* | 10.11/08.032, 10.12/08.032, 10.13/08.032, 10.20/08.032, 10.51/08.032, 10.61/08.032, 10.71/08.032, 10.72/08.032, 10.73/08.032, 10.89/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 17.3\* | кадмий |
| 17.4\* | 10.11/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082, 10.20/08.082, 10.51/08.082, 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.73/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 17.5\* | Продукты питания для беременных и  кормящих женщин | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.20/08.156, 10.51/08.156, 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156, 10.73/08.156, 10.89/08.156 | Мышьяк | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 | ГОСТ 26930-86 |
| 17.6\* | 10.11/08.161, 10.12/08.161, 10.13/08.161, 10.20/08.161, 10.51/08.161, 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.73/08.161, 10.89/08.161 | Микотоксины:Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 17.7\* | Афлотоксин М1 |
| 17.8\* | патулин | ГОСТ 28038-2013 п.1-5 |
| 17.9\* | 10.11/08.158, 10.12/08.158, 10.13/08.158, 10.20/08.158, 10.51/08.158, 10.61/08.158, 10.71/08.158, 10.72/08.158, 10.73/08.158, 10.89/08.158 | Пестициды:ГХЦГ (a-,b-,y- изомеры) | ГОСТ 23452-2015;ГОСТ 30349-96;ГОСТ 32122-2013;ГОСТ 32308-2013;МВИ.МН 2352-2005 |
| 17.10\* | ДДТ и его метаболиты |
| 17.11\* | 2,4-Д кислота ,ее соли и эфиры | МУ 1541-76 |
| 17.12\* | 10.11/08.169, 10.12/08.169, 10.13/08.169, 10.20/08.169, 10.51/08.169, 10.61/08.169, 10.71/08.169, 10.72/08.169, 10.73/08.169, 10.89/08.169 | нитраты | ГОСТ 29270-95 п.5;ГОСТ 34570-2019 |
| 17.13\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.20/08.156, 10.51/08.156, 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156, 10.73/08.156, 10.89/08.156 | 5-оксиметил-фуфрол | ГОСТ 29032-91 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18.1\*\*\* | Продукты детского питания | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.20/42.000, 10.51/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,8,20 | ГОСТ 13586.3-2015;ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 26312.1-84;ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 27668-88;ГОСТ 5904-2019;ГОСТ 5904-82;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97 |
| 18.2\* | 10.11/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.20/08.149, 10.51/08.149, 10.61/08.149, 10.71/08.149, 10.72/08.149, 10.73/08.149, 10.89/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 5903-89 п.5 |
| 18.3\* | Массовая доля этилового спирта | ГОСТ ISO 2448-2013 |
| 18.4\* | кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 18.5\* | 10.11/08.032, 10.12/08.032, 10.13/08.032, 10.20/08.032, 10.51/08.032, 10.61/08.032, 10.71/08.032, 10.72/08.032, 10.73/08.032, 10.89/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 18.6\* | кадмий |
| 18.7\* | 10.11/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082, 10.20/08.082, 10.51/08.082, 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.73/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 18.8\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.20/08.156, 10.51/08.156, 10.61/08.156, 10.71/08.156, 10.72/08.156, 10.73/08.156, 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 18.9\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 18.10\* | Продукты детского питания | 10.11/08.158, 10.12/08.158, 10.13/08.158, 10.20/08.158, 10.51/08.158, 10.61/08.158, 10.71/08.158, 10.72/08.158, 10.73/08.158, 10.89/08.158 | Пестициды:ГХЦГ (a-,b-,y- изомеры) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 | ГОСТ 23452-2015;ГОСТ 30349-96;ГОСТ 32122-2013;ГОСТ 32308-2013;МВИ.МН 2352-2005 |
| 18.11\* | ДДТ и его метаболиты |
| 18.12\* | 2,4-D кислота ,ее соли и эфиры | МУ 1541-76 |
| 18.13\* | 10.11/08.161, 10.12/08.161, 10.13/08.161, 10.20/08.161, 10.51/08.161, 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.73/08.161, 10.89/08.161 | Гептахлор | ГОСТ 23452-2015 |
| 18.14\* | Алдрин | ГОСТ 32308-2013 |
| 18.15\* | 10.61/11.116, 10.62/11.116 | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов(насекомые,клещи) | ГОСТ 13586.4-83;ГОСТ 13586.6-93 п.1.4.2;ГОСТ 15113.2-77 п.5;ГОСТ 26312.3-84;ГОСТ 27559-87 |
| 18.16\* | 10.61/08.052, 10.62/08.052 | Металлические примеси | ГОСТ 20239-74 п.3.1.2,3.2.2 |
| 18.17\* | 10.11/08.161, 10.12/08.161, 10.13/08.161, 10.20/08.161, 10.51/08.161, 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.73/08.161, 10.89/08.161 | Микотоксины:Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 18.18\* | Афлотоксин М1 |
| 18.19\* | патулин | ГОСТ 28038-2013 п.1-5 |
| 18.20\* | 10.89/08.169 | нитраты | ГОСТ 29270-95 п.5;ГОСТ 34570-2019 |
| 18.21\* | Нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 18.22\* | 10.11/08.161, 10.12/08.161, 10.13/08.161, 10.20/08.161, 10.51/08.161, 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.72/08.161, 10.73/08.161, 10.89/08.161 | Полихлорированные бифенилы | МВИ.МН 2352-2005 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 19.1\*\*\* | Продукты питания | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32164-2013;СТБ 1053-2015 |
| 19.2\* | 10.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 19.3\* | Удельная активность стронция-90 | ГОСТ 32163-2013 |
| 19.4\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013;ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 19.5\* | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 19.6\* | Enterobacter  sakazakii | ГОСТ ISO/TS 22964-2013 |
| 21.1\*\*\* | Мукомольно-крупяные и  хлебобулочные  изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.3 | ГОСТ 27668-88;ГОСТ 31904-2012 |
| 21.2\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 21.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 21.4\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 21.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 21.6\* | дрожжи |
| 21.7\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 21.8\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 22.1\*\*\* | Сахар и  кондитерские  изделия | 10.81/42.000, 10.82/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.4 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32751-2014 |
| 22.2\* | 10.81/01.086, 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 22.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 22.4\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/01.086, 10.82/01.086 | S. aureus | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.4 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 22.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 22.6\* | дрожжи |
| 23.1\*\*\* | Плодоовощная  продукция | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.5 | ГОСТ 31904-2012 |
| 23.2\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 23.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 23.4\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 23.5\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 23.6\* | дрожжи |
| 23.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 23.8\* | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 23.9\* | Неспорообразующие  микроорганизмы  B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 24.1\*\*\* | Напитки | 11.01/42.000, 11.03/42.000, 11.05/42.000, 11.07/42.000, 11.02/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.7 | ГОСТ 30712-2001 п.3;ГОСТ 31904-2012 |
| 24.2\* | 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086, 11.02/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 24.3\* | Напитки | 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086, 11.02/01.086 | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.7 |  |
| 24.4\* | Pseudomonas  aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 24.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30712-2001;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 24.6\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 24.7\* | дрожжи |
| 24.8\* | плесени |
| 24.9\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  фекальные | ГОСТ 30712-2001;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 25.1\*\*\* | Другие продукты | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.8 | ГОСТ 31904-2012 |
| 25.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 25.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 25.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 25.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 25.6\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 25.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 25.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 25.9\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 25.10\* | плесени |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 26.1\*\*\* | Продукты для  питания беременных и кормящих женщин | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.10 | ГОСТ 31904-2012 |
| 26.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 26.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 26.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 26.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 26.6\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 26.7\* | дрожжи |
| 26.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 27.1\*\*\* | Специализированная пищевая продукция для детского  питания для детей дошкольного и школьного возраста | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.12 | ГОСТ 31904-2012 |
| 27.2\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 |
| 27.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32901-2014 |
| 27.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 27.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 27.6\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 27.7\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 27.8\* | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 27.9\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 27.10\* | дрожжи |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 29.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.51/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 2 | ГОСТ 8756.0-70 |
| 29.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.51/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно- анаэробные  микроорганизмы групп B. cereus и B. polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 29.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 29.4\* | Мезофильные  клостридии  C. botulinum и  (или)  C. Рerfringens |
| 29.5\* | Мезофильные  клостридии  (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens) |
| 29.6\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. молочнокислые и (или)  плесневые грибы и (или) дрожжи |
| 29.7\* | Спорообразующие  термофильные анаэробные,  аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы |
| 29.8\* | Мезофильные  клостридии |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 29.9\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.51/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы  B. Рolymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 29.10\* | Негазообразующие  cпорообразующие мезофильные  аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы |
| 29.11\* | Неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи |
| 29.12\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 29.13\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 29.14\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 29.15\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 29.16\* | S. aureus и др.  коагулазо-положительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 30.1\* | Пищевая продукция | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Антибиотики: тетрациклиновая группа | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 31903-2012 |
| 31.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 023/2011 Статьи 2, 4, п.2 | ГОСТ 26313-2014;СТБ 1036-97 п.7.3.5 |
| 31.2\* | 10.32/08.133, 10.39/08.133, 10.86/08.133 | Содержание  растворимых  сухих веществ | ТР ТС 023/2011 Статья 5, п.5 Статья 7 Приложение 2 | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 31.3\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/08.149, 10.39/08.149, 10.86/08.149 | массовая доля титруемых кислот | ТР ТС 023/2011 Статья 5, п.7, 8, Статья 7 | ГОСТ ISO 750-2013 |
| 31.4\* | Содержание поваренной соли | ТР ТС 023/2011 Статья 5, п.27, Статья 7 | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 31.5\* | Содержание  добавленного  сахара | ТР ТС 023/2011 Статья 5, п.29, Статья 7 | ГОСТ 8756.13-87 п.2 |
| 31.6\* | Аскорбиновая кислота и её соли | ТР ТС 023/2011 Статья 5, п.28, Статья 7 Приложение 3 Таблица 2 | ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) п.2.4.1-2.4.2 |
| 31.7\* | 10.32/11.116, 10.39/11.116, 10.86/11.116 | Диоксид серы | ТР ТС 023/2011 Статья 5, 7 Приложение 3 Таблица 6 | ГОСТ 25555.5-2014 п.7,10 |
| 31.8\* | 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.86/08.169 | рН | ТР ТС 023/2011 Статья 5, 7 Приложение 1 Таблица 1, 3 Приложение 3 Таблица 1 | ГОСТ 26188-2016 |
| 31.9\* | 10.32/08.052, 10.39/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля  мякоти | ТР ТС 023/2011 Статья 5, п.45 Статья 7 | ГОСТ 8756.10-2015 |
| 31.10\* | Массовая доля осадка | ТР ТС 023/2011 Статья 5, п.46 Статья 7 | ГОСТ 8756.9-2016 |
| 31.11\* | 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.86/08.156 | 5-оксиметил-фуфрол | ТР ТС 023/2011 Статья 5, п.6 Статья 7 | ГОСТ 29032-91 |
| 31.12\* | Содержание  железа | ТР ТС 023/2011 Статья 5, п.28 Статья 7 | ГОСТ 26928-86 |
| 31.13\*\*\* | 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.5 ;ТР ТС 023/2011 Статья 5, 7 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 31.14\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно- анаэробные  микроорганизмы групп B. cereus и B. polymyxa | ГОСТ 30425-97 |
| 31.15\* | Мезофильные  клостридии C.botulinum и C.perfringens |
| 31.16\* | Неспорообразующие микроорганизмы |
| 31.17\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086 | Плесневые грибы, дрожжи | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.5 ;ТР ТС 023/2011 Статья 5, 7 Приложение 1 | ГОСТ 30425-97 |
| 31.18\* | Молочнокислые микроорганизмы |
| 31.19\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 31.20\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 31.21\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 31.22\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 31.23\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 31.24\* | плесени |
| 31.25\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 31.26\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 31.27\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 32.1\*\*\* | Пищевая  масложировая  продукция | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 024/2011 Статья 5 | ГОСТ 31762-2012 п.4.1;СТБ 1036-97 п.7.15, 7.20, 7.24;СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) п.6;СТБ ISO 5555-2009 |
| 32.2\* | 10.41/11.116, 10.42/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, прозрачностьконсистенция | ГОСТ 31762-2012 п.4.2;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.2 |
| 32.3\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149 | перекисное число | ТР ТС 024/2011 Статья 5, 6 Приложение 1 | ГОСТ 26593-85;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 32.4\* | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7 |
| 32.5\* | Кислотность жировой фазы | СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.10 |
| 32.7\* | Пищевая масложировая продукция | 10.41/08.032, 10.42/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 7;ТР ТС 024/2011 Статья 5, 6 Приложение 1 | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 32.8\* | кадмий |
| 32.9\* | медь | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014 |
| 32.10\* | 10.41/08.082, 10.42/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 32.11\* | 10.41/08.156, 10.42/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 32.12\* | 10.41/08.032, 10.41/08.156, 10.42/08.032, 10.42/08.156 | Железожелезо | ГОСТ 26928-86;ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014 |
| 32.13\* | 10.41/08.158, 10.42/08.158 | Пестициды:ГХЦГ (a-,b-,y- изомеры) | ГОСТ 32122-2013 |
| 32.14\* | ДДТ и его метаболиты |
| 32.15\* | 10.41/08.161, 10.42/08.161 | Микотоксины:Афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 32.16\* | Полихлорированные бифенилы | МВИ.МН 2352-2005 |
| 33.1\*\*\* | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.6;ТР ТС 024/2011 Статья 5, 6 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 33.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 33.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 33.4\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 33.5\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ ISO 21527-1-2013 |
| 33.6\* | плесени |
| 33.7\* | Антибиотики:  тетрациклиновая группа,  стрептомицин, пенициллин | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3;ТР ТС 024/2011 Статья 5, 6 Приложение 1 | ГОСТ 31903-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 34.1\*\*\* | Отдельные виды специализированной пищевой продукции, в том числе диетического и диетического профилактического питания: пищевая продукция низко-лактозная (безлактозная), смеси на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста, смеси на основе полных гидролизатов белка для детей раннего возраста, смеси без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей первого года жизни, смеси для питания недоношенных детей | 10.51/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 3 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 5904-82;СТБ 1036-97;СТБ 2160-2011;СТБ 2397-2015;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 34.2\* | 10.51/08.037, 10.51/08.052, 10.86/08.037, 10.86/08.052, 10.89/08.037, 10.89/08.052 | Жир | ГОСТ 15113.9-77 п.3,4,6;ГОСТ 26183-84;ГОСТ 29247-91;ГОСТ 30648.1-99 п.4;ГОСТ 5867-90;ГОСТ 8756.21-89 п.4 |
| 34.3\* | 10.86/08.14910.89/08.14910.51/08.149 | Белок | ГОСТ 23327-98 п.6.1-6.3;ГОСТ 30648.2-99 п.4 |
| 34.4\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Аскорбиновая  кислота (С) | ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) п.2.4.1;ГОСТ 30627.2-98 п.5;ГОСТ 7047-55 раздел III, п.14 |
| 34.5\* | Углеводы | ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 2, 3 | ГОСТ 15113.6-77 п.3 |
| 34.6\* | Лактоза | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 34.7\* | Хлориды | ГОСТ 15113.7-77 п.2;ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 34.8\* | 10.51/08.032, 10.86/08.032, 10.89/08.032 | медь | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014 |
| 34.9\* | цинк |
| 34.10\* | 10.51/08.032, 10.51/08.156, 10.86/08.032, 10.86/08.156, 10.89/08.032, 10.89/08.156 | Железожелезо | ГОСТ 26928-86;ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014 |
| 34.11\* | 10.86/08.14910.89/08.14910.51/08.149 | Йод | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 34.12\* | 10.86/08.15610.89/08.15610.51/08.156 | Фосфор | ГОСТ 30615-99 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 35.1\* | Продукция на  молочной основе и на основе изолята соевого белка;  жидкая продукция кисломолочная и на  сквашенной соевой  основе для беременных и кормящих женщин | 10.51/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Бифидобактерии и/или др.  пробиотические микроорганизмы (родов Lactobacillus, Propioni bacterium) | ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 1 Таблица 1 | ГОСТ 33491-2015 |
| 36.1\*\*\* | Мясо и мясная  продукция, птица  и продукция их  переработки | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.1;ТР ТС 027/2012 Статья 9 Приложение 1 Таблица 2 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 9792-73 |
| 36.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 36.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 36.4\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 37.1\* | Другая продукция | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.8;ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 1 Таблица 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26972-86;ГОСТ 30705-2000 |
| 37.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 26972-86;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 37.3\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016 |
| 37.4\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26972-86;ГОСТ 30706-2000 |
| 37.5\* | плесени |
| 37.6\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 38.1\* | Продукция для питания беременных и кормящих женщин | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.10; ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 1 Таблица 2 | ГОСТ 26972-86 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 38.2\* | Продукция для питания беременных и кормящих женщин | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.10; ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 1 Таблица 2 | ГОСТ 26972-86 |
| 38.3\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 38.4\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 38.5\* | дрожжи | ГОСТ 26972-86 |
| 38.6\* | плесени |
| 38.7\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 39.1\* | Специализированная продукция  для лечебного  питания детей,  для недоношенных и (или) маловесных детей | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.13;ТР ТС 027/2012 Статья 6, 9 Приложение 1 Таблица 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26972-86;ГОСТ 32901-2014 |
| 39.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 26972-86;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 39.3\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 39.4\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016 |
| 39.5\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 39.6\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 26972-86 |
| 39.7\* | плесени |
| 39.8\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 39.9\*\*\* | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 | ГОСТ 31904-2012 |
| 40.1\*\*\* | Консерванты,  подсластители,  стабилизаторы,  эмульгаторы,  наполнители,  загустители,  красители | 10.84/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 029/2012 Статья 7,10 Приложение 4, 5, 17, 18, 28 | ГОСТ 15113.0-77;СТБ 1036-97 |
| 40.2\* | 10.84/08.149, 10.89/08.149 | Аскорбиновая  кислота (Е300) | ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 40.3\* | Консерванты,  подсластители,  стабилизаторы,  эмульгаторы,  наполнители,  загустители,  красители | 10.84/08.156, 10.89/08.156 | Фосфорная  кислота (Е338) и пищевые фосфаты. Фосфаты:  аммония (Е342), калия (Е340),  кальция (Е341, Е542),  магния (Е343), натрия (Е339),  пирофосфаты (Е450),  трифосфаты (Е451),  полифосфаты (Е452) - добавленный фосфат по  отдельности или  в комбинации в  пересчете на Р2О5 | ТР ТС 029/2012 Статья 7, 10 Приложение 15 | ГОСТ 30615-99;ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 40.4\* | Нитрит калия (Е249),  нитрит натрия  (Е 250) - по  отдельности или  в комбинации в  пересчете на NaNO2 (остаточные количества) | ТР ТС 029/2012 Статья 7, 10 Приложение 8 | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 40.5\* | 10.84/11.116, 10.89/11.116 | Сернистая кислота (диоксид серы Е220) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия Е228,  гидросульфит кальция Е227,  гидросульфит натрия Е222,  пиросульфит  калия Е225,  сульфит кальция Е226, сульфит натрия Е221, по отдельности или в комбинации в пересчете на  диоксид серы | ГОСТ 25555.5-2014 п.7,10 |
| 40.6\* | Консерванты,  подсластители,  стабилизаторы,  эмульгаторы,  наполнители,  загустители,  красители | 10.84/08.149, 10.89/08.149 | Бензойная кислота (Е210) и ее соли бензоаты:  бензоат натрия (Е211),  бензоат калия (Е212),  бензоат кальция (Е213) по  отдельности или в комбинации в  пересчете на  бензойную  кислоту | ТР ТС 029/2012 Статья 7, 10 Приложение 8 | ГОСТ 27001-86 п.2;ГОСТ 28467-90 |
| 40.7\* | 10.84/08.156, 10.89/08.156 | Сорбиновая  кислота (Е-200) и ее соли сорбаты: натрия (Е201), калия (Е202), кальция (Е 203) - по отдельности или в комбинации в пересчете на сорбиновую  кислоту | ГОСТ 26181-84 |
| 40.8\* | Аспартам (Е951) | ТР ТС 029/2012 Статья 7, 10 Приложение 10, 11, 13 | ГОСТ 30059-93 п.4 |
| 40.9\* | Каротины (Е160а) | МВИ.МН 3239-2009 |
| 41.1\* | Ароматизаторы | 10.84/08.032, 10.89/08.032 | Токсичные элементы: свинец | ТР ТС 029/2012 Статья 7, 10 Приложение 1 | ГОСТ 30178-96 |
| 41.2\* | кадмий |
| 41.3\* | 10.84/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 41.4\* | 10.84/08.156, 10.89/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 42.1\* | Антислеживающие агенты | 10.89/08.169 | Ферроцианид  калия (Е536) | ТР ТС 029/2012 Статья 7, 10 Приложение 3, 28 | ГОСТ 13685-84 п.2.20 |
| 43.1\* | Ароматизаторы. Ферментные  препараты | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.9 Статья 10 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 43.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 43.3\* | Патогенные,  в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 43.4\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 43.5\* | дрожжи |
| 43.6\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 43.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 44.1\*\*\* | Молоко и молочная продукция: - сырое молоко  - сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически  обработанное) - сырье, сливки  (сырые и термически обработанные)  - сырье;  - молочная продукция, в том числе: молочные продукты;  молочные составные продукты; молоко-содержащие продукты;  побочные продукты переработки молока; продукцию детского питания на молочной основе для детей  раннего возраста  (от 0 до 3 лет),  дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие  молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей | 10.51/42.000, 10.52/42.000, 10.86/42.000, 01.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 6, 7, 20;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, Х Приложения 2, 3, 6, 7, 8 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32164-2013;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012;СТБ 1552-2017 п.7.2 |
| 44.2\* | 10.51/11.116, 10.52/11.116, 10.86/11.116, 01.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 28283-2015;ГОСТ 29245-91 п.3;СТБ 1890-2017 п.7.2,7.3;СТБ 315-2017 п.7.2 |
| 44.3\* | 10.51/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037, 01.41/08.037 | Жир | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 1, 6, 7, 12, 13 | ГОСТ 29247-91 п.3,4;ГОСТ 30648.1-99 п.4;ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 44.4\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149, 01.41/08.149 | белок | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 1, 6, 12, 13, 16 | ГОСТ 23327-98 п.6.1-6.3;ГОСТ 30648.2-99 п.4 |
| 44.5\* | 10.86/11.116 | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 9 | ГОСТ 26312.3-84 |
| 44.6\* | 10.51/08.052, 10.86/08.052 | Зола | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 12, 14 | СТБ 1859-2016 п.7.22 |
| 44.7\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149, 01.41/08.149 | кислотность | ТР ТС 021/2011 Статья 8;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложения 1,6,7,9,10,12,13 | ГОСТ 30305.3-95 п.5;ГОСТ 30648.4-99 п.4;ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 44.8\* | 10.51/08.031, 01.41/08.031 | Плотность | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII Приложение 6 | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 44.9\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149 | Лактоза | ТР ТС 033/2013 Раздел VII,X Приложение 8,11,12 | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 44.10\* | 10.51/08.052, 10.86/08.052 | массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1 Таблицы 2, 4, 5 Приложение 13 Таблица 2 | ГОСТ 29246-91 п.2.2;ГОСТ 30305.1-95 п.4;ГОСТ 3626-73 п.2, 6, 6а, 7, 8, 9 |
| 44.11\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149 | Массовая доля  Соли | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 Таблицы 2, 4, 5 | ГОСТ 3627-81 п.2,4,5 |
| 44.12\* | 10.51/08.052, 10.86/08.052 | Металлические примеси | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 9 | ГОСТ 20239-74 |
| 44.13\* | массовая доля влаги в обезжиренном веществе | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 Таблица 4 | ГОСТ 3626-73 |
| 44.14\* | 10.51/08.037, 10.52/08.037, 10.86/08.037, 01.41/08.037 | Массовая доля  жира в сухом  веществе | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 13 Таблица 2 | ГОСТ 5867-90 п.2.3.4 |
| 44.15\* | 10.51/08.149, 10.52/08.149, 10.86/08.149 | Массовая доля  сахарозы или  общего сахара | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1 Таблица 5, 6 Приложение 13 | ГОСТ 29248-91;ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 44.16\* | 10.51/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля  сухих веществ | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII Приложение 1 Таблица 6 | ГОСТ 30305.1-95 п.4;ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 44.17\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149 | перекисное число | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 9, 10 | МВИ.МН 3067-2008 ;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 44.18\* | 10.51/08.052, 10.86/08.052 | Сухой обезжиренный остаток  молока | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 Таблица 1, 6 | ГОСТ 3626-73 п.2.4.3 |
| 44.19\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149 | Аскорбиновая  кислота (С) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 14 | ГОСТ 30627.2-98 |
| 44.20\* | 10.51/08.032, 10.86/08.032 | свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 2;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 9, 10 | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 44.21\* | кадмий |
| 44.22\* | 10.51/08.156, 10.86/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 44.23\* | 10.51/08.082, 10.86/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 44.24\* | 10.51/08.032, 10.86/08.032 | медь | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 2;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 14 | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014 |
| 44.25\* | 10.51/08.032, 10.51/08.156, 10.86/08.032, 10.86/08.156 | железоЖелезо | ГОСТ 26928-86;ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014 |
| 44.26\* | 10.51/08.032, 10.86/08.032 | цинк | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014 |
| 44.27\* | хром | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 2;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X | СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 44.28\* | Молоко и молочная продукция: - сырое молоко  - сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически  обработанное) - сырье, сливки  (сырые и термически обработанные)  - сырье;  - молочная продукция, в том числе: молочные продукты;  молочные составные продукты; молоко-содержащие продукты;  побочные продукты переработки молока; продукцию детского питания на молочной основе для детей  раннего возраста  (от 0 до 3 лет),  дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие  молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей | 10.51/08.156, 10.86/08.156 | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 44.29\* | 10.51/08.16110.86/08.16110.51/08.158 10.86/08.158 | ГХЦГ (а-b-y- изомеры) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 Раздел 2;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 9, 10 | ГОСТ 23452-2015 |
| 44.30\* | ДДТ и его метаболиты |
| 44.31\* | Афлотоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
| 44.32\* | Афлотоксин В1 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 9 |
| 44.33\* | 10.51/04.125, 10.86/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 9 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 44.34\* | Удельная активность стронция-90 | ГОСТ 32163-2013 |
| 44.35\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 32901-2014 |
| 44.36\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 |
| 44.37\* | E. coli | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 2, 8 | ГОСТ 30726-2001 |
| 44.38\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 44.39\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 44.40\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 44.41\* | дрожжи |
| 44.43\* | B. cereus | ТР ТС 033/2013 Раздел X Приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 44.44\* | Молочнокислые микроорганизмы | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1, 2, 8, 11 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 44.45\* | Enterobacter  sakazakii | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 2 | ГОСТ ISO/TS 22964-2013 |
| 44.46\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086, 10.86/01.086 | Соматические клетки | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII Приложение 5 | ГОСТ 23453-2014 |
| 44.47\* | микроскопический препарат | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1, 2, 8 | ГОСТ 32901-2014 |
| 44.48\* | Enterobacteriaceae | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 2 | ГОСТ 29184-91 |
| 44.49\* | Промышленная стерильность | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 2, 8, 11 | ГОСТ 30425-97 |
| 44.50\* | Патогенные  микроорганизмы,  в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, X Приложение 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 44.51\* | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 44.52\* | Бифидобактерии | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1, 2, 8, 11 | ГОСТ 33491-2015 |
| 44.53\* | Тетрациклиновая группа | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII, Х Приложение 4, 9, 10 | ГОСТ 31903-2012 |
| 44.54\* | Стрептомицин |
| 44.55\* | Пенициллин |
| 45.1\*\*\* | Мясо и мясная продукция:мясо; субпродукты; жир-сырец и продукты его переработки, в том числе жи-вотные топле-ные жиры; кровь и продукты ее переработки; кость и продук-ты ее переработ-ки; мясо механи-ческой обвалки (дообвалки);сырье кишечное; сырье коллаген-содержащее и продукты его переработки (в том числе жела-тин); мясные и мясосодержащие продукты из мяса; мясные и мясосодержащие колбасные из-делия; мясные и мясосодержащие полуфабрика-ты и кулинарные изделия; мясные и мясосодержа-щие консервы; бульоны мясные и мясосодержа-щие; сухие мяс-ные и мясосо-держащие продукты; про-дукты из шпика; продукты убоя для детского пи-тания; мясная продукция для детского питания | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20;ТР ТС 034/2013 Раздел III,V,XII | ГОСТ 20235.0-74 п.1;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 4288-76 п.2.1;ГОСТ 7269-2015 п.4;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ 9792-73;МУК 2.6.1.1194-03;СТБ 1036-97;СТБ 974-2016 п.6;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 45.2\* | 10.11/11.116, 10.12/11.116, 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид,  консистенция, цвет, запах, вкус, прозрачность,  аромат бульона | ГОСТ 20235.0-74 п.2;ГОСТ 33741-2015 п.7;ГОСТ 4288-76 п.2.3;ГОСТ 7269-2015 п.5;ГОСТ 9959-2015;СТБ 974-2016 п.7.2 |
| 45.3\* | 10.11/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149 | белок | ТР ТС 034/2013 Раздел V,XII Приложение 4 | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 45.4\* | 10.11/08.164, 10.12/08.164, 10.13/08.164 | жир | ГОСТ 23042-2015 п.7;ГОСТ 26183-84 |
| 45.5\* | 10.11/08.052, 10.12/08.052, 10.13/08.052 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 45.6\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Нитрит натрия | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 45.7\* | Общий фосфор | ГОСТ 30615-99;ГОСТ 32009-2013 (ISO 13730:1996);ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 45.8\* | остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |
| 45.9\* | 10.11/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149 | Поваренная соль | ТР ТС 034/2013 Раздел V,XII Приложение 4 | ГОСТ 26186-84 п.3;ГОСТ 9957-2015 |
| 45.10\* | 10.11/08.032, 10.12/08.032, 10.13/08.032 | свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 Раздел 1;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 3 | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 45.11\* | кадмий |
| 45.12\* | 10.11/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 45.13\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 45.14\* | 10.11/08.032, 10.12/08.032, 10.13/08.032 | хром | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 Раздел 1;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 3 | СТБ EN 14082-2014;СТБ EN 14083-2012 |
| 45.15\* | 10.11/08.169, 10.12/08.169, 10.13/08.169 | нитраты | ГОСТ 29270-95 п.5;ГОСТ 34570-2019 |
| 45.16\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 45.17\* | 10.11/08.158, 10.12/08.158, 10.13/08.158 | ГХЦГ (a-,b-,y- изомеры) | ГОСТ 32308-2013 |
| 45.18\* | ДДТ и его метаболиты |
| 45.19\* | 10.11/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 45.20\* | Удельная активность стронция-90 | ГОСТ 32163-2013 |
| 45.21\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Тетрациклиновая группа | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 3 | ГОСТ 31903-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 45.22\* | Мясо и мясная продукция:мясо; субпродукты; жир-сырец и продукты его переработки, в том числе жи-вотные топле-ные жиры; кровь и продукты ее переработки; кость и продук-ты ее переработ-ки; мясо механи-ческой обвалки (дообвалки);сырье кишечное; сырье коллаген-содержащее и продукты его переработки (в том числе жела-тин); мясные и мясосодержащие продукты из мяса; мясные и мясосодержащие колбасные из-делия; мясные и мясосодержащие полуфабрика-ты и кулинар-ные изделия; мясные и мясосодержа-щие консервы; бульоны мясные и мясосодержа-щие; сухие мяс-ные и мясосо-держащие продукты; про-дукты из шпика; продукты убоя для детского пи-тания; мясная продукция для детского питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.1;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 45.23\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 45.24\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 45.25\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | E. coli | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 Таблица 1 Раздел 1.1;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 | ГОСТ 30726-2001 |
| 45.26\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 45.27\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 45.28\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 45.29\* | Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 45.30\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | дрожжи | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 1 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 45.31\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 45.32\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и (или) B.polymyxa | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 2 Таблица 1, 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 45.33\* | Мезофильные  клостридии |
| 45.34\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 45.35\* | Спорообразующие  термофильные анаэробные,  аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 45.36\* | Мясо и мясная продукция:мясо; субпродукты; жир-сырец и продукты его переработки, в том числе жи-вотные топле-ные жиры; кровь и продукты ее переработки; кость и продук-ты ее переработ-ки; мясо механи-ческой обвалки (дообвалки);сырье кишечное; сырье коллаген-содержащее и продукты его переработки (в том числе жела-тин); мясные и мясосодержащие продукты из мяса; мясные и мясосодержащие колбасные из-делия; мясные и мясосодержащие полуфабрика-ты и кулинар-ные изделия; мясные и мясосодержа-щие консервы; бульоны мясные и мясосодержа-щие; сухие мяс-ные и мясосо-держащие продукты; про-дукты из шпика; продукты убоя для детского пи-тания; мясная продукция для детского питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Неспорообразующие  микроорганизмы, в т. ч. молочнокислые и (или)  плесневые грибы и (или) дрожжи | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 2 Таблица 1, 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 45.37\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII Приложение 2 Таблица 3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 45.38\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 45.39\* | S. aureus и  другие коагулазо- положительные  стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 45.40\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 45.41\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 45.42\* | Патогенные  микроорганизмы,  в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 45.43\* | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 46.1\*\*\* | Рыба и рыбная  продукция, в том  числе для детского питания | 03.00/42.000, 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13, 17 Раздел VI, п.38;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 31339-2006;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 8756.0-70;СТБ 1036-97 |
| 46.2\* | 03.00/11.116, 10.20/11.116 | Органолептические показатели  (вкус, запах,  консистенция,  внешний вид,  посторонние  примеси) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.16 б, 17 | ГОСТ 26664-85 п.2;ГОСТ 33741-2015 п.7;ГОСТ 7631-2008 |
| 46.3\* | 03.00/29.040, 10.20/29.040 | Массовая доля  составных частей | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел II, п.4 Раздел VI, п.38 Раздел V, п.16 б | ГОСТ 26664-85 |
| 46.4\* | Содержание влаги в мышечной ткани | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел VI, п.32 Приложение 7 | ГОСТ 7636-85 |
| 46.5\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149 | перекисное число | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V,п.13 Приложение 4;ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3 Раздел 3 | ГОСТ 7636-85 п.7.12 |
| 46.6\* | Кислотное число | ГОСТ 7636-85 п.7.9 |
| 46.7\* | Поваренная соль | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 5 Таблицы 1,3 Приложение 6 Таблица 3 | ГОСТ 27207-87 |
| 46.8\* | 03.00/08.164, 10.20/08.164 | жир | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 5 Таблицы 1,3 Приложение 6 Таблицы 1,3 | ГОСТ 7636-85 п.3.7 |
| 46.9\* | 03.00/08.032, 10.20/08.032 | свинец | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13;ТР ТС 021/2011 Приложение 3 Раздел 3 | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014 |
| 46.10\* | кадмий |
| 46.11\* | хром | СТБ EN 14082-2014 |
| 46.12\* | 03.00/08.082, 10.20/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 46.13\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 46.14\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 46.15\* | 03.00/08.032, 10.20/08.032 | Минеральные вещества-железо | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 5 Таблицы 1,3 | ГОСТ 26928-86;ГОСТ 30178-96 |
| 46.16\* | 03.00/08.158, 10.20/08.158 | Полихлорированные бифенилы | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13 Приложение 4,5,6 Таблицы 2,4;ТР ТС 021/2011 Приложение 3 Раздел 3 | МВИ.МН 2352-2005 |
| 46.17\* | Рыба и рыбная  продукция, в том числе для детскогопитания | 03.00/08.158, 10.20/08.158 | ГХЦГ (a-,b-,y- изомеры) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13;ТР ТС 021/2011 Приложение 3 Раздел 3 |
| 46.18\* | ДДТ и его метаболиты |
| 46.19\* | 2,4 -D кислота,ее соли и эфиры | МУ 1541-76 |
| 46.20\* | 03.00/08.156, 10.20/08.156 | Массовая доля бензойнокислого натрия | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел Vi;ТР ТС 021/2011 Статья 8,п.7 | ГОСТ 27001-86 |
| 46.21\* | 03.00/04.125, 10.20/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 46.22\* | Удельная активность стронция-90 | ГОСТ 32163-2013 |
| 46.23\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Тетрациклиновая группа | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13 Приложение 2 Приложение 6 Таблица 4;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 31903-2012 |
| 46.24\* | Количество  мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5, п.13 Статья 10, п.79 Приложение 1 Таблица 1-5;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 46.25\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 46.26\* | S. aureus | ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5, п.13 Статья 10, п.79 Приложение 1 Таблица 1-5;ТР ТС 021/2011 Приложение 1, 2 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 46.27\* | S. aureus и  другие коагулазо- положительные  стафилококки |
| 46.28\* | Бактерии рода  Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 46.29\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 46.30\* | Плесень | ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5, п.13 Статья 10, п.79 Приложение 1 Таблица 1-5;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 46.31\* | дрожжи |
| 46.32\* | Рыба и рыбная  продукция, в том числе для детскогопитания | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Плесень и дрожжи в сумме | ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5, п.13 Статья 10, п.79 Приложение 1 Таблица 3;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 46.33\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 46.34\* | E. coli | ТР ЕАЭС 040/2016 Статья 5, п.13 Статья 10, п.79 Приложение 1 Таблица 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 46.35\* | Патогенные, в  том числе  сальмонеллы | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13;ТР ТС 021/2011 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 46.36\* | Listeria  monocytogenes | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 46.37\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно- анаэробные  микроорганизмы групп B. cereus и B. polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 Таблица 5;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 46.38\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и  фкультативно-анаэробные  микроорганизмы группы B. Subtilis | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 46.39\* | Мезофильные  клостридии  C. botulinum и  (или)  C. Рerfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 46.40\* | Мезофильные  клостридии  (кроме C.botulinum и (или) C.perfringens) |
| 46.41\* | Спорообразующие термофильные  анэробные,  аэробные и  факультативно- анаэробные  микроорганизмы | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 46.42\* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детскогопитания | 03.00/01.086, 10.20/01.086 | Мезофильные клостридии | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 Таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 46.43\* | Неспорообразующие микроорга-низмы, в том числе молочно-кислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 Таблица 5;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 46.44\* | B. cereus | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 Таблица 5 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 46.45\* | V.parahaemolyticus | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 Таблица 1;ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 |
| 46.46\* | 03.00/07.096, 10.20/07.096 | Личинки паразитов в живом виде | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.19, 20 Приложение 3;ТР ТС 021/2011 Приложение 6 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 47.1\*\*\* | Упакованная питьевая вода, относящаяся к пищевой про-дукции: природ-ная минеральная вода (в том чис-ле столовая при-родная мине-ральная вода, ле-чебно-столовая природная мине-ральная вода и лечебная при-родная мине-ральная вода); купажированная питьевая вода; обработанная минеральная вода; природная питьевая вода; питьевая вода для детского питания; искус-ственно-минера-лизованная питьевая вода | 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 1, 2, 3 | ГОСТ 23268.0-91 п.2;ГОСТ 31861-2012;ГОСТ 31862-2012 |
| 47.2\* | 11.07/08.169 | Водородный  показатель (рН) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 3 Таблица 1 | СТБ ISO 10523-2009 |
| 47.3\* | 11.07/11.116 | Запах при 20℃ Запах при  нагревании  до 60℃ | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 47.4\* | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 47.5\* | Привкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 47.6\* | Цветность | ГОСТ 31868-2012 п.4,5 |
| 47.7\* | 11.07/08.149 | Гидрокарбонат- ион (НСО3-) | ГОСТ 31957-2012 (ISO 9963-1:1994,ISO 9963-2:1994) п.5 |
| 47.8\* | 11.07/08.052 | Минерализация  общая | ГОСТ 18164-72 |
| 47.9\* | 11.07/08.156 | Нитраты (NO3-) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 2, 3 Таблица 1 | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 47.10\* | Сульфаты (SO42-) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 3 Таблица 1 | ГОСТ 31940-2013 п.6;ГОСТ 4389-72 п.3 |
| 47.11\* | Фосфаты (РO43-) | ГОСТ 18309-2014 п.6 |
| 47.12\* | Фториды ион,  фториды (F-) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 2, 3 Таблица 1 | ГОСТ 4386-89 п.1 |
| 47.13\* | 11.07/08.149 | Хлориды (Cl-) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 3 Таблица 1 | ГОСТ 4245-72 п.2,3 |
| 47.14\* | Упакованная питьевая вода, относящаяся к пищевой про-дукции: природ-ная минеральная вода (в том чис-ле столовая при-родная мине-ральная вода, лечебно-столовая природная минеральная вода и лечебная при-родная минеральная вода); купажированная питьевая вода; обработанная минеральная вода; природная питьевая вода; питьевая вода для детского питания; искус-ственно-минера-лизованная питьевая вода | 11.07/08.156 | Алюминий (Аl-) | ГОСТ 18165-2014 п.6 |
| 47.15\* | Железо суммарно (Fe) | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 47.16\* | 11.07/08.032 | Кадмий (Сd) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 2, 3 Таблица 1 | ГОСТ 31870-2012 п.4 |
| 47.17\* | Кобальт (Со) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 3 Таблица 1 |
| 47.18\* | Марганец (Мn) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 2, 3 Таблица 1 |
| 47.19\* | Медь (Сu) |
| 47.20\* | Никель (Ni) |
| 47.21\* | Свинец (Pb) |
| 47.22\* | Хром общий (Cr) |
| 47.23\* | Цинк (Zn2+) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 3 Таблица 1 |
| 47.24\* | 11.07/08.156 | Мышьяк (As) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 2, 3 Таблица 1 | ГОСТ 4152-89 |
| 47.25\* | 11.07/08.149 | Хлор остаточный свободный, хлор остаточный связанный | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 3 Таблица 1 | ГОСТ 18190-72 п.2,3 |
| 47.26\* | Аммиак и аммоний-ион | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 47.27\* | 11.07/08.155 | Нефтепродукты  (суммарно) | ПНД Ф 14.1:2:4.128-98 |
| 47.28\* | 11.07/08.156 | Нитриты (NO2-) | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложе-ние 2, 3 Таблица 1 | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 47.29\* | 11.07/08.149 | Окисляемость  перманганатная | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 3 Таблица 1 | СТБ ISO 8467-2009 |
| 47.30\* | 11.07/08.155 | Поверхностно- активные вещества (ПАВ), анионактивные | ГОСТ 31857-2012 |
| 47.31\* | Фенолы летучие | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 |
| 47.32\* | 11.07/08.156 | Формальдегид | ГОСТ Р 55227-2012 п.5 |
| 47.33\* | 11.07/08.149 | Жесткость общая | ГОСТ 31954-2012 |
| 47.34\* | 11.07/01.086 | ОМЧ при 370С | ТР ЕАЭС 044/2017 Статья V Приложение 2, 3 Таблица 2 | ГОСТ 18963-73 |
| 47.35\* | БГКП |
| 47.36\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 47.37\* | E. coli | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) |
| 47.38\* | энтерококки (фе-кальные стрептококки) | ГОСТ ISO 7899-2-2018 |
| 48.1\*\*\* | Продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел ХIII | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 4288-76 п.2.1;ГОСТ 7702.0-74 п.1;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 8285-91 п.2.1;ГОСТ 8756.0-70 п.2,3;ГОСТ 9792-73;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 48.2\* | 10.12/11.116, 10.13/11.116, 10.86/11.116, 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид,  консистенция, цвет, запах, вкус, прозрачность,  аромат бульона | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел III,п.8 | ГОСТ 33741-2015 п.7;ГОСТ 4288-76 п.2.3;ГОСТ 7702.0-74 п.2;ГОСТ 8285-91 п.2.2;ГОСТ 9959-2015 |
| 48.3\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | белок | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел II,VII Приложение № 7 | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 48.4\* | 10.12/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | Жир | ГОСТ 23042-2015 п.7;ГОСТ 26183-84 |
| 48.5\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Крахмал | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел II Приложение № 7 | ГОСТ 10574-2016 |
| 48.6\* | 10.12/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052, 10.89/08.052 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 48.7\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | нитриты | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VIII Приложение № 5 | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 48.8\* | Общий фосфор | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VIII,IX Приложение № 7 Таблица 5 | ГОСТ 30615-99;ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 48.9\* | остаточная активность кислой фосфатазы | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел II,VII Приложение №7 Таблица 5 | ГОСТ 23231-2016 |
| 48.10\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149, 10.89/08.149 | Поваренная соль | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел VII Приложение № 7 | ГОСТ 26186-84 п.3;ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 48.11\* | 10.13/08.149 | перекисное число | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел III Приложение № 4 | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |
| 48.12\* | Кислотное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 48.13\* | Продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки, в т.ч. для детского питания | 10.12/08.032, 10.13/08.032, 10.86/08.032, 10.89/08.032 | Свинец | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V, VIII, XIII Приложение № 4, № 5;ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.1 | ГОСТ 30178-96;СТБ EN 14082-2014 |
| 48.14\* | 10.12/08.032 10.13/08.03210.86/08.032 10.89/08.032 | кадмий |
| 48.15\* | 10.12/08.156 10.13/08.15610.86/08.156 10.89/08.156 | мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 48.16\* | 10.12/08.082 10.13/08.08210.86/08.082 10.89/08.082 | ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 48.17\* | 10.12/08.03210.13/08.03210.86/08.03210.89/08.032 | хром | СТБ EN 14082-2014 |
| 48.18\* | 10.12/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Олово | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V,VIII,XIII Приложение № 5;ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.1 | ГОСТ 26935-86 |
| 48.19\* | 10.12/08.158, 10.13/08.158, 10.86/08.158, 10.89/08.158 | ГХЦГ (a-,b-,y- изомеры) | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V, VIII, XIII Приложение № 4, № 5;ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.1 | ГОСТ 32308-2013 |
| 48.20\* | ДДТ и его метаболиты |
| 48.21\* | 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 V п.18 Приложение 5;ТР ТС 021/2011 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 48.22\* | Удельная активность стронция-90 | ГОСТ 32163-2013;МВИ.МН 1181-2011 |
| 48.23\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1,2 приложение 3 таблица 3;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 48.24\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 48.25\* | сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 48.26\* | S. aureus | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1,2;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 48.27\* | 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 | Enterococcus | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 28566-90 |
| 48.28\* | E. coli | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1,2;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30726-2001 |
| 48.29\* | Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 48.30\* | Патогенные, в  том числе  сальмонеллы | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1,2 приложение 3 таблица 3;ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 48.31\* | Listeria  monocytogenes | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 1,2;ТР ТС 021/2011 приложение 1 | ГОСТ 32031-2012 |
| 48.32\* | B. cereus | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 2 приложение 3, таблица 3;ТР ТС 021/2011 приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 48.33\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп B.cereus и (или) B.polymyxa | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 1,2;ТР ТС 021/2011 приложение 2 таблица 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 48.34\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы B. Subtilis |
| 48.35\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 1;ТР ТС 021/2011 приложение 2 |
| 48.36\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. Рerfringens) |
| 48.37\* | 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 | Спорообразующие  термофильные анаэробные,  аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 1,2;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 48.38\* | Мезофильные  клостридии | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 2;ТР ТС 021/2011 приложение 2 |
| 48.39\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или)  плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 1,2;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 30425-97 п. 7.8 п. 7.9 |
| 48.40\* | S. аureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V п.18 приложение 3 таблица 3;ТР ТС 021/2011 приложение 2 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |

**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» Т.А.Николаева