



ПРИКАЗ

от « 01 » 06 2022 г.

№ 112-826

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

РДСС №. 0001. 21.11.14

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)/медицинской лаборатории
Испытательный лабораторный центр Федерального государственного бюджетного учреждения науки

Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи

наименование испытательной лаборатории (центра)/медицинской лаборатории

109240, Россия, г. Москва, Устьинский проезд, 2/14, стр. 1

адрес места осуществления деятельности

На соответствие требованиям

ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 "Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий"

наименование и реквизиты межгосударственного или национального стандарта, устанавливающего общие требования к компетентности

испытательных и калибровочных лабораторий/частные требования к качеству и компетентности медицинских лабораторий

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии <i>Campylobacter</i> spp.	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
2.	ГОСТ 10444.11-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы / молочнокислые микроорганизмы / пробиотические микроорганизмы / ацидофильные микроорганизмы / заквасочные микроорганизмы / <i>Lactobacillus</i> / <i>Lactococcus</i> / <i>Streptococcus thermophilus</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³) 1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
3.	ГОСТ 33951-2016	Молоко и молочная продукция	-	0201-2209, 2905-2940,	Мезофильные молочнокислые микроорганизмы /	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
				3002, 3502-3507	молочнокислые микроорганизмы / пробиотические микроорганизмы / ацидофильные микроорганизмы заквасочные микроорганизмы / <i>Lactobacillus</i> / <i>Lactococcus</i> / <i>Streptococcus thermophilus</i>	НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
4.	ГОСТ 10444.12-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружены / Не обнаружены в Х г (см ³)
					Дрожжи	(15 - 150) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Плесневые грибы	(5 - 50) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
5.	ГОСТ 10444.15-94	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
						НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
6.	ГОСТ 10444.1-84	Растворы реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе.	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе	-
7.	ГОСТ 10444.8-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Презумптивные бактерии <i>Bacillus cereus</i> / <i>B. cereus</i>	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
8.	ГОСТ 10444.9-88	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	<i>Clostridium perfringens</i> / Мезофильные клостридии <i>C. perfringens</i>	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
9.	ГОСТ 10846-91	Зерно и продукты его переработки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Белок	(0,1-100)%
10.	ГОСТ 11254-85	Пищевые и кормовые животные топленые жиры и кормовую муку животного происхождения	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бутилоксианизол	(0,005 – 0,050) %
11.	ГОСТ 11812-66	Масла растительные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влага и летучие вещества	(0,01-100) %
12.	ГОСТ 12787-81, п.3	Пиво и пивные напитки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сухие вещества	(100-0,1) %

1	2	3	4	5	6	7
13.	ГОСТ 13194-74	Коньячные, винные, виноградные, фруктовые (плодовые) дистилляты, коньяки, кальвадосы и фруктовые (плодовые) водки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Метиловый спирт	(0,25-1,75) г/л
14.	ГОСТ 15113.4-77, п. 2-3	Концентраты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность Сухие вещества	(0,1 – 50,0)% (0,1 – 99,0)%
15.	ГОСТ 15113.5-77	Концентраты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общая кислотность, в пересчете на соответствующую кислоту	(0,07-17,5) %
16.	ГОСТ 15113.8-77	Концентраты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зола	(100-0,01) %
17.	ГОСТ 15113.9-77 (кроме п.5)	Концентраты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(0,5-50,0) %
18.	ГОСТ 18963-73	Вода питьевая	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общее микробное число / ОМЧ	(0-300) КОЕ/ мл (см ³)
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	(0-300) КОЕ/ мл (см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек /БГКП	Обнаружены / Не обнаружены в 100 мл (см ³)
19.	ГОСТ 1936-85, п.2.5	Черный, зеленый и желтый байховый чай, ароматизированный черный и зеленый байховый чай, плиточный и зеленый кирпичный чай	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,1-90,0) %
20.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,5-90,0) %
21.	ГОСТ 22760-77	Молоко (цельное, обезжиренное сырое, пастеризованное, гомогенизированное), сливки и молочные продукты без сахарозы (кисломолочные напитки, творог, сухое молоко)	10.51-10.52	0401-0406	Жир	(0,5 – 30,0) %

1	2	3	4	5	6	7
22.	ГОСТ 23042-2015	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(0,2 – 50,0) %
23.	ГОСТ 23327-98	Сырое, пастеризованное, стерилизованное молоко, молочный продукт, кисломолочные напитки без наполнителей	10.51-10.52	0401-0406	Общий белок	(0,01-100) %
24.	ГОСТ 24556-89	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Витамин С	($1 \cdot 10^{-3}$ – $1 \cdot 10^{-1}$) %
25.	ГОСТ 25555.5-2014	Продукты переработки фруктов и овощей	10.32-10.39	2001-2009	Диоксид серы	(0,001-1,000) %
26.	ГОСТ 26185-84, п.3.3	Морские водоросли, морские травы и продукты, вырабатываемые из них	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зола	(0,1 - 100) %
27.	ГОСТ 33331-2015, п.7.2	Морские водоросли, морские травы и продукты, вырабатываемые из них	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зола	(0,1 – 100,0) %
28.	ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, включая продукты питания из картофеля	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Хлориды	(0,2-10,0) %
29.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе соковая продукция, мясные и мясорастительные консервы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Активность водородных ионов (рН)	(2-12) единиц рН
30.	ГОСТ 26593-85	Все виды растительных масел различной степени очистки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль/кг $\frac{1}{2}$ O
31.	ГОСТ 26669-85	Пищевые и вкусовые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Подготовка проб для микробиологических анализов	-
32.	ГОСТ 26670-85	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940,	Методы культивирования микроорганизмов	-

1	2	3	4	5	6	7
				3002, 3502-3507		
33.	ГОСТ 26670-91	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Методы культивирования микроорганизмов	-
34.	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия, изготовленные на основе фруктового (овощного) сырья, консервированного сернистым ангидридом [мармелад, пастильные изделия, карамель и конфеты, изготовленные на основе фруктового (овощного) сырья], а также мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общая сернистая кислота	(0,001-0,200) %
35.	ГОСТ 26829-86 (кроме п.3 и п.5)	Консервы и пресервы из рыбы, кроме пресервов с добавлением растительных масел и соусов и заливок, содержащих масло.	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(0,2 – 100,0)%
36.	ГОСТ 26889-86	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Азот (белок в пересчёте)	(0,005 – 16,000) %
37.	ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые.	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Пробоподготовка для определения токсичных элементов	-
38.	ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые.	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Мышьяк	(0,01 – 100,0) мг/кг
39.	ГОСТ 26972-86	Зерно риса, овса, гречихи и вырабатываемые из него крупы, муку и толокно, используемые для производства продуктов детского питания, а	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	1,0 – 9,9 x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
		также на пищевые концентраты, содержащие эти компоненты				
40.	ГОСТ 27001-86 (п.2)	Пресервы из рыбы и морепродуктов, икра разных видов рыб	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бензойнокислый натрий	(0,005-2,500) %
41.	ГОСТ 27082-2014	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20.2-10.20.3	1604	Общая титруемая кислотность	(0,0-1,2) %
42.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотность	(0,3-50) градусов кислотности
43.	ГОСТ 27494-2016	Мука и отруби	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зольность	(0,1-5,0) %
44.	ГОСТ 28001-88	Зерно фуражное и продукты его переработки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зеараленон	(0,05-3,00) мг/кг
45.	ГОСТ 28038-2013	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Патулин	(1-75) мкг/л
46.	ГОСТ 28467-90	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бензойная кислота	(0,005 – 0,100) %
47.	ГОСТ 28560-90	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
48.	ГОСТ 28561-90	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность Сухие вещества	(1 – 90) % (1 – 90)%
49.	ГОСТ 28566-90	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Энтерококки / бактерии рода <i>Enterococcus</i>	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³) Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
50.	ГОСТ 28805-90	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Осмолерантные плесневые грибы	(5 - 50) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³) Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Осмолерантные дрожжи	(15 - 150) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³) Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
51.	ГОСТ 29032-91	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Оксиметилфурфурол	(2 – 200) мг/кг
52.	ГОСТ 29185-2014	Полуконсервы гр.Д	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сульфитредуцирующие бактерии / Сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium/ Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³) 1,0 – 9,9 x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
53.	ГОСТ 29245-91	Консервы молочные сгущенные	10.51-10.52	0401-0406	Внешний вид	Соответствует / Не соответствует
54.	ГОСТ 29246-91	Консервы молочные сгущенные	10.51-10.52	0401-0406	Влажность	(0,1-100) %
55.	ГОСТ 29270-95, п.4	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Нитраты	(0,08 – 3000,0) мг/кг
56.	ГОСТ 29270-95, п.5	Продукты переработки плодов и овощей. Продукты с содержанием сухих веществ ниже 20%	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Нитраты	(36 – 9188) мг/кг
		Продукты переработки плодов и овощей. Продукты с содержанием сухих веществ от 20 до 35%			Нитраты	(36 – 9033) мг/кг
		Продукты переработки плодов и овощей. Соки, напитки, коктейли			Нитраты	(6 – 6200) мг/дм ³
57.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Нитрит натрия	(2 – 500) мг/кг
58.	ГОСТ 29301-92	Продукты мясные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Крахмал	(0,7-15,4) %
59.	ГОСТ 30089-93	Масла растительные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Эруковая кислота	(1-70) %
60.	ГОСТ 30178-96	Сырье и пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Железо	(10-200) мг/кг
					Кадмий	(0,01-1,0) мг/кг
					Медь	(0,5-30) мг/кг
					Свинец	(0,01- 1,0) мг/кг
					Цинк	(1,0-100) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
61.	ГОСТ 30305.1-95	Консервы молочные сгущенные	10.51-10.52	0401-0406	Влажность	(0,1-100) %
62.	ГОСТ 30305.2-95	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51-10.52	0401-0406	Сахароза	(0,1-100) г/100 г
63.	ГОСТ 30305.3-95	Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие	10.51-10.52	0401-0406	Кислотность	(1,0-150) градТ
64.	ГОСТ 30347-2016	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	Staphylococcus aureus / S. aureus / стафилококки S.aureus / S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
						1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
65.	ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Staphylococcus aureus / S. aureus / стафилококки S.aureus / S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
						1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
66.	ГОСТ 30425-97	Полные консервы групп "А"	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Промышленная стерильность	Отвечают / Не отвечают требованиям промышленной стерильности
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Мезофильные клостридии	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					pH	(1-14) единиц pH
					Термофильные аэробные, факультативно-анаэробные и анаэробные микроорганизмы	Обнаружены / Не обнаружены в 1 г (см ³)
						0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
	Спорообразующие мезофильные аэробные, факультативно-анаэробные и анаэробные микроорганизмы	Обнаружены / Не обнаружены в 1 г (см ³)				

1	2	3	4	5	6	7
						0 – 9,9 x10 ⁸ КОЕ/г (см ³)
					Мезофильные аэробные, факультативно-анаэробные и анаэробные микроорганизмы	Обнаружены / Не обнаружены в 1 г (см ³)
						0 – 9,9 x10 ⁸ КОЕ/г (см ³)
					Спорообразующие термофильные аэробные, факультативно-анаэробные и анаэробные микроорганизмы	Обнаружены / Не обнаружены в 1 г (см ³)
						0 – 9,9 x10 ⁸ КОЕ/г (см ³)
					Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружены / Не обнаружены в 1 г (см ³)
					Плесневые грибы и дрожжи	Обнаружены / Не обнаружены в 1 г (см ³)
						0 – 9,9 x10 ⁸ КОЕ/г (см ³)
		Пастеризованные газированные фруктовые соки и напитки			Бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии) в пастеризованных газированных фруктовых соках и напитках	Обнаружены / Не обнаружены в 1 г (см ³)
						0 – 9,9 x10 ⁸ КОЕ/г (см ³)
67.	ГОСТ 30623-98	Масла растительные и маргариновая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Фальсификация масел	соответствует / не соответствует
					Состав жирных кислот	(0,2-84,0) %
68.	ГОСТ 30624-98	Масла растительные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Фальсификация концентратом витамина Д	10000-1000000 МЕ/г
69.	ГОСТ 30627.2-98	Продукты молочные для детского питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Витамин С (аскорбиновая кислота)	(100 млг ⁻¹ – 10000 млг ⁻¹)
70.	ГОСТ 30648.1-99	Жидкие, пастообразные (творог) и сухие	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(0,5-30) %

1	2	3	4	5	6	7
		молочные продукты для детского питания				
71.	ГОСТ 30648.2-99	Продукты молочные для детского питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общий белок	(0,001 – 100,0) %
72.	ГОСТ 30648.3-99	Продукты молочные для детского питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность Сухое вещество	(0,1-100,0) % (100,0-0,1)%
73.	ГОСТ 30648.4-99	Продукты молочные для детского питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотность	(1,0-150) градусов Т
74.	ГОСТ 30648.5-99	Продукты молочные для детского питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Активная кислотность	(3-8) единиц рН
75.	ГОСТ 30648.7-99	Продукты молочные для детского питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сахароза	(0,01-100) %
76.	ГОСТ 30669-2000	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бензойная кислота	(100-1000) мг/кг
77.	ГОСТ 30670-2000	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сорбиновая кислота	(100-1000) мг/кг
78.	ГОСТ 30705-2000	Продукты молочные для детского питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	1,0 – 9,9 x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Стерильность	отвечает (или не отвечает) требованиям промышленной стерильности
79.	ГОСТ 30706-2000	Продукты молочные для детского питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Дрожжи	(15 - 150) x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Плесневые грибы	(5 - 50) x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Стерильность	отвечает (или не отвечает) требованиям промышленной стерильности
80.	ГОСТ 30711-2001	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Афлатоксин В1	(0,0005-0,003) мг/кг
					Афлатоксин М1	(0,0005-0,005) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
81.	ГОСТ 30712-2001	Продукция безалкогольной промышленности	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Дрожжи	(15 - 150) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Плесневые грибы	(5 - 50) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Дрожжи и плесневые грибы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Мезофильные аэробные микроорганизмы / КМАЭМ	КОЕ/ 100 мл (см ³)
82.	ГОСТ 30726-2001	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии вида <i>Escherichia coli</i> / ишерихии <i>E. coli</i> / <i>E. coli</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
						1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
83.	ГОСТ 31083-2002	Соки фруктовые и овощные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	D-глюкоза	(0,01 – 200,0) г/л
					D-фруктоза	(0,01 – 200,0) г/л
84.	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы / патогенные, в том числе сальмонеллы / сальмонеллы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
85.	ГОСТ 31469-2012	Сухие, концентрированные и жидкие яичные продукты.	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Белковые вещества	(4,0-98,0) %
					Сухого вещества	(8,0-99,5) %
					Активность водородных ионов (рН)	(4,5 - 9,5) ед. рН
					Сахар и общие углеводы в пересчете на глюкозу	(2,0-100,0) %
					Жир	(5,0-100,0) %
					Свободные жирные кислоты	(2,0-14,0) %
86.	ГОСТ 31470-2012, п. 8, 9	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотное число жира	(0,5-30,0) мгКОН/г

1	2	3	4	5	6	7
		измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы				
					Перекисное число жира	(0,2-40,0) ммоль(1/2O ₂)/кг
87.	ГОСТ 31502-2012	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Антибиотики	обнаружено / не обнаружено
88.	ГОСТ 31504-2012	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	Консерванты (бензойная, сорбиновая, пропионовая кислоты)	(1 – 2000) мг/кг
					Синтетические красители (индигокармин, желтый «солнечный закат», азорубин, тартразин понсо 4R)	(10 – 200) мг/кг
89.	ГОСТ 31643-2012	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Аскорбиновая кислота	(5-1000) мг/л
90.	ГОСТ 31644-2012	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	5-гидроксиметилфурфурол	(1-50) мг/л
91.	ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы / патогенные, в том числе сальмонеллы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
92.	ГОСТ 31663-2012,	Масла растительные и жиры животные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жирно-кислотный состав	(0,01 – 100) %
93.	ГОСТ 31665-2012	Растительные масла и животные жиры	10.41.1-10.41.6	1501-1518	Получение метиловых эфиров жирных кислот	-
94.	ГОСТ 31669-2012	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Глюкоза	(1-650) г/л
					Сахароза	(1-650) г/л
					Сорбит	(0,3-60,0) г/л
					Фруктоза	(1-650) г/л
95.	ГОСТ 31694-2012	Продукты пищевые продовольственное сырье	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Тетрациклина гидрохлорид	(1-1000) мкг/кг
96.	ГОСТ 31701-2012	Пряности	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Водо- и жирорастворимые синтетические красители (тартразин, жёлтый хинолиновый, жёлтый 2G, жёлтый «солнечный закат», азорубин, понсо 4R, красный 2G, красный очаровательный AC, синий патентованный V, синий блестящий FCF, зелёный S, зелёный прочный FSF, чёрный блестящий PN, хризоин S (тропеолин 0), амарант,	(0,005 – 0,02)%

1	2	3	4	5	6	7
					оранжевый II (тропеолин 000-1), эритрозин, судан I, судан II, судан III, судан IV, судан G, цитрусовый красный)	
97.	ГОСТ 31708-2012	Пищевые продукты и корма	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Презумптивные бактерии <i>Escherichia coli</i> / Бактерии вида <i>Escherichia coli</i> / шерихии <i>E. coli</i> / <i>E. coli</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³) НВЧ (0,18 - 160) КОЕ/ г (см ³)
98.	ГОСТ 31722-2012	Кондитерские изделия: шоколад и отделяемая составная часть шоколада в шоколаде с начинкой и шоколадных изделиях (далее - шоколад) с добавлением молока и (или) продуктов его переработки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Молочный жир	(0-50)%
99.	ГОСТ 31744-2012	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	<i>Clostridium perfringens</i>	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
100.	ГОСТ 31746-2012	Продукты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³) 1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
101.	ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³) 1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
102.	ГОСТ 31749-2012, п. 6.2.3, 8.13	Макаронные изделия быстрого приготовления, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотное число жира	(0,1-30) мг КОН/г
					Переокисное число жира	(1-15) ммоль(1/2O ₂)/ кг
103.	ГОСТ 31750-2012 (п. 4.2)	Изделия макаронные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Красители (гартразин, жёлтый хинолиновый, жёлтый «солнечный закат», азорубин, понсо 4R, красный очаровательный AC, синий патентованный V, синий блестящий FCF, зелёный S, чёрный блестящий PN, амарант, хризоин S)	обнаружено / не обнаружено
104.	ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотность	(0,05-10,0) %
					Влажность	(1,0-95,0) %
105.	ГОСТ 31762-2012, п.4.6, 4.7, 4.9	Майонезы и соусы майонезные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(5,0-95,0) %
106.	ГОСТ 31764-2012	Пиво	10.11.1-10.89.1	2202-2203	Активность водородных ионов (pH)	(3-8) единиц pH
107.	ГОСТ 31765-2012	Вина и виноматериалы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Синтетические красители	(0,002 – 0,2) г/л
108.	ГОСТ 31766-2012	Меды монофлорные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зола	(0,1-0,45) %
109.	ГОСТ 31768-2012	Мед натуральный	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Гидроксиметилфурфураль	(1,0-85,0) мг/кг
110.	ГОСТ 31774-2012	Мед	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(13,0-25,0) %
111.	ГОСТ 31902-2012	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(0,5-70) %
112.	ГОСТ 31903-2012	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Антибиотики	Обнаружено / Не обнаружено
113.	ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Методы отбора проб для микробиологических испытаний	-
114.	ГОСТ 31933-2012	Растительные масла и продукты переработки растительных масел (заменители молочного	10.41.1-10.41.6	1507-1518	Кислотное число	(0,2-30,0) мг КОН/г

1	2	3	4	5	6	7
		жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао, заменители масла какао, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные)				
115.	ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000)	Вода питьевая	10.11.1-10.89.1	2201	Колиформные бактерии	0,3 - 50 КОЕ/г/100 мл (см ³)
					Escherichia coli	0,3 - 50 КОЕ/г/100 мл (см ³)
116.	ГОСТ 31962-2013	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Технологически добавленная влажность	(0,1 – 50,0) %
117.	ГОСТ 31964-2012, п.7.11	Изделия макаронные	окт.73	1902	Белок	(0,01-100,0) %
118.	ГОСТ 31964-2012, п.7.3.3	Изделия макаронные	окт.73	1902	Влажность	(0,5-20,0) %
119.	ГОСТ 31964-2012, п.7.4	Изделия макаронные	окт.73	1902	Кислотность	(0,2-50,0) градусов кислотности
120.	ГОСТ 31964-2012, п.7.6	Изделия макаронные	окт.73	1902	Зола	(0,5-20,0) %
121.	ГОСТ 31964-2012, п.7.8	Изделия макаронные	окт.73	1902	Сухое вещество	(0,5-50,0) %
122.	ГОСТ 31976-2012	Йогурты и продукты йогуртные.	10.51-10.52	0401-0406	Титруемая кислотность	(50-180) °Т
123.	ГОСТ 31979-2012	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	β – ситостерины, кампестерин, стигмастерин и brassicастерин	(0,5 – 15,0) %
124.	ГОСТ 31981-2013	Упакованные в потребительскую упаковку йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Ацидофильные микроорганизмы	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Молочнокислые микроорганизмы	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Пробиотическая микрофлора	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Кислотность	(1,0-150,0) градТ
					Массовая доля жира	(1 – 90) % (определение по ГОСТ 5867-90)
					Массовая доля сухих веществ	(1-90) %

1	2	3	4	5	6	7
125.	ГОСТ 32008-2012	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1-10.89.1	0201-0210	Азот	(0-100) %
					Белок, белковые вещества (с использованием коэффициента пересчета)	(0-100) %
126.	ГОСТ 32009-2013	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)»	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общий фосфор	(0,01 - 1,5)%
127.	ГОСТ 32010-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии рода <i>Shigella</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
128.	ГОСТ 32012-2012	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
						НВЧ (0,5-110)х10 ⁿ спор/г (см ³)
129.	ГОСТ 32031-2012	Продукты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i> / <i>L.monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i> / <i>листерии L. monocytogenes</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч <i>L. monocytogenes</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
130.	ГОСТ 32043-2012	Премиксы	10.11.1-10.89.1	2106909	Витамин А	(10-10000) млн. МЕ/г
					Витамин D	(40-10000) млн. МЕ/г
					Витамин Е	(10-10000) г/г
131.	ГОСТ 32050-2013	Карамель	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Синтетические красители Качественное определение определения массовой доли красителей	Присутствует/отсутствует ует (1-100) мг/кг
132.	ГОСТ 32052-2013, п.8.8	Лецитины E322	10.11.1-10.89.1	292320	Вещества, нерастворимые в ацетоне	(0,01 – 100,0)%
133.	ГОСТ 32064-2013	Продукты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> / <i>Энтеробактерии</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
						1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
134.	ГОСТ 32073-2013, п.5	Алкольная продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Синтетические красители (тартразин, жёлтый хинолиновый, жёлтый «солнечный закат», азорубин, понсо 4R, красный очаровательный AC, синий патентованный V, индигокармин, синий блестящий FCF, зелёный S, зелёный прочный FCF, чёрный блестящий PN, жёлтый 2G, амарант, эритрозин, красный 2G)	обнаружено / не обнаружено
135.	ГОСТ 32073-2013, п.7	Алкольная продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Красители (тартразин, жёлтый хинолиновый, жёлтый «солнечный закат», азорубин, понсо 4R, красный очаровательный AC, синий патентованный V, индигокармин, синий блестящий FCF, зелёный S, зелёный прочный FCF, чёрный блестящий PN, жёлтый 2G, амарант, эритрозин, красный 2G)	(0,004-0,015) %
136.	ГОСТ 32073-2013, п.8	Алкольная продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Красители (тартразин, жёлтый хинолиновый, жёлтый «солнечный закат», азорубин, понсо 4R, красный очаровательный AC, синий патентованный V, индигокармин, синий блестящий FCF, зелёный S, зелёный прочный FCF, чёрный блестящий PN, жёлтый 2G, амарант, эритрозин, красный 2G)	(1-100) мг/кг
137.	ГОСТ 32114-2013	Продукция алкольная и сырье для её производства	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Титруемая кислотность (в пересчете на винную или яблочную кислоту)	(0,1 – 5,0) г/дм (г/л)
138.	ГОСТ 32115-2013	Продукция алкольная и сырье для её производства	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Свободный и общий диоксид серы	(2,0 – 500,0) мг/дм
139.	ГОСТ 32149-2013	Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.12-10.13	0407-0408	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы / патогенные, в том числе сальмонеллы /сальмонеллы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Бактерии вида Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus / S. aureus / стафилококки S.aureus / S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
140.	ГОСТ 32167-2013 (ВЭЖХ)	Мёд	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Фруктоза	(30-43) %
					Глюкоза	(22-40) %
					Сахароза	(0,1-8) %
					Тураноза	(0,5-3) %
					Трегалоза	(0,5-2,5) %
					Мальтоза	(0,5-5) %
					Арабиноза	(0,5-2,5) %
					Раффиноза	(0,5-2,5) %
					Меллецитоза	(0,5-40,0) %
					Мелибиоза	(0,5-2,5) %
141.	ГОСТ 32167-2013 (колориметрический метод)	Мёд	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Редуцирующие сахара до инверсии	(63-100) %
					Общие сахара после инверсии	(70-96) %
					Сахароза	(1-26) %
142.	ГОСТ 32169-2013	Мёд	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Свободная кислотность	(3-9) единиц pH
143.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.4-5.7)	Маргарин	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность и летучие вещества	(0-5,0) %.
144.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.8)	Спред, топленая смесь, кондитерские, хлебопекарные,	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность и летучие вещества	(0-5,0) %

1	2	3	4	5	6	7
		кулинарные жиры и жир для молочных продуктов				
145.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.9)	Жир	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотное число	(95-100) %
146.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.10)	Маргарин	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотность	(0,5-3,0) град°К
147.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.11)	Маргарин или спред, или топленая смесь (для маргарина массовой долей жира не менее 61%)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	-
148.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.12)	Маргарин (для маргаринов массовой долей жира 40% - 60%)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	-
149.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.13)	Маргарин	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(40-85) %
150.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.14)	Жиры, спреды, топленые смеси	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	
151.	ГОСТ 32189-2013 (п.5.20; 5.21)	Маргарин	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Поваренная соль	(0-1,5) %
152.	ГОСТ 32219-2013	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Антибиотики бета- лактамного типа	Присутствие (более 0,002 мг/кг)/ отсутствие (менее 0,002 мг/кг)
					Антибиотики гентамицин	Присутствие (более 0,006 мг/кг)/ отсутствие (менее 0,006 мг/кг)
					Антибиотики левомецетин	Присутствие (более 0,001 мг/кг)/ отсутствие (менее 0,001 мг/кг)
					Антибиотики пенициллины	Присутствие (более 0,002 мг/кг)/ отсутствие (менее 0,002 мг/кг)
					Антибиотики сульфаметазин	Присутствие (более 0,006 мг/кг)/ отсутствие (менее 0,006 мг/кг)
					Антибиотики тетрациклиновой группы	Присутствие (более 0,006 мг/кг)/ отсутствие (менее 0,006 мг/кг)
153.	ГОСТ 32254-2013	Молоко	10.51-10.52	0401-0406	Левомецетин (хлорамфеникол)	Присутствие (более 0,00015 мг/кг)/

1	2	3	4	5	6	7
						отсутствие (менее 0,00015 мг/кг)
					Пенициллины	Присутствие (более 0,002 мг/кг)/ отсутствие (менее 0,002 мг/кг)
					Сульфаниламиды	Присутствие (более 0,1 мг/кг)/ отсутствие (менее 0,1 мг/кг)
					Антибиотики тетрациклиновой группы	Присутствие (более 0,01 мг/кг)/ отсутствие (менее 0,01 мг/кг)
154.	ГОСТ 32287-2013	Ядра орехов лещины	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность Сухие вещества	(0,1-10,0)% (0,1 – 35,0)%
155.	ГОСТ 32709-2014	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Сумма антоцианинов в пересчете на цианидин-3-глюкозид	(5-5000) мг/л
156.	ГОСТ 32771-2014	Продукты переработки фруктов и овощей	10.32-10.39	2001-2009	Щавелевая кислота	(0,05-1,00) г/л
					Винная кислота	(0,10-15,00) г/л
					Хинная кислота	(0,10-10,00) г/л
					Лимонная кислота	(0,10-50,00) г/л
					Шикимовая кислота	(0,05-10,00) г/л
					Молочная кислота	(0,05-1,00) г/л
					Яблочная кислота	(0,10-25,00) г/л
					Изолимонная кислота	(0,05-0,50) г/л
					Янтарная кислота	(0,05-1,00) г/л
Фумаровая кислота	(0,005-0,50) г/л					
157.	ГОСТ 32745-2014	Добавки пищевые, Красители триарилметановые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Основное красящее вещество	(0,1 – 100) %
158.	ГОСТ 32775-2014	Кофе жареный	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Экстрактивные вещества	(0,1 – 100) %
159.	ГОСТ 32892-2014	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	Активная кислотность	(3 – 8) единиц pH
160.	ГОСТ 32901-2014	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³) 1,0 – 9,9 x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
161.	ГОСТ 33163-2014	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Бактерии рода <i>Alicyclobacillus</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
162.	ГОСТ 33278-2015, п.7.3	Консервы фруктовые	10.32-10.39	2001-2009	Органические кислоты	Присутствуют/отсутствуют
163.	ГОСТ 33319-2015	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-0210	Влажность	(1,00 – 85,00) %
164.	ГОСТ 33332-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-0210	Бензойная кислота	(50-1500) мг/кг
					Сорбиновая кислота	(50-1500) мг/кг
165.	ГОСТ 33462-2015	Фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы	10.32-10.39	2001-2009	Калий	(5-5000) мг/дм ³
					Кальций	(5-1000) мг/дм ³
					Магний	(5-500) мг/дм ³
					Натрий	(5-2000) мг/дм ³
166.	ГОСТ 33491-2015	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51-10.52	0401-0406	Бактерии рода <i>Bifidobacterium</i> и <i>Bifidobacterium bifidum</i> / бифидобактерии	1,0 – 9,9 x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
167.	ГОСТ 33536-2015	Изделия кондитерские и кондитерские полуфабрикаты	10.71-10.72	1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	1,0 – 9,9 x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
168.	ГОСТ 33566-2015	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Дрожжи	(15 - 150) x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
					Плесневые грибы	(5 - 50) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
169.	ГОСТ 33835-2016	Продукция соковая	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Лимонная кислота	(0,0025-70,00) г/л
170.	ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Кислотность	(1,0-150) градТ
					Кислотность жировой фазы	(0,5-4,0) градК
					Кислотность плазмы	(1,0-150) градТ
					Общая титруемая кислотность	(1,0-150) градТ
171.	ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Влажность Сухие вещества	(1-90) % (1-90) %
172.	ГОСТ Р 55361-2012	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	-	0401-0406, 0410, 2202	Влажность Сухие вещества	(10,0-60,0) % (1,0-25,0) %
173.	ГОСТ 3627-81	Молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Хлористый натрий	(0,1-7,0) %
174.	ГОСТ 4288-76	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотность	(0,1 – 3,0) град.Т
					Влажность	(0,1-100) %
175.	ГОСТ Р 53969-2010	Соли лимонной кислоты (цитраты) пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,1-100) %
176.	ГОСТ 5474-66	Масла растительные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зола	(0,003-1,0) %
177.	ГОСТ 5481-2014	Масла растительные	10.41.1-10.41.6	1507-1518	Нежировые примеси и отстой	(0,01 – 10,0)%
178.	ГОСТ Р 54980-2012	Комплексные пищевые добавки на основе молочной кислоты (E270) и соединений кальция (лактатсодержащие пищевые добавки)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Ионы кальция	(1,0-25,0)%
179.	ГОСТ 5668-68 (кроме п.4)	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломку	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(0,57-22,66) %
180.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотность мякиша	(0,2-50) градусов
181.	ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сахар	(1-20) %

1	2	3	4	5	6	7
182.	ГОСТ 5698-51	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Поваренная соль	(0,14-5,0) %
183.	ГОСТ 5867-90	Молоко, молочный напиток, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое.	10.51-10.52	0401-0406	Жир	(1- 99) %
184.	ГОСТ 5900-2014	Изделия кондитерские	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,1-100) %
185.	ГОСТ 5901-2014	Изделия кондитерские	10.71-10.72	1905	Зола	(0,020-9,000) %
186.	ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Редуцирующие вещества (сахар до инверсии)	(0,2-80) %
					Общий сахар (сахар после инверсии)	(0,2-80) %
187.	ГОСТ 6687.2-90	Продукция безалкогольной промышленности	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сухие вещества	(0-35) %
188.	ГОСТ 6687.4-86	Напитки безалкогольные, квасы и	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотность	(1-5) см ³ раствора NaOH/ 100 см ³
		Сиропаы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотность	(10-20) см ³ раствора NaOH/ 100 см ³
189.	ГОСТ 686-83	Сухари армейские	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотность	(0,2-50) град.
190.	ГОСТ 7047-55	Витаминное драже, таблетки и порошки, кристаллические витаминные препараты, жидкие витаминные препараты, жидкие витаминные препараты в ампулах, витаминизированные кондитерские изделия (конфеты, пряники и печенье),	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Витамин Д	(200-10000) МЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
		вердые жиры и масла, жидкие жиры и масла, молоко, твердые ткани и органы животных (анализы на витамин а и д), яйца, сухие плоды, овощи и травы, свежие травы, свежие плоды, овощи и ягоды, консервы, обеды				
					Витамин С	(1 – 10000) мг%
191.	ГОСТ 7194-81	Картофель свежий	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Крахмал	(1 – 25) %
192.	ГОСТ 7636-85, п. 3.10, 5.7	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки, кроме рыбных консервов и пресервов	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сорбиновая кислота	(0,05-0,25) %
193.	ГОСТ 7636-85, п. 3.7, 4.4	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки, кроме рыбных консервов и пресервов	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(0,2 – 99,0)%
194.	ГОСТ 7636-85, п.3.3.1, 3.3.2, 3.3.3	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,1-100,0) %
195.	ГОСТ 7698-93	Крахмал	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,1-100) %
					Кислотность	(1,4-50) мл КОН
					Зола	(0,07-5,0) %
196.	ГОСТ 7702.2.6-2015	Мясо птицы, субпродукты колбасные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
		изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы				1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
197.	ГОСТ 7702.2.7-2013	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии рода Proteus	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
198.	ГОСТ 8285-91 (кроме п. 2.2, 2.4.1, 2.5-2.9).	Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотное число	(0,1-20,0) мгКОН/г
					Влажность	(0,1 – 90,0)%
					Массовая доля летучих веществ	(0,1 – 90,0)%
					Перекисное число	(0,05-40,0) мэкв(O ₂)/кг
199.	ГОСТ 8494-96	Сухари сдобные пшеничные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,5-100,0) %
					Кислотность	(0,2-50,0) град.
200.	ГОСТ 8558.1-2015 (спектрометрический метод)	Мясо, мясная продукция, мясо птицы, а также используемые при их производстве нитритсодержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Нитрит натрия	(0,0002 - 0,0120) %
201.	ГОСТ 8558.1-2015 (метод, основанный на реакции Гисса)	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Нитрит натрия	(0,0002 - 0,0120) %
202.	ГОСТ 8756.13-87	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общий сахар	(3-80) %
203.	ГОСТ 8756.21-89, п. 1-3	Продукты переработки плодов и овощей, включая продукты питания из картофеля	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(0,2- 99,0) %

1	2	3	4	5	6	7
204.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(1,0 – 30,0) %
205.	ГОСТ 9793-2016	Продукты мясные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,7-80,0) %
206.	ГОСТ 9794-2015	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясную продукцию	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общий фосфор	(0,020 - 0,400) %
207.	ГОСТ 9957-2015	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Хлористый натрий	(0,1 - 7,0) %
208.	ГОСТ ISO 10272-1-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии <i>Campylobacter</i> spp. / Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
209.	ГОСТ ISO 10727-2013	Чай и чай растворимый	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кофеин	(0,01 - 10,00) %
210.	ГОСТ ISO 11133-2016	Питательные среды	-	-	Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред	-
211.	ГОСТ ISO 13493-2014 (метод ВЭЖХ)	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Левомецетины	(0,0065 – 10,0) мг/кг
212.	ГОСТ ISO 1575-2013	Чай	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зола	(0,01 – 100,0) %
213.	ГОСТ ISO 1576-2013	Чай	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Водорастворимая и водонерастворимая зола	(0,01 – 100,0) %
214.	ГОСТ ISO 16140-2011	Пищевые продукты и корма для животных	10.11.1-10.92.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Принципы и технические протоколы валидации альтернативных методов микробиологического анализа	-
215.	ГОСТ ISO 17410-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Количество психротрофных микроорганизмов	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
216.	ГОСТ ISO 20837-2013	Продукты питания и корма для животных	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Требования к подготовке образцов для обнаружения патогенных микроорганизмов методом ПЦР	-
217.	ГОСТ ISO 21527-1-2013	Пищевые продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Дрожжи	(10 - 150) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Плесневые грибы	(10 - 150) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
218.	ГОСТ ISO 21527-2-2013	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Дрожжи	$(10 - 150) \times 10^n$ КОЕ/г (см ³).
					Плесневые грибы	$(10 - 150) \times 10^n$ КОЕ/г (см ³)
219.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Водорастворимые сухие вещества	(1,5 - 80,0) %
220.	ГОСТ ISO 21871-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	<i>Bacillus cereus</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
						НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
221.	ГОСТ ISO 2448-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Этиловый спирт	(0,07 - 5,0) %
222.	ГОСТ ISO 29981-2013	Продукты молочные	10.51-10.52	0401-0406	Презумптивные бифидобактерии / бифидобактерии / пробиотические микроорганизмы рода <i>Bifidobacterium</i> / бактерии рода <i>Bifidobacterium</i>	$1,0 - 9,9 \times 10^n$ КОЕ/г (см ³)
223.	ГОСТ ISO 6785-2015	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	<i>Salmonella</i> spp / сальмонеллы/ бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы / патогенные, в том числе сальмонеллы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
224.	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.32-10.39	2001-2009	Титруемая кислотность продукта	2 °Т до 250 °Т
225.	ГОСТ ISO 7889-2015	Йогурт	10.51-10.52	0401-0406	Микроорганизмы видов <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> и <i>Streptococcus thermophilus</i>	$1,0 - 9,9 \times 10^n$ КОЕ/г (см ³)
226.	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии <i>Campylobacter</i> spp. / Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	$1,0 - 9,9 \times 10^n$ КОЕ/г (см ³)
227.	ГОСТ Р 50206-92	Жиры и масла животные и растительные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бутилоксанизол	(0,1 – 400,0) мг/кг
					Бутилокситолуол	(0,1 – 400,0) мг/кг
228.	ГОСТ Р 50396.1-2010	Мясо птицы субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	$1,0 - 9,9 \times 10^n$ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
229.	ГОСТ Р 50454-92	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
					Escherichia coli / Бактерии вида Escherichia coli / E. coli	НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
230.	ГОСТ Р 50456-92 (кроме п.5)	Животные и растительные жиры и масла	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность Летучие вещества	(0,1 – 100,0) % (0,1 – 100,0) %
231.	ГОСТ Р 50457-92	Жиры и масла животные и растительные (кроме восков)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кислотное число	(менее 1,0- более 75) мгКОН/г
232.	ГОСТ Р 50476-93	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бензойная кислота	(0,1-150,0) мг/кг
					Сорбиновая и бензойная кислоты при их совместном присутствии	(0,005-0,1) %
					Сорбиновая кислота	(0,1-150,0) мг/кг
233.	ГОСТ Р 50479-93	Продукты переработки плодов и овощей	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Витамин РР (ниацин)	(0,5 – 50,0) мкг/см ³
234.	ГОСТ Р 51116-97	Комбикорма зерно и продукты его переработки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Дезоксиниваленол	(0,2-4,0) мг/кг
235.	ГОСТ Р 51123-97	Соки плодовые и овощные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сульфаты	(10 – 500) мг/л
236.	ГОСТ Р 51182-98	Кофепродукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Кофеин	(0,03 - 5,4) %
237.	ГОСТ Р 51240-98	Соки фруктовые и овощные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	D-глюкоза	(0,01 – 20,0) г/дм ³
					D-фруктоза	(0,01 – 20,0) г/дм ³
238.	ГОСТ Р 51258-99 (ДИН 10326-86)	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Глюкоза	(0,1 – 20) г/100 г
					Сахароза	(1 – 15) г/100 г
239.	ГОСТ Р 51259-99 (ДИН 10344-82)	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Лактоза	(0,05 - 1,0) г/л
240.	ГОСТ Р 51411-99	Зерно и продукты его переработки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зольность	(0,1 - 5,0) %
241.	ГОСТ Р 51427-99	Соки цитрусовые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Гесперидин	(300 - 2000) мг/л
					Нарингин	(300 - 2000) мг/л

1	2	3	4	5	6	7
242.	ГОСТ Р 51428-99	Соки фруктовые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Винная кислота	(1 – 10) г/л (мг/кг)
243.	ГОСТ Р 51437-99	Соки фруктовые и овощные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общие сухие вещества	(2 - 25) %
244.	ГОСТ Р 51440-99	Соки фруктовые и овощные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Патулин	(0,025 - 0,10) мг/л
245.	ГОСТ Р 51443-99	Соки фруктовые и овощные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Каротиноиды	(1 - 60) мг/л (мг/кг)
					Отдельные фракции каротиноидов	(3 – 60)%
246.	ГОСТ Р 51448-99	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Подготовка проб для микробиологических исследований.	-
247.	ГОСТ Р 51469-99	Казеины и казеинаты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Лактоза	(0,06 – 2,0) г/100г
248.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры различной степени очистки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Перекисное число	(0,1 – 45,0) ммоль(1/2O)/кг масла или жира
249.	ГОСТ Р 51561-2000	Резинка жевательная	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,5 – 20,0) %
250.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль поваренная пищевая йодированная	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Йод	(20 - 60) мкг/г
					Тиосульфат	(0,015 - 0,040) %
251.	ГОСТ Р 51650-2000	Продукты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бенз(а)пирен	(0,0002 - 0,0050) мг/кг
252.	ГОСТ Р 51766-2001	Сырье и продукты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Мышьяк	(0,01-20) мг/кг
253.	ГОСТ Р 52097-2003	Продукты пчеловодства	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Способы сухой минерализации и кислотной экстракции проб для последующего определения в них токсичных элементов (свинца, кадмия, меди, мышьяка)	-
254.	ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Перекисное число	(0,3 – 25,0) ммоль(1/2O)/кг
255.	ГОСТ Р 52416-2005	Концентраты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Зола	(0,5-16) %
256.	ГОСТ Р 52501-2005	Вода для лабораторного анализа	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Оптическая плотность при длине волны 254	(0,01 – 0,1) единиц оптической плотности
257.	ГОСТ Р 52833-2007	Пищевая продукция и корма для животных	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940,	Требования к проведению полимеразной цепной реакции (ПЦР) для определения патогенных микроорганизмов	-

1	2	3	4	5	6	7
				3002, 3502-3507		
258.	ГОСТ Р 53185-2008, п. 4.9 – 4.11	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные тонизирующие	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Ниацин (витамин В3)	(2,000 - 2000,000) мг/л
					Пантотеновая кислота (витамин В5)	(5,000 - 50,000) мг/л
					Пиридоксина гидрохлорид (витамин В6)	(5,000 - 50,000) мг/л
					Инозит	(20,000 - 1000,000) мг/л
					Гинсенозид	(3,000 - 1000,000) мг/л
					L-карнитин	(10,000 - 2000,000) мг/л
					D-глюкуроно-γ-лактон	(1,000 - 5000,000) мг/л
					Схизандрин и γ-схизандрин	(10,000 - 1000,000) мг/л
					Таурин	(1,000 - 5000,000) мг/л
					Кофеин	(1,000 - 5000,000) мг/л
					Элеутерозиды В и Е	(3,000 - 1000,000) мг/л
259.	ГОСТ Р 53951-2010	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие	10.51-10.52	0401-0406	Белок	(0,1-100) %
260.	ГОСТ Р 54354-2011	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сульфитредуцирующие клостридии / сульфитредуцирующие бактерии рода Clostridium	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³) 1,0 – 9,9 x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³)
261.	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	10.11.1-10.89.1	207	Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	1,0 – 9,9 x 10 ⁿ КОЕ/г (см ³) НВЧ (3 - 1100) КОЕ/ г (см ³) Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
262.	ГОСТ Р 54634-2011	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Витамин Е	(5-500) млн-1
263.	ГОСТ Р 54635-2011	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940,	Витамин А	(0,5-10) млн ⁻¹

1	2	3	4	5	6	7
				3002, 3502-3507		
264.	ГОСТ Р 54639-2011	Продукты пищевые и корма для животных	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Ртуть	(0,0025-5,0) мг/кг
265.	ГОСТ 34427-2018	Продукты пищевые и корма для животных	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Ртуть	(0,0025-5,0) мг/кг
266.	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,02-5,0) %
267.	ГОСТ Р 54655-2011	Мед натуральный	10.11.1-10.89.1	409	Антибиотик левомецетин (хлорамфеникол)	(0,000025 - 0,000750) мг/кг
					Антибиотик тетрациклин	(0,0075- 0,600) мг/кг
268.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(0,5-99) %
269.	ГОСТ Р 54669-2011	Молоко, молочные продукты и продукты переработки молока	10.51-10.52	0401-0406	Кислотность	(2 - 250) °Т
270.	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Staphylococcus aureus // S. aureus / стафилококки S.aureus / S. aureus и др. коагулазо-положительные стафилококки	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
						1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
271.	ГОСТ Р 54731-2011	Дрожжи хлебопекарные пресованные	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Влажность	(1-90) %
					Кислотность (в пересчете на уксусную кислоту)	(0,6 - 10,0) мг/100 г
272.	ГОСТ Р 54755-2011	Продукты пищевые	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
						1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
273.	ГОСТ Р 54759-2011	Продукты переработки молока	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Крахмал	(1-10) %
274.	ГОСТ Р 54904-2012	Продукты пищевые, продовольственное сырье	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Антибиотик левомецетин	(0,0002 – 1,0) мг/кг
					Бензилпенициллин	(0,1 – 1000) мг/кг
275.	ГОСТ 34535-2019	Продукты пищевые, продовольственное сырье	-	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Антибиотик левомецетин	(0,0002 – 1,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Бензилпенициллин	(0,1 – 1000) мг/кг
276.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.14	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока	10.51-10.52	0401-0406	Титруемая кислотность	(1,0 - 6,0) °К
277.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.15	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока	10.51-10.52	0401-0406	Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0 - 6,0) °К
278.	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.16	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока	10.51-10.52	0401-0406	Титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
279.	ГОСТ Р 55578-2013	Продукты пищевые специализированные: продукты на молочной основе для питания детей раннего возраста (сухие и жидкие смеси), напитки для спортсменов, продукты диетического (лечебного и профилактического) питания, в т. ч. для энтерального питания, функциональные напитки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Осмоляльность	(0-2000) ммоль/кг
280.	ГОСТ Р 56139-2014	пищевые продукты и пищевые ингредиенты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами или пребиотическими веществами, БАД к пище	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Пробиотические микроорганизмы родов Bifidobacterium / Lactobacillus / , Propionibacterium, рода Lactococcus и вида Streptococcus thermophilus	1,0 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
281.	ГОСТ Р 56145-2014	пищевые продукты и пищевые ингредиенты, обогащенные пробиотическими	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Дрожжи	(15 - 150) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы) /	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
		микроорганизмами или пребиотическими веществами, и БАД к пище			<p>бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)</p> <p><i>L.monocytogenes</i> / листерии <i>L. monocytogenes</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч <i>L. monocytogenes</i></p> <p>Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы / патогенные, в том числе сальмонеллы /сальмонеллы</p> <p>Плесневые грибы</p> <p>Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i> / стафилококки <i>S.aureus</i> /</p> <p>Презумптивные <i>Escherichia coli</i> / Бактерии вида <i>Escherichia coli</i> / <i>шерихии E. coli</i> / <i>E. coli</i></p>	<p>Обнаружены / Не обнаружены в X г (см³)</p> <p>Обнаружены / Не обнаружены в X г (см³)</p> <p>(5 - 50) x10ⁿ КОЕ/г (см³)</p> <p>Обнаружены / Не обнаружены в X г (см³)</p> <p>Обнаружены / Не обнаружены в X г (см³)</p>
282.	ГОСТ Р 56201-2014, п.5.1, 5.2	Специализированные и функциональные пищевые продукты и функциональные пищевые ингредиенты, обогащенные пребиотическими микроорганизмами или пребиотическими веществами (молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты, безалкогольные напитки и биологически активные добавки к пище)	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бифидогенные свойства	-
283.	ГОСТ Р ИСО 13720-2011	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-0210	Презумптивные <i>Pseudomonas</i> spp.	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
284.	ГОСТ Р ИСО 21571-2014	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Общие требования и специфические методы выделения, очистки и количественной оценки ДНК	-

1	2	3	4	5	6	7
285.	ГОСТ Р ИСО 2446-2011	Молоко цельное или частично обезжиренное, сырое или пастеризованное	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Жир	(0,1 – 20,0)%
286.	ГОСТ Р ИСО 9768-2011	Чай	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Экстрактивные вещества	(10-50) %
287.	ГФ XI, вып.1, стр.286-287	Биологически активные добавки к пище	10.11.1-10.89.1	2,1E+09	Дубильные вещества (сумма)	(0,001 – 1·10 ⁶) мг/кг
288.	ГФ XI, вып.2, стр.52, 323-325	Биологически активные добавки к пище	10.11.1-10.89.1	2,1E+09	Флавоноиды	(0,001 – 1·10 ⁶) мг/кг
289.	Европейская фармакопея, издание 7.0, монография 01/2008:2071	Биологически активные добавки к пище	10.11.1-10.89.1	2,1E+09	Флаволигнаны	(0,005-90) %
290.	Инструкция №1135-73	Мясо, птица, яйца и продукты их переработки	10.11.1-10.89.1	0201-2209	<i>B. cereus</i>	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Клостридий	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Сальмонеллы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Энтеробактерии	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
291.	Инструкция №1400/1751 2000г.	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Сальмонеллы / Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы / патогенные, в том числе сальмонеллы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
292.	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях (утв. ГНУ ГОСНИИХЛ Россельхозакадемии от 25.11.2011)	Мука, хлеб	10.11.1-10.89.1	1101, 1905	Зараженность возбудителями "картофельной болезни хлеба"	обнаружено / не обнаружено
293.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с., Раздел 3.10	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Мангиферин	(30-30000) мг/кг
					Проантоцианидины	(100-500000) мг/кг
294.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Арбутин	(20 - 500000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с., Раздел 3.7				Гидроксикоричные кислоты (цикориевая, розмариновая)	(5 – 200000) мг/кг
					Пицеид	(10 – 900000) мг/кг
					Ресвератрол	(10 – 900000) мг/кг
					Розавин	(50 – 200000) мг/кг
					Тирозол, гидрокситирозол	(50 – 200000) мг/кг
295.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с., Раздел 4.4	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Диосгенин	(5 – 50000) мг/кг
					Диосцин	(5 – 50000) мг/кг
296.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с., Раздел 5.1	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Индол-3-карбинол	(30 – 500000) мг/кг
297.	Определение содержания акриламида в пищевых продуктах (св-во об аттестации №01.00282-2008/0173.01.07.13, ФР.1.31.2020.37142)	Пищевая продукция, включая специализированные продукты детского питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Акриламид	(0,01-1,00) мг/кг
298.	MP 01.024-07	Моллюски	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Гексан, гептан, ацетальдегид, ацетон, метилацетат, этилацетат, метанол, изопропанол, акрилонитрит, н-бутилацетат, изобутанол, н-бутанол, бензол, толуол, стирол, альфа-метилстирол	(0,001 – 5000,0) мг/кг
299.	MP 1.2.2641-10, п.6.2	Объекты окружающей среды, пищевые продукты, живые организмы	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Серебро	(0,0001-1,0) мкг/г
300.	MP 2.3.2.2327-08	Водные вытяжки из материалов различного состава	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
301.	МУ 01-19/60-11-93	Резинка жевательная	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Антиоксиданты (для жевательной резинки)	(1 – 500) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
302.	МУ 1-40/3805-91, п.2.1.1, 2.1.2	Продукция общественного питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Влажность Сухие вещества	(0,01 – 95)% (0,5 – 45) %
					Термообработка (признаки проведения)	Проведена/не проведена
303.	МУ 1541-76	Вода, почва, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения.	10.11.1-10.89.1	0201-2209	2,4-дихлорфеноксисукусная кислота (2,4-Д)	(2 – 70) нг/кг
304.	МУ 2.1.4.1057-01	Флаканы для отбора проб питьевой воды	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Споры сульфитредуцирующих клостридий	рост обнаружен / рост не обнаружен
					Общая обсемененность	рост обнаружен / рост не обнаружен
305.	МУ 2.3.2.1917-04, п.7.3, 8.2, 8.3, 9.1, 9.2, 9.4, 9.5	Пищевая продукция, полученная из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Пищевая продукция, полученная из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги	-
306.	МУ 2.3.2.2306-07	Пищевые продукты содержащие ГМО	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Безопасность генно- инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения	-
307.	МУ 2.3.2.2789-10, п.5	Пробиотические микроорганизмы, используемые для производства пищевых продуктов	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Пробиотические микроорганизмы родов Bifidobacterium /бифидобактерии, Lactobacillus, Lactococcus, Propionibacterium / молочнокислые микроорганизмы / бифидобактерии / лактобактерии / ацидофильные микроорганизмы	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
308.	МУ 2098-79	Мясо, мясные продукты, яйца, рыба, молочные продукты, шоколад, почва	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Ртуть	(0,0125 – 0,2) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
309.	МУ 2142-80	Вода, продукты питания	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Альфа-ГХЦГ	(0,005 - 2,0) мг/кг
					Бета-ГХЦГ	(0,005 - 2,0) мг/кг
					Гамма-ГХЦГ (линдан)	(0,005 - 2,0) мг/кг
					ГХЦГ, гептахлор, альдрин, кельтан, ДДЭ, ДДД, ДДТ	(0,01 - 1,7) нг
					Альдрин	(0,005 - 2,0) мг/кг
					Гексахлорбензол	(0,005 - 2,0) мг/кг
					ДДТ, ДДЭ, ДДД (сумма)	(0,005-2,0) мг/кг
310.	МУ 3184-84	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Т-2 токсин	(0,05 - 1,0) мг/кг
311.	МУ 4.2.2723-10	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Сальмонеллы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
312.	МУ 4082-86	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Афлатоксин В1	(0,0005 - 0,003) мг/кг
		Молоко (натуральное, сухое)	10.51-10.52	0401-0406	Афлатоксин М1	(0,00002 - 0,001) мг/кг
313.	МУ 4120-86	Вода, продукты питания, корма и биологические среды	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры) (содержание)	(0,01 - 1,7) нг
					ДДТ и его изомеры	(0,01 - 1,7) нг
314.	МУ 5048-89	Продукция растениеводства	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Нитраты	(50 - 8000) мг/кг
					Нитриты	(0,5 - 100,0) мг/кг.
315.	МУ 5177-90	Зерно и зернопродукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Дезоксиниваленол	(0,05 - 1,0) мг/кг
					Зеараленон	(0,005 - 0,01) мг/кг
316.	МУ МЗ СССР № 3214-85	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии <i>Escherichia coli</i> / <i>шерухии E. coli</i> / <i>E. coli</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
317.	МУК 4.1.1023-01	Пищевые продукты и биологический материал	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940,	Полихлорированные бифенилы	(0,001 - 100) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				3002, 3502-3507		
318.	МУК 4.1.1483-03	диагностируемые биосубстраты: волосы, ногти, кровь, плазма, грудное молоко, моча, аутопсийные материалы (печень, почки, миокард, плацента), слюна, зубы; препараты аминокислот, поливитаминные препараты с микроэлементами; биологически активные добавки к пище и сырье для их изготовления	10.11.1-10.89.1	в т.ч. 0201-2209	Серебро	(0,0001 - 1,0) мкг/г
319.	МУК 4.1.1912-04 (ИФА)	Продукты животного происхождения (мясо и мясопродукты; птица и птицепродукты; молоко и молочные продукты)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Левомецетин	(0,000012 - 0,000080) мг/кг
320.	МУК 4.1.1912-04 (ВЭЖХ)	Продукты животного происхождения (мясо и мясопродукты; птица и птицепродукты; молоко и молочные продукты)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Левомецетин	(0,01 - 10,0) мг/кг
321.	МУК 4.1.1962-05	Продовольственное сырье и пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Фумонизины В1 и В2	(0,01 – 1,0) мг/кг
322.	МУК 4.1.2158-07	Продукты животного происхождения (мясо и мясопродукты; птица и птицепродукты; молоко и молочные продукты)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сульфаниламиды	(0,002 – 0,1) мг/кг
					Антибиотики тетрациклиновой группы	(0,0015 – 0,1) мг/кг
323.	МУК 4.1.2204-07	Продовольственное сырье и пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940,	Охратоксин А	(0,0001 - 0,016) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
				3002, 3502-3507		
324.	МУК 4.1.2420-08	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Меламин	(0,16—5,0) мг/кг (л)
325.	МУК 4.1.2483-09	Пищевые продукты, специи, пряности и продукты их переработки, а также в биологически активные добавки к пище (БАД)	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Непищевые красители (Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV и Parared (Пара Ред))	(0,5 - 1000,0) мг/кг
326.	МУК 4.1.2880-11	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Глютен	(3,0 - 270,0) мг/л(кг)
327.	МУК 4.1.3046-12	Мясо и субпродукты убойных животных и птицы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Рактопамин	(10 – 1000) мкг/кг
328.	МУК 4.1.3166-14	Вода, расфасованная в емкости, водные вытяжки из материалов различного состава	10.11.1-10.89.1	2201	Органические соединения: Гексан, гептан, ацетальдегид, ацетон, метилацетат, этилацетат, метанол, изопропанол, акрилонитрил, н-бутилацетат, изобутанол, н-бутанол, бензол, толуол, стирол, альфа-метилстирол	(0,001– 5000) мг/кг
329.	МУК 4.1.3331-16	Биологически активные добавки к пище	10.11.1-10.89.1	2,1E+09	Варденафил	(0,2 - 20,0) мг/г
					Силденафил	(0,2 - 20,0) мг/г
					Тадалафил	(0,2 – 20,0) мг/г
330.	МУК 4.1.3379-16	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бацитрацин	(0,009 – 0,1) мг/кг
331.	МУК 4.2.1018-01, (п.п.8.3, 8.4.1-8.4.3.1, 8.4.3.3- 8.4.4)	Питьевая вода	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общие (обобщенные) и термотолерантные колиформные бактерии / ОКБ и ТКБ	Обнаружены / Не обнаружены в 100 мл (см ³)
					Споры сульфитредуцирующих клостридий	Обнаружены / Не обнаружены в 20 мл (см ³)
332.	МУК 4.2.1847-04	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940,	Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям сроков годности пищевых продуктов	–

1	2	3	4	5	6	7
				3002, 3502-3507		
333.	МУК 4.2.1955-05	Пищевые продукты, смывы	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Listeria monocytogenes / L.monocytogenes / листерии L. monocytogenes / патогенные микроорганизмы, в т.ч L. monocytogenes	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Сальмонеллы / Бактерии рода <i>Salmonella</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы / патогенные, в том числе сальмонеллы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
334.	МУК 4.2.2304-07, гл.1, 8, п.9.2, 9.5, 9.6, прил.23, 24	Пищевые продукты, содержащие ГМО	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Рекомбинантная ДНК	(0-100) % обнаружено / не обнаружено
335.	МУК 4.2.2305-07	Пищевые продукты, содержащие ГМО	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Генетически модифицированные микроорганизмы и микроорганизмы, имеющие генетически модифицированные аналоги	-
336.	МУК 4.2.2316-08	Питательные среды	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Контроль питательных сред	-
337.	МУК 4.2.2321-08	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии рода <i>Campylobacter</i> / <i>Campylobacter</i> spp.	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
338.	МУК 4.2.2428-08	Продукты питания для детей раннего возраста	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии <i>Enterobacter sakazakii</i> / <i>E.sakazakii</i> / <i>Enterobacter sakazakii</i> / <i>Cronobacter</i> (<i>Enterobacter</i>) <i>sakazakii</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
339.	МУК 4.2.2872-11	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии рода <i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i> spp., / патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы / патогенные, в том числе сальмонеллы / сальмонеллы	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Бактерии рода <i>Shigella</i> / <i>Shigella</i> spp.,	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					<i>Cronobacter</i> (<i>Enterobacter</i>) <i>sakazakii</i> / <i>Enterobacter sakazakii</i> / <i>E.sakazakii</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					<i>Campylobacter</i> spp. / Бактерии рода <i>Campylobacter</i> / Бактерии <i>Campylobacter</i> spp.	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					<i>Listeria monocytogenes</i> / <i>L.monocytogenes</i> / листерии L. monocytogenes / патогенные микроорганизмы, в т.ч L. monocytogenes	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
340.	МУК 4.2.2878-11	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бактерии рода <i>Campylobacter</i> / Бактерии <i>Campylobacter</i> spp. / <i>Campylobacter</i> spp.	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
341.	МУК 4.2.2879-11	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Энтеротоксины стафилококковые	(0,2 – 2,0) мкг/кг
342.	МУК 4.2.2884-11	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы / КМАФАнМ	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) / БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Бактерии вида <i>Escherichia coli</i> / ишерихии <i>E. coli</i> / <i>E. coli</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> / <i>Энтеробактерии</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					<i>Staphylococcus aureus</i> // <i>S. aureus</i> / стафилококки <i>S.aureus</i> / <i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Листерии / <i>L.monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i> / листерии <i>L. monocytogenes</i> / патогенные микроорганизмы, в т.ч <i>L. monocytogenes</i>	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
343.	МУК 4.2.3105-13, прил. 4-10	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Рекомбинантная ДНК	(0-10,0) % обнаружено / не обнаружено
344.	МУК 4.2.3143-13	Ферментные препараты микробного (бактериального и грибного) происхождения, пердназначенные для использования в пищевой промышленности	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Антибиотическая активность ферментных препаратов	Обнаружена / не обнаружена

1	2	3	4	5	6	7
345.	МУК 4.2.3144-13	Продукты для питания детей раннего возраста	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Enterobacter sakazakii / E.sakazakii /Cronobacter (Enterobacter) sakazakii / Cronobacter spp.	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
346.	МУК 4.2.3261-15	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Дрожжи	(10 ¹ —4,9х10 ⁿ) КОЕ/г/(см ³)
					Количество аэробных мезофильных микроорганизмов	(10 ¹ —4,9х10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) /БГКП (колиформы) /Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) / Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	(10 ¹ —4,9х10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Staphylococcus aureus / S. aureus / стафилококки S.aureus / S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки	(10 ¹ —4,9х10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Энтеробактерии / бактерии семейства Enterobacteriaceae	(10 ¹ —4,9х10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Лактобактерии/	(10 ¹ —4,9х10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Плесневые грибы	(10 ¹ —4,9х10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
					Бактерии Escherichia coli / шигеллы E. coli / E. coli	(10 ¹ —4,9х10 ⁿ) КОЕ/г (см ³)
347.	МУК 4.2.577-96	Продукты детского лечебного питания и их компоненты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии B. cereus / B. cereus	10 – 9,9 х10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Бактерии S. aureus / Staphylococcus aureus / S. aureus / стафилококки S.aureus / S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
					Стерильность	отвечает / не отвечает требованиям промышленной стерильности
					Молочнокислые микроорганизмы /лактобактерии / пробиотические микроорганизмы / заквасочные микроорганизмы / ацидофильные микроорганизмы	1,0 – 9,9 х10 ⁿ КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
348.	МУК 4.2.762-99	Готовые изделия с кремом	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Дрожжи	15 - 150) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Плесневые грибы	(5 - 50) x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
					Бактерии <i>S. aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i> / стафилококки <i>S.aureus</i> / <i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены / Не обнаружены в X г (см ³)
349.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Бифидобактерии / Бактерии рода <i>Bifidobacterium</i> / микроорганизмы рода <i>Bifidobacterium</i>	1,0 – 9,9 x10 ⁿ КОЕ/г (см ³)
350.	Определение водорастворимых витаминов в витаминных премиксах, биологически активных добавках и фармацевтических препаратах методом ВЭЖХ с градиентным элюированием // Вестник Московского университета; серия 2: химия. - 2010. - № 4, Т.51. - С.315-324	Витаминные премиксы, БАД, фармацевтические препараты	10.11.1-10.89.1	2106909, 300490, 0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Фолиевая кислота	(0,001 – 1·10 ⁶) мг/кг
351.	ОСТ 10-060-95	Торты и пирожные (крем)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сорбиновая кислота	(0,001 – 500,0) мг/кг
352.	Р 4.1.1672-03	Продукция пищевая, включая биологически активные добавки к пище, продукты специализированные, функциональные, обогащенные	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Витамин А	(0,1 – 900,0) мкг/см ³
					Витамин В1	(0,005 – 100,0) мкг/см ³
					Витамин В2	(0,003 – 100,0) мкг/см ³
					Витамин В6	(0,005 – 500,0) мкг/см ³
					Витамин Е	(0,1 – 1000,0) мкг/см ³
					5-оксиметилфурфурол	(1,0 – 1000) мг/кг
					L-карнитин	(50 – 500000) мг/кг
					Антоцианины	(0,001 - 30,0)%

1	2	3	4	5	6	7
					Антоцианы	(0,001 - 30,0)%
					Аспартам	(0,001 – 200,0) мг/кг
					Афлатоксин В1	(0,0005-0,003) мг/кг
					Афлатоксин М1	(0,0005-0,005) мг/кг
					Ацесульфам К	(0,001 – 200,0) мг/кг
					Белок	(0,01-100) %
					Бензойная кислота	(50-1500) мг/кг
					Производные кофейной кислоты (Гидроксикоричные кислоты)	(0,005 – 10) %
					Гидрохинона	(0,001 – 1000,0) мг/кг
					Гинзенозиды	(0,001-1,00) мг/г(мл)
					Дубильные вещества	(0,001 – 10000,0) мг/кг
					Железо	(10 – 200) мг/л (кг)
					Жирнокислотный состав (относительное содержание метилового эфира жирной кислоты от суммы жирных кислот)	(0,01 – 100,0)%
					Изофлавоны	(0,001 – 1000,0) мг/кг
					Йод	(0,001 – 50000,0) мг/кг
					Йохимбин	(0,2 – 1000,0) мг/г(мл)
					Кадмий	(0,01 – 1,0) мг/л (кг)
					Калий	(100 - 10 000) мг/л (кг)
					Кальций	(100 - 10 000) мг/л (кг)
					Каротиноиды (сумма и отдельные вещества)	(0,05 – 20000,0) мкг/мл
					Катехины	(0,001 – 50000,0) мг/кг
					Кофеин	(1 – 100000,0) мг/кг
					Коэнзим Q10	(0,001 – 20000,0) мг/кг
					Магний	(100-10 000) мг/л (кг)
					Марганец	(0,1 – 30) мг/л (кг)
					Медь	(0,5 – 30) мг/л (кг)
					Натрий	(100-10 000) мг/л (кг)
					Органические кислоты	(0,001 - 1000000,0) мг/кг
					Патулин	(0,01-1,0) мг/кг
					Пектин	(0,01 – 100)%
					Аминокислотный состав	(0,01- 100)%
					Аралозиды А, В, С	(0,001 – 20000,0)мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Афлатоксин В2	(0,0013 -1,0) мг/кг
					Афлатоксин G1	(0,00015 – 1,0) мг/кг
					Афлатоксин G2	(0,00015 – 1,0) мг/кг
					Пищевые волокна, (суммы, растворимых, нерастворимых)	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
					Берберин	(0,04 – 1000,0) мг/г(мл)
					Биогенные амины (тирамин, кадаверин, путресцин, спермидин, спермин, гистамин)	(10,0 – 1000,0) мг/кг
					Полифенольные соединения	(100,0 – 3000,0) мг/л (кг)
					Производные антрахинона	(0,015 – 5000) мг/л (кг)
					Восстанавливающие сахара	(0,1 – 100)%
					Галловая кислота	(0,001 – 2000,0) мг/кг
					Гексозамины	(0,015 – 5000,0) мг/л (кг)
					Гиперозид	(0,001 – 20000,0) мг/кг
					Гистамин	(10,0 – 1000,0) мг/кг
					Глицин	(0,015 – 1000000,0) мг/л (кг)
					Глицинбетаин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
					Глюкоза	(0,05 – 100,0) %
					Дезоксиниваленол	(0,2-3,0) мг/кг
					Дигидрокверцетин	(0,001 – 20000,0) мг/кг
					Дигидросамидин	(0,001 – 20000,0) мг/кг
					Дикетопиперазин	(0,001 – 20000,0) мг/кг
					Зеараленон	(0,1-3,0) мг/кг
					Изомальт	(0,05 100,0) %
					Изорамнетин	(0,001 – 20000,0) мг/кг
					Салидрозид	(10,0 – 10000,0) мкг/л (кг)
					Сахароза	(0,05 – 100,0) г/100 г
					Свинец	(0,01 – 1,0) мг/л (кг)
					Селен	(1 – 600) мкг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Кверцетин	(0,001 – 20000,0) мг/кг
					Кемпферол	(0,001 – 20000,0) мг/кг
					Кобальт	0,02 – 5,0 мг/л (кг)
					Кофейная кислота	(0,001-1,00) мг/г(мл)
					Кумарин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
					Ликвиритин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
					Ликуразид	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
					Жир	(0,001 - 1000000,0) мг/кг
					Крахмал	(0,001 - 50000,0) мг/кг
					Никель	(0,02 – 10,0) мг/л (кг)
					Нитраты	(5 – 2500) мг/кг
					Нитриты	(0,1 – 50) мг/кг
					Общий сахар	(0,001 – 100) %
					Охратоксин А	(0,0013 -1,0) мг/кг
					Синтетические пищевые красители (тартразин, хинолиновый жёлтый, жёлтый «солнечный закат», азорубин (кармуазин), понсо 4R, эритрозин, красный «очаровательный», синий патентованный, индигокармин, синий блестящий FCF, зелёный S, зелёный прочный FCF)	Обнаружено/не обнаружено (0,002-0,01) г/л
					Сорбиновая кислота	(50-1500) мг/кг
					Состав ароматизаторов (идентификация и количественное определение душистых веществ и растворителей- носителей)	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
					Полициклические ароматические углеводороды (флуорантен, пирен, бенз(а)антрацен, хризен, бенз(б)флуорантен, бенз(к)флуорантен, бенз(а)пирен, бенз(е)пирен, дибенз(а,һ)антрацен, бенз(б)хризен, бенз(г,һ,і)перилен, коронен, дибенз(а,е)пирен)	(0,2 – 2,0) мкг/кг
					Состав душистых веществ (идентификация и количественное содержание)	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
					Рутин	(0,001 – 10000,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Углеводы	Обнаружено/ не обнаружено
					Сахарин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
					Стевиозид	(0,001 – 100000,0) мг/кг
					Стерины	(0,001 – 500000) мг/кг
					Сукралоза	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
					Скополетин	(0,001 – 50000,0) мг/кг
					Сорбит	(2 - 10) мг/мл
					Сумма флавоновых гликозидов	(10 – 5000) мг/л (кг)
					Стеригматоцистин	(0,0013 - 10000,0) мг/кг
					Схизандрин	(0,001-1,00) мг/г(мл)
					Теобромин	(1,0 – 1000,0) мг/кг
					Т-2 токсин	(0,02 – 0,1) мг/кг
					Теофиллин	(1 – 1000) мг/кг
					Фосфолипиды	500 – 500000 мг/кг
					Флавоноиды	(10 – 5000) мг/л (кг)
					Фосфор	(0,001 – 500000,0) мг/кг
					Фруктоза	(0,05 – 100000,0) г/100 г
					Хинин	(0,001 – 200,0) мг/кг
					Хром	(0,01 – 1,0) мг/л (кг)
					Цикламат	(20 – 5000) мг/кг
					Цинк	(1 – 100) мг/л (кг)
					Экдистен	(50 – 20000) мг/кг
					Элеутерозида В	(100 – 2000) мг/кг (мг/л)
					Витамин С	(0,1 – 1000) мг/кг (0,01 – 100) %
					Витамин С	(10 – 500000) мг/кг
		Инулин	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Инулин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
353.	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов // Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. –	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Витамин А	(0,001 – 1000,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	М.: Брандес, Медицина, 1998. – 340 с.				Витамин Е	(0,001 – 10000,0) мг/кг
					Витамин С	(0,001 – 10000,0) мг/кг
					Калий	(0,001 – 1000000) мг/кг
					Кальций	(0,001 – 1000000) мг/кг
					Каротиноиды (сумма и отдельные вещества)	(0,001 – 1000,0) мг/кг
					Кобальт	(0,001 – 100000) мг/кг
					Магний	(0,001 – 100000) мг/кг
					Марганец	(0,001 – 100000) мг/кг
					Натрий	(0,001 – 100000) мг/кг
					Никель	(0,001 – 100000) мг/кг
					Жир	от 0,1 мг/кг
					Хром	(0,001 – 100000) мг/кг
354.	Руководство по эксплуатации к анализатору наночастиц Microtrac Nanotracs Wave	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Размер частиц	(0,8 - 6500) нм
355.	ФР.1.31.2013.14281	Слабоалкогольные напитки	10.11.1-10.89.1	220890	Витамин В12	(2,0-20,0) мкг/л
356.	ФР.1.31.2013.16147	Специализированные пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Фолиевая кислота	(1,00-25,0) млн-1 (мг/кг)
357.	Adosraku R.K., Kyekyeku J.O., Attah I.Y. Characterization and HPLC quantification of piperine isolated from Piper guineense (Fam. Piperaceae) // International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. 2013. Vol. 5. Issue 1. Pp. 252-256.	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Пиперин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
358.	Arbo M.D., Larentis E.R, Linck V.M. Concentrations of p-synephrine in fruits and leaves of Citrus species (Rutaceae) and the acute toxicity testing of Citrus aurantium extract and p-synephrine //	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Октопамин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	Food and Chemical toxicology. 2008. N46. Pp. 2770-2775.				Синефрин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
359.	Customer Application Note (CAN 106) Baugh S., Revell J., and Eastman K. Determination of the Punicalagins Found in Pomegranate by High Performance Liquid Chromatography	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Пуникалагинны	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
360.	Schaneberg B.T., Khan I.A. Quantitative analysis of forskolin in Coleus forskohlii (Lamiaceae) by reversed-phase liquid chromatography // Journal of AOAC International. 2003. Vol. 86. N 3. P. 467-470.	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Форскалин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
361.	Vignoli J.A., Viegas M.C., Bassoli D.G., etc. Roasting process affects differently the bioactive compounds and the antioxidant activity of arabica and robusta coffees // Food Res Int/ - 2014. – Vol. 61. – P.279–285	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Тригонеллин	(0,001 – 1000000,0) мг/кг
362.	ГОСТ 25011-2017 (метод Кьельдаля)	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Белок	(1,0 - 55,0) %
363.	ГОСТ 31762-2012, п.4.18	Майонезы и майонезные соусы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Белковые вещества	(0,1 - 10,0) %
364.	ГОСТ Р 54662-2011	Сыры, сырные массы и плавленые сыры, сырные соусы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Белок	(5,0 - 55,0) %
365.	СТ РК ISO 18363-1-2016	Твердые и жидкие жиры и масла (кроме молочных жиров)	10.11.1-10.89.1	0201-2209	3-монохлорпропандиол (3-МХПД)	(0,1 – 1000,0) мг/кг
					Глицидол	(0,1 – 1000,0) мг/кг
366.	МУ 31-07/04	Пищевые продукты, продовольственное сырье, корма и продукты их переработки,	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Йод	(0,02-2000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		лекарственные препараты, витамины, БАД к пище, биологические объекты				
367.	МУК 4.1.3535-18, МУК 4.1.3534-18	Яйца и яйцепродукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Хлорамфеникол (левомецетин)	(0,00003 – 0,00075)мг/кг
					Бацитрацин	(0,011 – 0,1) мг/кг
					Антибиотики тетрациклиновой группы (суммарное содержание)	(0,004 – 0,1) мг/кг
		Рыба и рыбная продукция, продукция аквакультуры	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Хлорамфеникол (левомецетин)	(0,00007 – 0,0015) мг/кг
					Бацитрацин	(0,009 – 0,1) мг/кг
					Антибиотики тетрациклиновой группы (суммарное содержание)	(0,0015 – 0,1) мг/кг
					Пенициллины (суммарное содержание)	(0,0025 – 0,1) мг/кг
		Мясо и субпродукты скота и птицы	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Аминогликозиды (стрептомицин, дигидрострептомицин) (суммарное содержание)	(0,026 – 2,0) мг/кг
					Хлорамфеникол (левомецетин)	(0,00007 – 0,15) мг/кг
					Бацитрацин	(0,009 – 1,0) мг/кг
					Антибиотики тетрациклиновой группы (суммарное содержание)	(0,0015 – 0,1) мг/кг
		Молоко и молочные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Пенициллины (суммарное содержание)	(0,0025 – 1,0) мг/кг
					Хлорамфеникол (левомецетин)	(0,00001 – 0,1) мг/кг
					Бацитрацин	(0,010 – 1,0) мг/кг
					Антибиотики тетрациклиновой группы (суммарное содержание)	(0,001 - 1,0) мг/кг
		Мед и маточное молочко пчел	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Пенициллины (суммарное содержание)	(0,0003 – 0,1) мг/кг
					Аминогликозиды (стрептомицин, дигидрострептомицин) (суммарное содержание)	(0,003 – 1,0) мг/кг
					Хлорамфеникол (левомецетин)	(0,00002 - 0,15) мг/кг
Антибиотики тетрациклиновой группы (суммарное содержание)	(0,004 – 1,0) мг/кг					
Мед	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Аминогликозиды (стрептомицин, дигидрострептомицин)	(0,002 – 1,5) мг/кг		

1	2	3	4	5	6	7
		Масложировая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Хлорамфеникол (левомицетин)	(0,00016 -2,0) мг/кг
					антибиотики тетрациклиновой группы (суммарное содержание)	(0,003 – 5,0) мг/кг
					Пенициллины (суммарное содержание)	(0,002 -5,0) мг/кг
					Аминогликозиды (стрептомицин, дигидрострептомицин) (суммарное содержание)	(0,026 – 10,0) мг/кг
		БАД к пище на основе переработки мясного, рыбного сырья и аквакультуры	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Бацитрацин	(0,043 – 1,5) мг/кг
					Пенициллины (суммарное содержание)	(0,003 – 5,0) мг/кг
					аминогликозиды (стрептомицин, дигидрострептомицин) (суммарное содержание)	(0,05 – 10,0) мг/кг
					Хлорамфеникол (левомицетин)	(0,00027 – 1,0) мг/кг
					антибиотики тетрациклиновой группы (суммарное содержание)	(0,005 – 10,0) мг/кг
368.	МУК 4.1.3547-19	Пищевые масла и жиры	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сумма эфиров 3-монохлорпропандиола в пересчете на 3-монохлорпропандиол, сумма эфиров 2-монохлорпропандиола в пересчете на 2-монохлорпропандиол, сумма глицидиловых эфиров в пересчете на глицидол	(0,3-30) мг/кг
369.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 3.1	Специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Антоцианины, сумма и состав	(100-500000) мг/кг
370.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 3.2	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Пренилированные флавоноиды, сумма и состав	(10-5000) мг/кг
371.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Дигидрокверцетин	(100-950000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 3.3	пищевые продукты, в состав которых введены БАД			Цитрусовые флавоноиды (нарингин, гесперидин, неогесперидин, диосмин)	(50-100000) мг/кг
372.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 3.4	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Флаван-3-олы: галлокатехин, эпигаллокатехин, катехин, эпигаллокатехин галлат, галлокатехин галлат, эпикатехин, эпикатехин галлат	(50-950000) мг/кг
373.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 3.5	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Сумма флавонолов и флавонов в пересчете на рутин	(500-500000) мг/кг
					Гиперозид, рутин	(100-300000) мг/кг
					Флавонолгликозиды гинкго билоба	(100-300000) мг/кг
					Апийн	(100-100000) мг/кг
					Байкалин	(100-900000) мг/кг
Флавоноиды прополиса	(300-200000) мг/кг					
374.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 3.6	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Флаволигнаны	(10)
375.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 3.7	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	6-гингерол	(10- 200000) мг/кг
					Салидрозид	(50-200000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
					Гидрохинон	(20-500000) мг/кг
376.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 3.8	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Сеннозиды А и В	(1 - 50000) мг/кг
					Антрахиноны алоэ	(0,5 - 50000) мг/кг
					Гиперицин, псевдогиперицин	(40-4000) мг/кг
377.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 4.1	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Гарпагозид	(50 - 100000) мг/кг
378.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 4.2	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Валереновая кислота	(10 - 25000) мг/кг
379.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 4.3	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Глицирризиновая кислота	(50 - 200000) мг/кг
					Бетулин	(500 - 500000) мг/кг
					гимнемовые кислоты	(40 - 100000) мг/кг
					тритерпеновые (босвеллиевые) кислоты	(20 - 10000) мг/кг
					Гинсенозиды (панаксазиды)	(20-10000) мг/кг
380.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 4.4	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Фитостерины	(1-50000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		состав которых введены БАД				
381.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 4.5	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Сквален, сквалан	(0,1-50000) мг/кг
382.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 4.6	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Ксантофиллы	(20-200000) мг/кг
383.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 5.1	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Птероподин	(50 - 100000) мг/кг
384.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 5.2	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Теобромин, теофиллин, кофеин	(50-100000) мг/кг
385.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 6.1	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Аминокислоты, включая таурин, цитруллин, орнитин, норвалин, 5-гидрокситриптофан, бета-аланин, теанин	(0,1-990000) мг/кг
					Карнозин	(0,1-990000) мг/кг
386.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940,	Органические кислоты	(10-1000000) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
	К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 7	специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД		3002, 3502-3507		
387.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 8	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Углеводы (моно- и дисахариды) и многоатомные спирты	(1000-900000) мг/кг
					Олигосахариды	(100-500000) мг/кг
					Глюкуронолактон	(100-500000) мг/кг
388.	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 160 с. Раздел 9	специализированные пищевые продукты, БАД к пище и специализированные пищевые продукты, в состав которых введены БАД	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Аллицин	(50-50000) мг/кг
					Ванилин, этилванилин	(2-900000) мг/кг
					Схизандрин, γ-схизандрин	(50-200000) мг/кг
					Элеутерозид В, элеутерозид Е	(50-50000) мг/кг
389.	Жогова А.А., Перова И.Б., Самылина И.А., Эллер К.И., Раменская Г.В. Идентификация и количественное определение основных биологически активных веществ травы пустырника с помощью ВЭЖХ-Масс-спектрометрии // Химико-фармацевтический журнал. 2014. Т.48. №7. С. 54-59.	БАД к пище, фиточай	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Иридоиды (гарпагид, гарпагида ацетат, галиридозид, аюгол, аюгозид и их изомеры)	(5-50000) мг/кг
390.	Жогова А.А., Самылина И.А., Эллер К.И. Определение аукубина в сырье и препаратах подорожника большого // Фармация. 2015. №2. С. 15-18.	БАД к пище, фиточай	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 2905-2940, 3002, 3502-3507	Аукубин	(5-50000) мг/кг

Ведущий инженер по качеству,
Заместитель руководителя ИЛЦ
ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"
(по доверенности №ИЛЦ-220218 от 18.02.2022)

должность уполномоченного лица

С.А. Кулаков

*инициалы, фамилия
уполномоченного лица*