



НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»

Приложение № 2
к аттестату аккредитации
№ ВУ/112 1.0008
от 15 марта 1994 года
На бланке №
На 47 листах
Редакция 01

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от 16 июня 2022 года
отдела испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции
Республиканского унитарного предприятия
«Белорусский государственный институт метрологии»

| № 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 | | |
| Старовиленский тракт, 93, г. Минск | | | | | | | |
| ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» | | | | | | | |
| 1.1* | Парфюмерно-косметическая продукция | 20.41/08.169 | водородный | ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» (далее по тексту ТР ТС 009/2011) Статья 5: п.3, п.4, п.5 Приложение 6, Приложение 7 | ГОСТ 29188.2-2014 | | |
| 1.2* | | 20.42/08.169 | показатель (рН) | | ГОСТ 33023-2014 | | |
| 1.3* | | 20.41/08.032 | массовая доля свинца | | ГОСТ 33022-2014 | | |
| 1.4* | | | массовая доля ртути | | ГОСТ 33021-2014 | | |
| 1.5* | | 20.41/01.086 | массовая доля мышьяка | | ГОСТ ISO 21148-2020 | | |
| 1.6* | | | 20.42/01.086 | | | подготовка проб для микробиологических исследований | |
| 1.7* | | 20.41/08.169 | 20.42/08.169 | | | общее количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ГОСТ ISO 21149-2020 |
| 1.8* | | | | | | <i>S. aureus</i> | ГОСТ ISO 22718-2018 |
| 1.9* | | | | | | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| 1.10* | | | | | | <i>Candida albicans</i> | ГОСТ ISO 18416-2018 |
| 2.1* | Средства гигиены полости рта | 20.41/08.169 | водородный | ТР ТС 009/2011 Статья 5: п.3, п.4, п.5; Приложение 2, Приложение 6, Приложение 7 | | ГОСТ 29188.2-2014 | |
| 2.2* | | 20.42/08.169 | показатель рН | | | ГОСТ 34435-2018 | |
| 2.3* | | 20.41/08.169 | массовая доля фторида | | | ГОСТ 7983-2016 ГОСТ Р 51577-2000 | |
| | 20.42/08.169 | масса фторида в ед. упаковки | | ГОСТ 7983-2016 ГОСТ Р 51577-2000 | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|--|---|--|---|--|--|-----------------|
| 2.4* | Средства гигиены полости рта | 20.41/01.086 | подготовка проб для микробиологических исследований | ТР ТС 009/2011 Статья 5: п.3, п.4, п.5; Приложение 2, Приложение 6, Приложение 7 | ГОСТ ISO 21148-2020 | |
| 2.5* | | | общее количество мезофильных аэробных микроорганизмов | | ГОСТ ISO 21149-2020 | |
| 2.6* | | | <i>S. aureus</i> | | ГОСТ ISO 22718-2018 | |
| 2.7* | | | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | | ГОСТ ISO 22717-2018 | |
| 2.8* | | | <i>Candida albicans</i> | | ГОСТ ISO 18416-2018 | |
| 2.9* | | | <i>Escherichia coli</i> | | ГОСТ ISO 21150-2018 | |
| 2.10* | | | 20.41/08.032 | | массовая доля свинца | ГОСТ 33023-2014 |
| 2.11* | | | 20.42/08.032 | | массовая доля ртути | ГОСТ 33022-2014 |
| 2.12* | | | | | массовая доля мышьяка | ГОСТ 33021-2014 |
| ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» | | | | | | |
| 3.1* | Злаковые культуры, поставляемые на пищевые и кормовые цели (пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго) | 01.11/12.042 01.19/12.042 | зараженность вредителями | ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (далее по тексту ТР ТС 015/2011) Статья 4 п.1, п.2, п.3, п.4 Приложение 2, Приложение 4, Приложение 6 | ГОСТ 13586.4-83 ГОСТ 13586.6-93 ГОСТ 30483-97 ГОСТ 30483-97 | |
| 3.2* | | 01.11/12.042 01.19/12.042 | засоренность, степень повреждения зерен | | ГОСТ 30483-97 | |
| 3.3* | | 01.11/08.032 01.12/08.032 01.19/08.032 | свинец кадмий | | ГОСТ 30178-96 СТБ EN 14083-2012 ГОСТ EN 14084-2014 | |
| 3.4* | | | мышьяк | | ГОСТ 31266-2004 | |
| 3.5* | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 | |
| 3.6* | | 01.11/08.159 01.12/08.159 01.19/08.159 | афлатоксин В ₁ и сумма афлатоксинов В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ | | ГОСТ 30711-2001 ГОСТ 31748-2012 ГОСТ 34140-2017 | |
| 3.7* | | 01.11/08.162 | дезоксиниваленол | | ГОСТ 34140-2017 | |
| 3.8* | | 01.12/08.162 | Т-2 токсин | | ГОСТ 34140-2017 | |
| 3.9* | | 01.19/08.162 | зеараленон | | ГОСТ 34140-2017 | |
| 3.10* | | | охратоксин А | | ГОСТ 34140-2017 | |
| 3.11* | | 01.11/08.162 01.12/08.162 01.19/08.162 | пестициды | | СТБ EN 15662-2017 | |
| 3.12* | | 01.11/08.159 01.12/08.159 01.19/08.159 | бенз(а)пирен | | СТБ ГОСТ Р 51650-2001, п.5 | |
| 3.13* | | 01.11/10.094 01.12/10.094 | наличие ГМО (компонентов) количественное определение ГМО (компонентов) идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | |
| 3.14* | | 01.19/10.094 | | | | |
| 3.15* | | | | | | |
| 3.16* | | 01.11/08.162 01.12/08.162 01.19/08.162 | полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и диоксиноподобные ПХБ | | ГОСТ 34449-2018 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|--|--|---|---|--|
| 3.17* | Злаковые культуры, поставляемые на пищевые и кормовые цели (пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго) | 01.11/04.125 | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (далее по тексту ТР ТС 015/2011) Статья 4 п.1, п.2, п.3, п.4 Приложение 2, Приложение 4, Приложение 6 | ГОСТ 32161-2013 |
| 3.18* | | 01.12/04.125 01.19/04.125 | | | |
| 4.1* | Зернобобовые культуры, поставляемые на пищевые и кормовые цели (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина, люпин, кормовые бобы, вика) | 01.11/12.042 | зараженность вредителями | ТР ТС 015/2011 Статья 4 п.1, п.2, п.3, п.4 | ГОСТ 13586.4-83 ГОСТ 13586.6-93 ГОСТ 30483-97 |
| 4.2* | | 01.19/12.042 | | | |
| 4.3* | | 01.11/08.032 | свинец кадмий | | ГОСТ 30178-96 СТБ EN 14083-2012 ГОСТ EN 14084-2014 |
| 4.4* | | 01.12/08.032 | | | |
| 4.5* | | 01.19/08.032 | ртуть | | ГОСТ 26927-86 |
| 4.6* | | 01.11/08.159 | | | |
| 4.7* | | 01.12/08.159 | дезоксиниваленол | | ГОСТ 34140-2017 |
| 4.8* | | 01.11/08.162 | | | |
| 4.9* | | 01.12/08.162 | зеараленон | | ГОСТ 34140-2017 |
| 4.10* | | 01.19/08.162 | | | |
| 4.11* | | 01.11/08.162 | пестициды | | СТБ EN 15662-2017 |
| 4.12* | | 01.12/08.162 | | | |
| 4.13* | | 01.19/08.162 | количественное определение ГМО (компонентов) | | |
| 4.14* | | 01.11/10.094 | | | |
| 4.15* | | 01.12/10.094 | полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и диоксиноподобные ПХБ | | ГОСТ 34449-2018 |
| 4.16* | 01.19/10.094 | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | | | |
| 4.17* | 01.11/04.125 01.12/04.125 01.19/04.125 | | удельная активность радионуклидов стронция-90 | | ГОСТ 32163-2013 |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |
|-------|---|---|--|---|--|---|---------------------|---------------------|
| 5.1* | Масличные культуры, поставляемые на пищевые и кормовые цели (подсолнечник, соя, хлопчатник, лен, рапс, горчица, кунжут, арахис) | 01.11/11.116 | зараженность вредителями | ТР ТС 015/2011 Статья 4 п.1, п.2, п.3, п.4 Приложение 2, Приложение 4, Приложение 6 | ГОСТ 13586.4-83 ГОСТ 13586.6-93 ГОСТ 30483-97 | | | |
| 5.2* | | 01.16/11.116 | | | | засоренность, степень повреждения зерен | ГОСТ 30483-97 | |
| 5.3* | | 01.19/11.116 | | | | | | содержание нитратов |
| | | 01.26/11.116 | | | содержание нитритов | | ГОСТ 13496.19-2015 | |
| 5.4* | | 01.11/08.156 | активность уреазы | | | | | ГОСТ 13979.9-69 |
| 5.5* | | 01.16/08.156 | | | свинец | ГОСТ 30178-96 | | |
| | | 01.19/08.156 | | | | | кадмий | |
| 5.6* | | 01.26/08.156 | | | | | | |
| 5.7* | | 01.11/08.032 | ртуть | | | | ГОСТ 31266-2004 | |
| 5.8* | | 01.16/08.032 | | | афлатоксин В ₁ | ГОСТ 26927-86 | | |
| 5.9* | | 01.19/08.032 | дезоксиниваленол | | | | ГОСТ 30711-2001 | |
| 5.10* | | 01.26/08.032 | | | Г-2 токсин | ГОСТ 31748-2012 | | |
| 5.11* | | 01.11/08.159 | зеараленон | | | | ГОСТ 34140-2017 | |
| 5.12* | | 01.16/08.159 | | | охратоксин А | ГОСТ 34140-2017 | | |
| 5.13* | | 01.19/08.159 | пестициды | | | | ГОСТ 34140-2017 | |
| 5.14* | | 01.26/08.159 | | | наличие ГМО (компонентов) | СТБ EN 15662-2017 | | |
| 5.15* | | 01.11/10.094 | количественное определение ГМО (компонентов) | | | | ГОСТ ИСО 21569-2009 | |
| 5.16* | | 01.16/10.094 | | | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | ГОСТ ИСО 21570-2009 | | |
| 5.17* | | 01.19/10.094 | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | | | | ГОСТ ISO 21571-2018 | |
| | 01.26/10.094 | удельная активность радионуклидов стронция-90 | | ГОСТ Р 53214-2008 | | | | |
| 5.18* | 01.11/04.125 | | ГОСТ 32161-2013 | | | | | |
| 5.19* | 01.16/04.125 | ГОСТ 32163-2013 | | | | | | |
| | 01.19/04.125 | | | | | | | |
| | 01.26/04.125 | | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|---------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|--|---|
| ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | | | |
| 6.1* | Птица, яйца и продукты их переработки | 01.47/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее по тексту ТР ТС 021/2011) Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 ГОСТ 33411-2015 СТБ EN 14546-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 ГОСТ 33413-2015 МВИ.МН 5729-2016 ГОСТ 33412-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 ГОСТ 34533-2019 ГОСТ 31694-2012 МВИ.МН 4652-2013 ГОСТ 34533-2019 ГОСТ 32797-2014 ГОСТ 32798-2014 ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 6.2* | | 10.12/08.032 | подготовка проб для определения | | |
| 6.3* | | 10.13/08.032 | токсичных элементов | | |
| 6.4* | | 01.47/08.092 | свинец | | |
| 6.5* | | 10.12/08.092 | мышьяк | | |
| 6.6* | | 10.13/08.092 | кадмий | | |
| 6.7* | | 10.12/08.032 | олово | | |
| 6.8* | | 10.12/08.032 | хром | | |
| 6.9* | | 01.47/08.032 | ртуть | | |
| 6.10* | | 10.12/08.032 | | | |
| 6.11* | | 10.13/08.032 | | | |
| 6.12* | | 01.47/08.092 | | | |
| 6.13* | | 10.12/08.092 | | | |
| 6.14* | 10.13/08.092 | | | | |
| 6.15* | 01.47/08.162 | Антибиотики: | | | |
| 6.16* | 10.12/08.162 | левомицетин | | | |
| 6.17* | 10.13/08.162 | (хлорамфеникол) | | | |
| 6.18* | | тетрациклиновая группа: | | | |
| 6.19* | | 4-эпитетрациклин; | | | |
| 6.20* | | тетрациклин; | | | |
| 6.21* | | 4-эпихлортетрациклин; | | | |
| 6.22* | | хлортетрациклин; | | | |
| 6.23* | | 4-эпиокситетрациклин; | | | |
| 6.24* | | окситетрациклин; | | | |
| 6.25* | | доксидокситетрациклин | | | |
| 6.26* | 01.47/03.152 | бацитрацин | | | |
| 6.27* | 10.12/03.152 | | | | |
| 6.28* | 10.13/03.152 | | | | |
| 6.29* | 01.47/08.162 | остаточное содержание: | | | |
| 6.30* | 10.12/08.162 | - сульфаниламидов; | | | |
| 6.31* | 10.13/08.162 | - нитроимидазолов; | | | |
| 6.32* | | - пенициллинов; | | | |
| 6.33* | | - амфениколов; | | | |
| 6.34* | | - хинолонов | | | |
| 6.35* | 01.47/08.162 | остаточное содержание | | | |
| 6.36* | 10.12/08.162 | аминогликозидов | | | |
| 6.37* | 10.13/08.162 | | | | |
| 6.38* | 01.47/08.162 | пестициды | | | |
| 6.39* | 10.12/08.162 | | | | |
| 6.40* | 10.13/08.162 | | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|-------|---------------------------------------|--|--|---|--|---|
| 6.14* | Птица, яйца и продукты их переработки | 10.12/08.159 10.13/08.159 | бенз(а)пирен | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | СТБ ГОСТ Р 51650-2001, п.5 | |
| 6.15* | | 10.12/08.156 10.13/08.156 10.12/08.160 10.13/08.160 | нитраты | | ГОСТ 29300-92 ГОСТ EN 12014-4-2015 | |
| 6.16* | | 10.12/08.161 10.13/08.161 | нитрозамины (сумма N-нитрозо-диметиламина (НДМА) и N-нитрозо-диэтиламина (НДЭА)) | | МУК 4.4.1.011-93 | |
| 6.17* | | 01.47/08.162 10.12/08.162 10.13/08.162 | полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и диоксиноподобные ПХБ | | ГОСТ 34449-2018 | |
| 6.18* | | 01.47/01.086 10.12/01.086 10.13/01.086 | Микробиологические показатели: | | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 7702.2.0-2016 | |
| 6.19* | | | методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | | | |
| 6.20* | | | КМАФАнМ | | | ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32149-2013 |
| 6.21* | | | БГКП (колиформы) | | | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 7702.2.2-93 ГОСТ 32149-2013 |
| 6.22* | | | E.coli | | | ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 6.23* | | | S.aureus | | | ГОСТ 7702.2.4-93 ГОСТ 31746-2012 |
| 6.24* | | | Proteus | | | ГОСТ 28560-90 ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 6.25* | | | сульфитредуцирующие клостридии | | | ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 6.26* | | | Enterococcus | | | ГОСТ 28566-90 |
| 6.27* | | | плесени | | | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.28* | | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 | | | |
| 6.29* | | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 | | | |
| 6.30* | | 10.12/01.086 10.12/18.115 | Промышленная стерильность (консервов группы «А» и «Б») спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|--|--|---|---|--|
| 6.31* | Птица, яйца и продукты их переработки | 10.12/01.086 10.12/18.115 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i> | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 30425-97 |
| 6.32* | | | мезофильные клостридии, в т.ч. мезофильные клостридии <i>C.perfringens</i> | | ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.9-88 |
| 6.33* | | | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.34* | | | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 30425-97 |
| 6.35* | | 10.12/01.086 | Полуконсервы группы «Д»: КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ ISO 21871-2013 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 31746-2012 |
| 6.36* | | | БГКП (колиформы) | | |
| 6.37* | | | <i>B.cereus</i> | | |
| 6.38* | | | сульфитредуцирующие клостридии | | |
| 6.39* | | | <i>S.aureus</i> и др. коагула-зоположительные стафилококки | | |
| 6.40* | | 01.47/10.094 10.12/10.094 10.13/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 |
| 6.41* | количественное определение ГМО (компонентов) | | | | |
| 6.42* | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | | | |
| 6.43* | 10.12/04.125 10.13/04.125 | удельная активность радионуклидов цезия ($Cs-137$) | ГОСТ 32161-2013 | | |
| 6.44* | | удельная активность радионуклидов стронция-90 | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|-------|---|---|---|---|----------------------------------|-----------------|
| 7.1* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 | |
| 7.2* | | 10.71/08.032 | Подготовка проб для | | | |
| | | 10.72/08.032 | определения | | | |
| | | 10.73/08.032 | токсичных элементов | | | |
| | | 10.61/08.092 | свинец | | | |
| | | 10.71/08.092 | | | | |
| | | 10.72/08.092 | | | | |
| | | 10.73/08.092 | | | | |
| 7.3* | | | мышьяк | | | |
| 7.4* | | | кадмий | | | |
| 7.5* | | | ртуть | | | |
| 7.6* | | 10.61/08.159 | афлатоксин В ₁ | | | ГОСТ 30711-2001 |
| | | 10.71/08.159 | | | | ГОСТ 34140-2017 |
| 7.7* | | 10.72/08.159 | дезоксиниваленол | | | ГОСТ 34140-2017 |
| 7.8* | | 10.73/08.159 | Г-2 токсин | | | ГОСТ 34140-2017 |
| 7.9* | | 10.61/08.162 | зеараленон | | | ГОСТ 34140-2017 |
| 7.10* | | 10.71/08.162 | охратоксин А | | | ГОСТ 34140-2017 |
| | 10.72/08.162 | | | | | |
| | 10.73/08.162 | | | | | |
| 7.11* | 01.27/08.161 | нитрозамины | ГОСТ 31671-2012 | | | |
| | 11.06/08.161 | (сумма N-нитрозо-диметиламина (НДМА) и N-нитрозо-диэтиламина (НДЭА)) | | | | |
| 7.12* | 10.61/08.162 | пестициды | СТБ EN 15662-2017 | | | |
| | 10.71/08.162 | | | | | |
| | 10.72/08.162 | | | | | |
| | 10.73/08.162 | | | | | |
| 7.13* | 10.61/12.042 | зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), экз/кг | ГОСТ 27559-87 СТБ 1963-2009 ГОСТ 26312.3-84 | | | |
| | 10.73/12.042 | | | | | |
| 7.14* | 10.61/12.042 | зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности | ГОСТ 13586.4-83 ГОСТ 13586.6-93 ГОСТ 30483-97 ГОСТ 27559-87 | | | |
| | 10.73/12.042 | | | | | |
| 7.15* | 10.61/01.086 | Микробиологические показатели: | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 | | | |
| | 10.71/01.086 | | | методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | | |
| | 10.72/01.086 | | | | | |
| | 10.73/01.086 | | | | | |
| 7.16* | | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 | | | |
| 7.17* | | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
|-------|---|---|---|---|--|--------|--|
| 7.18* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 31747-2012 | | |
| 7.19* | | 10.71/01.086 | S.aureus | | ГОСТ 31746-2012 | | |
| 7.20* | | 10.72/01.086 | плесени | | ГОСТ 10444.12-2013 | | |
| 7.21* | | 10.73/01.086 | дрожжи | | ГОСТ 10444.12-2013 | | |
| 7.22* | | | B.cereus | | ГОСТ 10444.8-2013 | | |
| 7.23* | | 10.71/01.086 | Proteus | | ГОСТ ISO 21871-2013 | | |
| 7.24* | | 10.61/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | | |
| 7.25* | | 10.71/10.094 | | | | | |
| 7.26* | | 10.72/10.094 | | | | | |
| 7.27* | | 10.73/10.094 | | | | | |
| 7.27* | | 10.61/04.125 | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | | ГОСТ 32161-2013 | | |
| 7.28* | | 10.71/04.125 | | | | | |
| 7.28* | 10.72/04.125 | удельная активность радионуклидов стронция-90 | ГОСТ 32163-2013 | | | | |
| 7.28* | 10.73/04.125 | | | | | | |
| 8.1* | Сахар и кондитерские изделия | 10.81/08.032 | Токсичные элементы: подготовка проб для определения токсичных элементов | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 | | |
| 8.2* | | 10.82/08.032 | | | | | |
| 8.2* | | 10.89/08.032 | | | | | |
| 8.2* | | 10.81/08.092 | | | | | |
| 8.2* | | 10.82/08.092 | | | | | |
| 8.2* | | 10.89/08.092 | | | | | |
| 8.3* | | | | | | мышьяк | ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 |
| 8.3* | | | | | | | ГОСТ 33411-2015 СТБ EN 14546-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 |
| 8.4* | | | | | | кадмий | ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 |
| 8.5* | | | | | | ртуть | ГОСТ 33412-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 |
| 8.6* | 10.81/08.162 | пестициды | СТБ EN 15662-2017 ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 | | | | |
| 8.6* | 10.82/08.162 | | | | | | |
| 8.6* | 10.89/08.162 | | | | | | |
| 8.7* | 10.81/08.159 | афлатоксин В ₁ | ГОСТ 30711-2001 ГОСТ 34140-2017 | | | | |
| 8.7* | 10.82/08.159 | | | | | | |
| 8.7* | 10.89/08.159 | | | | | | |
| 8.8* | 10.81/08.162 | дезоксиниваленол | ГОСТ 34140-2017 | | | | |
| 8.8* | 10.82/08.162 | | | | | | |
| 8.8* | 10.89/08.162 | | | | | | |
| 8.9* | 10.89/08.159 | 5-оксиметилфурфурол | ГОСТ 31768-2012, п.3.1 | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |
|-------|------------------------------|-----------------------------------|--|---|------------------------------------|--|---|--|
| 8.10* | Сахар и кондитерские изделия | 10.89/08.162 | Антибиотики: | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 34533-2019 ГОСТ 31694-2012 | | | |
| 8.11* | | | левомицетин (хлорамфеникол) | | | | | |
| 8.12* | | 10.89/03.152 | тетрациклиновая группа: 4-эпитетрациклин; тетрациклин; 4-эпихлортетрациклин; хлортетрациклин; 4-эпиокситетрациклин; окситетрациклин; доксциклин | | | МВИ.МН 4652-2013 | | |
| 8.13* | | 10.81/01.086 10.82/01.086 | Микробиологические показатели: методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | | | | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 31659-2012 | |
| 8.14* | | | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 | | |
| 8.15* | | | КМАФАнМ | | | | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 31746-2012 | |
| 8.16* | | | БГКП(колиформы) | | | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.12-2013 | | |
| 8.17* | | | S.aureus | | | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | |
| 8.18* | | | плесени | | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | | |
| 8.19* | | | дрожжи | | | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | |
| 8.20* | | 10.81/10.094 10.82/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | | |
| 8.21* | | | количественное определение ГМО (компонентов) | | | | | |
| 8.22* | | | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | | | | |
| 8.23* | | 10.81/04.125 10.82/04.125 | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | | | ГОСТ 32161-2013 ГОСТ 32163-2013 | | |
| 8.24* | | | удельная активность радионуклидов стронция-90 | | | | | |
| 9.1* | | Флодоовощная продукция, чай, кофе | 01.13, 01.21-01.28, 10.31, 10.32, 10.39, 10.83, 10.84/08.032 | | | Токсичные элементы: | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 |
| 9.2* | | | | | | подготовка проб для определения токсичных элементов | | |
| | | | 01.13, 01.21-01.28, 10.31, 10.32, 10.39, 10.83, 10.84/08.092 | | | свинец | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|-------|-----------------------------------|--|--|---|--|---|
| 9.3* | Флодоовощная продукция, чай, кофе | 01.13, 01.21-01.28, 10.31, 10.32, 10.39, 10.83, 10.84 | мышьяк | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 33411-2015 СТБ EN 14546-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 9.4* | | /08.032 | кадмий | | ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 9.5* | | 01.13, 01.21-01.28, 10.31, 10.32, 10.39, 10.83, 10.84 | ртуть | | ГОСТ 33412-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 9.6* | | /08.092 | | | ГОСТ 33413-2015 | |
| 9.7* | | 10.31/08.032 10.32/08.032 10.39/08.032 | олово | | МВИ.МН 5729-2016 | |
| 9.8* | | | хром | | ГОСТ 30178-96 ГОСТ EN 14084-2014 МВИ.МН 5729-2016 | |
| | | | железо | | | |
| | | | | | | |
| 9.9* | | | 01.13, 01.19-01.25, 01.29, 10.31, 10.32, 10.39 /08.156 01.13, 01.19-01.25, 01.29, 10.31, 10.32, 10.39 /08.160 01.13, 01.19-01.25, 01.29, 10.31, 10.32, 10.39 /08.169 | | нитраты | ГОСТ 29270-95 ГОСТ 34570-2019 ГОСТ EN 12014-2-2014 |
| 9.10* | | | 01.13, 01.21-01.26, 01.28, 10.31, 10.32, 10.39, 10.83, 10.84 /08.162 | | пестициды | СТБ EN 15662-2017 ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 9.11* | | 01.13/08.161 01.24/08.161 10.32/08.161 10.39/08.161 01.13/08.162 01.24/08.162 10.32/08.162 10.39/08.162 | патулин | ГОСТ 28038-2013 ГОСТ 34140-2017 | | |
| 9.12* | | 01.25/08.159 01.26/08.159 10.83/08.159 01.25/08.162 01.26/08.162 10.83/08.162 | афлатоксин В ₁ | ГОСТ 30711-2001 ГОСТ 34140-2017 | | |
| 9.13* | | 10.32/08.159 10.39/08.159 | 5-оксиметилфурфурол | ГОСТ 29032-91 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
|-------|------------------------------------|---|--|---|-----------------|---|--|
| 9.14* | Флодоовощная продукция , чай, кофе | 01.13/07.096 | яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших организмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | МУК 4.2.3016-12 | | |
| 9.15* | | 01.19/07.096 | | | | | |
| | | 01.21/07.096 | | | | | |
| | | 01.22/07.096 | | | | | |
| | | 01.23/07.096 | | | | | |
| | | 01.24/07.096 | | | | | |
| | | 01.25/07.096 | | | | | |
| | | 01.26/07.096 | | | | | |
| | | 01.29/07.096 | | | | | |
| | | 01.30/07.096 | | | | | |
| | | 01.13, 01.19-01.29, 10.31, 10.32, 10.39, 10.83, 10.84 /01.086 | | | | Микробиологические показатели: методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 32031-2012 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 31746-2012 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 30425-97 |
| 9.16* | | | | | | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | |
| 9.17* | | | | | | Listeria monocytogenes | |
| 9.18* | | КМАФАнМ | | | | | |
| 9.19* | | БГКП (колиформы) | | | | | |
| 9.20* | | S.aureus | | | | | |
| 9.21* | | плесени | | | | | |
| 9.22* | | дрожжи | | | | | |
| 9.23* | | сульфитредуцирующие клостридии | | | | | |
| 9.24* | | мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | | | | | |
| 9.25* | | спорообразующие микроорганизмы B.cereus | | | | | |
| 9.26* | | 01.13, 10.31, 10.39/01.086, 18.115 | Промышленная стерильность (консервов группы «А» и «Б») | | | | |
| 9.27* | | | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus | | | | |
| 9.28* | | | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | | | | |
| 9.29* | | | мезофильные клостридии | | | | |
| 9.30* | | | мезофильные клостридии C.perfringens | | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|-------|---|--|--|---|--|---|
| 9.31* | Плодоовощная продукция, чай, кофе | 01.13, 10.31, 10.39/01.086, 18.115 | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 | |
| 9.32* | | | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 30425-97 | |
| 9.33* | | 01.13, 10.31, 10.39/01.086, 18.115 | Промышленная стерильность (консервов группы «В») | | ГОСТ 30425-97 | |
| 9.34* | | | газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В, ролутуха | | ГОСТ 30425-97 | |
| 9.35* | | | негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 30425-97 | |
| 9.36* | | | мезофильные клостридии | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 29185-2014 | |
| 9.37* | | | мезофильные клостридии <i>C.perfringens</i> | | ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 30425-97 | |
| 9.38* | | | неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 | |
| 9.39* | | | 01.13, 10.31, 10.39/01.086, 18.115 | | Промышленная стерильность (консервов группы «Г»): | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.40* | | | | | неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | |
| 9.41* | 01.13, 01.19-01.29, 10.31, 10.32, 10.39, 10.83, 10.84 /10.094 | наличие ГМО (компонентов) | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | | | |
| 9.42* | | количественное определение ГМО (компонентов) | | | | |
| | | | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|--------|--|--|--|---|--|--|
| 9.43* | Флодоовощная продукция, чай, кофе | 01.13/04.125 | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013 | |
| 9.44* | | | удельная активность радионуклидов стронция-90 | | ГОСТ 32163-2013 | |
| 10.1* | Масложировая продукция, жировые продукты | 01.11/08.032 10.41/08.032 10.42/08.032 01.11/08.092 10.41/08.092 10.42/08.092 | Токсичные элементы: подготовка проб для определения токсичных элементов | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 | |
| 10.2* | | | свинец | | ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 10.3* | | | мышьяк | | ГОСТ 33411-2015 СТБ EN 14546-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 10.4* | | | кадмий | | ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 10.5* | | | ртуть | | ГОСТ 33412-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 10.6* | | | железо | | ГОСТ 30178-96 ГОСТ EN 14084-2014 МВИ.МН 5729-2016 | |
| 10.7* | | | медь | | ГОСТ 30178-96 ГОСТ EN 14084-2014 МВИ.МН 5729-2016 | |
| 10.8* | | | 10.42/08.032 10.42/08.092 | | никель | МВИ.МН 4153-2011 МВИ.МН 5729-2016 |
| 10.9* | | | 01.11/08.162 10.41/08.162 10.42/08.162 | | пестициды | ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 10.10* | | | 01.11/08.159 10.41/08.159 10.42/08.159 01.11/08.162 10.41/08.162 10.42/08.162 | | афлатоксин В ₁ | ГОСТ 30711-2001 ГОСТ 34140-2017 |
| 10.11* | 10.41/08.161 | нитрозамины (сумма N-нитрозо-диметиламина (НДМА) и N-нитрозо-диэтиламина (НДЭА)) | МУК 4.4.1.011-93 | | | |
| 10.12* | 10.41/08.159 | бенз(а)пирен | СТБ ГОСТ Р 51650-2001, п.5 | | | |
| 10.13* | 10.41/08.162 10.42/08.162 | полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и диоксиноподобные ПХБ | ГОСТ 34449-2018 | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|--|------------------------------|--|---|---|
| 10.14* | Масложировая продукция, жировые продукты | 10.41/08.162 10.42/08.162 | полихлорированные бифенилы | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 10.15* | | 10.41/04.125 10.42/04.125 | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | | ГОСТ 32161-2013 |
| 10.16* | | | удельная активность радионуклидов стронция-90 | | |
| 10.17* | | 10.41/10.094 10.42/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 |
| 10.18* | | | количественное определение ГМО (компонентов) | | |
| 10.19* | | | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | |
| 10.20* | | 10.41/01.086 10.42/01.086 | Микробиологические показатели: | | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 32031-2012 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 31746-2012 |
| 10.21* | | | методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | |
| 10.22* | | | Listeria monocytogenes | | |
| 10.23* | | | КМАФАнМ | | |
| 10.24* | | | БГКП (колиформы) | | |
| 10.25* | | | S.aureus | | |
| 11.1* | | | Напитки | | |
| 11.2* | свинец | | | | |
| 11.3* | мышьяк | | | | |
| 11.4* | кадмий | | | | |
| 11.5* | ртуть | | | | |
| 11.6* | 11.01-11.04, 20.14 /08.158 | метиловый спирт | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | |
|--------|---|--|---|--|---|--|--|------------------------------|--|
| 11.7* | Напитки | 10.32, 11.03, 11.07/08.161 10.32, 11.03, 11.07/08.162 | патулин | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 9 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 28038-2013 ГОСТ 34140-2017 | | | | |
| 11.8* | | 11.07/08.159 | кофеин | | ГОСТ 30059-93 ГОСТ ISO 20481-2013 | | | | |
| 11.9* | | 11.05/08.161 | нитрозамины (сумма N-нитрозо- диметиламина (НДМА) и N-нитрозо- диэтиламина (НДЭА)) | | ГОСТ 30059-93 ГОСТ ISO 20481-2013 МУК 4.4.1.011-93 | | | | |
| 11.10* | | 11.04-11.07, 10.89/01.086 | Микробиологические показатели: методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | | | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 31659-2012 | | | |
| 11.11* | | | | | | | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | |
| 11.12* | | | | | | | КМАФАнМ | | |
| 11.13* | | | | | | | БГКП (колиформы) | | |
| 11.14* | | | | | | | дрожжи и плесени | | |
| 11.15* | | | | | | | 11.05/10.094 11.06/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 |
| 11.16* | | | | | | | количественное определение ГМО (компонентов) | | |
| 11.17* | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | | | | | | | |
| 12.1* | Другие продукты | 08.93, 10.62, 10.85, 10.89, 10.91, 10.92, 20.13, 20.14 /08.032 08.93, 10.62, 10.85, 10.89, 10.91, 10.92, 20.13, 20.14 /08.092 | Токсичные элементы: подготовка проб для определения токсичных элементов | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 ГОСТ 33411-2015 СТБ EN 14546-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | | | | |
| 12.2* | | | свинец | | | | | | |
| 12.3* | | | мышьяк | | | | | | |
| 12.4* | | | кадмий | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|--------------------------------|---|---|---|---|
| 12.5* | Другие продукты | 08.93, 10.62, 10.85, 10.89, 10.91, 10.92, 20.13, 20.14 /08.032 08.93, 10.62, 10.85, 10.89, 10.91, 10.92, 20.13, 20.14 /08.092 08.93/08.149 10.62, 10.85, 10.89, 10.91, 10.92/08.159, /08.162 10.51, 10.89 /03.152 10.89/12.042 10.89/08.162 10.62, 10.85, 10.89, 10.91, 10.92/01.086 | ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 33412-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 |
| 12.6* | | | цинк | | ГОСТ 30178-96 ГОСТ EN 14084-2014 МВИ.МН 5729-2016 |
| 12.7* | | | медь | | ГОСТ 30178-96 ГОСТ EN 14084-2014 МВИ.МН 5729-2016 |
| 12.8* | | | хром | | МВИ.МН 5729-2016 |
| 12.9* | | | никель | | МВИ.МН 5729-2016 |
| 12.10* | | | массовая доля йода | | СТБ ГОСТ Р 51575-2004 |
| 12.11* | | | афлатоксин В ₁ | | ГОСТ 30711-2001 ГОСТ 34140-2017 |
| 12.12* | | | афлатоксин М ₁ | | МВИ.МН 4620-2013 МВИ.МН 2786-2013 |
| 12.13* | | | дезоксиниваленол | | ГОСТ 34140-2017 |
| 12.14* | | | зеараленон | | ГОСТ 34140-2017 |
| 12.15* | | | вредные примеси: загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | | ГОСТ 15113.2-77 ГОСТ 27559-87 |
| 12.16* | | | полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и диоксиноподобные ПХБ | | ГОСТ 34449-2018 |
| 12.17* | | | Микробиологические показатели: | | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 31746-2012 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.18* | | | методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | | |
| 12.19* | | | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | |
| 12.20* | | | КМАФАнМ | | |
| 12.21* | | | БГКП (колиформы) | | |
| 12.22* | E.coli | | | | |
| 12.23* | S.aureus | | | | |
| 12.24* | Proteus | | | | |
| 12.25* | сульфитредуцирующие клостридии | | | | |
| 12.26* | B.cereus | | | | |
| 12.27* | дрожжи | | | | |
| | плесени | | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
|--------|--|--|--|--|--|---|---|
| 12.28* | Другие продукты | 10.62, 10.85, 10.89, 10.91, 10.92/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | | |
| 12.29* | | | количественное определение ГМО (компонентов) | | | | |
| 12.30* | | | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | | | |
| 12.31* | | 10.89/04.125 | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | | | ГОСТ 32161-2013 | |
| 12.32* | | | удельная активность радионуклидов стронция-90 | | | ГОСТ 32163-2013 | |
| 13.1* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/08.032 20.59/08.032 10.89/08.092 20.59/08.092 | Токсичные элементы: подготовка проб для определения токсичных элементов | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 | | |
| 13.2* | | | свинец | | | ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 13.3* | | | мышьяк | | | ГОСТ 33411-2015 СТБ EN 14546-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 13.4* | | | кадмий | | | ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 13.5* | | | ртуть | | | ГОСТ 33412-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 13.6* | | | 10.89/03.152 20.59/03.152 | | | афлатоксин М ₁ | МВИ.МН 4620-2013 МВИ.МН 2786-2013 |
| 13.7* | | | 10.89/08.162 20.59/08.162 | | | пестициды | СТБ EN 15662-2017 ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 13.8* | | | 10.89/08.162 20.59/08.162 | | | полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и диок-синоподобные ПХБ | ГОСТ 34449-2018 |
| 13.9* | | | 10.89/08.156 20.59/08.156 | | | нитраты | ГОСТ 29270-95 |
| 13.10* | | | 10.89/01.086 20.59/01.086 | | | Микробиологические показатели: методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|--------------------------------------|---|--|--|---|
| 13.11* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/01.086 20.59/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 | ГОСТ 31659-2012 |
| 13.12* | | | КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 |
| 13.13* | | | БГКП (колиформы) | | ГОСТ 31747-2012 |
| 13.14* | | | E.coli | | ГОСТ 30726-2001 |
| 13.15* | | | S.aureus | | ГОСТ 31746-2012 |
| 13.16* | | | дрожжи и плесени | | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.17* | | | спорообразующие микроорганизмы | | ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 13.18* | | 10.89/01.086 20.59/01.086 10.89/18.115 20.59/18.115 | Промышленная стерильность (консервов группы «А» и «Б») | | ГОСТ 30425-97 |
| 13.19* | | | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 13.20* | | | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | | ГОСТ 30425-97 |
| 13.21* | | | мезофильные клостридии | | ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 30425-97 |
| 13.22* | | | мезофильные клостридии C.perfringens | | ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 30425-97 |
| 13.23* | | | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.24* | 10.89/04.125 20.59/04.125 | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 30425-97 | |
| 13.25* | | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | | ГОСТ 32161-2013 | |
| 13.26* | | удельная активность радионуклидов стронция-90 | | ГОСТ 32163-2013 | |
| 13.27* | 10.89/10.094 20.59/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | |
| 13.28* | | количественное определение ГМО (компонентов) | | | |
| 13.29* | | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
|--------|---------------------------|--|--|--|---|--|---|
| 14.1* | Продукты детского питания | 10.11-10.39, 10.51, 10.61, 10.72, 10.86, 10.89/08.032, /08.092 | Токсичные элементы: подготовка проб для определения токсичных элементов | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4, Приложение 10 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 | | |
| 14.2* | | | свинец | | | ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | |
| 14.3* | | | мышьяк | | | | ГОСТ 33411-2015 СТБ EN 14546-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 |
| 14.4* | | | кадмий | | | | |
| 14.5* | | | 10.11, 10.12, 10.20, 10.86 /08.032 | | | | олово |
| 14.6* | | 10.11-10.39, 10.51, 10.61, 10.72, 10.86, 10.89/08.032, /08.092 | ртуть | | ГОСТ 33412-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 | | |
| 14.7* | | 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.51, 10.86, 10.89/08.162 | Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол) | | ГОСТ 34533-2019 ГОСТ 31694-2012 | | |
| 14.8* | | | тетрациклиновая группа: 4-эпитетрациклин; тетрациклин; 4-эпихлортетра- циклин; хлортетрациклин; 4-эпиокситетрациклин; окситетрациклин; доксциклин | | | | |
| 14.9* | | | пенициллиновая группа | | | | |
| 14.10* | | 10.51/03.152 | стрептомицин | | МВИ.МН 2642-2015 | | |
| 14.11* | | 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.86/03.152 | бацитрацин | | МВИ.МН 4652-2013 | | |
| 14.12* | | 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.72, 10.83, 10.86, 10.89/08.162 | пестициды | | ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 СТБ EN 15662-2017 | | |
| 14.13* | | 10.86, 10.89 /08.149 | Показатели окислительной порчи: перекисное число | | ГОСТ 26593-85 СТБ ГОСТ Р 51487- 2001 | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|---------------------------|--|--|--|--|
| 14.14* | Продукты детского питания | 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.51, 10.86 /08.162 | полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и диоксиноподобные ПХБ | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4, Приложение 10 | ГОСТ 31792-2012 ГОСТ 34449-2018 |
| 14.15* | | 10.61, 10.71 /12.042 | Вредные примеси: зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | | ГОСТ 15113.2-77 ГОСТ 27559-87 ГОСТ 26312.3-84 |
| 14.16* | | 10.61, 10.71 /12.042 | металлические примеси | | ГОСТ 15113.2-77 ГОСТ 5901-2014 |
| 14.17* | | 10.51, 10.61, 10.71, 10.72, 10.86, 10.89 /08.159 /08.162 | афлатоксин В ₁ | | ГОСТ 30711-2001 ГОСТ EN 15851-2013 ГОСТ 34140-2017 |
| 14.18* | | | дезоксиниваленол | | ГОСТ 34140-2017 |
| 14.19* | | | зеараленон | | ГОСТ 34140-2017 |
| 14.20* | | | Т-2 токсин | | ГОСТ 34140-2017 |
| 14.21* | | | фумонизины В ₁ и В ₂ | | ГОСТ 34140-2017 |
| 14.22* | | 10.32, 10.39, 10.86/08.161, 08.162 | патулин | | ГОСТ 28038-2013 ГОСТ 34140-2017 |
| 14.23* | | 10.51/03.152 10.86/03.152 | афлатоксин М ₁ | | МВИ.МН 4620-2013 МВИ.МН 2786-2013 |
| 14.24* | | 10.20, 10.61, 10.71, 10.72, 10.86/08.159 | бенз(а)пирен | | СТБ ГОСТ Р 51650-2001, п.5 |
| 14.25* | | 10.11, 10.12, 10.20, 10.32, 10.39, 10.86 /08.156, /08.160, /08.169 | нитраты | | ГОСТ 29270-95 ГОСТ 34570-2019 ГОСТ EN 12014-2-2014 ГОСТ EN 12014-4-2015 |
| 14.26* | | 10.11, 10.12, 10.13, 10.86 /08.156, /08.160 | нитриты | | ГОСТ 8558.1-2015 ГОСТ EN 12014-4-2015 |
| 14.27* | | 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.86/08.161 | нитрозамины (сумма N-нитрозо-диметиламина (НДМА) и N-нитрозо-диэтиламина (НДЭА)) | | МУК 4.4.1.011-93 |
| 14.28* | | 10.20/08.162 10.86/08.162 | полихлорированные бифенилы | | ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 14.29* | | 10.20/08.159 | гистамин | | ГОСТ 31789-2012 |
| 14.30* | | 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.61, 10.72, 10.83, 10.86/01.086 | Микробиологические показатели: методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 7702.2.0-2016 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|---------------------------|--|---|---|--|
| 14.31* | Продукты детского питания | 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4, Приложение 10 | ГОСТ 31659-2012 |
| 14.32* | | 10.31, 10.32, | <i>L.monocytogenes</i> | | ГОСТ 32031-2012 |
| 14.33* | | 10.39, 10.41, 10.51, 10.61, 10.72, 10.83, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 30705-2000 |
| 14.34* | | | БГКП(колиформы) | | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 32901-2014 |
| 14.35* | | | <i>E.coli</i> | | ГОСТ 30726-2001 |
| 14.36* | | | <i>S.aureus</i> | | ГОСТ 31746-2012 ГОСТ 30347-2016 |
| 14.37* | | | плесени | | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 33566-2015 ГОСТ 30706-2000 |
| 14.38* | | | дрожжи | | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 33566-2015 ГОСТ 30706-2000 |
| 14.39* | | 10.61, 10.86 /01.086 | <i>B.cereus</i> | | ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 14.40* | | 01.47, 10.11, 10.12, 10.13, 10.86/01.086 | <i>Proteus</i> | | ГОСТ 28560-90 |
| 14.41* | | 10.11, 10.12, 10.13, 10.86 /01.086 | сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-2014 |
| 14.42* | | 10.13, 10.20, 10.86/01.086 | Бактерии рода <i>Enterococcus</i> | | ГОСТ 28566-90 |
| 14.43* | | 10.20, 10.86 /01.086 | <i>V. parahaemolyticus</i> | | ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 МУК 4.2.2046-06 |
| 14.44* | | 10.11, 10.12, 10.20, 10.39, 10.86/01.086, 18.115 | Промышленная стерильность (консервов группы «А» и «Б»): | | ГОСТ 30425-97 |
| 14.45* | | | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.cereus</i> | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 14.46* | | | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i> | | ГОСТ 30425-97 |
| 14.47* | | мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 30425-97 | | |
| 14.48* | | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 33566-2015 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|--|--|---|---|--|
| 14.49* | Продукты детского питания | 10.11, 10.12, 10.20, 10.39, 10.86/01.086, 18.115 | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4, Приложение 10 | ГОСТ 30425-97 |
| 14.50* | | 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, | удельная активность радионуклидов цезия (Cs-137) | | ГОСТ 32161-2013 |
| 14.51* | | 10.39, 10.41, 10.51, 10.61, 10.72, 10.83, 10.86/04.125 | удельная активность радионуклидов Sr-90 | | ГОСТ 32163-2013 |
| 14.52* | | 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, | наличие ГМО (компонентов) | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 |
| 14.53* | | 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.61, | количественное определение ГМО (компонентов) | | |
| 14.54* | | 10.72, 10.83, 10.86/10.094 | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | |
| ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» | | | | | |
| 15.1* | Соковая продукция из фруктов и овощей, в т.ч. для детского питания | 10.32/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (далее по тексту ТР ТС 023/2011) Статья 5 Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Приложение 1, 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 15.2* | | 10.39/01.086 | наличие спорообразующих мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, в том числе: <i>B.cereus</i> , <i>B.polymyxa</i> , <i>B.subtilis</i> | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 15.3* | | 10.32/18.115 | наличие мезофильных клостридий, мезофильных клостридий <i>Cl.perfringens</i> | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 10444.9-88 |
| 15.4* | | 10.39/18.115 | наличие неспорообразующих микроорганизмов, плесневых грибов, дрожжей | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.5* | | | содержание плесеней по Говарду | | ГОСТ 10444.14-91 |
| 15.6* | | | наличие молочнокислых микроорганизмов | | ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.11-2013 |
| 15.7* | | | наличие спорообразующих термофильных анаэробных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | | ГОСТ 30425-97 |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|--------|--|--|---|---|--|--|
| 15.8* | Соковая продукция из фруктов и овощей, в т.ч. для детского питания | 10.32/01.086 10.39/01.086 10.32/18.115 10.39/18.115 | Микробиологические показатели безопасности свежееотжатых соков: | ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Приложение 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 31746-2012 МУК 4.2.3016-12 | |
| 15.9* | | | КМАФАнМ | | | |
| 15.10* | | | БГКП (колиформы) | | | |
| 15.11* | | | E.coli | | | |
| 15.12* | | S.aureus | 10.32/07.096 10.39/07.096 | | | яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших организмов |
| 15.13* | | 10.32/01.086 10.39/01.086 10.32/18.115 10.39/18.115 | | | | |
| 15.14* | | КМАФАнМ | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.14-91 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 30425-97 | | | |
| 15.15* | | БГКП (колиформы) | | | | |
| 15.16* | | дрожжи | | | | |
| 15.17* | | плесени | | | | |
| 15.18* | | содержание плесеней по Говарду | | | | |
| 15.19* | | наличие молочнокислых микроорганизмов | | | | |
| 15.20* | | наличие неспорообразующих микроорганизмов | | | | |
| 15.21* | | наличие мезофильных клостридий | | | | |
| 15.22* | | 10.32/01.086 10.39/01.086 | | | | Микробиологические показатели безопасности пастеризованной соковой продукции из фруктов: |
| 15.23* | плесневые грибы | | | | | |
| 15.24* | дрожжи | | | | | |
| 15.25* | КМАФАнМ | | | | | |
| 15.26* | наличие бактерий семейства Enterobacteriaceae | | | | | |
| 15.27* | B.cereus | | | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|--|--|---|--|--|
| 15.28* | Соковая продукция из фруктов и овощей, в т.ч. для детского питания | 10.32/11.116 10.39/11.116 | органолептические показатели | ТР ТС 023/2011 Статья 4, Статья 5 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3 ТР ТС 021/2011 Приложение 1, 2,3 | ГОСТ 8756.1-2017 ГОСТ 8756.9-2016 ГОСТ 8756.11-2015 |
| 15.29* | | 10.32/29.040 10.39/29.040 | массовая доля составных частей | | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 15.30* | | 10.32/08.052 10.39/08.052 | массовая доля мякоти | | ГОСТ 8756.10-2015 |
| 15.31* | | 10.32/08.052 10.39/08.052 | массовая доля влаги и сухих веществ | | ГОСТ 33977-2016, п.5 |
| 15.32* | | 10.32/08.133 10.39/08.133 | массовая доля растворимых сухих веществ | | ГОСТ ISO 2173-2013 ГОСТ 34128-2017 |
| 15.33* | | 10.32/10.094 10.39/10.094 | наличие ГМО (компонентов) количественное определение ГМО (компонентов) идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ ISO 24276-2017 |
| 15.34* | | | | | |
| 15.35* | | | | | |
| 15.36* | | 10.32/08.159 10.39/08.159 | синтетические красители | | ГОСТ 34229-2017 СТБ 2547-2019 |
| 15.37* | | 10.32/08.156 10.39/08.156 10.32/08.159 10.39/08.159 | содержание оксиметилфурфурола, 5-гидроксиметилфурфурола | | ГОСТ 29032-91 ГОСТ 31644-2012 |
| 15.38* | | 10.32/08.149 10.39/08.149 | массовая доля титруемых кислот | | ГОСТ 34127-2017 ГОСТ ISO 750-2013 |
| 15.39* | | 10.32/08.149 10.39/08.149 10.32/08.156 10.39/08.156 | массовая доля общего сахара | | ГОСТ 8756.13-87 |
| 15.40* | | 10.32/08.159 10.39/08.159 | сахароза, глюкоза, фруктоза, сорбит, ксилит, сахарин, аспартам | | ГОСТ 29206-91 ГОСТ 31669-2012 ГОСТ EN 12856-2015 ГОСТ 33409-2015 |
| 15.41* | | 10.32/08.149 10.39/08.149 | массовая доля поваренной соли | | ГОСТ 26186-84 |
| 15.42* | | 10.32/08.159 10.39/08.159 | сорбиновая и бензойная кислоты | | ГОСТ 33332-2015 |
| 15.43* | | 10.32/08.159 10.39/08.159 | содержание винной кислоты | | ГОСТ 33410-2015 |
| 15.44* | | 10.32, 10.39/03.152 /08.159 | содержание лимонной и D-изолимонной кислоты | | ГОСТ 33835-2016 ГОСТ 34410-2018 ГОСТ 33410-2015 |
| 15.45* | | 10.32/03.152 10.39/03.152 | содержание L- и D-яблочной кислоты | | ГОСТ 31082-2002 ГОСТ 34408-2018 |
| 15.46* | | 10.32/03.152 10.39/03.152 | массовая концентрация D- и L-молочной кислоты | | СТБ EN 12631-2007 |
| 15.47* | 10.32/08.032 | массовая доля железа | ГОСТ 30178-96 | | |
| 15.48* | 10.32/08.149 10.39/08.149 | сернистая кислота (диоксид серы E220) | ГОСТ 25555.5-2014 | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|--------------------------------------|--|---|---|----------------------------|
| ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» | | | | | |
| 16.1* | Пищевая масложировая продукция | 10.41/08.159 | бенз(а)пирен | ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (далее по тексту ТР ТС 024/2011) Статья 6 Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3 ТР ТС 021/2011 Приложение 3 | СТБ ГОСТ Р 51650-2001, п.5 |
| 16.2* | | 10.42/08.159 | | | ГОСТ 30089-2018 |
| | | 10.41/08.158 | содержание эруковой кислоты | | ГОСТ 31663-2012 |
| | | 10.42/08.158 | | | ГОСТ 31665-2012 |
| 16.3* | | 10.41/12.042 | содержание синильной кислоты (качественная проба) | | ГОСТ 30306-95 |
| | | 10.42/12.042 | | | |
| 16.4* | | 10.41/08.149 | Показатели окислительной порчи: | | ГОСТ 31933-2012 |
| | | 10.42/08.149 | кислотное число | | |
| 16.5* | | 10.41/08.149 | кислотность жировой фазы, градус Кеттстофера | | ГОСТ 8285-91 |
| | | 10.42/08.149 | | | СТБ 1889-2008 |
| 16.6* | | 10.41/08.149 | перекисное число | | ГОСТ 26593-85 |
| | | 10.42/08.149 | | | |
| | | | | | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| | | | | | СТБ 1889-2008 |
| | | | | | ГОСТ 32188-2013 |
| | | | | | ГОСТ 31762-2012 |
| 16.7* | | 10.41/08.158 | транс-изомеры жирных кислот от содержания жира в продукте | | СТБ ИСО 15304-2007 |
| | | 10.42/08.158 | | | |
| 16.8* | | 10.42/08.162 | Антибиотики: | | ГОСТ 34533-2019 |
| | левомицетин (хлорамфеникол) | | | | |
| 16.9* | | тетрациклиновая группа | ГОСТ 31694-2012 | | |
| 16.10* | 10.42/03.152 | стрептомицин | МВИ.МН 2642-2015 | | |
| 16.11* | 10.42/08.162 | пенициллин | ГОСТ 34533-2019 | | |
| 16.12* | 10.42/01.086 | Микробиологические показатели: | ГОСТ 10444.15-94 | | |
| | | КМАФАнМ | | | |
| 16.13* | | БГКП (колиформы) | | ГОСТ ISO 4833-2015 | |
| 16.14* | | S. aureus | | ГОСТ 31747-2012 | |
| 16.15* | | дрожжи | | ГОСТ 31746-2012 | |
| 16.16* | | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 | | |
| 16.17* | 10.41/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | ГОСТ ИСО 21569-2009 | | |
| | 10.42/10.094 | | ГОСТ ИСО 21570-2009 | | |
| 16.18* | | | количественное определение ГМО (компонентов) | ГОСТ ISO 21571-2018 | |
| 16.19* | | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | ГОСТ Р 53214-2008 | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|--|---|---|--|---|
| 17.1* | Глицерин дистиллированный | 20.14/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 024/2011 | ГОСТ 30178-96 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ 33411-2015 СТБ EN 14546-2015 |
| 17.2* | | | - железо | Статья 6 | |
| 17.3* | | | - свинец - мышьяк | Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Приложение 3 | |
| 18.1* | Непищевая масложировая продукция: Глицерин натуральный сырой | 20.14/08.149 | белковые вещества (качественная реакция) | ТР ТС 024/2011 Статья 6 | ГОСТ 7482-96 |
| 18.2* | | 20.14/08.149 | серноокислые соединения (сульфаты) (качественная реакция) | Приложение 5 | ГОСТ 7482-96 |
| 19.1* | Мыло хозяйственное | 20.41/08.149 | массовая доля свободной едкой щелочи | ТР ТС 024/2011 Статья 6 | ГОСТ 790-89 |
| 19.2* | | 20.41/08.149 | массовая доля свободной углекислой соды | Приложение 5 | ГОСТ 790-89 |
| ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» | | | | | |
| 20.1* | Ароматизаторы | 01.28/08.032 20.14/08.032 20.53/08.032 | Токсичные элементы: подготовка проб для определения токсичных элементов | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.6, п.7 Приложение 1 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 ГОСТ EN 14083-2013 ГОСТ EN 14084-2014 ГОСТ EN 14083-2013 ГОСТ EN 14084-2014 ГОСТ 33411-2015 ГОСТ 33412-2015 СТБ ГОСТ Р 51650-2001, п.5 ГОСТ 31745-2012 ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 |
| 20.2* | | свинец | | | |
| 20.3* | | кадмий | | | |
| 20.4* | | мышьяк | | | |
| 20.5* | | ртуть | | | |
| 20.6* | | 01.28/08.159 20.14/08.159 | бенз(а)пирен | | |
| 20.7* | | 20.53/08.159 | бенз(а)антрацен | | |
| 20.8* | | 01.28/01.086 20.14/01.086 20.53/01.086 | Микробиологические показатели: методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | | |
| 20.9* | | КМАФАнМ | | | |
| 20.10* | | БГКП(колиформы) | | | |
| 20.11* | | наличие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонеллы | | | |
| 20.12* | | наличие сульфитредуцирующих кlostридий | | | |
| 20.13* | | количество дрожжей и плесневых грибов | | | |
| 20.14* | | 01.28/10.094 20.53/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | | |
| 20.15* | | количественное определение ГМО (компонентов) | | | |
| 20.16* | | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|-------------------|--|--|--|--|
| 21.1* | Пищевые добавки | 20.12/08.032 20.13/08.032 20.14/08.032 20.59/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.9, Приложение 28 ТР ТС 021/2011 Приложение 3 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 ГОСТ EN 14083-2013 ГОСТ EN 14084-2014 |
| 21.2* | | | подготовка проб для определения токсичных элементов | | |
| 21.3* | | | свинец | | |
| 21.4* | | | кадмий | | |
| 21.5* | | | мышьяк | | |
| 21.6* | | 20.12/01.086 20.13/01.086 20.14/01.086 20.59/01.086 | Микробиологические показатели: | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 | |
| 21.7* | | | методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | | |
| 21.8* | | | КМАФАнМ | | |
| 21.9* | | | БГКП(колиформы) | | |
| 21.10* | | | наличие E.coli | | |
| 21.11* | | | наличие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонеллы | | |
| 21.12* | | | количество дрожжей и плесневых грибов | | |
| 21.13* | | 20.12, 20.13, 20.14, 20.59 /08.159 /08.162 | Содержание микотоксинов: | ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 10444.12-2013 | |
| 21.14* | | | афлатоксин В ₁ | | |
| 21.15* | | | Т-2 токсин | | |
| 21.16* | зеараленон | | | | |
| 21.17* | | охратоксин А | ГОСТ 34140-2017 | | |
| 22.1* | Пищевая продукция | 01.26/08.158 10.41/08.158 10.42/08.158 10.51/08.158 10.52/08.158 10.71/08.158 10.72/08.158 10.82/08.158 10.89/08.158 | содержание жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) – пищевая добавка (Е470) | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.16, Приложение 3, 12, 15 ТР ТС 024/2011 Статья 2, 5, 8 Приложение 1, 3, 4 | ГОСТ 30089-2018 ГОСТ 32150-2013 ГОСТ 31663-2012 ГОСТ 31665-2012 |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|-------|-------------------|--|--|---|--|--|
| 22.2* | Пищевая продукция | 01.13, 01.25, 01.28, 01.47, 10.11, 10.12, 10.13,10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.71, 10.72, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.07 /08.159 | бензойная кислота (E210) и её соли бензоаты: - бензоат натрия (E211); - бензоат калия (E212); - бензоат кальция (E213) – по отдельности или в комбинации, в пересчете на бензойную кислоту | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.16, Приложение 8 | МВИ.МН 806-98 ГОСТ 31504-2012 ГОСТ 33332-2015 ГОСТ ISO 9231-2015 ГОСТ 33809-2016 | |
| 22.3* | | 10.11/08.156 10.12/08.156 10.13/08.156 10.20/08.156 10.51/08.156 | нитрит калия (E249); нитрит натрия (E250) – по отдельности или в комбинации, в пересчете на NaNO ₂ ; нитрат калия (E252); нитрат натрия (E251) – по отдельности или в комбинации, в пересчете на NaNO ₃ | | | ГОСТ 8558.1-2015 ГОСТ 8558.2-2016 ГОСТ Р 51460-99 ГОСТ 29300-92 |
| 22.4* | | 01.13, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.61, 10.62, 10.71, 10.72, 10.81, 10.82, 10.84, 10.85, 10.89, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.07/08.149 | сернистая кислота (диоксид серы E220) | | | ГОСТ 25555.5-2014 ГОСТ 26811-2014 ГОСТ 32115-2013 |
| 22.5* | | 01.13, 01.25, 01.28, 01.47, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39,10.41, 10.42, 10.51, 10.61, 10.71, 10.72, 10.73, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.04,11.05, 11.07/08.159 | сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: - сорбат натрия (E201); - сорбат калия (E202); - сорбат кальция (E203) – по отдельнос- ти или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту | | | ГОСТ ISO 9231-2015 МВИ.МН 806-98 ГОСТ 33332-2015 ГОСТ 31504-2012 ГОСТ 33809-2016 |
| 22.6* | | 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.02, 11.03, 11.04,11.05, 11.07/08.159 | сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комби- нации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, E213) – по отдельнос- ти или в комбинации, в пересчете на соответ- ствующую кислоту | | | ГОСТ ISO 9231-2015 МВИ.МН 806-98 ГОСТ 33332-2015 ГОСТ 31504-2012 ГОСТ 33809-2016 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|-------------------|--|---|---|--|
| 22.7* | Пищевая продукция | 01.13, 01.25, 01.26, 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 08.93, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71, 10.72, 10.73, 10.81, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.06, 11.07, 20.12, 20.13, 20.14, 20.59/08.159 | синтетические красители: тартразин (E102), желтый хинолиновый (E104), желтый «солнечный закат» FCF (E110), цитрусовый красный (E121), азорубин (E122, кармуазин), амарант (E123), понсо 4R (E124), эритрозин (E127), красный 2G (E128), красный очаровательный AC (E129), синий патентованный V (E131), индигокармин (E132), синий блестящий FCF (E133), зеленый S (E142), зеленый прочный FCF (E143), черный блестящий PN (E151), коричневый HT (E155) | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п. 16, 17, Приложение 9, 10, 11 | ГОСТ 33406-2015 ГОСТ 34229-2017 ГОСТ 31504-2012 СТБ 2547-2019 |
| 22.8* | | 01.25, 01.28, 10.20, 10.39, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71, 10.72, 10.85, 10.86, 10.89, 11.01, 11.03, 11.04, 11.05, 11.07 /08.159 | аспартам (E951); ацесульфам калия (E950); сахарин и его соли натрия, калия и кальция (E954) – по отдельности или в комбинации в пересчете на сахарин | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.16, 17, Приложение 13, 16 | ГОСТ 30059-93 ГОСТ EN 12856-2015 |
| 22.9* | | 01.47, 10.11, 10.12, 10.13, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.83, 10.86, 10.89 /08.158 | содержание эфиров жирных кислот (E473) по отдельности или в комбинации | ТР ТС 029/2012 Статья 7, Приложение 15 | ГОСТ 31663-2012 ГОСТ 31665-2012 |
| 22.10* | | 01.25, 10.32, 10.39, 10.82, 10.86, 10.89, 11.02, 11.07 /08.159 | лимонная кислота (E330); аскорбиновая кислота (E300); яблочная кислота (E296); винная кислота (E334); молочная кислота (E270) | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.16 Приложение 7, 17, 18 | ГОСТ 33410-2015 |
| 22.11* | | 10.51/08.159 | натамицин (E235) | ТР ТС 029/2012 Приложение 8 | ГОСТ ISO 9233-2-2017 |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|---|--|---|--|---|
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» | | | | | |
| 23.1* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/11.116 01.45/11.116 10.41/11.116 10.51/11.116 10.52/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ТР ТС 033/2013 Раздел III, п.6 Раздел V, п.15 Раздел VII, п.35, п.36 Раздел X, п.53, п.54, п.55 Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13 | СТБ 315-2017 СТБ 736-2017 СТБ 970-2017 СТБ 1373-2016 СТБ 1467-2017 СТБ 1552-2017 СТБ 1746-2017 СТБ 1858-2009 СТБ 1887-2016 СТБ 1888-2016 СТБ 1889-2008 СТБ 1890-2017 СТБ 2190-2017 СТБ 2206-2017 СТБ 2219-2017 СТБ 2283-2016 ГОСТ 28283-2015 ГОСТ 29245-91 ГОСТ 31449-2013 ГОСТ 31690-2013 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 32260-2013 ГОСТ 32263-2013 ГОСТ Р 52253-2004 ГОСТ Р 52686-2006 |
| 23.2* | | 01.41 01.45 10.41 10.51 10.52 | подготовка проб для определения физико-химических показателей | | ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 26809.2-2014 ГОСТ 31457-2012 ГОСТ 32929-2014 |
| 23.3* | | 01.41/08.037 01.45/08.037 10.41/08.037 10.51/08.037 10.52/08.037 | массовая доля жира в сухом веществе | | ГОСТ 5867-90 |
| 23.4* | | 01.41/08.158 01.45/08.158 10.41/08.158 10.51/08.158 10.52/08.158 | массовая доля молочного жира в жировой фазе | | ГОСТ 34178-2017 |
| 23.5* | | 01.41/08.052 01.45/08.052 10.41/08.052 10.51/08.052 | массовая доля сухих обезжиренных веществ | | ГОСТ 3626-73 СТБ 1889-2008 |
| 23.6* | | 01.41/08.037 01.45/08.037 10.51/08.037 01.41/08.052 01.45/08.052 10.51/08.052 | массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | | СТБ 1889-2008 ГОСТ 3626-73 ГОСТ Р 52791-2007 ГОСТ 32189-2013 |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | |
|--------|---|--------------|--|---|---|-------------------------------------|---|--|--|
| 23.7* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/08.037 | массовая доля общего жира | ТР ТС 033/2013 Раздел III, п.6 Раздел V, п.15 Раздел VII, п.35, п.36 Раздел X п. 53, п. 54, п. 55 Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13 | СТБ 1889-2008 СТБ ISO 1211-2012 СТБ ISO 2446-2009 ГОСТ 5867-90 ГОСТ 22760-77 ГОСТ 29247-91 ГОСТ 30648.1-99 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ 32189-2013 ГОСТ Р 51457-99 | | | | |
| 23.8* | | 01.41/08.052 | | | | массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 3626-73 ГОСТ 29246-91 | | |
| | | 01.45/08.052 | | | | | | | |
| | | 10.51/08.052 | | | | | | | |
| 23.9* | | | | | | 01.41/08.149 | массовая доля белка | ТР ТС 033/2013 Раздел III, п.6 Раздел VII, п.36 Раздел X, п.53, п.54, п.55 Приложения 1, 6, 7, 12, 13 | СТБ ISO 8968-1-2008 ГОСТ 23327-98 ГОСТ 30648.2-99 ГОСТ Р 51470-99 |
| | | | | | | 01.45/08.149 | | | |
| | | | | | | 10.51/08.149 | | | |
| | | | | | | 10.52/08.149 | | | |
| 23.10* | | | | | | 10.51/08.052 | массовая доля влаги в обезжиренном веществе | | СТБ 1373-2016 ГОСТ Р 52686-2006 |
| 23.11* | | | | | | 10.51/08.149 | массовая доля поваренной соли | | СТБ 1889-2008 ГОСТ 3627-81 ГОСТ 32189-2013 |
| 23.12* | | 01.41/29.119 | плотность | | ГОСТ 3625-84 | | | | |
| | | 01.45/29.119 | | | | | | | |
| | | 10.51/29.119 | | | | | | | |
| 23.13* | | 01.41/03.152 | массовая доля лактозы | | ГОСТ 29248-91 ГОСТ 34304-2017 ГОСТ Р 51469-99 СТБ ISO 5765-2-2012 | | | | |
| | | 01.45/03.152 | | | | | | | |
| | | 10.51/03.152 | | | | | | | |
| | | 10.52/03.152 | | | | | | | |
| 23.14* | | 01.41/08.052 | массовая доля влаги | | СТБ 1889-2008 ГОСТ 3626-73 ГОСТ 29246-91 ГОСТ 30305.1-95 ГОСТ 30648.3-99 ГОСТ ISO 5550-2017 ГОСТ 32189-2013 | | | | |
| | | 01.45/08.052 | | | | | | | |
| | | 10.41/08.052 | | | | | | | |
| | | 10.51/08.052 | | | | | | | |
| 23.15* | | 10.51/08.149 | титруемая кислотность молочной плазмы продукта | | ГОСТ 3624-92 ГОСТ 31976-2012 | | | | |
| 23.16* | | 10.51/08.149 | кислотность | ТР ТС 033/2013 Раздел III, п.6 Раздел VII, п.36 Раздел X, п.53, п.54, п.55, п.57, п.58 Приложения 1, 6, 7, 12, 13, 14, 15 | СТБ 1889-2008 ГОСТ 3624-92 ГОСТ 30305.3-95 ГОСТ 30648.4-99 ГОСТ 31981-2013 ГОСТ Р 51468-99 ГОСТ 32189-2013 | | | | |
| 23.17* | | 10.51/08.149 | массовая доля сахарозы или общего сахара | | ГОСТ 3628-78 ГОСТ 8764-73 ГОСТ 29248-91 ГОСТ 30305.2-95 ГОСТ 30648.7-99 ГОСТ 31690-2013 | | | | |
| | | 10.51/08.156 | | | | | | | |
| | | 10.51/08.169 | | | | | | | |
| | | 10.52/08.149 | | | | | | | |
| 23.18* | | 10.51/08.052 | массовая доля золы | | ГОСТ Р 51463-99 ГОСТ Р 51466-99 | | | | |
| 23.19* | | 10.51/12.042 | определение пероксидазы | | ГОСТ 3623-2015 | | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|--------|---|--|---|---|--|--|
| 23.20* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 10.51/12.042 | содержание фосфатазы | ТР ТС 033/2013 Раздел III, п.6 Раздел VII, п.36 Раздел X, п.53, п.54, п.55, п.57, п.58 Приложения 1, 6, 7, 12, 13, 14, 15 | ГОСТ 3623-2015 | |
| 23.21* | | 10.41/29.145 10.42/29.145 | температура плавления жира | | СТБ 1889-2008 ГОСТ 8285-91 ГОСТ 32189-2013 | |
| 23.22* | | 10.41/08.158 10.42/08.158 | содержание транс-изомеров жирных кислот | | СТБ ИСО 15304-2007 | |
| 23.23* | | 01.41/08.158 01.45/08.158 10.41/08.158 10.51/08.158 10.52/08.158 | жирнокислотный состав жировой фазы продукта | | ГОСТ ISO 14156-2015 СТБ ИСО 5509-2007 ГОСТ 31663-2012 ГОСТ 31665-2012 ГОСТ Р 52253-2004 ГОСТ 32915-2014 | |
| 23.24* | | 01.41, 01.45, 10.41, 10.51, 10.52/08.158, /08.162 | состав стертинов в молочном жире, выделенном из продукта | | ГОСТ 31979-2012 ГОСТ ISO 18252-2014 ГОСТ 33490-2015 | |
| 23.25* | | 01.41/08.032 01.45/08.032 10.51/08.032 10.52/08.032 | содержание кальция, калия, натрия, магния | | ГОСТ ISO 8070/IDF 119-2014 | |
| 23.26* | | 10.51/08.156 10.86/08.156 | содержание фосфора | | ГОСТ 31584-2012 ГОСТ ISO 2962-2016 ГОСТ 30615-99 | |
| 23.27* | | 01.41/12.042 01.45/12.042 10.51/12.042 | термоустойчивость по алкогольной пробе | | ГОСТ 25228-82 | |
| 23.28* | | 10.51/03.152 | определение содержания молочной кислоты и лактатов | | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, п.36 Раздел X, п.55, п.57, п.58 | ГОСТ ISO 8069-2013 |
| 23.29* | | 10.51/08.118 | определение спирта (алкоголя) | | Приложения 14, 15, 16 | ГОСТ 3629-47 |
| 23.30* | | 01.41/08.159 01.45/08.159 10.41/08.159 10.51/08.159 10.52/08.159 | содержание консервантов: – бензойная кислота – сорбиновая кислота | | | ГОСТ ISO 9231-2015 ГОСТ 32189-2013 ГОСТ 31504-2012 |
| 23.31* | | 10.61/12.042 | зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков | | | ГОСТ 15113.2-77 ГОСТ 27559-87 |
| 23.32* | | 10.61/12.042 | металлические примеси (в сухом продукте) | | | ГОСТ 15113.2-77 ГОСТ 20239-74 |
| 23.33* | | 10.41/08.149 10.51/08.149 10.86/08.149 | Показатели окислительной порчи: перекисное число в жире, выделенном из продукта | | | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|---|--------------|---|---|--|
| 23.34* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/08.162 | Антибиотики: | ТР ТС 033/2013 Раздел V, п.16 Раздел VII, п.32 Раздел X, п.49, п.51 Приложения 4, 9, 10 ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Гл.3, ст.20 Приложение 3, Р.2 | ГОСТ 34533-2019 ГОСТ 34533-2019 ГОСТ 31694-2012 |
| 23.35* | | 01.45/08.162 | – левомицетин | | |
| 23.36* | | 10.41/08.162 | (хлорамфеникол) | | |
| 23.37* | | 10.51/08.162 | – пенициллиновая группа | | |
| | | 10.52/08.162 | –тетрациклиновая группа: 4-эпитетрациклин; тетрациклин; 4-эпихлортетрациклин; хлортетрациклин; 4-эпиокситетрациклин; окситетрациклин; доксциклин | | |
| | | 01.41/03.152 | – стрептомицин | | МВИ.МН 2642-2015 |
| | | 01.45/03.152 | | | |
| | | 10.51/03.152 | | | |
| | | 10.52/03.152 | | | |
| 23.38* | | 01.41/03.152 | Микотоксины: | | МВИ.МН 4620-2013 МВИ.МН 2786-2013 |
| | | 01.45/03.152 | афлатоксин М ₁ | | |
| | | 10.51/03.152 | | | |
| | | 10.52/03.152 | | | |
| 23.39* | | 10.61/08.162 | охратоксин А | | ГОСТ 34140-2017 |
| | | 10.89/08.162 | | | |
| 23.40* | | 10.61/08.159 | афлатоксин В ₁ | | ГОСТ 30711-2001 ГОСТ EN 15851-2013 ГОСТ 34140-2017 |
| | | 10.89/08.159 | | | |
| | | 10.61/08.162 | | | |
| | | 10.89/08.162 | | | |
| 23.41* | | 10.61/08.162 | зеараленон | | ГОСТ 34140-2017 |
| 23.42* | | 10.89/08.162 | Т-2 токсин | | ГОСТ 34140-2017 |
| 23.43* | | | дезоксиниваленол | | ГОСТ 34140-2017 |
| 23.44* | | | фумонизины В ₁ и В ₂ | | ГОСТ 34140-2017 |
| 23.45* | | 10.51/08.159 | бенз(а)пирен | | СТБ ГОСТ Р 51650-2001, п.5 |
| 23.46* | | 01.41/08.162 | полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и диоксиноподобные ПХБ | | ГОСТ 34449-2018 |
| | | 01.45/08.162 | | | |
| | | 10.41/08.162 | | | |
| | | 10.51/08.162 | | | |
| | | 10.52/08.162 | | | |
| 23.47* | | 01.41/08.032 | Токсичные элементы: | | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 |
| | | 01.45/08.032 | подготовка проб для определения | | |
| | | 10.41/08.032 | токсичных элементов | | |
| | | 10.51/08.032 | | | |
| 23.48* | | 10.52/08.032 | –свинец; | | ГОСТ 30178-96 |
| | | 01.41/08.092 | –кадмий; | | ГОСТ EN 14083-2013 |
| | | 01.45/08.092 | –медь; | | ГОСТ EN 14084-2014 |
| | | 10.41/08.092 | –цинк; | | ГОСТ EN 15763-2018 |
| | | 10.51/08.092 | –железо | | СТБ EN 15763-2015 |
| | | 10.52/08.092 | | | |
| 23.49* | | 01.41/08.032 | –мышьяк; | | ГОСТ 33411-2015 ГОСТ 33412-2015 |
| | | 01.45/08.032 | –ртуть | | |
| | | 10.41/08.032 | | | |
| | | 10.51/08.032 | | | |
| | | 10.52/08.032 | | | |
| 23.50* | | 10.51/08.032 | –олово | | ГОСТ 33413-2015 |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|--|--|---|--|--|
| 23.51* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая | 01.41/08.162 | пестициды | ТР ТС 033/2013 Раздел V, п.16 Раздел VII, п.32 Раздел X, п.49, п.51 | ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 23.52* | | 01.45/08.162 | | | |
| 23.53* | 10.41/08.162 | 01.41/04.125 01.45/04.125 10.41/04.125 10.51/04.125 10.52/04.125 | Микробиологические показатели: методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов | ТР ТС 033/2013 Раздел V, п.17 Раздел VII, п.33, п.36 Раздел X, п.50, п.52 Приложения 1, 2, 5, 8, 11 ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Гл.3, ст.20 Приложение 1 | ГОСТ 13928-84 ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 32901-2014 ГОСТ ISO 707-2013 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 33951-2016 ГОСТ 34372-2017 |
| 23.54* | 10.52/08.162 | | | | |
| 23.55* | 23.56* | плесневые грибы | количество дрожжи | ГОСТ 33566-2015 ГОСТ 30706-2000 | |
| 23.57* | | | | | наличие патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонеллы |
| 23.58* | КМАФАнМ | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ ISO 6785-2015 | | | |
| 23.59* | | | наличие БГКП | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000 ГОСТ 32901-2014 | |
| 23.60* | наличие S.aureus | ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 30347-2016 | | | |
| 23.61* | | | количество бактерий B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 | |
| 23.62* | наличие Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 | | | |
| 23.63* | | | наличие E.coli | ГОСТ 30726-2001 | |
| 23.64* | наличие сульфитредуцирующих клостридий | ГОСТ 29185-2014 | | | |
| 23.65* | | | 10.51/01.086 10.51/18.115 | промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 32901-2014 |
| 23.66* | 10.41/10.094 10.51/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | | | |
| 23.67* | | | 10.52/10.094 | количественное определение ГМО (компонентов) | ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7, п.9 Гл.2, ст.8, п.1 |
| 23.68* | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 | | | |
| 23.69* | | | | | |
| 23.70* | | | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|--|--------------|---|---|-------------------|
| ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» | | | | | |
| 24.1* | Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание | 10.11/08.032 | Токсичные элементы: | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п.14, п.15, п.16 Приложение 3 ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Гл.3, ст.20 Приложение 3, Р.1 | СТБ EN 13805-2012 |
| 24.2* | | 10.13/08.032 | подготовка проб для | | |
| | | 10.86/08.032 | определения | | |
| | | 10.11/08.092 | токсичных элементов | | |
| | | 10.13/08.092 | – свинец | | |
| | | 10.86/08.092 | | | |
| 24.3* | | | – мышьяк | | |
| 24.4* | | | – кадмий | | |
| 24.5* | | | – ртуть | | |
| 24.6* | | | 10.11/08.092 | | |
| 24.7* | | 10.11/08.162 | Антибиотики: | ГОСТ 34533-2019 | |
| | | 10.13/08.162 | – левомицетин | | |
| | | 10.86/08.162 | (хлорамфеникол) | | |
| 24.8* | | | –тетрациклиновая группа: 4-эпитетрациклин; тетрациклин; 4-эпихлортетрациклин; хлортетрациклин; 4-эпиокситетрациклин; окситетрациклин; доксциклин | ГОСТ 31694-2012 | |
| 24.9* | | 10.11/03.152 | бацитрацин | МВИ.МН 4652-2013 | |
| | | 10.13/03.152 | | | |
| | | 10.86/03.152 | | | |
| 24.10* | | 10.11/08.162 | пестициды | ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 | |
| | | 10.13/08.162 | | | |
| | | 10.86/08.162 | | | |
| 24.11* | | 10.11/08.162 | полихлорированные | ГОСТ 34449-2018 | |
| | | 10.13/08.162 | дибензодиоксины, | | |
| | | 10.86/08.162 | полихлорированные дибензофураны и диоксиноподобные ПХБ | | |
| 24.12* | | 10.11/08.159 | бенз(а)пирен | СТБ ГОСТ Р 51650-2001, п.5 | |
| | | 10.13/08.159 | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|---|--|---|--|--|
| 24.13* | Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание | 10.11/01.086 10.13/01.086 10.86/01.086 | Микробиологические показатели: | ТР ТС 034/2013 Раздел V п. 14, п. 15 Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Гл. 2 ст. 7 Гл. 3 ст. 20 Приложения 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 30425-97 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 32031-2012 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 31746-2012 ГОСТ 28566-90 |
| 24.14* | | | КМАФАнМ | | |
| 24.15* | | | БГКП (колиформы) | | |
| 24.16* | | | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | |
| 24.17* | | | <i>L.monocytogenes</i> | | |
| 24.18* | | | <i>Proteus</i> | | |
| 24.19* | | | дрожжи | | |
| 24.20* | | | плесени | | |
| 24.21* | | | <i>E.coli</i> | | |
| 24.22* | | | <i>B.cereus</i> | | |
| 24.23* | | | сульфитредуцирующие клостридии | | |
| 24.24* | | | <i>S.aureus</i> | | |
| 24.25* | | | <i>Enterococcus</i> | | |
| 25.1* | | | Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания | | |
| 25.2* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i> | | | | |
| 25.3* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.cereus</i> | | | | |
| 25.4* | мезофильные клостридии, мезофильные клостридии <i>C.perfringens</i> | | | | |
| 25.5* | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | | | | |
| 25.5* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|---|--------------|--|--|--|
| 26.1* | Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания | 10.11/01.086 | Полуконсервы группы «Д»: КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п.14, п.15 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 |
| 26.2* | | 10.13/01.086 | | | |
| 26.3* | | 10.86/01.086 | | | |
| 26.4* | | 10.11/18.115 | | | |
| 26.5* | | 10.13/18.115 | | | |
| 26.6* | | 10.86/18.115 | БГКП(колиформы) | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31747-2012 |
| | | | V.cereus | Гл.2, ст.7 Гл.3, ст.20 | ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 |
| | | | сульфитредуцирующие клостридии | Приложение 2 | ГОСТ 29185-2014 |
| | | | S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | | ГОСТ 31746-2012 |
| 26.6* | | 10.11/10.094 | наличие ГМО (компонентов) | ТР ТС 034/2013 Раздел VIII, п.79 ТР ТС 021/2011 | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 |
| | | 10.13/10.094 | | | |
| | | 10.86/10.094 | | | |
| | | | количественное определение ГМО (компонентов) | Гл.2, ст.7, п.9 Гл.2, ст.8, п.1 | |
| | | | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | |
| 26.7* | | 10.13/08.052 | массовая доля сухих веществ | ТР ТС 034/2013 Раздел III, п.8 Раздел V, п.17 Раздел VIII, п.70, п.83 Приложение 4 | СТБ ISO 1442-2008 ГОСТ 4288-76 ГОСТ 9793-2016 |
| | | 10.86/08.052 | | | |
| 26.8* | | 10.13/08.164 | | | |
| | 10.86/08.164 | | | | |
| 26.9* | | 10.11/08.149 | массовая доля белка | | ГОСТ 25011-2017 |
| | | 10.13/08.149 | | | |
| | | 10.86/08.149 | | | |
| 26.10* | | 10.11/08.052 | содержание общего фосфора | | ГОСТ 9794-2015 ГОСТ 30615-99 СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| | | 10.11/08.156 | | | |
| | | 10.13/08.052 | | | |
| | | 10.13/08.156 | | | |
| 26.11* | | 10.13/08.149 | массовая доля хлоридов | | ГОСТ 9957-2015 ГОСТ 26186-84 |
| | | 10.86/08.149 | | | |
| 26.12* | | 10.11/08.156 | массовая доля нитрита натрия | | ГОСТ 8558.1-2015 |
| | | 10.13/08.156 | | | |
| | | 10.86/08.156 | | | |
| 26.13* | | 10.11/08.149 | массовая доля крахмала | | ГОСТ 10574-2016 ГОСТ 29301-92 |
| | | 10.13/08.149 | | | |
| | | 10.86/08.149 | | | |
| 26.14* | | 10.11/08.159 | содержание консервантов: бензойной и сорбиновой кислот | ТР ТС 034/2013 Раздел VIII, п.78 | ГОСТ 33809-2016 |
| | | 10.13/08.159 | | | |
| | | 10.86/08.159 | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | |
|---|---|--|---|--------------------------------------|--|--|---|---|---|
| ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию» | | | | | | | | | |
| 27.1* | Табачная продукция | 12.00 | подготовка пробы | ТР ТС 035/2014, раздел V, п.12–15 | ГОСТ ИСО 3402-2003 ГОСТ ИСО 3308-2015 ГОСТ 31629-2017 | | | | |
| 27.2* | | 12.00/08.158 12.00/08.052 | содержание смолы в конденсате дыма | | ГОСТ 30571-2003 (ИСО 4387:2000) | | | | |
| 27.3* | | 12.00/08.158 | содержание никотина в конденсате дыма | | ГОСТ 30570-2015 (ИСО 10315:2013) | | | | |
| 27.4* | | 12.00/08.157 | содержание воды в конденсате дыма | | ГОСТ 30622.1-2003 (ИСО 10362-1:1999) | | | | |
| 27.5* | | 12.00/08.074 | содержание монооксида углерода в газовой фазе сигаретного дыма | | ГОСТ 31630-2012 (ИСО 8454:2007) | | | | |
| ТР ЕАЭС 040/2016 «О Безопасности рыбы и рыбной продукции» | | | | | | | | | |
| 28.1* | Рыба и рыбная продукция, в том числе для детского питания | 03.00/11.116 10.20/11.116 | Органолептические показатели | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел III, п.5 | ГОСТ 7631-2008 ГОСТ 15113.3-77 ГОСТ 26664-85 | | | | |
| 28.2* | | 03.00/08.032 10.20/08.032 03.00/08.092 10.20/08.092 | Токсичные элементы: подготовка проб для определения токсичных элементов | | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13 ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 3 | ГОСТ 26929-94 ГОСТ 31671-2012 ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ 33411-2015 СТБ EN 14546-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 ГОСТ EN 14084-2014 СТБ EN 14082-2014 ГОСТ 33412-2015 ГОСТ EN 15763-2018 СТБ EN 15763-2015 ГОСТ 33413-2015 МВИ.МН 5729-2016 | | | |
| 28.3* | | | свинец | | | | | | |
| 28.4* | | | мышьяк | | | | | | |
| 28.5* | | | кадмий | | | | | | |
| 28.6* | | | ртуть | | | | | | |
| 28.7* | | | 10.20/08.032 | | | | олово | | |
| 28.8* | | | 10.20/08.092 | | | | хром | | |
| 28.9* | | | 03.00/01.086 10.20/01.086 | | | | Микробиологические показатели: методы отбора и подготовки проб для м/б анализов | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Гл.3, ст.20 Приложения 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669–85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ ISO 7218-2015 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 32031-2012 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 31746-2012 ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 МУК 4.2.2046-06 ГОСТ 28566-90 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 30726-2001 |
| 28.10* | | | | | | | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | |
| 28.11* | | | | | | | <i>L.monocytogenes</i> | | |
| 28.12* | | КМАФАнМ | | | | | | | |
| 28.13* | | БГКП (колиформы) | | | | | | | |
| 28.14* | | <i>S.aureus</i> | | | | | | | |
| 28.15* | | <i>V.parahaemolyticus</i> | | | | | | | |
| 28.16* | | бактерии рода <i>Enterococcus</i> | | | | | | | |
| 28.17* | | сульфитредуцирующие клостридии | | | | | | | |
| 28.18* | | дрожжи и плесени | | | | | | | |
| 28.19* | | <i>Proteus</i> | | | | | | | |
| 28.20* | | <i>E.coli</i> | | | | | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|---|--------------|--|--|--|
| 29.1* | Консервированная пищевая рыбная продукция, в том числе для питания детей раннего возраста | 10.20/01.086 | Промышленная стерильность (консервов группы «А» и «Б»): | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, Приложение 1, табл. 5 ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Гл.3, ст.20 Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| | | 10.20/18.115 | | | |
| 29.2* | | 10.20/26.141 | определение внешнего вида и герметичности тары | | ГОСТ 8756.18-2017 |
| 29.3* | | 10.20/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>V.cereus</i> и <i>V.polymuxa</i> | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-2013 ГОСТ ISO 21871-2013 |
| 29.4* | | 10.20/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V.subtilis</i> | | ГОСТ 30425-97 |
| 29.5* | | 10.20/01.086 | мезофильные клостридии <i>C.perfringens</i> | | ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 30425-97 |
| 29.6* | | 10.20/01.086 | мезофильные клостридии (кроме <i>C.perfringens</i>) | | ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 30425-97 |
| 29.7* | | 10.20/01.086 | неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 29.8* | | 10.20/01.086 | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 30425-97 |
| 29.9* | | 10.20/01.086 | Полуконсервы группы «Д»: КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ ISO 4833-2015 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ ISO 21871-2013 ГОСТ 29185-2014 ГОСТ 31746-2012 |
| 29.10* | | | БГКП (колиформы) | | |
| 29.11* | | | <i>V.cereus</i> | | |
| 29.12* | | | сульфитредуцирующие клостридии | | |
| 29.13* | | | <i>S.aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
|--------|---|--|---|---|---|--|--|
| 29.14* | Консервированная пищевая рыбная продукция, в том числе для питания детей раннего возраста | 10.20/08.159 | содержание консервантов: бензойной и сорбиновой кислот | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел VI, п.40 Приложение 4 Раздел V, Приложения 5, 6 ТР ТС 021/2011 Статья 8 | МВИ.МН 806-98 | | |
| 29.15* | | 10.20/08.052 | массовая доля сухих веществ | | ГОСТ 7636-85 ГОСТ 33331-2015, п.7.1 ГОСТ 26808-86 ГОСТ 26808-2017 | | |
| 29.16* | | 10.20/08.149 | белок | | ГОСТ 26185-84 ГОСТ 7636-85 | | |
| 29.17* | | 10.20/08.164 | жир | | ГОСТ 7636-85 ГОСТ 15113.9-77 ГОСТ 26829-86 | | |
| 29.18* | | 10.20/08.164 10.20/08.052 10.20/08.149 | энергетическая ценность | | «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании» Постановление № 18/29 от 21.04.01 г., Минск, 2001 г. | | |
| 29.19* | | 10.20/08.149 | массовая доля хлоридов | | ГОСТ 7636-85 ГОСТ 27207-87 ГОСТ 26185-84 | | |
| 29.20* | | 10.20/08.032 | минеральные вещества: – железо | | ГОСТ 30178-96 | | |
| 29.21* | | 10.20/08.156 10.20/08.169 10.20/08.160 | содержание нитратов | | ГОСТ 29270-95 ГОСТ 34570-2019 ГОСТ EN 12014-4-2015 | | |
| 29.22* | | 10.20/08.149 | массовая доля крахмала | | ГОСТ 10574-2016 | | |
| 30.1* | | Пищевая рыбная продукция, в том числе консервированная | 10.20/10.094 | | наличие ГМО (компонентов) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.15, раздел VI, п.40 ТР ТС 021/2011 Статья 7, п.9 Статья 8, п.1 | ГОСТ ИСО 21569-2009 ГОСТ ИСО 21570-2009 ГОСТ ISO 21571-2018 ГОСТ Р 53214-2008 |
| 30.2* | количественное определение ГМО (компонентов) | | | | | | |
| 30.3* | идентификация и количественное определение ГМО (компонентов) | | | | | | |
| 30.4* | 03.00/08.159 10.20/08.159 | | гистамин | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13, | ГОСТ 31789-2012 | | |
| 30.5* | 10.20/08.161 | | нитрозамины (сумма N-нитрозодиметил-амин (НДМА) и N-нитрозодиэтил-амин (НДЭА)) | Приложение 4 ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Гл.3, ст.20 Приложение 3, п.3 | МУК 4.4.1.011-93 | | |
| 30.6* | 03.00/08.162 10.20/08.162 | | полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и диоксиноподобные ПХБ | | ГОСТ 31792-2012 | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|--------|--|--|---|---|---|------------------------------------|
| 30.7* | Пищевая рыбная продукция, в том числе консервированная | 03.00/08.162 10.20/08.162 | пестициды | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.13, Приложение 4 ТР ТС 021/2011 Гл.2, ст.7 Гл.3, ст.20 Приложение 3, р.3 | ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 СТБ EN 15662-2017 | |
| 30.8* | | 10.20/08.159 | бенз(а)пирен | | СТБ ГОСТ Р 51650-2001, п.5 | |
| 30.9* | | 03.00/08.162 10.20/08.162 | полихлорированные бифенилы | | ГОСТ EN 1528-1-2014 ГОСТ EN 1528-2-2014 ГОСТ EN 1528-3-2014 ГОСТ EN 1528-4-2014 | |
| 30.10* | | 10.20/08.149 | кислотное число, кислотность | | ГОСТ Р 50457-92 ГОСТ 8285-91 ГОСТ 28972-91 ГОСТ 27082-2014 | |
| 30.11* | | 10.20/08.149 | перекисное число | | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 ГОСТ 8285-91 | |
| 30.12* | | 03.00/08.162 10.20/08.162 | общий азот летучих оснований | | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.21 | ГОСТ 7636-85 |
| 31.1* | Аквакультура животного происхождения | 03.00/08.162 10.20/08.162 | остатки антимикробных средств: – левомицетин (хлорамфеникол) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.15, Приложение 2 ТР ТС 021/2011 Статья 13, п.3 | ГОСТ 34533-2019 ГОСТ 31694-2012 | |
| 31.2* | | | – тетрациклиновая группа: 4-эпитетрациклин; тетрациклин; 4-эпихлортетрациклин; хлортетрациклин; 4-эпиокситетрациклин; окситетрациклин; доксидоциклин | | | |
| 31.3* | | 03.00/03.152 10.20/03.152 | – бацитрацин | | | МВИ.МН 4652-2013 |
| 31.4* | | 03.00/08.162 10.20/08.162 | остаточное содержание: – сульфаниламидов; – нитроимидазолов; – пенициллинов; – амфениколов; – хинолонов | | | ГОСТ 34533-2019 ГОСТ 32797-2014 |
| 31.5* | | 10.20/08.162 | остаточное содержание аминогликозидов | | | ГОСТ 32798-2014 |
| 32.1* | Рыба, ракообразные, моллюски и продукты их переработки | 03.00/07.090 10.20/07.090 03.00/07.096 10.20/07.096 | паразитологические показатели (содержание личинок паразитов в живом виде (трематоды, цестоды, нематоды, скребни и др.)) | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел V, п.19,20, Приложение 3 ТР ТС 021/2011 Статья 7, п.5, Приложение 6 | Инструкция 4.2.10-21-25-2006 | |
| 32.2* | | 03.00/29.040 | массовая доля глазури | | | ГОСТ 31339-2006 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|--|---------------|---|---|---|
| 33.1* | Мышечная ткань мороженой пищевой рыбной продукции | 03.00/08.052 | содержание влаги | ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел VI, п.32, 33, 40 Приложение 7 | ГОСТ 7636-85 |
| 33.2* | из основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных | 03.00/08.156 | массовая доля общего фосфора | | ГОСТ 30615-99 |
| ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» | | | | | |
| 34.1* | Столовые природные минеральные воды Лечебно-столовые природные минеральные воды Лечебные природные минеральные воды Купажированные питьевые воды с определенным уровнем минерализации | 11.07/08.032 | Токсичные элементы: – ртуть; – барий; – бор; – кадмий; – медь; – мышьяк; – марганец; – никель; – селен; – свинец; – стронций; – сурьма; – хром общий | ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (далее по тексту ТР ЕАЭС 044/2017) Раздел V, IX Приложение 2 | ГОСТ 26927-86 |
| 34.2* | | 100.09/08.032 | | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 34.3* | | 11.07/08.092 | Содержание растворённых анионов: – нитраты; – нитриты; – фториды; – цианиды | | ГОСТ ISO 10304-1-2016 СТБ ГОСТ Р 51680-2001 |
| | | 100.09/08.092 | | | |
| 34.4* | | 11.07/01.086 | Показатели микробиологической безопасности: • ОМЧ (КМАФАнМ) при 37 °С, при 22 °С • E.coli • энтерококки (фекальные стрептококки) • БГКП (колиформы) • бактерии P.aeruginosa | | ГОСТ 18963-73 ГОСТ ISO 6222-2018 ГОСТ 31955.1-2013 ГОСТ ISO 7899-2-2018 СТБ ISO 7899-2-2015 ГОСТ 31955.1-2013 ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 34.5* | | 100.09/01.086 | | | |
| 34.6* | | | | | |
| 34.7* | | | | | |
| 34.8* | | | | | |
| 34.9* | | 11.07/04.125 | | | |
| 34.10* | 100.09/04.125 | | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|--|-------------------------------|---|--|---|
| 34.11* | Столовые природные минеральные воды Лечебно-столовые природные минеральные воды Лечебные природные минеральные воды Купажированные питьевые воды с определенным уровнем минерализации | 11.07/04.125 100.09/04.125 | Содержание природных радионуклидов: – полоний-210; – радий-226; – радий-228; – свинец-210; – торий-232; – уран-234; – уран-238 | ТР ЕАЭС 044/2017 Раздел V, IX Приложение 2 | МВИ.МН 2001-2004 СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.1* | Обработанные питьевые воды | 11.07/08.169 100.09/08.169 | • водородный показатель (рН) | ТР ЕАЭС 044/2017 Раздел V, IX Приложение 3 | СТБ ISO 10523-2009 |
| 35.2* | Природные питьевые воды | 11.07/11.116 100.09/11.116 | Органолептические показатели: | | |
| 35.3* | Питьевые воды для детского питания | | • запах при 20 °С | | ГОСТ 23268.1-91 ГОСТ 3351-74 |
| 35.4* | Искусственно минерализованные питьевые воды | 11.07/08.156 100.09/08.156 | • мутность | | ГОСТ 3351-74 |
| 35.5* | Купажированные питьевые воды, | 11.07/11.116 100.09/11.116 | • привкус | | ГОСТ 3351-74 ГОСТ 23268.1-91 |
| 35.6* | изготовленные с использованием природной питьевой воды | 11.07/08.156 100.09/08.156 | • цветность | | ГОСТ 31868-2012 |
| 35.7* | | 11.07/08.149 100.09/08.149 | Показатели солевого состава: | | |
| | | | • гидрокарбонат-ион | | ГОСТ 31957-2012 |
| 35.8* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • кальций | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.9* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • магний | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.10* | | 11.07/08.052 100.09/08.052 | • минерализация общая | | ГОСТ 18164-72 |
| 35.11* | | 11.07/08.160 100.09/08.160 | • нитраты | | ГОСТ ISO 10304-1-2016 |
| 35.12* | | 11.07/08.160 100.09/08.160 | • сульфаты | | ГОСТ ISO 10304-1-2016 |
| 35.13* | | 11.07/08.160 100.09/08.160 | • фосфаты | | ГОСТ ISO 10304-1-2016 |
| 35.14* | | 11.07/08.160 100.09/08.160 | • фториды | | ГОСТ ISO 10304-1-2016 |
| 35.15* | | 11.07/08.160 100.09/08.160 | • хлориды | | ГОСТ ISO 10304-1-2016 |
| 35.16* | | 11.07/08.156 100.09/08.156 | • цианиды | | СТБ ГОСТ Р 51680-2001 |
| 35.17* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | Токсичные металлы: | | |
| | | | • алюминий | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.18* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • барий | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.19* | | 11.07/08.032 100.09/08.032 | • железо (суммарно) | | ГОСТ 30178-96 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|--|--|--|--|---|
| 35.20* | Обработанные питьевые воды Природные питьевые воды Питьевые воды для детского питания Искусственно минерализованные питьевые воды Купажированные питьевые воды, изготовленные с использованием природной питьевой воды | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • кадмий | ТР ЕАЭС 044/2017 Раздел V, IX Приложение 3 | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.21* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • кобальт | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.22* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • литий | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.23* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • марганец | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.24* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • медь | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.25* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • молибден | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.26* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • натрий | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.27* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • никель | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.28* | | 11.07/08.032 100.09/08.032 | • ртуть | | ГОСТ 26927-86 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.29* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • селен | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.30* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • серебро | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.31* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • свинец (суммарно) | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.32* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • стронций | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.33* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • сурьма | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.34* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • хром общий | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.35* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • цинк | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.36* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | Токсичные неметаллические элементы: • бор | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.37* | | 11.07/08.092 100.09/08.092 | • мышьяк | | СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 |
| 35.38* | 11.07/08.149 100.09/08.149 11.07/08.156 100.09/08.156 | Галогены: • хлор остаточный связанный и свободный | ГОСТ 18190-72 СТБ ISO 7393-1-2011 СТБ ISO 7393-2-2012 СТБ ISO 7393-2-2020 | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|--------|---|--|--|--|--|--|
| 35.39* | Обработанные питьевые воды Природные питьевые воды Питьевые воды для детского питания Искусственно минерализованные питьевые воды Купажированные питьевые воды, изготовленные с использованием природной питьевой воды | 11.07/08.162 100.09/08.162 | Показатели органического загрязнения: • 2,4-Д | ТР ЕАЭС 044/2017 Раздел V, IX Приложение 3 | ГОСТ 31941-2012, п.5 СТБ ISO 10695-2007 | |
| 35.40* | | 11.07/08.162 100.09/08.162 | • атразин, симазин | | | |
| 35.41* | | 11.07/08.159 100.09/08.159 | • бенз(а)пирен | | | |
| 35.42* | | 11.07/08.162 100.09/08.162 | • гексахлорбензол | | | |
| 35.43* | | 11.07/08.162 100.09/08.162 | • гептахлор | | | |
| 35.44* | | 11.07/08.162 100.09/08.162 | • ДДТ (сумма изомеров) | | | |
| 35.45* | | 11.07/08.162 100.09/08.162 | • линдан (гамма-изомер ГХЦГ) | | | |
| 35.46* | | 11.07/08.160 100.09/08.160 | • нитриты | | | |
| 35.47* | | 11.07/08.149 100.09/08.149 | • окисляемость перманганатная | | | |
| 35.48* | | 11.07/08.162 100.09/08.162 | • пестициды | | | |
| 35.49* | | 11.07/08.149 100.09/08.149 | Обобщенные показатели: • жесткость общая | | | |
| 35.50* | | 11.07/01.086 100.09/01.086 | Показатели микробиологической безопасности: • ОМЧ (КМАФАнМ) при 37 °С, при 22 °С | | | ГОСТ 18963-73 ГОСТ ISO 6222-2018 ГОСТ 31955.1-2013 ГОСТ ISO 7899-2-2018 СТБ ISO 7899-2-2015 ГОСТ 31955.1-2013 ГОСТ ISO 16266-2018 СТБ ISO 6461-2-2016 |
| 35.51* | | | • E.coli | | | |
| 35.52* | | | • энтерококки (фекальные стрептококки) | | | |
| 35.53* | | • БГКП (колиформы) | | | | |
| 35.54* | | • бактерии P.aeruginosa | | | | |
| 35.55* | | • споры сульфитредуцирующих клостридий | | | | |
| 35.56* | 11.07/04.125 100.09/04.125 | Показатели радиационной безопасности: • удельная суммарная альфа-активность | СТБ ISO 9696-2010 СТБ ISO 9696-2020 ГОСТ 31864-2012 СТБ ISO 9697-2016 МВИ.МН 2078-2004 | | | |
| 35.57* | | • удельная суммарная бета-активность | | | | |



Приложение № 2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.0008

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|--|---|-------------------------------|---|---|---|------------------------------------|
| 35.58* | Обработанные питьевые воды Природные питьевые воды Питьевые воды для детского питания Искусственно минерализованные питьевые воды Купажированные питьевые воды, | 11.07/04.125 100.09/04.125 | Содержание природных радионуклидов: • полоний-210; • радий-226; • радий-228; • свинец-210; • торий-232; • уран-234; • уран-238 | ТР ЕАЭС 044/2017 Раздел V, IX, Приложение 3 | МВИ.МН 2001-2004 СТБ ISO 17294-2-2007 ГОСТ ISO 17294-2-2019 | |
| 35.59* | изготовленные с использованием природной питьевой воды | 11.07/04.125 100.09/04.125 | Радионуклиды техногенные: • стронций-90 | | | ГОСТ 32163-2013 ГОСТ 32161-2013 |
| 35.60* | | | • цезий-137 | | | |
| ТР ТС 030/2012 «О требованиях к смазочным материалам, маслам и специальным жидкостям» | | | | | | |
| 36.1* | Охлаждающие жидкости | 20.14/08.158 | содержание метилового спирта | ТР ТС 030/2012 «О требованиях к смазочным материалам, маслам и специальным жидкостям» Статья 4: - п.4.1, Приложение 1 | ГОСТ 34425-2018 | |

Примечание:

*— деятельность осуществляется непосредственно в лаборатории

Руководитель органа
по аккредитации
Республики Беларусь –
директор государственного
предприятия «БГЦА»

(подпись)
М.П.

Е.В. Бережных
(инициалы, фамилия)