|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 36.5\* |  | 10.89; 20.51; 20.59/08.037; 08.052  | Массовая доля жира |  | ГОСТ 17626-81 п.4.3 |
| 36.6\* | 10.89; 20.51; 20.59/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 17626-81 п.4.5, п.4.6ГОСТ 11293-2017 п.8.10 |
| 36.7\* | Индекс растворимости | ГОСТ 17626-81 п.4.8, п.4.9 |
| 36.8\* | 10.89; 20.51; 20.59/08.149 | Свободная кислотность, °Т | ГОСТ 17626-81 п.4.7  |
| 36.9\* | 10.89; 20.51; 20.59/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 17626-81 п.4.14, п.4.15 |
| 36.10\* | 10.89; 20.51; 20.59/29.061 | Крупность | ГОСТ 17626-81 п.4.10, п.4.11 |
| 36.11\* | Размер частиц и массовая доля мелких частиц | ГОСТ 11293-2017 п.8.10 |
| 36.12\* | 10.89; 20.51; 20.59/11.116 | Посторонние примеси  | ГОСТ 11293-2017 п.8.15 |
| 36.13\* | 10.89/08.149 | Массовая доля галактуроновой кислоты | ГОСТ 35019-2023 |
| 37.1 \*\*\* | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 10.89/42.000 | Отбор проб (образцов) | ГОСТ 171-2015 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 171-2015 п.8.1  |
| 37.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели:цвет, консистенция, запах, вкус | ГОСТ 171-2015 |
| 37.3\* | 10.89/08.052 | Влажность | ГОСТ 171-2015 п.8.4 |
| 37.4\* | 10.89/29.040 | Подъёмная сила | ГОСТ 171-2015 п.8.7,8.8 |
| 37.5\* | 10.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 171-2015 п.8.9 |
| 37.6\* | 10.89/29.040 | Стойкость | ГОСТ 171-2015 п.8.10 |
| 38.1\*\*\* | Соль поваренная пищевая | 08.93/42.000 | Отбор проб (образцов) | ГОСТ 13830-97СТБ 1828-2008ТНПА и другаядокументация на продукцию | ГОСТ 13685-84 п.1ГОСТ 33770-2016 |
| 38.2\* | 08.93/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид | ГОСТ 13685-84 п.2.1ГОСТ 33770-2016 |
| 38.3\* | 08.93/08.052 | Массовая доля нерастворимого в воде остатка | ГОСТ 13685-84 п.2.3 |
| 38.4\* | Массовая доля влаги | ГОСТ 13685-84 п.2.2 |