|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.1031 |
| от 30.01.1997  |
| на бланке № \_\_\_\_на 22 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от31 июля 2024 года  |

|  |
| --- |
| лабораторного отделаГосударственного учреждения"Ивановский районный центр гигиены и эпидемиологии" |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры) | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ул. К.Маркса, 94, 225792, г. Иваново, Ивановский район, Брестская область** |
| 1.1\*\*\* | Молоко сырое и молочная продукция, включая детское питание | 01.41/42.000, 01.45/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел XIII, пункт 98 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 34668-2020;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 01.41/01.086, 01.45/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел V, пункт 17. Раздел VII, пункты 33, 36 Раздел X, пункты 50, 52 . Приложения 1,2,5,8,11 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 1.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 1.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 1.7\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.8\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 1.9\* | Плесени |
| 1.10.1\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 1.10.2\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 1.11\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037, 10.52/08.037 | Массовая доля жира, общего жира, жир | ТР ТС 033/2013 Раздел III, пункт 6.Раздел VII, пункты 35, 36 Раздел X, пункты 53, 54 Приложения 1,3,6,7,12,13 | ГОСТ 5867-90 раздел 2 |
| 1.12\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149, 10.52/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 раздел 3 |
| 1.13\* | 01.41/08.052, 01.41/08.149, 10.51/08.052, 10.51/08.149, 10.52/08.052, 10.52/08.149 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ, влаги | ГОСТ 3626-73 п.п. 2, 6, 8 |
| 1.14\* | 01.41/04.125, 01.45/04.125, 10.51/04.125, 10.52/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статьи 7, 20 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, пункт 32 Раздел ХIII | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питания. Желатин | 10.11/42.000, 10.13/42.000, 20.59/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Раздел XII, пункт 128 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 34668-2020;ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 2.2\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание. Желатин | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 20.59/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, пункты 14, 15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 2.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 2.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 9958-81 п. 4.4 |
| 2.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 2.6\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 2.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.8\* | Дрожжи |
| 2.9\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.10\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 2.11\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1;ТР ТС 034/2013 Раздел VIII, пункт 59. Раздел XIII, пункт 129 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| 2.12\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 3.1\* | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 034/2013 Раздел V, пункты 14,15 Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 3.2\* | -спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 3.3\* | - спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. сereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 3.4\* | - мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.7-86 |
| 3.5\* | -спорообразущие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 3.6\* | -неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п. 7.9 |
| 4.1\* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, пункты 14,15 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 4.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п. 7.10;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.3\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.4\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 5.1\* | Мясная продукция для детского питания | 10.11/08.052, 10.13/08.052 | Массовая доля веществ сухих | ТР ТС 034/2013 Раздел III, пункты 8,17 Приложение 4 | ГОСТ 33319-2015;ГОСТ 9793-2016 |
| 5.2\* | 10.11/08.052, 10.11/08.149, 10.13/08.052, 10.13/08.149 | Белок | ГОСТ 25011-2017 р.6 |
| 5.3\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 26186-84;ГОСТ 9957-2015 р.7 |
| 5.4\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156 | Нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 р.8 |
| 5.5\* | Продукты убоя и мясная продукция, в том числе для детского питания | 10.11/04.125, 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1, 2;ТР ТС 034/2013 Глава VIII, пункт 59. Глава XIII, пункт 129 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.1\*\*\* | Яйца и продукты их  переработки | 01.47/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 3 Статья 20 | ГОСТ 30364.0-97;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32149-2013;СТБ 1053-2015 |
| 6.2\* | 01.47/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, 13, 20 Приложение 2 пункт 1.1 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32149-2013 |
| 6.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32149-2013 |
| 6.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 32149-2013 |
| 6.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 32149-2013 |
| 6.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, 13, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013 |
| 6.8\* | 01.47/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7,13, 20 Приложение 4 пункт 1 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 7.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/42.000, 01.12/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000, 11.06/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.3 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 5667-2022;СТБ 2160-2011 |
| 7.2\* | 01.11/01.086, 01.12/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.73/01.086, 11.06/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.5\* | Дрожжи |
| 7.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.7\* | 01.11/04.125, 01.12/04.125, 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125, 10.73/04.125, 11.06/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 14,15 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 8.1\*\*\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.4. Приложение 3 пункт 5 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32751-2014;ГОСТ 5904-2019 |
| 8.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 8.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.5\* | Дрожжи |
| 8.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.11/42.000, 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.26/42.000, 01.30/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.52/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.5 Приложение 3 пункт 6 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ ISO 874-2017 |
| 9.2\* | 01.11/01.086, 01.13/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.26/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.52/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2. Статья 7. Приложение 2 пункт 1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.4\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.5\* | Дрожжи |
| 9.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.7\* | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 9.8\* | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 9.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.11\* | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169, 01.25/08.169, 01.30/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 6 | МУ № 5048-89 |
| 9.12\* | 01.11/04.125, 01.13/04.125, 01.21/04.125, 01.22/04.125, 01.23/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 01.26/04.125, 10.31/04.125, 10.32/04.125, 10.39/04.125, 10.52/04.125, 10.83/04.125, 10.84/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 13, 16, 17, 18 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 10.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.6 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 31762-2012;ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 01.26/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.6 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 10.4\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 10.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 10/6\* | 01.26/04.125, 10.41/04.125, 10.42/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 20, 21, 22 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 11.1\*\*\* | Напитки | 11.04/42.000, 11.05/42.000, 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.7. Приложение 3 пункт 8 | ГОСТ 30712-2001;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 6687.0-86 |
| 11.2\* | 11.04/01.086, 11.05/01.086, 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.7 | ГОСТ 30712-2001 п. 6.2 |
| 11.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 18963-73;ГОСТ 30712-2001 п. 6.1 |
| 11.4\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 18963-73;ГОСТ 30712-2001 п. 6.3;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.5\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные |
| 11.6\* | Дрожжи и плесени (в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 п. 6.4 |
| 11.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.1\*\*\* | Другие продукты | 08.93/42.000, 10.62/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000, 11.06/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.8 Приложение 3 пункт 9 | ГОСТ 13685-84;ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* | 10.62/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.8 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 4288-76 п. 2.11.7;ГОСТ 7702.2.7-2013;ГОСТ 9958-81 п. 4.4 |
| 12.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 12.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.8\* | Дрожжи |
| 12.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 12.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 12.11\* | 08.93/08.149 | Массовая доля йода в йодированной соли | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 9 | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 12.12\* | 10.85/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункт 6 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 13.1\*\*\* | Биологически активные добавки | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.9 | ГОСТ 31904-2012 |
| 13.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.9 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 13.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 13.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.7\* | 10.89/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 10 | МУ № 5048-89 |
| 14.1\*\*\* | Продукты детского питания | 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункты1.11, 1.12, 1.14 | ГОСТ 31904-2012 |
| 14.2\* | 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункты 1.11, 1.12, 1.14 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000 |
| 14.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9225-84 |
| 14.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 14.5\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 14.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 14.7\* | Плесени |
| 14.8\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 14.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 14.9.1\* | 10.86/08.169, 10.89/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 12 | МУ № 5048-89 |
| 14.10\* | 10.86/08.156, 10.89/08.156 | Нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 14.11\* | 10.86/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункт 19 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 15.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 15.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 15.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 15.4\* | Мезофильные клостридии C. botulinum | ГОСТ 10444.7-86 |
| 15.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 15.6\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 16.1\*\*\* | Полные консервы групп «А» и «В» для детского и диетического питания | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 16.2\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.7-86 |
| 16.3\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 16.4\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 16.5\* | Полные консервы группы «В» | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086 | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 16.6\* | Мезофильные клостридии C. botulinum | ГОСТ 10444.7-86 |
| 16.7\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 16.8\* | Полные консервы группы «Г» | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.51/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 16.9\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.9.1\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 16.9.2\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 16.9.3\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.1\*\*\* | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них, пищевая рыбная продукция, сырье, консервы, включая консервы для детского питания | 03.00/42.000, 10.20/42.000, 10.85/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел XIII, пункт 98 | ГОСТ 31339-2006;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 7636-85 п. 3.5;ГОСТ 8756.0-70;СТБ 1036-97;СТБ 1053-2015 |
| 17.2\* | 03.00/01.086, 10.20/01.086, 10.85/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 Таблицы 1, 2, 3, 4;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 Таблица 1 пункт 1.2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 17.4\* | Staphylococсus aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 17.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.6\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 17.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 17.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 17.9\* | Дрожжи, плесени | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел XIII, пункт 98 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.10\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 17.11\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 17.12\* | 03.00/07.096, 10.20/07.096, 10.85/07.096 | Наличие живых личинок гельминтов опасных для здоровья человека и животных; отсутствие поражений видимыми паразитами | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V пункт 19, 20 Приложение 3 ;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 6 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 17.13\* | 03.00/08.052, 10.20/08.052, 10.85/08.052 | Массовая доля воды | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 4, 5, 7 | ГОСТ 7636-85 п. 3.3 |
| 17.14\* | 03.00/08.149, 10.20/08.149, 10.85/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85 п. 3.5 |
| 17.15\* | 03.00/08.164, 10.20/08.164, 10.85/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 7636-85 п. 3.7.1, 3.7.2 |
| 17.16\* | 03.00/04.125, 10.20/04.125, 10.85/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V пункт 13 ;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 18.1\* | Полные консервы группы "А" | 10.20/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 Таблица 5;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 Таблица 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97;ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 18.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 18.3\* | Мезофильные клостридии C. botulinum | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 30425-97 |
| 18.4\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) | ГОСТ 30425-97 |
| 18.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 18.6\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 18.7\* | 10.20/07.096 | Живые личинки гельминтов опасные для здоровья человека и животных; видимые поражения паразитами | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V пункты 19, 20 Приложение 3;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 6 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 19.1\* | Полные консервы группы "А" для детского питания | 10.20/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. polymyxa | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 Таблица 5;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 Таблица 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 19.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis,  мезофильные клостридии C. botulinum | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 30425-97 |
| 19.3\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) | ГОСТ 30425-97 |
| 19.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 19.5\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 19.6\* | 10.20/07.096 | Живые личинки гельминтов опасные для здоровья человека и животных; видимые поражения паразитами | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V пункты 19, 20 Приложение 3;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 6 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 |
| 20.1\* | Полуконсервы группы "Д" | 10.20/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 Таблица 5;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 Таблица 2 пункт 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 20.3\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 20.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 20.5\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 20.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 20.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 21.1\*\*\* | Консервы и пресервы рыбные | 10.20/08.164 | Массовая доля жира | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V ;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 | ГОСТ 26829-86 р. 2 |
| 21.2\* | 10.20/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 22.1\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, в т. ч. для детского питания | 10.12/42.000, 10.13/42.000, 10.41/42.000, 10.86/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V | ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 31467-2012;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 4288-76;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 8756.0-70;ГОСТ 9792-73;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 22.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение № 1, 2;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 4288-76 п. 2.11.4;ГОСТ 7702.2.1-2017;ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 22.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 4288-76 п. 2.11.5;ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 22.4\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 22.5\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 22.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 4288-76 п. 2.11.7;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 22.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 7702.2.6-2015;ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 22.8\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 22.9\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 22.10\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение № 1, 2;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31468-2012;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 4288-76 п. 2.11.6;ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| 22.11\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 22.12\* | 10.13/08.156 | Нитриты | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение № 4, 5;ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 3 | ГОСТ 8558.1-2015 р.8 |
| 22.13\* | 10.41/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 22.14\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение № 5;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 23.1\* | Консервы из мяса птицы, в том числе для детского питания | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение № 3;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2, таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 23.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 23.3\* | Мезофильные клостридии кроме C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 30425-97 |
| 23.4\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 30425-97 |
| 23.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 23.6\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 23.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 23.8\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п. 7.10;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 23.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 23.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 23.11\* | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 23.12\* | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 23.13\* | Продукция из мяса птицы для детского питания | 10.13/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение № 7 | ГОСТ 9793-2016 |
| 23.14\* | 10.13/08.052, 10.13/08.149 | Белок | ГОСТ 25011-2017 р.6 |
| 23.15\* | 10.13/08.164 | Жир | ГОСТ 23042-2015 |
| 23.16\* | 10.13/08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 26186-84;ГОСТ 9957-2015 р.7 |
| 23.17\* | Крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 23.18\* | 10.13/08.156 | Общий фосфор | ГОСТ 9794-2015;СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) |
| 23.19\* | 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение № 5;ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 24.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7;ТР ТС 023/2011 Статья 5 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;СТБ 1036-97 |
| 24.2\* | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.cereus, B.polуmуxa, B.subtilis | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2 Приложение 1;ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 24.3\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 30425-97 |
| 24.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе плесневые грибы, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 24.5\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 30425-97 |
| 24.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 24.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 25.1\* | Свежевыжатые соки | 10.32/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1, 2;ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 таблица 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 25.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 25.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 25.4\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 25.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1;ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 таблица 2 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 25.6\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 26.1\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1, 2;ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 таблица 3 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 26.2\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 30425-97 п. 7.10;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 26.3\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 26.4\* | Плесени |
| 26.5\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 30425-97 |
| 26.6\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 |
| 26.7\* | Неспорообразующие микроорганизмы |
| 26.8\* |
| 26.9\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 27.1\* | Пастеризованная соковая продукция | 10.32/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1, 2;ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 таблица 4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 27.2\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 27.3\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 27.4\* | Плесневые грибы |
| 27.5\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 28.1\* | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32/08.133, 10.39/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7;ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 2 | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 28.2\* | 10.32/08.149, 10.39/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ ISO 750-2013 (ISO 750:1998) |
| 28.3\* | 10.32/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 023/2011 Статья 5 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 29.1\*\*\* | Масложировая продукция | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7;ТР ТС 024/2011 Статья 6 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;СТБ 1036-97;СТБ 1053-2015;СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 29.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.6;ТР ТС 024/2011 Статья 6 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 29.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 29.4\* | Стафилококки S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 29.5\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 29.6\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 ;ТР ТС 024/2011 Статья 6 Приложение 2 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 29.7\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 29.8\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149 | Кислотное число | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7;ТР ТС 024/2011 Статья 6 Приложение 1,3 | ГОСТ 31933-2012 р. 7 |
| 29.9\* | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 29.10\* | 10.41/04.125, 10.42/04.125 | Удельная активность радионуклида цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7;ТР ТС 024/2011 Статья 6 | МВИ 114-94;МВИ.МН 1823-2007 |
| 30.1\*\*\* | Пищевая продукция, пищевые добавки, ароматизаторы, ферментные препараты | 10.89/42.000, 20.59/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7;ТР ТС 029/2012 Статья 7 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 30.2\* | 10.89/01.086, 20.59/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.9;ТР ТС 029/2012 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 30.3\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 30.4\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 30.5\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 30.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 30.7\* | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 30.8\* | 10.89/08.156 | Нитрит натрия | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7;ТР ТС 029/2012 Статья 7 Приложение 8,17 | ГОСТ 8558.1-2015 р. 8 |
| 31.1\*\*\* | Упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду, в том числе для детского питания | 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 044/2017 Глава V | ГОСТ 23268.0-91;ГОСТ 31861-2012;ГОСТ 31862-2012;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006);СТБ 1036-97;СТБ ГОСТ Р 51592-2001 |
| 31.2\* | 11.07/01.086 | ОМЧ при 37 °С | ТР ЕАЭС 044/2017 Глава V Приложение № 2 таблица 2 Приложение № 3 таблица 2 | ГОСТ 18963-73 |
| 31.3\* | ОМЧ при 22°С |
| 31.4\* | БГКП |
| 31.5\* | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 31.6\* | Pseudomonas aeruginosa | Инструкция № 072-0210 |
| 31.7\* | 11.07/07.096 | Ооцисты криптоспоридий, цисты лямблий, яйца гельминтов | ТР ЕАЭС 044/2017 Глава V Приложение № 3 таблица 2 | Инструкция № 108-1207 |
| 31.8\* | 11.07/08.156 | Медь | ТР ЕАЭС 044/2017 Глава V Приложение № 2 таблица 1 | ГОСТ 4388-72 р. 2 |
| 31.9\* | Мышьяк | ГОСТ 4152-89 |
| 31.10\* | Марганец | ГОСТ 4974-2014 |
| 31.11\* | 11.07/08.169 | Нитраты | ГОСТ 23268.9-78 р. 4;ГОСТ 33045-2014 р. 9 |
| 31.12\* | 11.07/08.156 | Нитриты | ГОСТ 23268.8-78 р. 3;ГОСТ 33045-2014 р. 6 |
| 31.13\* | Фториды | ГОСТ 4386-89 р. 1 |
| 32.1\* | 11.07/08.169 | Водородный показатель (рН) | ТР ЕАЭС 044/2017 Глава V Приложение № 3 таблица 1 | СТБ ISO 10523-2009 |
| 32.1\_COPY\_80430\* |
| 32.2\* | 11.07/11.116 | Запах при 20 °С и 60 °С | ГОСТ 3351-74 р. 2 |
| 32.3\* | 11.07/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п. 5.3.3 |
| 32.4\* | 11.07/11.116 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 р. 5 |
| 32.5\* | Привкус | ГОСТ 3351-74 р. 3 |
| 32.6\* | 11.07/08.149 | Гидрокарбонат-ион | ГОСТ 23268.3-78 |
| 32.7\* | 11.07/08.052 | Минерализация общая (сухой остаток) | ГОСТ 18164-72 п. 3.1 |
| 32.8\* | 11.07/08.169 | Нитраты | ГОСТ 23268.9-78 р. 4;ГОСТ 33045-2014 р. 9 |
| 32.9\* | 11.07/08.150 | Сульфаты | ГОСТ 31940-2013 р. 6 |
| 32.10\* | 11.07/08.156 | Фторид-ион | ГОСТ 4386-89 р. 1 |
| 32.10\_COPY\_80541\* |
| 32.11\* | 11.07/08.149 | Хлориды | ГОСТ 23268.17-78 р. 2;ГОСТ 4245-72 р. 3 |
| 32.12\* | Питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная природная вода и купажированная питьевая вода, изготовленная с использованием природной питьевой воды | 11.07/08.156 | Алюминий | ТР ЕАЭС 044/2017 Глава V Приложение № 3 таблица 1 | ГОСТ 18165-2014 |
| 32.13\* | Железо суммарно | ГОСТ 4011-72 р. 2 |
| 32.14\* | Марганец | ГОСТ 4974-2014 |
| 32.15\* | Медь | ГОСТ 4388-72 р. 2 |
| 32.16\* | Молибден | ГОСТ 18308-72 |
| 32.17\* | Мышьяк | ГОСТ 4152-89 |
| 32.18\* | 11.07/08.149 | Остаточный свободный хлор | ГОСТ 18190-72 р. 3 |
| 32.19\* | 11.07/08.156 | Аммиак и аммоний-ион | ГОСТ 33045-2014 р. 5 |
| 32.20\* | Нитриты | ГОСТ 23268.8-78 р. 3;ГОСТ 33045-2014 р. 6 |
| 32.21\* | 11.07/08.149 | Перманганатная окисляемость | ГОСТ 23268.12-78 |
| 32.22\* | Общая жесткость | ГОСТ 31954-2012 р.4 |
| 32.23\* | 11.07/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | ТР ЕАЭС 044/2017 Глава V Приложение № 3 таблица 4 | МВИ.МН 1823-2007 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных