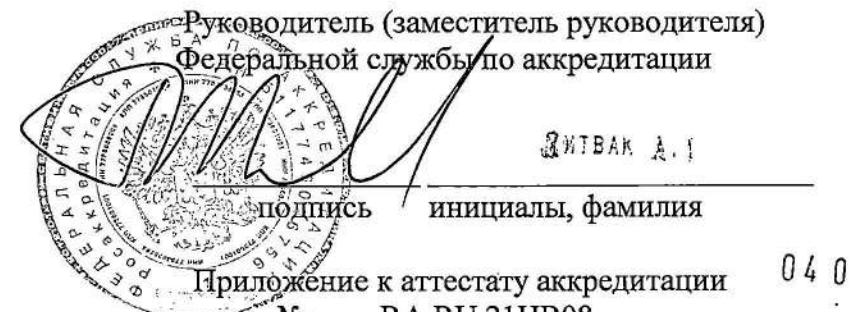


ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

м. п.



04 06 19

**Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)**

Испытательная лаборатория Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Костромской области» (ФБУ «Костромской ЦСМ»)

наименование испытательной лаборатории (центра)

156005, Россия, Костромская область, г. Кострома, ул. Советская, д.118А (гаражно-лабораторный комплекс, литер Б)

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие пра- вила и методы исследований (ис- пытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика	Диапазон опреде- ления
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 33630	Сыры и плавленые сыры	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Консистенция, запах при нюхании, запах и вкус	-
2.	ГОСТ 28283	Сырое и термически обра- ботанное коровье молоко			Запах и вкус	(1 - 5) баллов
3.	ГОСТ 29245 п.3	Молочные консервы			Вкус, запах, консистенция и цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
4.	ГОСТ 31457 п.7.2	Закаленное мороженое молочное, сливочное и пломбир	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Внешний вид, цвет (визуально), консистенция, структура и вкус	-
5.	ГОСТ 31688 п.7.2	Молоко и сливки сгущенные с сахаром			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
6.	ГОСТ 31981 п.7.2	Йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов упакованные в потребительскую упаковку			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
7.	ГОСТ 33632	Молочный жир, масло и пасту масляную из коровьего молока			Цвет	(0-2) баллов
8.	ГОСТ 31450 п.7.2	Питьевое молоко, упакованное в потребительскую тару			Внешний вид и консистенция	(0-5) баллов
9.	ГОСТ 31451 п.7.2	Питьевые сливки, упакованные в потребительскую тару			Вкус и запах	(0-10) баллов
10.	ГОСТ 31452 п.7.2	Славки коровьего молока с добавлением молочных продуктов, или без их добавления упакованную в потребительскую тару			Цвет, внешний вид и консистенция	-
11.	ГОСТ 31453 п.7.2	Творог упакованный в потребительскую тару			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
12.	ГОСТ 31454 п.7.2	Кефир упакованный в потребительскую тару			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
13.	ГОСТ 31455 п.7.2	Ряженка, упакованная в потребительскую тару			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
14.	ГОСТ 31456	Простокваша, упакованная в потребительскую тару			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
15.	ГОСТ 31534 п.6.2	Зерненый творог, упакованный в потребительскую тару	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
16.	ГОСТ 31661 п.6.2	Мечниковская простокваша, упакованная в потребительскую тару			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
17.	ГОСТ 31667 п.6.2	Варенец упакованный в потребительскую тару			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
18.	ГОСТ 31668 п.6.2	Ацидофилин упакованный в потребительскую тару			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
19.	ГОСТ 31680 п.7.2	Твороженная масса «Особая»			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
20.	ГОСТ 31702 п.6.2	Айран упакованный в потребительскую тару			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
21.	ГОСТ 31703 п. 7.2	Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
22.	ГОСТ 32252 п.8.2	Питьевое молоко, упакованное в потребительскую упаковку			Внешний вид, консистенция и цвет	-
23.	ГОСТ 32252 п.8.3				Вкус и запах	-
24.	ГОСТ 32259 п.7.2	Цельное питьевое козье молоко, упакованное в потребительскую упаковку			Внешний вид, консистенция и цвет	-
25.	ГОСТ 32259 п.7.3				Вкус и запах	
26.	ГОСТ 32260 п.7.5	Полутвердые сыры изготавляемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока			Цвет	(0-5) баллов
					Внешний вид	(0-10) баллов
					Консистенция	(0-25) баллов
					Вкус и запах	(0-45) баллов
					Рисунок	(0-10) баллов
27.	ГОСТ 32262 п.4.1.3	Топленое масло			Вкус и запах	(0-10) баллов
					Консистенция	(0-5) баллов
					Цвет	(0-2) баллов

1	2	3	4	5	6	7
28.	ГОСТ 32263 п.6.5	Мягкие сыры	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок и цвет Вкус и запах, консистенция, цвет Внешний вид, вкус, запах и цвет Внешний вид, вкус, запах и цвет	- (12-20) баллов -
29.	ГОСТ 32899 п.7.4	Сливочное масло с вкусовыми компонентами				
30.	ГОСТ 32922 п.6.2	Молоко коровье пастеризованное				
31.	ГОСТ 32923 п.7.2	Кисломолочные продукты, расфасованные в потребительскую упаковку				
32.	ГОСТ 32924 п.7.2	Питьевые сливки для детского питания				
33.	ГОСТ 32925 п.7.2	Кисломолочные продукты, упакованный в потребительскую упаковку				
34.	ГОСТ 32926 п.7.2	Кисломолочный продукт				
35.	ГОСТ 32927 п.7.2	Творог для детского питания				
36.	ГОСТ 32928 п.7.2	Кисломолочные продукты, упакованные в потребительскую упаковку				
37.	ГОСТ 32929 п.7.2	Закаленное кисломолочное мороженое				
38.	ГОСТ 32940 п.6.2	Козье сырое молоко				
39.	ГОСТ 33478 п.7.2	Питьевое обогащённое молоко, упакованное в потребительскую упаковку				
40.	ГОСТ 33478 п.7.3				Вкус и запах	
41.	ГОСТ 33480 п.7.2	Творожный сыр, герметично упакованный			Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
42.	ГОСТ 33491 п.7.2	Кисломолочные продукты, обогащённые бифидобактериями бифидум	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет	-
43.	ГОСТ 33921 п.7.2	Молоко сгущенное с сахаром варенное			Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет	-
44.	ГОСТ 33922 п.7.2	Сливки сухие			Консистенция, вкус, запах и цвет	-
45.	ГОСТ 33923 п.7.2	Консервы молочные составные сгущенные с сахаром			Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет	-
46.	ГОСТ 33927 п.7.2	Твороженные глазированные сырки			Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет	-
47.	ГОСТ 33956 п.7.4	Молочный альбумин			Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет	-
48.	ГОСТ 33958 п.7.3.1	Сухая молочная сыворотка			Внешний вид, консистенция и цвет	-
49.	ГОСТ 33958 п.7.3.2				Вкус и запах	-
50.	ГОСТ 33959 п.7.5	Рассольные сыры			Внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, качество заливки, рассола, маринада	-
51.	ГОСТ Р 52405 п.6.2	Сухие продукты детского питания – каши			Внешний вид, вкус и запах, консистенция и цвет	-
52.	ГОСТ Р 52790 п.8.2	Твороженные глазированные сырки			Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет	-
53.	ГОСТ Р 52973 п.6.2	Кобылье сырое молоко			Внешний вид, вкус и запах, консистенция и цвет	-
54.	ГОСТ Р 52974 п.6.2	Кумыс			Внешний вид, вкус и запах, консистенция и цвет	-
55.	ГОСТ Р 52975 п.6.2	Кобылье сухое молоко			Внешний вид, вкус и запах, консистенция и цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
56.	ГОСТ Р 53421 п.8.2 и п. 8.5	Сыры рассольные	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Внешний вид, вкуси и запах, консистенция, рисунок и цвет теста, качество заливки (рас- сола, маринада)	-
57.	ГОСТ Р 53435 п.8.2	Сливки – сырье, сырье и пастеризованные			Внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция	-
58.	ГОСТ Р 53437 п. 7.2 и п.7.5	Сыры Сулугуни и Слои-стый			Внешний вид, запах и вкус, консистенция, рисунок, цвет теста	-
59.	ГОСТ Р 53438 п. 8.2	Сыворотка молочная – сырье			Внешний ид, вкус и запах, консистенция	-
60.	ГОСТ Р 53502 п. 8.2 и п. 8.3	Плавленые сырные про-ductы			Внешний вид, цвет теста, вкус и запах, консистенция и вид на разрезе	-
61.	ГОСТ Р 53512 п. 8.2 и п.8.5	Сырные продукты			Внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок и цвет теста	-
62.	ГОСТ Р 53513 п.8.2	Пахта			Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
63.	ГОСТ Р 53914 п.7.2	Молочный напиток упакованный в потребитель-скую тару			Внешний вид, консистенция и цвет	-
64.	ГОСТ Р 53947 п.7.2	Консервы молочные со-ставные стущенные с са-харом			Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет	-
65.	ГОСТ Р 53952 п.7.2	Питьевое обогащённое молоко, упакованное в потребительскую тару			Внешний вид, консистенция и цвет	-
66.	ГОСТ Р 54339 п.7.2	Сквашенные молокосо-держащие продукты			Внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
67.	ГОСТ Р 54340 п.7.2	Сквашенные молочные и молочные составные про-ductы			Внешний вид, консистенция, цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
68.	ГОСТ Р 54540 п.7.2	Молоко сгущенное с сахаром варенное	01.41 01.45	0401-0406 0410	Внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет	-
69.	ГОСТ Р 54649 п.6.2	Сухие молокосодержащие консервы	10.51 10.52	1702 2105	Вкус и запах, внешний вид и консистенция, цвет	-
70.	ГОСТ Р 54661 п.6.2	Сливки сухие	10.86 10.89	2106 3501	Консистенция, вкус, запах и цвет	-
71.	ГОСТ Р 54663 п. 8.2 и п.8.5	Продукты сырodelия			Внешний вид, консистенция, вкус и запах	-
72.	ГОСТ Р 54665 п.8.4	Сыры сывороточно-альбуминные			Вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет теста	-
73.	ГОСТ Р 56580 п.8.2	Питьевое молоко для питания беременных и кормящих женщин			Внешний вид, консистенция, цвет	-
74.	ГОСТ Р 56833 п. 8.2	Деминерализованная молочная сыворотка			Внешний вид, консистенцию, цвет продукта	-
75.	ГОСТ 3623 п.6	Пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка			Эффективность пастеризации	Наличие / Отсутствие пероксидазы
76.	ГОСТ 3624	Молоко и молочные и молокосодержащие продукты			Кислотность	(2-150) °Т
77.	ГОСТ 30305.3	Сгущенные молочные, молокосодержащие консервы и сухие молочные продукты			Кислотность	(2-150) °Т
78.	ГОСТ 30648.4	Молочные продукты для детского питания			Кислотность	(2 - 150) °Т
79.	ГОСТ Р 54669	Молоко и продукты переработки молока			Кислотность	(2 - 250) °Т
80.	ГОСТ 3626 п. 2	Молоко, молочные и молокосодержащие продукты			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0) %

1	2	3	4	5	6	7
81.	ГОСТ 30305.1	Сгущенные молочные консервы	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0) %
82.	ГОСТ 29246 п. 2	Сухие молочные и молокосодержащие консервы			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0) %
83.	ГОСТ 30648.3 (кроме п. 5 и п. 6)	Все виды молочных продуктов для детского питания			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0) %
84.	ГОСТ Р 51464	Казеины и казеинаты			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0) %
85.	ГОСТ Р 52993	Казеины и казеинаты			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0) %
86.	ГОСТ Р 54668 (кроме п. 8.2)	Молоко и продукты переработки молока			Массовая доля влаги и сухого вещества	(0,5-99,0) %
87.	ГОСТ 3627	Сыры и сырные продукты, брынзу, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляную пасту			Массовая доля хлористого натрия	(0,5-7,0) %
88.	ГОСТ Р 54045	Сыры, плавленые сыры и сырные продукты			Массовая доля хлоридов	(0,5-7,0) %
89.	ГОСТ 3629	Молочные продукты			Массовая доля спирта	(0,05-5,03) %
90.	ГОСТ 5867 (кроме п. 3)	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты			Массовая доля жира	(0,5-30,0) %
91.	ГОСТ 29247	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы			Массовая доля жира	(0,5-30,0) %
92.	ГОСТ 30648.1	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детского питания			Массовая доля жира	(0,5-30,0) %

1	2	3	4	5	6	7
93.	ГОСТ 8218	Сыре, термически обработанное молоко, молочные и молокосодержащие консервы	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Группа чистоты	(1-3) группа
94.	ГОСТ 29245	Консервы молочные			Группа чистоты	(1-3) группа
95.	ГОСТ 23327 (кроме п. 6.5)	Сыре, пастеризованное и стерилизованное молоко и молочный напиток, а также на кисломолочные напитки без наполнителей			Массовая доля белка	(0,5-5,0) %
96.	ГОСТ 30648.2 (кроме п. 5.3.8.1)	Молочные продукты для детского питания			Массовая доля белка	(5,0-55,0) %
97.	ГОСТ Р 53951	Молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты			Массовая доля белка	(5,0-55,0) %
98.	ГОСТ Р 54662 (кроме п. 9.4)	Сыры сырные массы и плавленые сыры			Массовая доля белка	(5,0-55,0) %
99.	ГОСТ 23453, п. 6	Сыре молоко			Количество соматических клеток	$(10^4-10^6)$ 1/см <sup>3</sup>
100.	ГОСТ 24065	Молоко			Карбонат или бикарбонат натрия (сода)	(0,05-5) %
101.	ГОСТ 24066	Сыре молоко			Аммиак	(0,006-0,1) %
102.	ГОСТ 24067	Молоко			Перекись водорода	(0,001-0,1) %
103.	ГОСТ 25228	Сыре и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки			Термоустойчивость по алкогольной пробе	(I-V) группа
104.	ГОСТ 26754 (кроме п. 2.4)	Молоко			Температура	(0-100) °C
105.	ГОСТ 29248	Сгущенное и сухие молочные консервы			Массовая доля сахаров	(0,01-99,0) %
106.	ГОСТ Р 54667, п. 6	Молоко и продукты переработки молока			Массовая доля сахаров	(1,0-50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
107.	ГОСТ 30305.4	Сухие молочные продукты	01.41 01.45	0401-0406 0410	Индекс растворимости	(0,1-10) см <sup>3</sup>
108.	ГОСТ 30648.6	Сухие молочные продукты для детского питания	10.51 10.52	1702 2105	Индекс растворимости	(0,1-10) см <sup>3</sup>
109.	ГОСТ 30648.5	Молочные продукты для детского питания, кроме каш	10.86 10.89	2106 3501	Активная кислотность	(3-8) ед. pH
110.	ГОСТ 31978	Казеины и казеинаты			Активная кислотность	(3-8) ед. pH
111.	ГОСТ 32892	Молоко, молочная продукция			Активная кислотность	(3-8) ед. pH
112.	ГОСТ 30648.7, п. 5	Молочные продукты для детского питания жидкые и сухие			Массовая доля сахарозы	(0,5-50,0) %
113.	ГОСТ 31976	Йогурт, йогуртные продукты			Титруемая кислотность	(50-180) °Т
114.	ГОСТ 33613	Сливочное масло			Активная кислотность плазмы	(3-9) ед. pH
115.	ГОСТ ISO 6731/IDF 21-2012	Молоко, сливки и сгущенное молоко без сахара			Общее содержание сухих веществ	(0,5-50,0) %
116.	ГОСТ ISO 6734//IDF 15-2012	Сгущенное молоко с сахаром			Общее содержание сухих веществ	(0,5-50,0) %
117.	ГОСТ Р 51453	Безводный молочный жир, обезвоженное коровье масло			Перекисное число в безводном жире	(0,1-1,0) ммоль/кг
118.	ГОСТ Р 51463	Сычужные казеины и казеинаты			Массовая доля золы	(0,001-20) %
119.	ГОСТ Р 56833 п. 8.22	Деминерализованная молочная сыворотка			Массовая доля золы	(0,001-20) %
120.	ГОСТ Р 51468	Кислотные, сырчужные и полученные молочнокислым брожением казеины			Свободная кислотность	(0,01-10) см <sup>3</sup> /г

1	2	3	4	5	6	7
121.	ГОСТ Р 51487	Растительные масла и животные жиры	01.41 01.45	0401-0406 0410	Перекисное число	(0,1-45) ммоль/кг
122.	ГОСТ 32189 п.5.2 и п. 5.3	Маргарины, спреды, топленые смеси, жиры	10.51 10.52 10.86 10.89	1702 2105 2106 3501	Цвет Запах, Вкус Консистенция Прозрачность	-
123.	ГОСТ 32189 п.5.4				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,1-5,0) %
124.	ГОСТ 32189 п.5.10				Кислотность	(0,5 - 3,0) °K
125.	ГОСТ 32189 п.5.12				Массовая доля жира	(40,0-85,0) %
126.	ГОСТ 32189 п.5.15				Температура плавления	(20 - 50) °C
127.	ГОСТ 32189 п.5.20				Массовой доля поваренной соли	(0- 1,5) %
128.	ГОСТ 32189 Приложение Б				pH	(3-9) ед. pH
129.	ГОСТ 17626 п.4.2	Технический казеин в зерне			Массовая доля влаги	(0,1-50) %
130.	ГОСТ 17626 п.4.3				Массовая доля жира	(0,01-10) %
131.	ГОСТ 17626 п.4.5				Массовая доля золы (включая P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	(0,001-20) %
132.	ГОСТ 17626 п.4.7				Свободная кислотность	(0,01-10) см <sup>3</sup> /г
133.	ГОСТ 17626 п.4.8-4.9				Индекс растворимости	(0,1-10) см <sup>3</sup>
134.	ГОСТ 17626 п.4.10				Размер зерна	(0,05-10) мм
135.	ГОСТ 17626 п.4.12-4.13				Цвет	(А-Б)
136.	ГОСТ 17626 п.4.14-4.15				Чистота	(1-2) группа
137.	ГОСТ 17626 п.4.16				Количество пригорелых частиц	(0,01-10) %
138.	ГОСТ Р 54758 п. 6	Молоко и продукты переработки молока			Плотность	(1015-1040) кг/м <sup>3</sup>
139.	ГОСТ Р 54761 п. 6 и п. 8	Молоко и молочный продукция			Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(0,5-50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
140.	ГОСТ Р 55063 п.7.6	Сыры, плавленые сыры	01.41	0401-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	(3,0-70,0) %
141.	ГОСТ Р 55063 п.7.8		01.45	0410	Массовая доля жира	(7,0 – 39,0) %
142.	ГОСТ Р 55063 п.7.9		10.51	1702	Массовая доля хлористого натрия	(0,5-10,0) %
143.	ГОСТ Р 55063 п.7.10		10.52	2105	Массовая доля хлористого натрия	(1,0-8,0) %
144.	ГОСТ Р 55361 п.7.4		10.86	2106	Массовая доля жира	(50,0-75,0) %
145.	ГОСТ Р 55361 п.7.5		10.89	3501	Массовая доля жира	до 85 %
146.	ГОСТ Р 55361 п.7.6				Массовая доля влаги	(0,5-60,0) %
147.	ГОСТ Р 55361 п.7.9, п. 7.11				Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0-25,0) %
148.	ГОСТ Р 55361 п.7.12				Массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0) %
149.	ГОСТ Р 55361 п.7.13				Массовая доля сахарозы	(3,0-20,0) %
150.	ГОСТ Р 55361 п.7.14	Плавленые сыры			Кислотность	(1,0-6,0) °К
151.	ГОСТ Р 55361 п.7.15				Кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
152.	ГОСТ Р 55361 п.7.16				Кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
153.	ГОСТ 31690 п.7.2 и п. 7.3				Консистенция, вкус, запах, цвет, вид на разрезе	-
154.	ГОСТ 31690 п. 7.5				Количество воздушных пустот и нерасплавившихся частиц	(0-10) ед.
155.	ГОСТ 31690 п. 7.6				Размер воздушных пустот и нерасплавившихся частиц	(1-10) мм
156.	ГОСТ 32256 п.7.9				Внешний вид, цвет, консистенция, структура, вкус,	-
157.	ГОСТ 32256 п.7.12				Массовая доля сухого вещества	(0,1-99) %
158.	ГОСТ 32256 п.7.13				Титруемая кислотность	(2 - 250) °Т

1	2	3	4	5	6	7
159.	ГОСТ 32256 п.7.16	Мороженое шербет и замороженные десерты с добавлением молока и молочных продуктов	01.41 01.45 10.51 10.52 10.86 10.89	0401-0406 0410 1702 2105 2106 3501	Масса нетто	(35-2000) г
160.	ГОСТ 32261	Сливочное масло			Термоустойчивость	(0,70-1,00)
161.	ГОСТ 33567 п.7.3.1	Молочный сахар			Внешний вид, цвет	-
162.	ГОСТ 33567 п.7.3.2				Вкус, запах	-
163.	ГОСТ 33567 п.7.6				Массовая доля влаги	(0,01-50) %
164.	ГОСТ 33567 п.7.7				Массовая доля белка	(0,01-20) %
165.	ГОСТ 33567 п.7.8				Массовая доля золы	(0,001-20) %
166.	ГОСТ 33567 п.7.10				Титруемая кислотность	(2 - 250) °Т
167.	ГОСТ 33567 п.7.12				Индекс растворимости	(0,1-10) см <sup>3</sup>
168.	ГОСТ 33567 п.7.13				Группа чистоты	(I-II)
169.	ГОСТ 33629 п.7.2, Приложение А	Сухое молоко			Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
170.	ГОСТ 33629 п.7.9				Массовая доля молочной кислоты	(0,01-10) %
171.	ГОСТ 33631 п. 7.2 и п.7.3	Сыры для детского питания			Внешний вид, вкус, запах, консистенция, рисунок	-
172.	ГОСТ 33631 п.7.7				Массовая доля кальция	(0,2 – 1,4) %
173.	ГОСТ Р 52253 п.7.3	Масло из коровьего молока			Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
174.	ГОСТ Р 52253 п.7.4				Термоустойчивость	(0,70-1,00)
175.	ГОСТ Р 52791 п.7.2	Сухое молоко			Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
176.	ГОСТ Р 52791 п.7.8				Кислотность (% молочной кислоты)	(16,0-21,0) °Т
177.	ГОСТ Р 54666-2011 п.7.2	Стерилизованное сгущенное молоко			Внешний вид, цвет консистенция, вкус, запах,	-
178.	ГОСТ Р 54666-2011 п.7.6				Кислотность (% молочной кислоты)	(40,0-70,0) °Т

1	2	3	4	5	6	7
179.	ГОСТ Р 53946-2010 п. 7.9	Сухое молоко	01.41, 01.45, 10.51, 10.52, 10.86, 10.89	0401-0406, 0410, 1702, 2105, 2106	Кислотность (% молочной кислоты)	(0,1-100) °Т
180.	ГОСТ 5472 п. III	Растительные масла	10.62 10.84	1501-1504, 1506- 1518, 2103, 2106	Цвет, запах и прозрачность	-
181.	ГОСТ 10766	Кокосовое масло	10.85 10.89		Цвет, запах, прозрачность и консистенция	-
182.	ГОСТ 1129 п. 8.2 и п. 8.3	Подсолнечное масло	20.59		Цвет, запах, прозрачность и вкус	-
183.	ГОСТ 8808 п.6.3-6.4	Рафинированное, нерафи- нированное кукурузное масло			Цвет, запах, прозрачность и вкус	-
184.	ГОСТ 8807 п.6.3-6.4	Масло горчичное			Цвет, запах, прозрачность и вкус	-
185.	ГОСТ 8989 п.4.2-4.3	Конопляное масло			Цвет, запах, прозрачность и вкус	-
186.	ГОСТ 8990 п.6	Кунжутное масло			Запах и прозрачность	-
187.	ГОСТ 31760 п.8.2-8.3	Соевое масло			Запах, цвет, прозрачность и вкус	-
188.	ГОСТ 5475	Растительные масла			Йодное число	(5-200) мг Й/100 г
189.	ГОСТ 5477	Растительное масло			Цветность	(1-100) мг Ј
190.	ГОСТ 5479	Растительные масла и натуральные жирные кис- лоты			Массовая доля неомыляе- мых веществ	(0,1-2,0) %
191.	ГОСТ 5478	Растительные масла и натуральные жирные кис- лоты			Число омыления	(100 – 400) мг КОН/г
192.	ГОСТ 5480 п. II, п. III, п. IV	Растительные масла			Массовая доля мыла	(0,001-10,0) %
193.	ГОСТ 31762 п.4.2	Майонезы и майонезные соусы			Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	-
194.	ГОСТ 31762 п.4.3				Массовая доля влаги	(1,0 – 95,0) %

1	2	3	4	5	6	7
195.	ГОСТ 31762 п.4.7	Майонезы и майонезные соусы	10.62	-	Массовая доля жира	(5,0 – 95,0) %
196.	ГОСТ 31762 п.4.13		10.84		Кислотность	(0,05 - 10) %
197.	ГОСТ 31762 п.4.15		10.85		Стойкость эмульсии	(1,0-70,0) %
198.	ГОСТ 31762 п.4.18		10.89		Массовая доля белковых веществ	(0,1-10,0) %
199.	ГОСТ 31762 п.4.21		20.59		pH	(3,0-9,0) ед. pH
200.	ГОСТ Р 50456	Животные и растительные жиры и масла			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,5-50,0) %
201.	ГОСТ 11812	Растительные масла			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,5-50,0) %
202.	ГОСТ 26593	Растительные масла			Перекисное число	(0,1-40) ммоль ½ O <sub>2</sub> /кг
203.	ГОСТ 31933 п. 7.1	Растительные масла			Кислотное число	(0,05-30,0) мг KOH/г
204.	ГОСТ Р ИСО 6884	Животные и растительные жиры и масла			Массовая доля золы	(0,0001-20) %
205.	ГОСТ 31647 п. 6.5, приложение Б	Пальмовое рафинированное дезодорированное масло			Массовая доля жира	(0,01-99,9) %
206.	ГОСТ 30306 п. 6.21	Растительное масло из ядер плодовых косточек и орехов миндаля			Присутствие синильной кислоты	Наличие/ отсутствие
207.	ГОСТ 5481 п.5	Растительные масла			Массовая доля нежировых примесей	(0,04 – 90,0) %
208.	ГОСТ 5481 п.6				Объемная доля отстоя	(0,6- 30,0) %
209.	ГОСТ 5474	Масла растительные и жиры			Массовая доля золы	(0,01-20) %
210.	ГОСТ Р 50457	Животные и растительные жирах и маслах			Кислотное число	(1,0-75,0) мг KOH / г
211.	ГОСТ 5486	Рафинированное льняное масло			Термопроба	Положительная/ отрицательная

1	2	3	4	5	6	7
212.	ГОСТ 4288 п.2.2	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	01.47	0201-0210 0407 0408 0410 0504 0511 1501 1502 1506 1516 1518 1601-1603 1902 2104 2106 2301	Масса продукции	(10-2000) г
213.	ГОСТ 4288 п.2.3		01.49		Внешний вид, качество фарша запах и вкус	-
214.	ГОСТ 4288 п.2.5		10.11		Массовая доля влаги	(0,1 – 99,0) %
215.	ГОСТ 4288 п.2.6		10.12		Кислотность	(0,1 – 100) °Т
216.	ГОСТ 4288 п.2.7		10.13		Качественное определение наполнителя	-
217.	ГОСТ 4288 п.2.8		10.41		Массовая доля хлеба	(0,1 – 50) %
218.	ГОСТ 9957 п.7	Все виды мяса, мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.85		Массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
219.	ГОСТ 9794 п. 8	Все виды мяса, мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.86		Массовая доля общего фосфора	(0,04-0,25) %
220.	ГОСТ 10574 п.7	Мясные и мясосодержащие продукты	10.89		Массовая доля крахмала	(0,7-15,4) %
221.	ГОСТ 10574 Приложение Б				Массовая доля лактозы	(0,7-15,4) %
222.	ГОСТ 23042 п.8				Массовая доля жира	(0,2-50,0) %
223.	ГОСТ 26183	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы			Массовая доля жира	(0,2-50,0) %
224.	ГОСТ 23231-90	Вареные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы			Массовая доля фенола (кислая фосфатаза)	(0,0012-0,024) %
225.	ГОСТ 31787	Мясные продукты – вареные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов			Массовая доля фенола (кислая фосфатаза)	(0,0001-0,0012) %

1	2	3	4	5	6	7
226.	ГОСТ 23392 п. 6.1	Мясо всех видов убойных животных и субпродукты	01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 10.41 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0407 0408 0410 0504 0511 1501 1502 1506 1516 1518 1601-1603	Количество летучих жирных кислот Определение продуктов первичного распада белков в бульоне Массовая доля общего белка Массовая доля хлоридов	(0,3-18,0) мг КОН Наличие/отсутствие (1,0 - 55,0) % (1,0 – 10,0) %
227.	ГОСТ 23392 п. 6.2					
228.	ГОСТ 25011 п. 6	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты				
229.	ГОСТ 26186 п. 3	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля				
230.	ГОСТ Р 51480	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты		1902 2104 2106 2301	Массовая доля хлоридов	( 1,0 – 10,0) %
231.	ГОСТ 7269	Мясо и субпродукты производственных и промысловых животных			Внешний вид и цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона	-
232.	ГОСТ 31727	Мясо, в том числе мясо птицы и мясные продукты			Массовая доля общей золы	(0,01-20) %
233.	ГОСТ 32008 (ISO 937:1978)	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля азота	(0,1 – 15,0) %
234.	ГОСТ 33319	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля влаги	(1,0 – 85,0) %
235.	ГОСТ 9793	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля влаги	(1,0 – 85,0) %
236.	ГОСТ Р 51478	Мясо, включая мясо птицы, и мясные продукты			pH	(2 – 12) ед. pH
237.	ГОСТ 29299 (ИСО 2918-75)	Мясо и мясные продукты			Нитриты	(0,000001 – 20,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
238.	ГОСТ 26188	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе соковая продукция, мясные и мясорастительные консервы	01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 10.41 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0407 0408 0410 0504 0511 1501 1502 1506 1516 1518 1601-1603 1902 2104 2106 2301	pH	(2 – 12) ед. pH
239.	ГОСТ Р 54346	Мясо, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика			Перекисное число	(0,1 – 40,0) ммоль $\frac{1}{2}$ О/кг
240.	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Внешний вид, цвет, состояние поверхности, запах (аромат), консистенция, вид и рисунок на разрезе, структура и распределение ингредиентов, сочность, вид фарша на разрезе	-
241.	ГОСТ 8558.1-78 п.5	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля нитрита натрия	(0,000002 – 0,012) %
242.	ГОСТ 32951 п.7.13	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты			Массовая доля составных частей ( начинки или покрытия)	(0,1 – 90,0) %
243.	ГОСТ 31936 п.7.15	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы			Массовая доля панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах	(0,1 – 85,0) %
244.	ГОСТ 28561 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля			Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,1 – 90,0) %
245.	ГОСТ 31466 п. 6	Продукты переработки мяса птицы			Массовая доля костных включений	(0,1 – 1,0) %
246.	ГОСТ Р 52417 п. 5	Мясо птицы механической обвалки			Массовая доля костных включений	(0,1 – 1,5) %

1	2	3	4	5	6	7
247.	ГОСТ 31470 п. 4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 10.41 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0407 0408 0410 0504 0511 1501 1502 1506 1516 1518 1601-1603 1902 2104 2106 2301	Внешний вид, цвет, консистенция, запах Общая кислотность Количество летучих жирных кислот Кислотное число жира Перекисное число жира Массовая доля углеводов, крахмала, хлеба Качественный тест на свежесть Качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы Внешний вид, цвет, текстура и консистенция, запах, вкус и флейвор Массовая доля влаги и мясного сока Внешний вид, цвет и посторонние примеси Запах Крупность помола Содержание металломагнитных примесей Массовая доля влаги Массовая доля жира	- (0,3 – 10,0) °Т (1 – 100) мг КОН/100 г (0,5 – 30,0) мг КОН/100 г (0,2 – 40,0) моль/кг (0,1 – 50) % Отрицательный / Положительный I / Положительный II Отрицательный / Положительный -
248.	ГОСТ 31470 п. 5					
249.	ГОСТ 31470 п. 7					
250.	ГОСТ 31470 п. 8					
251.	ГОСТ 31470 п. 9					
252.	ГОСТ 31470 п. 12					
253.	ГОСТ 31470 п. 6					
254.	ГОСТ 31470 п. 11					
255.	ГОСТ 31720	Пищевые яичные продукты				
256.	ГОСТ 31930 п. 4	Замороженное мясо птицы				
257.	ГОСТ 28189 п. 3.2	Костные полуфабрикаты				
258.	ГОСТ 28189 п. 3.3					
259.	ГОСТ 28189 п. 3.4					
260.	ГОСТ 28189 п. 3.5					
261.	ГОСТ 28189 п. 3.6					
262.	ГОСТ 28189 п. 3.7					

1	2	3	4	5	6	7
						(0,01-50) %
263.	ГОСТ 28189 п. 3.8	Костные полуфабрикаты			Массовая доля минеральных примесей	
264.	ГОСТ Р 51944 п. 6.1-п. 6.10	Мясо птицы	01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 10.41 10.85 10.86 10.89	0201-0210 0407 0408 0410 0504 0511 1501 1502 1506 1516 1518 1601-1603 1902 2104 2106 2301	Запах, прозрачность и аромат бульона, консистенция и состояние мышц, степень обескровливания, внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, слизистой оболочки грудобрюшной полости, форма тушки, упитанность тушки, состояние и вид кожи, степень снятия оперения, состояние костной системы у тушек	-
265.	ГОСТ Р 51944 п.6.11				Температура мяса птицы	От минус 35 °C до плюс 45 °C
266.	ГОСТ Р 51944 п.6.12				Масса мяса птицы	(10-5000) г
267.	ГОСТ 17681 п. 2.1				Крупность помола	(0,1-99,9) %
268.	ГОСТ 17681 п. 2.2				Содержание металломагнитных примесей	(1-1000) мг/кг
269.	ГОСТ 17681 п. 2.3				Массовая доля влаги	(0,01-50) %
270.	ГОСТ 17681 п. 2.7				Массовая доля минеральных примесей	(0,01-50) %
271.	ГОСТ 31657 п. 6.4	Субпродукты птицы пищевые			Внешний вид, цвет и запах	-
272.	ГОСТ 8756.1 п. 5	Консервированные пищевые продукты			Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус	-
273.	ГОСТ 8756.1 п.6				Масса нетто или объём	(1-5000) г или (1-2000) мл
274.	ГОСТ 8756.1 п. 7				Массовая доля составных частей	(0,1-99,9) %

1	2	3	4	5	6	7
275.	ГОСТ 8756.18 п. 6	Консервы	01.47	0201-0210	Внешний вид упаковки	-
276.	ГОСТ 8756.18 п. 7.1		01.49	0407, 0408	Герметичность упаковки	-
277.	ГОСТ 8756.18 п. 8		10.11	0410	Состояние внутренней по- верхности потребительской упаковки	-
278.	ГОСТ 33741 п. 7	Мясные и мясосодержа- щие консервы	10.12	0504		
279.	ГОСТ 33741 п. 8		10.13	0511		
280.	ГОСТ 33741 п. 9		10.41	1501	Внешний вид, цвет, запах, консистенции и вкуса кон- сервов	-
281.	ГОСТ 31654 п. 7.3	Пищевые куриные яйца	10.85	1502	Масса нетто	(1-5000) г
282.	ГОСТ 31654 п. 7.4		10.86	1506	Массовая доля составных частей	(0,1-99,9) %
283.	ГОСТ 686 п. 3.5	Армейские сухари	10.89	1516	Масса яиц	(10-200) г
284.	ГОСТ 686 п. 3.4		1901-1905	1518	Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плот- ность и цвет белка	-
285.	ГОСТ 686 п. 3.6		1104	1601-1603		
286.	ГОСТ 686 п. 3.7		10.71	1902		
287.	ГОСТ 686 п. 3.8		10.72	2104		
288.	ГОСТ 7128 п. 3.3	Бараночные хлебобулоч- ные изделия	10.73	2106		
289.	ГОСТ 7128 п. 3.6		10.61	2301		
290.	ГОСТ 5667 п. 5а1		10.85			
291.	ГОСТ 5667 п. 5а2					
292.	ГОСТ 26983 п.7.6	Хлеб Дарницкий				

1	2	3	4	5	6	7
293.	ГОСТ 26983 п. 7.12	Дарницкий хлеб	10.71 10.72 10.73 10.61 10.85	1901-1905 1104	Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	Обнаружено / Не обнаружено
294.	ГОСТ 31752 п. 7.7	Хлебобулочные изделия, упакованные в потребительскую тару			Внешний вид (форма и поверхность), цвет, состояние мякиша, вкус и запах	-
295.	ГОСТ 31752 п. 7.14				Наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени	Наличие/ отсутствие
296.	ГОСТ 31805 п. 8.2	Хлебобулочные изделия из пшеничной муки			Внешний вид (форма и поверхность, цвет), состояние мякиша, вкус и запах	-
297.	ГОСТ 31751 п. 8.7	Жареные хлебобулочные изделия			Внешний вид (форма, поверхность и цвет), состояние мякиша и начинки, вкус и запах	-
298.	ГОСТ 31751 п. 8.14				Наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени	Наличие/ отсутствие
299.	ГОСТ 31807 п. 8.7	Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки			Внешний вид (форма и поверхность, цвет), состояние мякиша, вкус и запах	-
300.	ГОСТ 31807 п. 8.14				Наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени	Наличие/ отсутствие
301.	ГОСТ 5668 п. 4	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка			Массовая доля жира	(0,1-50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
302.	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия	10.71	1901-1905	Пористость	(10-90) %
303.	ГОСТ 5670	Хлебобулочные изделия, а также хлебобулочные изделия пониженной влажности	10.72 10.73 10.61 10.85	1104	Кислотность	(0,5-20,0) градусы
304.	ГОСТ 5672	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка			Массовая доля сахара	(0,1-50,0) %
305.	ГОСТ 5698 п. II	Хлеб и хлебобулочные изделия			Массовая доля поваренной соли	(0,1-5) %
306.	ГОСТ 32124 п. 8.6	Бараночные хлебобулочные изделия			Внешний вид, количество лома, внутреннее состояние, вкус, запах, хрупкость	-
307.	ГОСТ 32124 п. 8.7.2				Влажность	(0,5-30,0) %
308.	ГОСТ 32124 п. 8.12				Наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей	Наличие/ отсутствие
309.	ГОСТ 8494 п. 3.4 и п. 3.5	Сдобные пшеничные сухари			Внешний вид, цвет, вкус, запах, хрупкость	-
310.	ГОСТ 8494 п. 3.6				Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	(0,1-85,5) %
311.	ГОСТ 8494 п. 3.3				Количество штук сухарей в 1 кг	(20-250) шт.
312.	ГОСТ 8494 п. 3.7				Влажность	(1-20) %
313.	ГОСТ 8494 п. 3.11				Полная набухаемость	(1-150) с
314.	ГОСТ Р 54645 п. 8.8	Сухарные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу			Внешний вид, цвет, вкус, запах, хрупкость	-
315.	ГОСТ Р 54645 п. 8.9				Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	(0,1-85,5) %

1	2	3	4	5	6	7
316.	ГОСТ Р 54645 п. 8.7	Сухарные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу	10.71 10.72 10.73 10.61 10.85	1901-1905 1104	Количество сухарных изделий в 1 кг Полная набухаемость Влажность Признаки плесени, постоянные включения и хруст от минеральных примесей	(20-250) шт. (0-240) с (1-20) % Обнаружено / Не обнаружено
317.	ГОСТ Р 54645 п. 8.10				Внешний вид, хрупкость, вид в изломе, вкус, запах	-
318.	ГОСТ Р 54645 п. 8.11				Форма, поверхность, размеры, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах	-
319.	ГОСТ Р 54645 п. 8.21				Массовая доля лома и крошки	(0,1-20) %
320.	ГОСТ 9846 п. 3.1.3 и п. 3.1.4	Хрустящие хлебцы			Массовая доля начинки	(1-80) %
321.	ГОСТ 11270 п. 3.3 и п. 3.4	Соломка			Запах и вкус	-
322.	ГОСТ 11270 п. 3.5				Время приготовления	(5-360) с
323.	ГОСТ 24557 п. 3.3	Сдобные хлебобулочные изделия			Состояние изделий после приготовления	-
324.	ГОСТ 31749 п. 8.1	Изделия макаронные быстрого приготовления			Зарраженность вредителями	Обнаружено/ не обнаружено
325.	ГОСТ 31749 п. 8.2				Качество сырой клейковинной муки	(1-200) мм
326.	ГОСТ 31749 п. 8.2				Внешний вид, запах, консистенция	-
327.	ГОСТ 31749 п. 8.7				Температура полуфабрикатов	От минус 25 °C до плюс 15 °C
328.	ГОСТ 31749 п. 8.14.3				Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней	Наличие/ отсутствие
329.	ГОСТ 31806 п. 8.7	Замороженные и охлаждённые хлебобулочные полуфабрикаты				
330.	ГОСТ 31806 п. 8.8					
331.	ГОСТ 31806 п. 8.15					

1	2	3	4	5	6	7
332.	ГОСТ 31806 п. 8.16	Замороженные и охлаждённые хлебобулочные полуфабрикаты	10.71 10.72 10.73	1901-1905 1104	Признаки плесени	Наличие/ отсутствие
333.	ГОСТ 31964 п. 7.2	Макаронные изделия	10.61		Цвет, форма, запах, вкус,	-
334.	ГОСТ 31964 кроме п. 7.3.4		10.85		Массовая доля влаги	(1,0-20,0) %
335.	ГОСТ 31964 п. 7.4				Кислотность	(0,5-15,0) градусов
336.	ГОСТ 31964 п.7.5				Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	(0,01-2,0) %
337.	ГОСТ 31964 п.7.7				Сохранность формы сваренных изделий	(1,0-100,0) %
338.	ГОСТ 31964 кроме п. 7.8.3				Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду	(0,1-20,0) %
339.	ГОСТ 31964 п.7.9				Содержание металломагнитной примеси	(1,0-10,0) мг/кг
340.	ГОСТ 31964 п.7.10				Наличие зараженности вредителями	Наличие/ отсутствие
341.	ГОСТ 31808 п.8.1	Полуфабрикаты из макаронных изделий			Цвет и форма	-
342.	ГОСТ 31808 п. 8.2				Запах и вкус	-
343.	ГОСТ 31808 п. 8.5				Массовая доля влаги	(1,0-20,0) %
344.	ГОСТ 31808 п. 8.4				Кислотность	(0,5-15,0) градусов
345.	ГОСТ 31808 п. 8.6				Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	(0,01-2,0) %
346.	ГОСТ 31808 п. 8.7				Сохранность формы сваренных изделий	(1,0-100,0) %
347.	ГОСТ 31808 п. 8.10				Содержание металломагнитной примеси	(1,0-10,0) мг/кг
348.	ГОСТ 31808 п. 8.11				Наличие зараженности вредителями	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
349.	ГОСТ Р 56632 п. .7	Хлебобулочные изделия пониженной влажности - соломка	10.71 10.72 10.73 10.61 10.85	1901-1905 1104	Внешний вид, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах Размер соломки (длина и толщина) Количество слопившихся палочек, массовая доля лома и крошки Влажность	- (1-200) мм (0,1-50,0) % (1,0-50,0) %
350.	ГОСТ Р 56632 п. 7.7.1					
351.	ГОСТ Р 56632 п. 7.8					
352.	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия				
353.	ГОСТ 20239 кроме п. 3.1.1 и п. 3.2.1	Мука, крупа и отруби	10.31 10.61	1101-1103 1105-1106 2302	Содержание металломагнитной примеси Цвет, запах, вкус, хруст Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов Крупность Влажность	(1,0-10,0) мг/кг - Наличие/отсутствие (0,1-100) % (0,5-25,0) %
354.	ГОСТ 27558 п. 3.1, п. 3.2	Мука и отруби				
355.	ГОСТ 27559					
356.	ГОСТ 27560	Мука пшеничная				
357.	ГОСТ 9404					
358.	ГОСТ 27839 п. 9.2 и п. 9.5	Мука пшеничная				
359.	ГОСТ 27494	Мука и отруби				
360.	ГОСТ 26312.5					
361.	ГОСТ 26312.2 п.3.1-3.4	Крупа, гречневая крупа и хлопья овсяные				
362.	ГОСТ 26312.2 п. 3.5					
363.	ГОСТ 26312.3	Крупа				
364.	ГОСТ 26312.4 п. 3.3					
365.	ГОСТ 26312.4 п. 3.4	Крупа				
366.	ГОСТ 26312.6					
367.	ГОСТ 26312.7					

1	2	3	4	5	6	7
368.	ГОСТ 5784	Крупа ячменная	10.31	1101-1103,	Цвет, вкус и запах	-
369.	ГОСТ 5550	Крупа гречневая	10.61	1105-1106	Цвет, вкус и запах	-
370.	ГОСТ 6292 п. 3.14	Крупа рисовая		2302	Содержание ядер, имеющих установленное стандартом отношение длины ядра к ширине	(0,1-99,9) %
371.	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	01.11 01.12 01.13 01.26 10.41 10.61 10.86 11.06	1001-1008 1104 1107 1201-1208	Содержание белка	(0,5-20,0) %
372.	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки продовольственного назначения			Содержание золы	(0,01-2,00) %
373.	ГОСТ 13586.6 п. 1.4.2	Зерно, зерновые и зернобобовые культуры			Зараженность вредителями (средняя и суммарная плотность заражения)	(0-100) экземпляров/кг
374.	ГОСТ 13586.6 п.2				Зараженность семян бобовых зерновками	(0,01 -20,0) %
375.	ГОСТ 30483 п. 3.1.1				Содержание фракций крупной сорной примеси	(0,01-50) %
376.	ГОСТ 30483 п.3.1.2				Содержание фракций явно выраженной сорной и зерновой примесей	(0,01-50,0) %
377.	ГОСТ 30483 п.3.1.3				Содержание не явно выраженных испорченных и поврежденных зерен	(0,01-50,0) %
378.	ГОСТ 30483 п. 3.1.4				Содержание вредной примеси	(0,01-50,0) %
379.	ГОСТ 30483 п. 3.1.5				Содержание особо учитываемой примеси	(0,01-50,0) %
380.	ГОСТ 30483 п. 3.1.6				Содержание семян зернобобовых культур, поврежденных зерновками и листовертками	(0,01-50,0) %

1	2	3	4	5	6	7
381.	ГОСТ 30483 п. 3.1.7	Зерно, зерновые и зернобобовые культуры	01.11 01.12 01.13 01.26 10.41 10.61 10.86 11.06	1001-1008 1104 1107 1201-1208	Общее содержание сорной примеси Общее содержание зерновой примеси Общее содержание красных, глютинозных, зеленых или стекловидных зерен Содержание пожелтевших, меловых зерен риса Крупность	(0,01-50,0) % (0,01-50,0) % (0,01 -50,0) % (0,01 -50,0) % (0,1-99,9) %
382.	ГОСТ 30483 п. 3.1.8				Содержание металломагнитной примеси	(1,0-100,0) мг/кг
383.	ГОСТ 30483 п. 3.2.3				Содержание зерен, зараженных в скрытой форме	(0,01 -50,0) %
384.	ГОСТ 30483 п. 3.2.4				Масса 1000 зерен или семян	(1-1000) г
385.	ГОСТ 3083 п. 3.4				Зараженность клещами	(0-100) штук/кг
386.	ГОСТ 30483 п. 3.5				Зараженность семеедами	(0-100) штук/кг
387.	ГОСТ 13586.4 п. 3.3				Массовая доля крупной сорной примеси	(0,01 -20,0) %
388.	ГОСТ 10842	Зерно зерновых и бобовых культур, а также семена масличных культур			Массовая доля явно выраженной сорной или масличной примеси	(0,01 -20,0) %
389.	ГОСТ 17082.4 п. 3.2				Цвет, запах	-
390.	ГОСТ 17082.4 п. 3.3				Влажность	(0,1-18,0) %
391.	ГОСТ 10854 п. 6.1	Плоды эфиромасличных культур			Зараженность вредителями	(0-100) экземпляры /кг
392.	ГОСТ 10854 п. 6.2	Семена масличных культур			Пленчатость	(0,1-10,0) %
393.	ГОСТ 27988 п. 3.2 и п. 3.3				Кислотность	(1,0-50,0) градусы
394.	ГОСТ 10856 п. 4.3					
395.	ГОСТ 10853					
396.	ГОСТ 10843 п. 4.1.2	Зерно гречихи, проса, овса и риса				
397.	ГОСТ 10844	Зерно				

1	2	3	4	5	6	7
398.	МУ 5177-90 п. 2.2 и п. 2.3	Зерно и зернопродукты	01.11 01.12 01.13 01.26 10.41	1001-1008 1104 1107 1201-1208	Наличие и содержание дезоксииниваленола (вомитоксина) Наличие и содержание зеараленона Содержание влаги	(0,2-10) мг/кг (0,1-10) мг/кг (0,1-18,0) %
399.	МУ 5177-90 п. 3.2 и п. 3.3		10.61		Внешний вид, цвет, запах, вкус	-
400.	ГОСТ ISO 712	Пшеница, рис	10.86		Массовая доля влаги	(0,1-18,0) %
401.	ГОСТ Р 52061 п. 6.2 и п. 6.3	Солод ржаной сухой	11.06		Качество помола	(0,1-100) %
402.	ГОСТ Р 52061 п. 6.5				Наличие минеральной примеси	Наличие / отсутствие
403.	ГОСТ Р 52061 п. 6.6					
404.	ГОСТ Р 52061 п. 6.7					
405.	ГОСТ 15113.1 п. 4	Пищевые концентраты	01.28 10.31	0901 0902	Объемная масса воздушных зерен	(10-500) г/дм <sup>3</sup>
406.	ГОСТ 15113.1 п. 5		10.61 10.62	0904-0910 1903	Массовая доля отдельных компонентов	(0,1-99,9) %
407.	ГОСТ 15113.1 п. 6.2.1		10.83 10.84 10.85	1904 2101 2103	Массовая доля палочек длиной, не соответствующей норме	(0,1-99,9) %
408.	ГОСТ 15113.1 п. 6.2.3		10.86	2104	Массовая доля мелочи	(0,1-99,9) %
409.	ГОСТ 15113.1 п. 7		10.89	2106	Крупность помола	(0,1-99,9) %
410.	ГОСТ 15113.2 п. 2		11.07		Массовая доля посторонних минеральных примесей	(0,01-10,0) %
411.	ГОСТ 15113.2 п. 3				Массовая доля посторонних примесей и стекловидных хлопьев	(0,01-10,0) %
412.	ГОСТ 15113.2 п. 4				Массовая доля металлических примесей	(0,001-10,0) %
413.	ГОСТ 15113.2 п. 5				Зарожденность вредителями хлебных запасов	Наличие / отсутствие
414.	ГОСТ 15113.3 п. 2				Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
415.	ГОСТ 15113.3 п. 3	Пищевые концентраты	01.28	0901	Готовность концентрата к употреблению	-
416.	ГОСТ 15113.3 п. 4		10.31	0902	Дисперсность суспензии	-
417.	ГОСТ 15113.5 п. 3		10.61	0904-0910	Общая кислотность	(1,0-50,0) градусы
418.	ГОСТ 15113.9		10.62	1903	Массовая доля жира	(0,5-40,0) %
419.	ГОСТ Р 52610		10.83	1904	Массовая доля влаги	(3,0-15,0) %
420.	ГОСТ 15113.4		10.84	2101	Массовая доля влаги	(0,5 -20,0) %
421.	ГОСТ 15113.6 п. 2 и п. 3		10.85	2103	Массовая доля сахараозы	(0,5-50,0) %
422.	ГОСТ 28875 п. 3.1	Пряности и смеси из них	10.86	2104	Качество упаковки и маркировки	-
423.	ГОСТ 28875 п. 3.2		10.89	2106	Масса нетто	(0,01-1000,0) г
424.	ГОСТ 28875 п. 3.3		11.07	0901	Внешний вид, запах, вкус	-
425.	ГОСТ 28875 п. 3.4		01.28	0902	Наличие вредителей	Наличие/ отсутствие
426.	ГОСТ 28875 п. 3.5		10.31	0904-0910	Массовая доля примесей растительного происхождения, дефектов внешнего вида, пораженных плесенью пряностей	(0,1-99,9) %
427.	ГОСТ 28875 п. 3.7		10.61	1903	Массовая доля посторонних минеральных примесей	(0,01-10,0) %
428.	ГОСТ ISO 928	Пряности и приправы	10.62	1701-1704	Массовая доля легковесных зерен белого и черного перца горошком	(0,01-50,0) %
429.	ГОСТ 108 п. 6.2	Кафеа – порошок	10.71, 10.72	1803, 1805	Массовая доля общих золы	(0,01-10,0) %
430.	ГОСТ 5896	Кондитерские изделия	10.81	1806, 1905	Внешний вид, вкус и аромат	-
431.	ГОСТ 5898 п.2 и п. 3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.82	2007	Массовая доля спирта	(0,05-5,03) %
432.	ГОСТ 5898 п. 4		10.86	2008	Кислотность	(0,1-50,0) градусы
					Щелочность	(0,1-50,0) градусы

1	2	3	4	5	6	7
433.	ГОСТ 5898 п. 6	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.62	1701-1704	pH (активная кислотность)	(3-9) единицы pH
434.	ГОСТ 5900 п. 7		10.81	1803	Массовая доля влаги	(0,5-50,0) %
435.	ГОСТ 5900 п. 8		10.82	1805	Массовая доля сухих веществ	(1,0-50,0) %
436.	ГОСТ 5903 п. 4 - п. 6		10.86 10.71 10.72	1806 1905 2007 2008	Массовая доля общего сахара	(0,1 – 90,0) %
437.	ГОСТ 6441 п. 7.2	Пастильные кондитерские изделия			Вкус, запах, цвет, форма, состояние поверхности, консистенция, структура	-
438.	ГОСТ 6442 п. 7.2	Мармелад			Форма, состояние поверхности, консистенция	-
439.	ГОСТ 6478 п. 7.2	Ирис			Цвет, вкус, запах, структура, консистенция, поверхность, форма	-
440.	ГОСТ 6502 п. 7.2	Халва			Цвет, консистенция, структура, поверхность	-
441.	ГОСТ 6502 п. 7.3				Массовая доля лузги	(0,01-50) %
442.	ГОСТ 10114	Мучные кондитерские изделия			Намокаемость	(5-100) %
443.	ГОСТ 12573 п. 8.1	Белый сахар			Массовая доля ферропримесей	(0,1-50,0) мг/кг
444.	ГОСТ 12573 п. 8.2				Наличие ферропримесей, превышающих размер 0,3 мм	Наличие/ отсутствие
445.	ГОСТ 12574 п. 7				Массовая доля углекислой (карбонатной) золы	(0,001-0,1) %
446.	ГОСТ 12576				Внешний вид и цвет, запах, чистота раствора, вкус	-
447.	ГОСТ 12578	Кусковой белый и другие виды сахара			Массовая доля мелочи (осколков и кристаллов)	(0,01-50,0) %
448.	ГОСТ 14033 п. 7.2	Крекер			Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе, структура	-

1	2	3	4	5	6	7
449.	ГОСТ 14031 п. 7.2	Вафли	10.62 10.81 10.82 10.86 10.71 10.72	1701-1704 1803 1805 1806 1905 2007 2008	Вкус, запах, форма, поверхность, цвет, строение продукта в изломе, вкус, запах, цвет, консистенция начинки	-
450.	ГОСТ 15052 п. 7.2	Кексы			Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе, структура	-
451.	ГОСТ 24901 п. 7.2	Печенье			Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе, структура	-
452.	ГОСТ 15810 п. 7.2	Пряничные изделия: пряники, коврижки			Вкус, запах, структура, цвет, вид в изломе, поверхность, форма	-
453.	ГОСТ 15810 п. 7.3				Размеры пряничных изделий	(5-500) мм
454.	ГОСТ 15810 п. 7.6				Плотность	(300-850) кг/м <sup>3</sup>
455.	ГОСТ 15810 п. 7.7				Намокаемость	(5-100) %
456.	ГОСТ 26811	Кондитерские изделия			Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002 - 0,1) %
457.	ГОСТ 31681 п. 7	Кондитерские изделия: шоколад			Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	(0,01 - 50,0) %
458.	ГОСТ 31721 п.7.2, п. 7.3	Шоколад			Форма, внешний вид, консистенция, структура	-
459.	ГОСТ 31896 п. 7.2	Сахар жидкий			Внешний вид, запах, вкус	-
460.	ГОСТ 31896 п. 7.3				Массовая доля сухих веществ	(0,01 - 95,0) %
461.	ГОСТ 31896 п. 7.7				Массовая доля золы	(0,01-2,0) %
462.	ГОСТ 31896 п. 7.8				pH	(3-9) ед. pH
463.	ГОСТ 31902 п.7 и п. 8	Кондитерские изделия и полуфабрикаты			Массовая доля жира	(2,0 - 60,0) %
464.	ГОСТ 5902 п. 2				Степень измельчения	(0,1-90,0) %
465.	ГОСТ 5902 п. 5				Плотность изделия	(0,3-1,5) г/см <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
466.	ГОСТ Р 54052 п. 9	Какао и какао-порошок	10.62	1701-1704	Степень измельчения	(50 - 160) мкм
467.	ГОСТ Р 54642 п. 9.1	Сахар белый	10.81	1803	Массовая доля влаги	(0,10 - 1,00) %
468.	ГОСТ Р 54642 п. 9.2		10.82	1805	Массовая доля сухих веществ	(99,0-99,9) %
469.	ГОСТ 32616	Какао – бобы	10.86	1806	Содержание влаги	(0,1-85,0) %
470.	ГОСТ 5897 п. 2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1905	Внешний вид, вкус, запах и цвет	-
471.	ГОСТ 5897 п. 3		10.72	2007	Размер изделий	(5-250) мм
472.	ГОСТ 5897 п. 4			2008	Количество штук изделий в 1 кг	(1-50) штук
473.	ГОСТ 5897 п. 5.1 и п. 5.2				Масса нетто	(1-2000) г
474.	ГОСТ 5897 п. 5.3				Массовая доля составных частей	(0,1-99,9) %
475.	ГОСТ 5897 п. 5.4				Массовая доля глазури	(0,1-60,0) %
476.	ГОСТ 5901 п. 8				Массовая доля ядер орехов или масличных семян	(0,1-50,0) %
477.	ГОСТ 5901 п. 9				Массовая доля общей золы	(0,020-0,200) %
478.	ГОСТ 5901 п. 10				Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	(0,02-0,1) %
479.	ГОСТ 8756.11 п. 6	Продукты переработки фруктов и овощей	01.11	0701-0714	Массовая доля металло-магнитной примеси	(0,00003-0,0001) %
480.	ГОСТ 8756.11 п. 7		01.13	0801-0811	Прозрачность	-
481.	ГОСТ 26188	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.31	1302	Мутность	(0,5-150) ЕМ/дм <sup>3</sup>
			10.32	2001-2009	pH	(2 – 12) ед. pH
			10.39			
			10.82			
			10.89			

1	2	3	4	5	6	7
482.	ГОСТ 26323 п. 4	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, компоты, кисели, джемы, повидло, варенья, свежие и быстрозамороженные фрукты и овощи	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Примеси растительного происхождения	(0,01-20,0) %
483.	ГОСТ 1721 п.3.2	Морковь столовая свежая			Внешний вид, запах, вкус Наличие больных и поврежденных корнеплодов	- (0-100,0) %
484.	ГОСТ 7194 п. 2.3	Картофель свежий			Наличие земли и примеси	(0-30,0) %
485.	ГОСТ 7194 п. 2.4				Наличие земли и примеси, внешний вид	(0-30) %
486.	ГОСТ 7194 п. 2.5				Размер клубней	(10-150) мм
487.	ГОСТ 1722 п.3.2	Свекла толовая свежая			Внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение Наличие больных и поврежденных корнеплодов	- (0-100,0) %
488.	ГОСТ 1723 п. 3.2	Лук репчатый свежий			Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру Наличие земли и примеси, внешний вид	(5-300) мм (0-30) %
					Внешний вид, запах, вкус Наличие больных и поврежденных луковиц	- (0-100,0) %

1	2	3	4	5	6	7
489.	ГОСТ 1723 п. 3.2	Лук репчатый свежий	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру, длина шейки и пера  Скрытая форма зараженности вредителями и болезнями  Содержание примеси, земли и части удаленной высушенной шейки	(5-300) мм  -
490.	ГОСТ 1724 п. 3.2	Капуста белокочанная свежая			Внешний вид, запах, вкус  Наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов	-  (0-100,0) %
491.	ГОСТ 1725 п. 3.1	Томаты свежие			Внешний вид, запах, вкус  Наличие плодов, поврежденных вредителями и болезнями	-  (0-100,0) %
492.	ГОСТ 1726 п. 3.2	Огурцы свежие			Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру  Внешний вид, запах, вкус  Наличие загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами и поврежденных плодов	(10-150) мм  -
493.	ГОСТ 1726 п. 3.3				Размер плодов о длине или наибольшему поперечному диаметру  Изогнутость плодов	(10-250) мм  -

1	2	3	4	5	6	7
494.	ГОСТ 1726 п. 3.4	Огурцы свежие	01.11 01.13	0701-0714 0801-0811	Наличие земли, прилипшей к плодам	(0-15) %
495.	ГОСТ 4427 п.4.2	Апельсины	10.31 10.32	1302 2001-2009	Внешний вид, окраска, за- пах и вкус	-
			10.39 10.82 10.89		Плоды с отклонениями по качеству и размеру, от- дельно зеленые, подморо- женные и загнившие	(0-100,0) %
496.	ГОСТ 4427 п. 4.3	Мандарины			Наличие больных и повре- жденных плодов	(0-100,0) %
					Размер плодов по наибольшему диаметру	(15-200) мм
497.	ГОСТ 4428 п. 3.2	Мандарины			Площадь механических и других повреждений	(1-20) см <sup>2</sup>
					Внешний вид, окраска, за- пах и вкус	-
498.	ГОСТ 4428 п. 3.3	Лимоны			Наличие больных и повре- жденных плодов	(0-100,0) %
					Плоды с отклонениями по качеству и размеру, от- дельно зеленые, подморо- женные и загнившие	(0-100) %
499.	ГОСТ 4429 п. 3.2	Лимоны			Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	(15-100) мм
					Площадь механических и других повреждений	(1-20) см <sup>2</sup>
					Плоды с отклонениями по качеству и размеру, от- дельно зеленые, подморо- женные и загнившие, нали- чие больных и поврежден- ных плодов	(0-100,0) %

1	2	3	4	5	6	7
500.	ГОСТ 4429 п. 3.2	Лимоны	01.11 01.13	0701-0714 0801-0811	Внешний вид, окраска, запах и вкус	
501.	ГОСТ 5312 п. 8.3.1	Свежий обмолоченный овощной горох	10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	1302 2001-2009	Внешний вид, вкус, запах, цвет Наличие овощного гороха, поврежденного вредителями, пораженного болезнями и проросшего	(0-100,0) %
502.	ГОСТ 5312 п. 8.3.3				Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности; наличие семян дикой петрушки, головок осота, василька, ромашки; наличие посторонней примеси (земля, песок и др.)	(0-100,0) %
503.	ГОСТ 5312 п. 8.3.4				Содержание семян пелюшки	(0,1-20,0) %
504.	ГОСТ 33931 п. 7.6-п. 7.8	Овощной горох в виде плодов-бобов лущильных и сахарных сортов			Растительная примесь и битый овощной горох	(0-100,0) %
505.	ГОСТ 32288 п. 9.3.3-п. 9.3.4	Орехи лещины в скорлупе культурных сортов			Внешний вид, вкус, запах, цвет Наличие плодов-бобов с дефектами, поврежденных, гнилых и испорченных плодов-бобов и семян, с повреждениями насекомыми-вредителями, несвежих и с другими отклонениями по качеству	(0-100,0) %
					Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
506.	ГОСТ 32288 п. 9.3.3-п.9.3.4	Орехи лещины в скорлупе культурных сортов	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Наличие: сельскохозяйственных вредителей, продуктов их жизнедеятельности, орехов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, других ботанических сортов и товарных сортов, посторонних примесей, половинок орехов, осколков скорлупы, остатков околовплодника	(0-100,0) %
507.	ГОСТ 32288 п. 9.5				Массовая доля влаги	(0,1-15,0) %
508.	ГОСТ 5531 п. 3.1 ГОСТ 5531 п. 3.4	Свежие просушенные орехи лещины			Внешний вид	-
509.					Наличие орехов недозревших, со сморщенным, прогорклым и загнившим ядром, заплесневелых, пустых, засоренность скорлупой, ломанным ядром и посторонними примесями, поврежденных вредителями	(0-100,0) %
510.	ГОСТ 5531 п. 3.5				Влажность ядра орехов	(0,1-15,0) %
511.	ГОСТ 24027.2 п. 1				Влажность	(0,01-50,0) %
512.	ГОСТ 24027.2 п. 2				Содержание общей золы	(0,01-2,0) %
513.	ГОСТ 24027.2 п. 3				Содержание экстрактивных веществ	(0,01-50,0) %
514.	ГОСТ 24027.2 п. 4				Содержание дубильных веществ	(0,01-30,0) %
515.	ГОСТ Р 53884 п. 8.3	Свежие ягоды культурных сортов земляники			Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус	-
516.	ГОСТ Р 53884 п. 8.4				Наличие больных, поврежденных ягод	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
517.	ГОСТ Р 53884 п. 8.5	Свежие ягоды культурных сортов земляники	01.11	0701-0714	Размер ягод, белых пятен	(1-50) мм
518.	ГОСТ Р 53884 п. 8.6		01.13	0801-0811	Массовая доля фракций ягод земляники с различными дефектами	(0,1-70,0) %
519.	ГОСТ 6828 п. 3.2.2		10.31	1302	Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус	-
			10.32	2001-2009	Наличие больных, поврежденных ягод	(0-100,0) %
			10.39 10.82 10.89		Размер ягод по наибольшему поперечному диаметру	(5-60) мм
520.	ГОСТ 6829 п. 7.5 и п.7.6	Свежие ягоды культурных сортов черной смородины			Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус	-
					Наличие ягод с повреждениями и больных, с излишней внешней влажностью	(0-100,0) %
					Наличие минеральной примеси, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Наличие/ отсутствие
521.	ГОСТ 6830 п. 3.2	Свежие ягоды культурных сортов крыжовника			Внешний вид, степень зрелости, вкус и запах,	-
					Наличие больных и поврежденных ягод	(0-100,0) %
522.	ГОСТ 7177 п. 7.2	Свежие плоды продовольственных арбузов			Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах, вкус	-
					Наличие плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых, поврежденных болезнями	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
523.	ГОСТ 7177 п. 7.2	Свежие плоды продовольственных арбузов	01.11 01.13 10.31	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Размер плодов	Наличие/ отсутствие (0,5 - 5,0) кг
524.	ГОСТ 7178 п. 7.2	Дыни свежие	10.32 10.39 10.82 10.89		Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах, вкус Наличие живых сельскохозяйственных вредителей Наличие плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом недозрелых и перезрелых	- Наличие/ отсутствие Наличие/ отсутствие
525.	ГОСТ 7975 п. 8	Плоды тыквы продовольственной свежей			Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	(50 - 500) мм
					Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах, вкус Наличие живых сельскохозяйственных вредителей	- Наличие/ отсутствие
					Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и поврежденными болезнями, раздавленных, треснувших, помятых и гнилых	Наличие/ отсутствие
					Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	(10-500) мм

1	2	3	4	5	6	7
526.	ГОСТ 7967 п. 7.2 и п. 7.3	Капуста краснокочанная свежая	01.11	0701-0714	Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана	-
			01.13	0801-0811	Наличие кочанов, повре- жденных сельскохозяй- ственными вредителями, подмороженных, пророс- ших, подвергшихся гни- ению и испорченных, пора- женных болезнями, запа- ренных	Наличие/ отсутствие
			10.31	1302		
			10.32	2001-2009		
			10.39			
527.	ГОСТ Р 51809 п. 7.2 и п. 7.3	Капуста белокочанная свежая	10.82		Наличие живых сельскохо- зяйственных вредителей	Наличие/ отсутствие
			10.89			Наличие/ отсутствие
					Содержание кочанов с от- клонениями по качеству и массе по каждой фракции от общей массы кочанов объединенной пробы	(0-100,0) %
					Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана	-
					Наличие кочанов с механи- ческими повреждениями облегающих листьев в бо- ковой и нижней (прилега- ющей к кочерыге) части кочана, в верхней трети ко- чана; с засечкой кочана и кочерыги	Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
528.	ГОСТ Р 51809 п.7.2 и п. 7.3	Капуста белокочанная свежая	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Наличие треснувших; с ме- ханическими повреждени- ями на глубину не более и более 3-х см; проросших; пораженных точечным некрозом и пергаментно- стью; поврежденных сель- скохозяйственными вреди- телями; загнивших; моро- женых; запаренных (с при- знаками внутреннего по- желтения и побурения)  Содержание кочанов с от- клонениями по качеству и массе по каждой фракции от общей массы кочанов объединенной пробы	Наличие/ отсутствие  (0-100,0) %
529.	ГОСТ Р 54903 п. 9.3	Свежие головки (соцве- тия) цветной капусты бо- танических сортов			Внешний вид, окраска, сте- пень зрелости, состояние, запах, вкус	-
530.	ГОСТ 7968 п. 3.2	Капуста цветная свежая			Наличие посторонних при- месей, сельскохозяйствен- ных вредителей, продуктов их жизнедеятельности, гнилых или испорченных головок  Внешний вид, запах и вкус, плотность головок	Наличие/ отсутствие  Наличие загнивших, менее плотных, с незначительны- ми проросшими внутрен- ними листочками, с потер- тостями и загрязненных головок

1	2	3	4	5	6	7
531.	ГОСТ Р 55909 п. 9.3	Чеснок свежий	01.11	0701-0714	Внешний вид, запах и вкус состояния луковиц	-
			01.13	0801-0811	Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	Наличие/отсутствие
			10.31	1302		
			10.32	2001-2009		
			10.39			
			10.82			
532.	ГОСТ 7977 п. 3.2	Чеснок свежий	10.89		Наличие сельскохозяйственных вредителей	Наличие/отсутствие
					Наличие земли, прилипшей к луковицам	(0-30,0) %
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	(5-70) мм
					Длина стрелки, листьев и ростков	(5-500) мм
					Внешний вид, запах и вкус	-
					Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных	Наличие/отсутствие
533.	ГОСТ Р 51783 п. 7.2	Лук репчатый свежий			Наличие луковиц, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	(0-100,0) %
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	(5-100) мм
					Наличие земли, прилипшей к луковицам	(0-30,0) %
					Внешний вид, запах и вкус	-
					Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	(5-150) мм

1	2	3	4	5	6	7
534.	ГОСТ Р 51783 п. 7.2	Лук репчатый свежий	01.11	0701-0714	Содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	Наличие/ отсутствие
			01.13	0801-0811	Содержание луковиц с механическими повреждениями, а также с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями	(0-100,0) %
			10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	1302 2001-2009	Длина пера	(10-200) мм
535.	ГОСТ 13907 п. 3.4	Баклажаны, выращенные в открытом или защищенном грунте, заготовляемые, поставляемые			Внешний вид, внутреннее строение	-
					Наличие больных и поврежденных плодов	(0-100,0) %
					Размер плодов	(1-250) мм
					Внешний вид, состояние плодов, запах и вкус	-
536.	ГОСТ Р 55885 п. 9.2 и п. 9.3	Перец сладкий свежий			Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой	(0-100,0) %
					Наличие посторонней примеси	Наличие/отсутствие
					Наибольший поперечный диаметр плода	(1 - 150) мм
					Внешний вид и вкус	-
537.	ГОСТ 13908 п. 3	Свежие плоды культурных сортов сладкого перца				

1	2	3	4	5	6	7
538.	ГОСТ 13908 п. 3	Свежие плоды культурных сортов сладкого перца			Наличие больных и поврежденных плодов Диаметр плодов	(0-100,0) % (1 - 150) мм
539.	ГОСТ 16270 п. 2а.3	Яблоки свежие ранних сроков созревания			Внешний вид, запах, вкус Наличие больных и поврежденных плодов Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	- (0-100,0) % (0-150) мм
540.	ГОСТ Р 54697 п. 8.2 и п. 8.3	Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети			Внешний вид, запах, вкус Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта, но соответствующих требованиям более низких сортов Наличие яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, яблок гнилых, перезрелых и испорченных	- (0-100,0) % Наличие/отсутствие
541.	ГОСТ Р 54697 п. 8.4				Диаметр максимального поперечного сечения плода Содержание растворимых сухих веществ в мякоти плода	(5 - 150) мм (5,0-20,0) ° Брикса
542.	ГОСТ 21713 п. 3.4 и п. 3.5	Груши свежие поздних сроков созревания			Внешний вид Содержание плодов с дефектами мякоти и кожицы	- Наличие/отсутствие
543.	ГОСТ 21713 п. 3.5				Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	(1-150) мм

1	2	3	4	5	6	7
544.	ГОСТ 21713 п. 3.4 и п. 3.5	Груши свежие поздних сроков созревания	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Содержание плодов с механическими повреждениями, повреждениями вредителями и болезнями, загнивших плодов	Наличие/отсутствие
545.	ГОСТ 21714 п. 3.4 и п. 3.5	Груши свежие ранних сроков созревания	10.82 10.89		Внешний вид	-
546.	ГОСТ 21714 п. 3.5				Содержание плодов с механическими повреждениями, повреждениями вредителями и болезнями, загнивших плодов	Наличие/отсутствие
547.	ГОСТ 21715 п. 10	Свежая айва культурных сортов			Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	(1-150) мм
					Внешний вид, запах и вкус	-
					Содержание плодов загнивших, увядших, заплесневевших, перезрелых, с механическим повреждением мякоти, с зарубцевавшимися повреждениями кожицы, с повреждениями плодожоркой	Наличие/отсутствие
					Содержание плодов с дефектами формы, окраски, кожуры, поврежденных насекомыми-вредителями и болезнями	Наличие/отсутствие
					Массовая доля плодов айвы, не соответствующих товарному сорту	(0-100,0) %

1	2	3	4	5	6	7
548.	ГОСТ 21715 п. 10	Свежая айва культурных сортов	01.11 01.13 10.31	0701-0714 0801-0811 1302	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	(1-150) мм
549.	ГОСТ 27572 п. 7.2	Яблоки культурных сортов	10.32 10.39 10.82 10.89	2001-2009	Внешний вид, запах, вкус Наличие плодов со свежими проколами, с повреждениями плодожоркой, загнивших, заплесневевших, подмороженных, раздавленных	Наличие/отсутствие
550.	ГОСТ 27572 п. 7.2.5				Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта	(0-100,0) %
551.	ГОСТ 33499 п. 7	Свежие плоды груш			Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру Массовая доля растворимых сухих веществ в соке плодов	(0-150) мм (0,5-20,0) %
					Внешний вид, запах, вкус Наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ	- Наличие/отсутствие
					Массовая доля груш, не соответствующих данному товарному сорту по качеству и размерам	(0-100,0) %

1	2	3	4	5	6	7
552.	ГОСТ 33499 п. 7	Свежие плоды груш			Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру Внешний вид	(1 - 150) мм
553.	ГОСТ 16524 п. 7	Свежие плоды кизила дикорастущего			Содержание плодов треснувших, раздавленных и перезревших	(0-100,0) %
554.	ГОСТ Р 53036 п. 4.1	Корнеплоды сахарной свеклы			Содержание зеленой массы	(0-100,0) %
555.	ГОСТ Р 53036 п. 4.2				Содержание цветущих корнеплодов	(0-100,0) %
556.	ГОСТ Р 53036 п. 4.3				Содержание увядших корнеплодов	(0-100,0) %
557.	ГОСТ Р 53036 п. 4.4				Содержание мумифицированных корнеплодов	(0-100,0) %
558.	ГОСТ Р 53036 п. 4.5				Содержание корнеплодов с сильными механическими повреждениями	(0-100,0) %
559.	ГОСТ Р 53036 п. 4.6				Содержание загнивших корнеплодов	(0-100,0) %
560.	ГОСТ 33884 п. 8.2	Корнеплоды сахарной свеклы, предназначенные для производства сахара			Содержание зеленой массы	(0-100,0) %
561.	ГОСТ 19215 п. 3.3	Свежие ягоды дикорастущей клюквы четырехлепестковой			Содержание увядших корнеплодов	(0-100,0) %
					Содержание корнеплодов с сильными механическими повреждениями	(0-100,0) %
					Содержание цветущих корнеплодов	(0-100,0) %
					Внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод)	-
					Наличие минеральных примесей	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
562.	ГОСТ 19215 п. 3.4	Свежие ягоды дикорастущей клюквы четырехлепестковой	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Недозрелые, механически поврежденные и высохшие ягоды  . Плоды других видов растений (съедобных, несъедобных, ядовитых), плодоножки, мох и другие примеси	(0-100,0) %
563.	ГОСТ 19215 п. 3.5				Внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод)	-
564.	ГОСТ 20450 п. 3.3	Свежие или моченые ягоды брусники			Ягоды недозрелые (белоглазка), перезревшие (покоричневевшие), примятые, съедобные плоды других видов растений, органическую примесь, зеленые ягоды, несъедобные и ядовитые плоды других видов растений, загнившие и заплесневевшие	(0-100,0) %
565.	ГОСТ 20450 п. 3.4				Наличие минеральной примеси (пыль, грязь)	Наличие/ отсутствие
566.	ГОСТ 20450 п. 3.5				Внешний вид, степень зрелости плодов, запах и вкус	-
567.	ГОСТ 32283 п. 9	Свежая крупноплодная алыча культурных сортов			Наличие плодов со слабой потертостью и легкими нажимами, загнивших и зеленых, плодов с градобинами, с излишней внешней влажностью	Наличие/ отсутствие
					Зараженность вредителями внутри плода	Наличие/ Отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
568.	ГОСТ 32283 п. 9	Свежая крупноплодная алыча культурных сортов	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Размер дефектов кожицы плодов Массовая долю плодов свежей алычи с повреждениями, загнивших и зеленых	(1-25) мм (0-100,0) %
569.	ГОСТ 32787 п. 9	Плоды свежих абрикосов культурных сортов			Внешний вид, степень зрелости плодов, запах и вкус Наличие плодов со слабой потертостью и легкими нажимами, загнивших и зеленых, плодов с градобинами, с излишней внешней влажностью	- Наличие/отсутствие
570.	ГОСТ 21833 п. 3	Свежие персики культурных сортов			Зараженность вредителями внутри плода Размер дефектов кожицы плодов Массовая долю плодов с повреждениями, перезревших, загнивших и зеленых	Наличие/Отсутствие (1-25) мм (0-100,0) %
571.	ГОСТ Р 54702 п. 9	Свежие персики иnectарины культурных сортов			Внешний вид и зрелость Повреждения вредителями и болезнями Механические и другие повреждения	- Наличие/отсутствие (1-150) мм

1	2	3	4	5	6	7
572.	ГОСТ 32286 п. 9.2	Свежая слива	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости слив Наличие плодов, пораженных гнилью, перезревших или зеленых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонних примесей и сельскохозяйственных вредителей	- Наличие/ отсутствие
573.	ГОСТ 21920 п. 3	Свежая слива и алыча крупноплодную культурных сортов			Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус Наличие плодов с зажившими механическими повреждениями, со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки, помятые), гнилых, зеленых, перезрелых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	- Наличие/ отсутствие
574.	ГОСТ 21921 п. 3	Свежая вишня культурных сортов			Внешний вид, степень зрелости Содержание плодов с механическими повреждениями и зараженностью вредителями внутри плода, с излишней внешней влажностью	- (0-100,0) %
575.	ГОСТ 33801 п. 7	Свежие плоды вишни и черешни			Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости Наличие больных, загнивших, увядших, заплесневевших плодов	- Наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
576.	ГОСТ 33801 п. 7	Свежие плоды вишни и черешни	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Наличие поврежденных, сильно помятых свежих плодов вишни и черешни, плодов с дефектами формы и окраски	(0-70,0) %
577.	ГОСТ 21922 п. 3	Свежая черешня культурных сортов	10.82 10.89		Внешний вид и зрелость Содержание плодов с механическими повреждениями и зараженностью вредителями внутри плода, с излишней внешней влажностью	- (0-100,0) %
578.	ГОСТ 31782 п. 7.2	Свежий виноград всех ампелографических сортов			Внешний вид, запах и вкус	-
579.	ГОСТ 31782 п. 7.3				Содержание раздавленных, увяленных и поврежденных вредителями и болезнями ягод	(0-100) %
580.	ГОСТ 32786 п. 9.3	Свежий столовый виноград ампелографических сортов рода Витис			Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости Содержание нецелых гроздей, увяленных, треснувших, осыпавшихся, раздавленных, засохших, пораженных гнилью ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями гроздей и ягод	- Наличие/отсутствие
581.	ГОСТ 27573 п. 9	Свежие плоды граната культурных сортов			Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости	-

1	2	3			6	7
582.	ГОСТ 27573 п. 9	Свежие плоды граната культурных сортов	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Наличие плодов, поврежденных болезнями и сельскохозяйственными вредителями, загнивших, раздавленных, незрелых, с незарубцевавшимися трещинами, проколами	(0-100) %
583.	ГОСТ Р 55906 п. 9	Свежие плоды томатов			Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости	-
584.	ГОСТ ISO 2173	Продукты переработки фруктов и овощей			Содержание плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки), зеленых, мятых, перезревших, загнивших, с незарубцевавшимися трещинами, увядших, подмороженных	(0-100,0) %
585.	ГОСТ Р 51433	Фруктовые, овощные соки и подобные им продукты			Массовая доля растворимых сухих веществ	(0,1-70,0) %
586.	ГОСТ 28741 п. 3.1	Сушеные, обжаренные, быстрозамороженные продукты питания из картофеля			Массовая доля растворимых сухих веществ	(1,0 – 80,0) %
587.	ГОСТ 28741 п. 3.2				Масса нетто	(10-2000) г
588.	ГОСТ 28741 п. 3.3.1	Сушеные фрукты, их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты			Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	-
589.	ГОСТ 1750 п.2.4				Форма и размер продукта	(1 - 200) мм
					Массовая доля компонентов в смесях сушеных фруктов	(0,01-99,0) %

1	2	3	4	5	6	7
590.	ГОСТ 1750 п. 2.5	Сушеные фрукты, их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Наличие зараженности вредителями хлебных запасов и металлических примесей  Количества плодов в 1 кг, массовая доля дефектных плодов и примесей	Наличие/ отсутствие  (10-1000) шт.
591.	ГОСТ 1750 п. 2.6				Внешний вид, запах, вкус, консистенция	
592.	ГОСТ 1750 п. 2.7				Массовая доля минеральных примесей	(0,01-20,0) %
593.	ГОСТ 1750 п. 2.8				Массовая доля влаги	(0,01-90,0) %
594.	ГОСТ 1750 п. 2.9				Массовая доля сернистого ангидрида	(0,0001-1,0) %
595.	ГОСТ 1750 п. 2.10				Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, качество заливки	
596.	ГОСТ 31713 п. 7.2	Консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов или их смеси			Массовая доля минеральных примесей	(0,01-20,0) %
597.	ГОСТ 25555.3 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля			Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	(0,01-20,0) %
598.	ГОСТ 25555.3 п. 4				Нитраты	(24-9188) мг/кг
599.	МУ 5048-89 п. 2	Продукция растениеводства			Нитриты	(0,5-50) мг/кг
600.	МУ 5048-89 п. 3				Содержание нитратов	(6-9188) мг/кг
601.	ГОСТ 29270 п. 5	Продукты переработки плодов и овощей			Массовая доля влаги	(0,01-90,0) %
602.	ГОСТ 28561 п. 2				Массовая доля сухих веществ	(10,0-99,99) %
603.	ГОСТ 26181 п. 4				Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,005-2,0) %
604.	ГОСТ 8756.21 п. 2				Массовая доля жира	(0,1-70,0) %

1	2	3	4	5	6	7
605.	ГОСТ 33538 п. 6.1.2	Пшеница, ячмень и овес	01.11 01.13 10.31	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Массовая доля зерен, по- вражденная клопами- черепашками	(0,01-70,0) %
606.	ГОСТ 25555.4 п. 2	Продукты переработки плодов и овощей	10.32		Массовая доля золы	(0,01-2,0) %
607.	ГОСТ 25555.4 п. 3		10.39		Щелочность общей золы	(0,1-50,0) см <sup>3</sup> cHCl
608.	ГОСТ 25555.4 п. 4		10.82		Щелочность водораство- римой золы	(0,1-50,0) см <sup>3</sup> cHCl
609.	ГОСТ 25555.5 п. 7		10.89		Массовая доля свободного и общего диоксида серы	(0,01 - 2,0) %
610.	ГОСТ 27198 п. 1.5	Свежий виноград, предна- значенный для потребле- ния в свежем виде и про- мышленной переработки			Массовая концентрация сахаров	(8,2-30,0) г/100 см <sup>3</sup>
611.	ГОСТ ISO 750	Продукты переработки фруктов и овощей			Титруемая кислотность	(0,1-50) мМоль H <sup>+</sup> /100 г (см <sup>3</sup> )
612.	ГОСТ Р 51603 п. 7.2	Свежие бананы			Внешний вид, запах и вкус, зрелость	-
					Содержание бананов с от- клонениями по каждой фракции от общей массы или количества плодов объединенной пробы	(0,1-90,0) %
					Длина банана	(5-300) мм

1	2	3	4	5	6	7
613.	ГОСТ Р 51603 п. 7.2	Свежие бананы	01.11	0701-0714	Наличие плодов менее или более установленных размеров, с искривлением формы (деформированных), сросшихся, запачканных землей или растительными остатками, с поверхностными повреждениями кожуры: механическими или вызванными сельскохозяйственными вредителями, с потеками латекса, поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами и трещинами кожуры, когда затронута мякоть, сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями	Наличие / отсутствие
			01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0801-0811 1302 2001-2009		
614.	ГОСТ 32284 п. 9.2	Свежая столовая морковь			Наличие перезревших, загнивших, гнилые, запаренные, застуженные, подмороженные, раздавленные, с глубокими порезами, с темно-коричневой, черной или пятнистой кожурой, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями плодов	Наличие / отсутствие
					Внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
615.	ГОСТ 32284 п. 9.2	Свежая столовая морковь, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися трещинами глубиной 2-3 мм, покрытыми эпидермисом, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевины; зеленоватыми или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков; поломанными осевыми корешками; корнеплодов поломанных; лишенных кончиков, разветвленных, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной, наличие земли	Наличие / отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
616.	ГОСТ 32284 п. 9.2	Свежая столовая морковь, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Длина корнеплодов моркови, размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, длина зеленоватых или лиловатых частей головок корнеплода, длина поломанных корнеплодов и частей корнеплодов, глубина зарубцевавшихся природных трещин	(1-300) мм
617.	ГОСТ 32285 п. 9.2	Свежая столовая свекла, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети			Содержание корнеплодов с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции от общей массы корнеплодов объединенной пробы  Внешний вид, запах, вкус	(0-100,0) %

1	2	3	4	5	6	7
618.	ГОСТ 32285 п. 9.2	Свежая столовая свекла, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, глубина зарубцевавшихся природных трещин и механических повреждений	(1-300) мм
					Содержание корнеплодов с отклонениями по качеству и размерам от общей массы корнеплодов объединенной пробы	(0-100,0) %
					Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	(0-30,0) %
619.	ГОСТ Р 51808 п. 8	Свежий продовольственный картофель ранних и поздних сроков созревания			Внешний вид, вид внутренней части клубня, запах и вкус	-
					Наличие клубней, пораженных паршой или ооспорозом, клубней с механическими повреждениями; поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с израстаниями, наростами, позеленевших, клубней раздавленных, половинок и частей клубней, гнилых, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", пораженных сухой и мокрой гнилью, наличие посторонней примеси	Наличие /отсутствие
					Наличие земли, прилипшей к клубням	(0-30,0) %
					Размер клубней	(5-200) мм

1	2	3	4	5	6	7
620.	ГОСТ Р 51808 п. 8	Свежий продовольственний картофель ранних и поздних сроков созревания	01.11 01.13 10.31 10.32	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Массовую долю фракций в процентах от общей массы клубней в объединенной пробе	(0-100,0) %
621.	ГОСТ 16525 п. 3.1	Свежие орехи съедобного каштана, заготовляемые для реализации через торговую сеть и для переработки	10.39		Внешний вид	-
622.	ГОСТ 16525 п. 3.2		10.82		Средняя масса	(5-50) г
623.	ГОСТ 16525 п. 3.4		10.89		Влажность ядра ореха	
624.	ГОСТ 16525 п. 3.6				Повреждения орехов вредителями	(0-100,0) %
625.	ГОСТ 16525 п. 3.8	Орехи миндаля сладкого заготовляемые, закупаемые заготовительными и торговыми организациями, реализуемые в торговой сети и используемые для переработки			Посторонние примеси	(0-100,0) %
626.	ГОСТ 16830 п. 4.3-4.7				Внешний вид	-
627.	ГОСТ 16830 п. 4.8				Посторонние примеси, обломки скорлупы, орехи с присохшей кожурой, выход ядра, наличие орехов недоразвитых, пораженных вредителями, плесневелых и орехов с камедью, наличие прогорклых ядер, орехов с горьким ядром,	(0-100,0) %
628.	ГОСТ 16830 п. 4.9				Влажность ядра	(0,1-50,0) %
629.	ГОСТ 16831 п. 3.3	Сухое ядро сладкого миндаля, заготовляемое, закупаемое заготовительными и торговыми организациями, реализуемое в торговой сети и используемое для переработки			Наличие живых вредителей	Наличие/ отсутствие
630.	ГОСТ 16831 п. 3.4				Внешний вид, цвет кожицы, вкус, запах,	-
631.	ГОСТ 16831 п. 3.5				Засоренность скорлупой и другими посторонними примесями, наличие отделившейся кожицы ядра	Наличие/ отсутствие
					Масса ядра	(0,1-100,0) г

1	2	3			6	7
632.	ГОСТ 16831 п. 3.5	Сухое ядро сладкого миндаля, заготовляемое, закупаемое заготовительными и торговыми организациями, реализуемое в торговой сети и используемое для переработки	01.11 01.13 10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	0701-0714 0801-0811 1302 2001-2009	Количество ломаных ядер, с механическими повреждениями, недоразвитых, пораженных вредителями, плесневелых и ядер с камедью	(0,1-99,0) %
633.	ГОСТ 16831 п. 3.6				Количество прогорклых ядер	(0,1-99,0) %
634.	ГОСТ 16831 п. 3.7				Количество горьких ядер	(0,1-99,0) %
635.	ГОСТ 16831 п. 3.8				Влажность ядра	(0,01-90,0) %
636.	ГОСТ 16832 п. 3.4	Грецкие орехи			Внешний вид и окраска скорлупы	-
637.	ГОСТ 16832 п. 3.5				Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру	(5-70) мм
638.	ГОСТ 16832 п. 3.6				Содержание орехов, поврежденных вредителями, недоразвитых	(0-100,0) %
639.	ГОСТ 16832 п. 3.7				Отделяемость ядра от скорлупы и выход ядра	(0-100,0) %
640.	ГОСТ 16833 п. 9.3, п. 9.4	Ядро грецкого ореха культурных сортов			Наличие живых вредителей и их личинок	Наличие/отсутствие
					Влажность ядра	(0,1-30,0) %
					Внешний вид	-
					Зараженность сельскохозяйственными вредителями	Наличие/отсутствие
					Наличие посторонних примесей, ядер с царапинами	(0,1-99,0) %
					Наличие гнилых, заплесневелых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и прогорклых ядер	(0,1-99,0) %

1	2	3	4	5	6	7
641.	ГОСТ 16833 п. 9.5	Ядро грецкого ореха культурных сортов	01.11 01.13	0701-0714 0801-0811	Массовая доля влаги	(0,1-30,0) %
642.	ГОСТ 16834 п. 3.4.1-п. 3.4.3	Орехи культурных сортов орешника фундука	10.31 10.32 10.39 10.82 10.89	1302 2001-2009	Внешний вид, плотность, цвет, запах и вкус ядра Засоренность скорлупой, ломанным ядром и примесью Наличие живых вредителей Содержание орехов недоразвитых, недозрелых, со ссохшимся, сморщенным ядром, поврежденных вредителями и с прогорклым, плесневелым и пожелтевшей сердцевиной ядром, повреждения, поражения болезнями	- (0,1-90,0) % Наличие/ отсутствие (0,1-90,0) %
643.	ГОСТ 16834 п. 3.4.4	Сухие ядра культурных сортов орешника фундука			Средняя масса ореха	(1,0-15,0) г
644.	ГОСТ 16834 п. 3.4.5				Выход ядра	(0-90,0) %
645.	ГОСТ 16834 п. 3.4.6				Влажность ядра	(0,1-60,0) %
646.	ГОСТ 16835 п. 3.3, п. 3.4				Внешний вид, плотность, цвет, запах и вкус ядра Засоренность скорлупой и примесью Наличие живых вредителей Содержание ядер ломанных, с механическими повреждениями, сморщенных, ссохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями, прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевиной, повреждения, поражения болезнями	- (0,1-99,0) % Наличие/ отсутствие (0,1-99,0) %

1	2	3	4	5	6	7
647.	ГОСТ 16835 п. 3.3, п. 3.4	Сухие ядра культурных сортов орешника фундука			Средняя масса ядра	(1,0-15,0) г
					Влажность ядра	(0,01-60,0) %
648.	ГОСТ 3639 п. 2.1	Водно-спиртовые растворы	11.01	1107 1901 2201-2209 2106	Концентрация этилового спирта	(0,1-96) %
			11.02		Массовая доля сухих веществ	(0,01-50,0) %
649.	ГОСТ 6687.2 п. 3	Продукция безалкогольной промышленности	11.03		Кислотность	(1-20) см <sup>3</sup> NaOH/100 см <sup>3</sup>
			11.04		Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	-
650.	ГОСТ 6687.4	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки квасы и товарные сиропы	11.05	10.89 20.14	Объем продукции	(1-2000) см <sup>3</sup>
			11.06		Растворимость в воде	-
651.	ГОСТ 6687.5 п. 2	Продукция безалкогольной промышленности	11.07		Наличие посторонних примесей	Наличие/ отсутствие
			10.89		Стойкость	(0-10) суток
652.	ГОСТ 6687.5 п. 3				Массовая доля спирта	(0,05-7,01) %
					Массовая доля спирта	(0,005-7,710) %
653.	ГОСТ 6687.5 п. 4				Массовая доля действительного экстракта	(1,026-12,150) %
					Массовая доля сухих веществ в начальном сусле (расчетно)	(0,1-35,0) %
654.	ГОСТ 6687.5 п. 5				Кислотность пива	(1,3-6,0) ммоль NaOH/100 см <sup>3</sup>
					Цвет	(0,1-4,0) см <sup>3</sup> йода /100 см <sup>3</sup>
655.	ГОСТ 6687.6	Безалкогольные напитки, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья				
656.	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы				
657.	ГОСТ 12787 п. 1	Пиво и пивные напитки				
658.	ГОСТ 12787 п. 3					
659.	ГОСТ 12788 п. 1	Пиво				
660.	ГОСТ 12789 п. 3	Пиво и пивные напитки				

1	2	3	4	5	6	7
661.	ГОСТ 13192 п. 2	Вино, виноматериалы, фруктовое вино, фруктовые виноматериалы, ликерное вино, ликерные виноматериалы, игристое вино, винные напитки, коньяки и кальвадосы, фруктовые водки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14	1107 1901 2201-2209 2106	Массовая концентрация инвертного сахара	(1,0-100,0) г/дм <sup>3</sup>
662.	ГОСТ 13194	Коньячные, винные, виноградные и фруктовые дистилляты, коньяки, кальвадосы, плодовые водки			Массовая концентрация метилового спирта	(1-2000) мг/дм <sup>3</sup>
663.	ГОСТ 13195	Вина и виноматериалы, винные напитки, коньячные, винные, виноградные и фруктовые дистилляты, коньяки, кальвадосы, фруктовые водки			Массовая концентрация железа	(0,25-2,00) мг/дм <sup>3</sup>
664.	ГОСТ 23268.2 п. 2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Массовая доля двуокиси углерода	(0,1-4,0) %
665.	ГОСТ 23268.3 п.2а				Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	(5-1000) мг/дм <sup>3</sup>
666.	ГОСТ 23943 п. 1	Виноградные, плодовые, шампанские, игристые вина и коньяки			Фактический объем	(10-2000) см <sup>3</sup>
667.	ГОСТ 30060 п. 3.4.1-п. 3.4.4	Пиво и пивные напитки			Прозрачность, аромат, вкус	-
668.	ГОСТ 30060 п. 3.4.5				Высота пены	(1-50) мм
669.	ГОСТ 30060 п. 4				Пеноустойчивость	(1-600) с
					Объем	(50-500) см <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
670.	ГОСТ 30536	Водки и водки особые, этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14	1107 1901 2201-2209 2106	Массовая концентрация сивушного масла: 2-пропанол, 1-пропанол, 2-метил-1-пропанол, 1-бутанол, 3-метил-1-бутанол Массовая концентрация уксусного альдегида Массовая концентрация сложных эфиров: метилацетат, этилацетат Объемная доля метилового спирта	(0,5 - 10) мг/дм <sup>3</sup> (0,5 - 10) мг/дм <sup>3</sup> (0,5 - 10) мг/дм <sup>3</sup> (0,0001 - 0,0500) %
671.	ГОСТ 31685	Этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья			Массовая концентрация сухого остатка	(1,0 – 20,0) мг/дм <sup>3</sup>
672.	ГОСТ 31728 п. 6.2	Молодые и выдержаные коньячные дистилляты, предназначенные для производства коньяка и другой пищевой продукции			Внешний вид, цвет, аромат, вкус	-
673.	ГОСТ 31764	Пиво			pH	(3 - 9) ед. pH
674.	ГОСТ 32035 п. 5.3.1	Водки и особые водки			Крепость	(0-100) %
675.	ГОСТ 32035 п.5.4				Щелочность	(0,5 - 3,5) см <sup>3</sup> cHCl/100 см <sup>3</sup>
676.	ГОСТ 32036 п. 6.4	Спирт этиловый-сырец, этиловый ректифицированный и этиловый питьевой 95%-ный из пищевого сырья, зерновые и висковые дистилляты, спиртные зерновые дистиллированные напитки, виски, ром			Чистота (качественная реакция)	Положительная / отрицательная

1	2	3	4	5	6	7
677.	ГОСТ 32037	Газированные безалкогольные и слабоалкогольные напитки, квасы	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14	1107 1901 2201-2209 2106	Объемная доля двуокиси углерода  Объемная доля двуокиси углерода	(0,25-0,88) %  (0,25-0,88) %
678.	ГОСТ 32038	Пиво				
679.	ГОСТ 32051	Винодельческая продукция			Внешний вид (прозрачность, наличие осадка, пенистые и игристые свойства продукции, насыщенной двуокисью углерода), цвет, аромат, вкус	
680.	ГОСТ 32039	Водки и водки особые, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья			Объемная доля метилового спирта	(0,0001 -0,0500) %
					Массовая концентрация сивушного масла: 2-пропанол, 1-пропанол, 2-бутанол, 1-бутанол, 1-гексанол, 1-пентанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт	(0,5 -12) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация сложных эфиров: метилацетат, этилацетат, изобутилацетат, этилбутират, этиллактат	(0,5 -12) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация этилового эфира	(0,5 -12) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирта	(0,5 -12) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация кротональдегида	(0,5 -12) мг/дм <sup>3</sup>
					Массовая концентрация ароматического альдегида: бензальдегид	(0,5 -12) мг/дм <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
681.	ГОСТ 32039	Водки и водки особые, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14	1107 1901 2201-2209 2106	Массовая концентрация ароматических спиртов: 2-фенилэтанол Массовая концентрация кетонов: ацетон, 2-бутанон Массовая концентрация летучих кислот: уксусная, пропионовая, изомасляная, масляная, изовалериановая, валериановая Массовая концентрация фурфуrola	(0,5 -12) мг/дм <sup>3</sup> (0,5 -12) мг/дм <sup>3</sup> (0,9 -15) мг/дм <sup>3</sup> (0,9 -15) мг/дм <sup>3</sup>
682.	ГОСТ 32070	Водки и водки особые, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья			Массовая концентрация ртути	(0,1 – 10) мкг/дм <sup>3</sup>
683.	МИ 2725-2002	Алкогольная продукция и сырье для ее производства:			Цвет	(0-2) единицы оптической плотности.
684.	ГОСТ 32080 п.5.2	Ликероводочные изделия: крепкие ликеры, десертные ликеры, эмульсионные ликеры, кремы, наливки, пунши, сладкие настойки, полусладкие настойки, слабоградусные			Крепость	(0,1 – 99,0) %
685.	ГОСТ 32080 п.5.3.1				Массовая концентрация общего экстракта	(0,1 – 47,0) г/100 см <sup>3</sup>
686.	ГОСТ 32080 п.5.4.1				Массовая концентрация сахара	(0,05-0,50) г/100 см <sup>3</sup>
687.	ГОСТ 32080 п.5.5	полусладкие настойки, горькие настойки, слабоградусные горькие настойки, десертные напитки, аперитивы, коктейли, бальзамы, слабоградусные газированные и негазированные напитки			Массовая концентрация кислот	(0,1 – 1,3) г/100 см <sup>3</sup>
688.	ГОСТ 32080 п.5.6					

1	2	3	4	5	6	7
689.	ГОСТ 32095	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки и соки для промышленной переработки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07	1107 1901 2201-2209 2106	Объемная доля этилового спирта	(0,1-97,0) %
690.	ГОСТ 32114 п. 4	Алкогольная продукция и сырье для ее производства: вина, виноматериалы, спиртные и слабоалкогольные напитки и соки для промышленной переработки	10.89 20.14		Массовая концентрация титруемых кислот	(10-10000) мг/дм <sup>3</sup>
691.	ГОСТ 33336 п. 7.2	Игристые вина			Внешний вид, цвет, аромат, букет, вкус, пенистые и игристые свойства	-
692.	ГОСТ 33815	Винодельческая продукция, кроме винодельческой продукции с объемной долей этилового спирта не менее 35%			Массовая концентрация общего экстракта	(0,1 – 25,0) г/дм <sup>3</sup>
693.	ГОСТ 33817	Этиловый спирт из пищевого сырья всех видов, зерновой, висковый и ромовый дистилляты и спиртные напитки			Массовая концентрация приведенного экстракта (расчет)	-
694.	ГОСТ Р 53954	Винодельческая продукция, кроме винодельческой продукции с объемной долей этилового спирта не менее 35%			Внешний вид (прозрачность, наличие посторонних включений, насыщенность двуокисью углерода, цвет, запах, аромат и вкус)	-
					Массовая концентрация золы	(1,00 - 3,50) г/дм <sup>3</sup>
					Щелочность золы	(20 - 50) мг-экв NaOH/дм <sup>3</sup> .

1	2	3	4	5	6	7
695.	ГОСТ Р 55313	Этиловый спирт-сырец, этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья, этиловый питьевой спирт 95%-ный, водки и особые водки, ликеры; ликероводочные изделия: наливки, пунши, горькие настойки, напитки, аперитивы, бальзамы, коктейли, джинны и другие спиртные напитки	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14	1107 1901 2201-2209 2106	Внешний вид (прозрачность, наличие посторонних включений (частиц), насыщенность двуокисью углерода), цвет, запах и аромат, вкус	-
696.	ГОСТ Р 57251 п. 3	Технический этиловый спирт, ректифицированный спирт, вырабатываемый из непищевого растительного сырья			Внешний вид	-
697.	ГОСТ Р 57251 п. 4				Массовая концентрация сухого остатка	(1-100) мг/дм <sup>3</sup>
698.	ГОСТ Р 57251 п. 5				Массовая концентрация карбонильных соединений	(1-15) мг/ дм <sup>3</sup>
699.	ГОСТ Р 57251 п. 11				Массовая концентрация кислот в пересчете на уксусную кислоту	(1-100) мг/ дм <sup>3</sup>
700.	ГОСТ Р 57251 п. 12				Массовая концентрация щелочи	(1-100) мг NaOH/ дм <sup>3</sup>
701.	ГОСТ 28538 п. 3.2	Концентрат квасного сусла, концентрат кваса, концентрат Русского и Московского квасов			Внешний вид, цвет, вкус, аромат, растворимость в воде, наличие посторонних примесей	-
702.	ГОСТ 31729 п. 6.2	Винные напитки			Прозрачность, наличие осадка и посторонних примесей	-
703.	ГОСТ 31820 п.7.2	Сидры			Наличие посторонних включений	Наличие/ отсутствие
704.	ГОСТ 32081	Алкогольная продукция и сырье для ее производства			Относительная плотность	(900-1500) кг/м <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7
705.	ГОСТ 23268.1 п. 2	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06 11.07 10.89 20.14	1107 1901 2201-2209 2106	Прозрачность, цвет, запах, вкус Объем	- (10-2000) см <sup>3</sup>
706.	ГОСТ 23268.1 п.3				Герметичность укупорки емкостей	Наличие/ отсутствие
707.	ГОСТ 32220 п. 9.2	Питьевая вода, расфасованная в емкости			pH	(1 – 14) ед. pH
708.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97	Вода: природная, сточная, подземная, попутная ( пластовых, попутнодобываемых), питьевая, бутилированная			Перманганатная окисляемость	(0,1-10) мг/дм <sup>3</sup>
709.	ГОСТ 23268.12	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды			Внешний вид, цвет, запах	-
710.	ГОСТ Р 55983 п. 7.2	Головная фракция, получаемая при производстве этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья				
711.	ГОСТ 7631 п. 6.1, п. 6.5-п. 6.7	Рыба, нерыбные объекты и продукцию из них	03.21 03.22 10.20 10.86	0305-0307 1604-1605	Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус Признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов	- -
712.	ГОСТ 7631 п. 6.2					
713.	ГОСТ 7631 п. 6.3				Степень наполнения желудка пищей	(0-4) балла
714.	ГОСТ 7631 п. 6.4				Наличие посторонних примесей	Наличие/ отсутствие
715.	ГОСТ 7631 п. 7.5				Крупность помола	(0,1-99) %
716.	ГОСТ 7631 п.6.8				Состояния внутренней поверхности металлических банок	

1	2	3	4	5	6	7
717.	ГОСТ 7631 п. 7.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.21 03.22 10.20 10.86	0305-0307 1604-1605	Длина (высота), Масса	(1-100) см (1-5000) г
718.	ГОСТ 7631 п. 7.3				Глубокое обезвоживание	(1-99) %
719.	ГОСТ 7631 п. 7.4				Наличие срывов, порезов и трещин кожи	Наличие/ отсутствие
720.	ГОСТ 7636 п. 3.2.1 и п. 3.2.2				Массовая доля азота, летучих оснований	(0,01-10,0) %
721.	ГОСТ 7636 п. 8.15				Массовая доля углекислого кальция	(0,01-10,0) %
722.	ГОСТ 7636 п. 8.4				Содержание металлопримесей	(0,1-10,0) %
723.	ГОСТ 7636 п. 8.5				Размер металлопримесей	(0,5-10,0) мм
724.	ГОСТ 7636 п. 3.2.3				Наличие аммиака	Наличие/ отсутствие
725.	ГОСТ 7636 п. 3.2.4				Наличие сероводорода	Наличие/ отсутствие
726.	ГОСТ 7636 п. 3.3.1, п. 3.3.2				Массовая доля воды	(0,1-80,0) %
727.	ГОСТ 7636 п. 3.5				Массовая доля хлористого натрия	(0,1-15,0) %
728.	ГОСТ 7636 п. 7.11.1				Йодное число	(1-50) г I / 100 г жира
729.	ГОСТ 7636 п. 7.12				Перекисное число	(1-50) % I
730.	ГОСТ 7636 п. 8.2				Внешний вид рыбной муки	-
731.	ГОСТ 7636 п. 7.10				Число омыления	(1-1000) мг КОН / г
732.	ГОСТ 7636 п. 4.5				Соотношение отдельных частей продукта	(0,1-99,0) %
733.	ГОСТ 7636 п. 7.8				Температура плавления спермацета	(0-30) °C
734.	ГОСТ 7636 п. 7.6				Массовая доля примесей в жире	(0,1-10,0) %
735.	ГОСТ 7636 п. 4.5.7				Массовая доля фарша (расчетно)	(0,1-99,0)
736.	ГОСТ 7636 п. 5.9				Массовая доля песка	(0,1-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
737.	ГОСТ 7636 п. 6.5	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	03.21 03.22	0305-0307 1604-1605	Массовая доля аминного азота	(0,1-5,0) %
738.	ГОСТ 7636 п. 3.9		10.20 10.86		Водоудерживающая способность	(0,1-50,0) %
739.	ГОСТ 7636 п. 3.6.4				Количество отпрессованной воды	(0,1-100,0) г
740.	ГОСТ 7636 п. 6.8				Кислотность рыбной печени	(0,1-5,0) мг КОН/г жира
741.	ГОСТ 7636 п. 6.10				Массовая доля перекиси водорода в белковой массе	(0,01-5,0) %
742.	ГОСТ 7636 п. 6.11				Прозрачность и растворимость гидролизата	Наличие/отсутствие
743.	ГОСТ 7636 п. 7.2.1				Растворимость концентратов	Наличие/отсутствие
744.	ГОСТ 7636 п.7.3				Цвет жира	-
745.	ГОСТ 7636 п. 7.4				Прозрачность жира	-
746.	ГОСТ 7636 п. 7.5				Относительная плотность жира	(800-1200) кг/м <sup>3</sup>
747.	ГОСТ 7636 п. 7.9				Примеси нежирового характера (отстой)	(1,0-99,0) объемные %
748.	ГОСТ 7636 п. 9.3				Кислотное число	(0,01-100) мг КОН/г
749.	ГОСТ 7636 п. 9.7				Массовая доля сухого остатка	(0,1-70,0) %
750.	ГОСТ 7636 п. 9.9				Массовая доля муравьиной кислоты	(0.001-5) %
751.	ГОСТ 7636 п. 11.6				Проба на загнивание (наличие признаков загнивания, следов плесени)	Наличие/отсутствие
752.	ГОСТ 7636 п. 8.14				Массовая доля золы	(0,001-5,0) %
					Количество посторонних примесей	(0,1-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
753.	ГОСТ 7636 п. 11.8	Рыба, нерыбные объекты и продукцию, вырабатываемую из них	03.21 03.22	0305-0307 1604-1605	Общее количество минеральных примесей	(0,01-5) %
754.	ГОСТ 7636 п. 12.4		10.20		Растворимость амбры	(0,1-100) %
755.	ГОСТ 7636 п. 3.7.1, п. 3.7.2, п. 3.7.4		10.86		Массовая доля жира	(0,1-70,0) %
756.	ГОСТ 31339 п. 4.3.1.2а				Массовая доля глазури	(1,0-50,0) %
757.	ГОСТ 26664 п. 2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов			Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус, прозрачность масла	-
758.	ГОСТ 26664 п. 3				Масса нетто	(1-2000) г
759.	ГОСТ 26664 п. 4				Массовая доля составных частей	(0,1-99,0) %
760.	ГОСТ 27082 п. 4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных мlekопитающих и водорослей			Общая кислотность	(0,01-10,0) %
761.	ГОСТ 28972	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла			Активная кислотность (pH)	(3-9) ед. pH
762.	ГОСТ 26808 п. 4	Консервы из рыбы и морепродуктов			Массовая доля сухих веществ	(1,0-99,0) %
763.	ГОСТ 26829 п. 2, п.5				Массовая доля жира	(0,1-50,0) %
764.	ГОСТ 27207				Массовая доля поваренной соли	(0,1-15,0) %
765.	ГОСТ 19182 п. 5	Пресервы из неразделанной рыбы пряного и специального посолов			Буферность	(50-400) градусы
766.	ГОСТ 20221	Рыбные консервы			Массовая доля отстоя	(0,1-50,0) %
767.	ГОСТ 31412 п. 6	Водоросли, морские травы и продукцию из них			Внешний вид, цвет, наличие плесени, прозрачность агара, наличие посторонних примесей, консистенция, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
768.	ГОСТ 31412 п. 7.2	Водоросли, морские травы и продукцию из них	03.21 03.22 10.20 10.86	0305-0307 1604-1605	Размер (длина, толщина, высота) Плотность Активная кислотность (рН) Массовая доля воды Массовая доля золы Массовая доля посторонних примесей Массовая доля посторонних примесей в филлофоре-сырце рН однопроцентного раствора альгината натрия	(1-1000) мм (700-1200) кг/м <sup>3</sup> (3-9) ед. рН (0,1-80,0) % (0,01-5,0) % (0,1-50,0) % (0,1-10,0) % (3-9) ед. рН
769.	ГОСТ 31412 п. 7.3					
770.	ГОСТ 31412 п. 7.4					
	ГОСТ 26185 п. 3.2					
771.	ГОСТ 26185 п. 3.3					
772.	ГОСТ 26185 п. 3.6	Морские водоросли, морские травы и продукты, вырабатываемые из них				
773.	ГОСТ 26185 п. 3.6.1					
774.	ГОСТ 26185 п. 4.3.7					
775.	ГОСТ 26185 п. 4.6.4					
776.	ГОСТ 26185 п. 4.6.6					
777.	ГОСТ 26185 п. 5.4					
778.	ГОСТ 8756.1 п. 5	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных				
779.	ГОСТ 8756.1 п. 6					
780.	ГОСТ 8756.1 п. 7					
781.	ГОСТ 8756.18 п. 6	Все виды консервов (кроме молочной продукции)				
782.	ГОСТ 8756.18 п. 7.1					
783.	ГОСТ 8756.18 п. 8					
784.	ГОСТ 8756.4	Консервированные продукты				
785.	ГОСТ Р 54607.2 п. 8.1 ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания	10.85 10.89	-	Количество твердых минеральных примесей Масса отдельных компонентов продукции	(0,01-5,0) % (0,1-99,0) %

1	2	3	4	5	6	7
786.	ГОСТ Р 54607.2 п. 8.1 ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественно-го питания	10.85	-	Выход отдельных компо-нентов продукции	(0,1-99) %
787.	ГОСТ Р 54607.4 п.7.1, п. 7.2 ГОСТ Р 54607.1		10.89		Массовая доля сухих ве-ществ	(0,1-50,0) %
788.	ГОСТ 15113.4 п. 2, п. 3				[REDACTED]	[REDACTED]
789.	ГОСТ Р 54607.5 п. 7.1, п.7.3				Массовая доля жира	(0,1 - 85,0) %
790.	ГОСТ 8756.21 п. 2, п. 4				Массовая доля жира	(0,1 - 85,0) %
791.	ГОСТ Р 54607.6				Массовая доля сахара	(0,1-60,0) %
792.	ГОСТ 15113.6 п. 2, п. 3				Массовая доля сахара	(0,1-60,0) %
	ГОСТ Р 54607.7				Массовая доля белка	(0,1-90,0) %
793.	ГОСТ Р 54607.8 п. 7.1				Массовая доля сухих ве-ществ	(0,1-99) %
794.	ГОСТ Р 54607.8 п. 7.2				Массовая доля жира	(0,1 – 85) %
795.	ГОСТ Р 54607.10	Полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия			Массовая доля общей золы	(0,01-10,0) %
796.	МУ № 1-40/3805 п.2.1.1, п. 2.1.2				Массовая доля влаги	(0,1-90,0) %
797.	МУ № 1-40/3805 п.2.2.1, п. 2.2.2				Массовая доля сухих ве-ществ	(0,1-90,0) %
798.	ГОСТ ISO 750				Массовая доля жира	(0,1 – 85) %
799.	ГОСТ 26930 ГОСТ 26929	Пищевое сырье и продук-ты	01.11-01.15, 01.21-01.28,	0201-0210 0301-0308	Массовая доля мышьяка	(0,002 – 10) мг/кг
800.	МУ 4082-86 п.1	Продовольственное сырье и пищевые продукты	01.45.2,	0401-0408	Содержание афлатоксина B1	(0,0005-0,02) мг/кг
801.	МУ 4082-86 п.3		01.47.2,	0410, 0701-	Содержание афлатоксина M1	(0,2-5) мкг/кг
802.	МУ 3184-84		01.49.2 03.11, 03.12, 03.22	0714, 0801- 0814, 0904- 0910, 1001-	Содержание Т-2 токсина	(0,01-0,05) мг/кг
803.	МИ 2740-2002 ГОСТ 26929	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.11-10.13, 10.20, 10.31,	1008, 1101- 1109, 1201-	Массовая доля ртути	(0,0025 – 0,5) мг/кг
804.	МУ 5178-90 ГОСТ 26929	Продовольственное сырье и пищевые продукты	10.32, 10.39, 10.41, 10.42,	1208, 1212 1501-1504	Массовая доля ртути	(0,005– 0,03) мг/кг
805.	ГОСТ 26927 п. 2 ГОСТ 26929	Сырье и пищевые продук-ты	10.51, 10.52, 10.61, 10.62,	1506-1518	Массовая доля ртути	(0,002-0,5) мг/кг
806.	ГОСТ 33824 ГОСТ 26929	Пищевые продукты и продовольственное сырье			Кадмий	(0,001 - 50) мг/кг
					Свинец	(0,004 - 50,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7	
807.	ГОСТ 30711 п. 3	Пищевые продукты	10.71-10.73, 10.81-10.86, 10.89	1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2103-2106 2201-2208	Содержание афлатоксина В1	(0,0005 - 0,02) мг/кг	
					Содержание афлатоксина М1	(0,0005 - 0,005) мг/кг	
808.	ГОСТ 32161	Пищевые продукты			Удельная активность цезия- 137	(40 - 2500) Бк/кг	
					Удельная активность стронция-90	(20 - 200) Бк/кг	
809.	ГОСТ 32163 за исключением п.4.6		Пищевые продукты. Сы- пучие строительные мате- риалы и строительные изделия. Древесное сырье, лесоматериалы, полуфаб- рикаты и изделия из дре- весины и древесных мате- риалов	01.11-01.15, 01.21-01.28, 01.45.2, 01.47.2, 01.49.2, 02.2 03.11, 03.12, 03.22, 08.11, 08.12, 10.11- 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71- 10.73, 10.81- 10.86, 10.89 16.10, 16.21- 16.24, 16.29 17.11 20.51.2	0201-0406 0701-1208 1501-1605 1901-1905 2001-2621 3605-3824 4401-4823 6801-6908	Удельная активность цезия-137 радия-226 тория-232 калия-40	(1 - 10 <sup>7</sup> ) Бк/кг
810.	Методика измерения активно- сти радионуклидов с использо- ванием сцинтилляционного гамма-спектрометра с ПО «Прогресс» (свидетельство ФГУП «ВНИИФТРИ» № 40151.1616397/РА.RU.311243- 2015 от 05.09.2016 г.)						
811.	ГОСТ 30108 п.4.2	Сыпучие строительные материалы и строитель- ные изделия	08.11, 08.12 23.20, 23.31, 23.32, 23.51, 23.52, 23.61, 23.62, 23.65, 23.69, 23.70, 23.99	2505-2525 3816-3824 6801-6908	Удельная эффективная ак- тивность радия-226 тория-232 калия-40	(50 – 4000) Бк/кг	

1	2	3	4	5	6	7
					Удельная активность стронция-90	(0,1 - 6·10 <sup>4</sup> ) Бк/кг
812.	Методика измерения активности бета-излучающих радионуклидов в различных счетных образцах (свидетельство ФГУП «ВНИИФТРИ» № 40152.4Д362/01.00294 30.05.2014 г.)	Пищевые продукты. Сырьевые строительные материалы и строительные изделия. Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов	01.11-01.15, 01.21-01.28, 01.45.2, 01.47.2, 01.49.2 02.2 03.11, 03.12, 03.22 08.11, 08.12 10.11-10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71-10.73, 10.81-10.86, 10.89 16.10, 16.21-16.24, 16.29 17.11 20.51.2	0301-0406 0701-1208 1501-1605 1901-1905 2001-2009 4401-4421 4701-4823		
813.	ГОСТ 33795	Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов	02.20, 16.10, 16.21-16.24, 16.29 17.11 20.51.2	3605 4401-4421 4701-4823	Удельная активность цезия-137 Удельная активность стронция-90	(1 – 5100) Бк/кг (1 – 7000) Бк/кг

Директор ФБУ «Костромской ЦСМ»



Начальник ИЛ

В.В. Булатов

С.Ю. Иванов