|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.0093 |
| от 18.12.1997  |
| на бланке № \_\_\_\_на 24 листах |
| редакция 05 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от23 мая 2025 года |

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

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ул. Чкалова, 2а, 222310, г. Молодечно, Молодечненский район, Минская область** |
| **Испытания продукции, подлежащей оценке соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС (ТС)** |
| 2.1\*\*\* | Мукомольно- крупяные и хлебобулочные изделия с начинками | 01.11/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 01.11/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.1\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/42.000, 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р.1.3. | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 01.11/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р 1, Приложение 4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | Зерно(семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р.1, Приложение 4 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.4\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | S.aureus  | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р.1, Приложение 4 | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.6\* | Дрожжи |
| 3.7\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/01.086, 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086 | В.cereus | ТР ТС 021/2011 приложение № 2, р.1, приложение №4 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.8\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.71/01.086 | Бактерии рода Proteus | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р.1, Приложение 4 | ГОСТ 28560-90 |
| 3.9\*\*\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.73/42.000 | Токсичные элементы: Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.4 | ГОСТ 26312.1-84;ГОСТ 27668-88;ГОСТ 5667-2022;ГОСТ 5667-65;СТБ 1963-2009 п.7 |
| 3.10\* | 10.61/08.032, 10.71/08.032, 10.72/08.032, 10.73/08.032 | Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 2 | ГОСТ 26929-94 |
| 3.11\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные  и хлебобулочные изделия | 01.11/08.169, 01.12/08.169, 10.61/08.169, 10.71/08.169, 10.72/08.169, 10.73/08.169, 10.51/08.169, 10.52/08.169 | Свинец | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 | ГОСТ 33824-2016 |
| 3.12\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/08.169, 01.12/08.169, 10.51/08.169, 10.52/08.169, 10.61/08.169, 10.71/08.169, 10.72/08.169, 10.73/08.169 | Мышьяк | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 | ГОСТ 31628-2012 |
| 3.13\* | Зерно (семена),  мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/08.169, 01.12/08.169, 10.61/08.169, 10.71/08.169, 10.72/08.169, 10.73/08.169, 10.51/08.169, 10.52/08.169 | Кадмий | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 33824-2016 |
| 3.14\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 01.11/08.082, 10.61/08.082, 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.73/08.082, 01.12/08.082, 10.51/08.082, 10.52/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 4 | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7, п.2.4.2 |
| 3.15\* | Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/11.116, 10.73/11.116 | Зараженность  вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 | ГОСТ 26312.3-84;ГОСТ 27559-87;СТБ 1963-2009 п. 9.5 |
| 4.1\*\*\* | Сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, какао-продукты, шоколад и шоколадные изделия, мучные кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2, р.1.4;ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 12569-2016;ГОСТ 27543-87;ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | Сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, какао-продукты, шоколад и шоколадные изделия, мучные кондитерские изделия | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1, Приложение 2 р.1.4 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.3\* | Сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, какао-продукты, шоколад и шоколадные изделия, мучные кондитерские изделия | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)  | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2, р.1.4 | ГОСТ 26968-86;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.5\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.6\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.7\* | Дрожжи  |
| 4.8\*\*\* | Сахаристые кондитерские изделия,  жевательная резинка, какао-продукты, шоколад и шоколадные изделия, мучные кондитерские изделия | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.89/42.000 | Токсичные элементы: Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, р.5 | ГОСТ 12569-2016;ГОСТ 19792-2017 п. 7.1;ГОСТ 5904-2019 |
| 4.9\* | Подготовка проб, минерализация | ГОСТ 26929-94 |
| 4.10\* | 10.71/08.169, 10.72/08.169, 10.81/08.169, 10.89/08.169, 10.73/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 4.11\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 4.12\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 4.13\* | 10.71/08.082, 10.72/08.082, 10.81/08.082, 10.82/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7, п.2.4.2 |
| 5.1\*\*\* | Овощи и картофель свежие; Овощи, картофель,грибы, фрукты  бланшированные, отварные, быстрозамороженные, сухие,квашеные, солёные, мочёные, продукты их переработки и изделия из них нестерилизованные;  Соковая продукция из фруктов пастеризованная, соки свежеотжатые, концентрированные соки, концентрированные морсы и концентрированные  фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе быстрозамороженные | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 5.3\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 6.1\*\*\* | Плодоовощная продукция | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р.1.5. | ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 6.4\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 6.5\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | Плесени. | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.6\* | Дрожжи. |
| 6.7\* | 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.8\* | 01.13/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086 | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии (в консервах) | ГОСТ 30425-97 |
| 6.9\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | Неспорообрзующие микроорганизмы B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.10\*\*\* | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Токсичные элементы: Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.6 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 1936-85 п. 2.3;ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 28875-90 п. 1.2;ГОСТ 29142-91 (ИСО 542-90);ГОСТ 8756.0-70 |
| 6.11\* | Подготовка проб/ минерализация | ГОСТ 26929-94 |
| 6.12\* | 01.13/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 01.27/08.169, 01.28/08.169, 02.30/08.169, 10.31/08.169, 10.32/08.169, 10.39/08.169, 10.83/08.169, 10.84/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 6.13\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 6.14\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 6.15\* | 01.13/08.082, 01.21/08.082, 01.22/08.082, 01.23/08.082, 01.24/08.082, 01.25/08.082, 01.27/08.082, 01.28/08.082, 02.30/08.082, 10.31/08.082, 10.32/08.082, 10.39/08.082, 10.83/08.082, 10.84/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7, п.2.4.2 |
| 7.1\*\*\* | Масличное сырье и жировые продукты | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р.1.6. | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.4\* | S.aureus  | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.5\*\*\* | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | Токсичные элементы: Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.7 | ГОСТ 31762-2012;ГОСТ 8285-91 п.2.1;ГОСТ 976-81 п. 2.1;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п. 5.1 |
| 7.6\* | Подготовка проб/ минерализация | ГОСТ 26929-94 |
| 7.7\* | 01.26/08.169, 10.41/08.169, 10.42/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 7.8\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 7.9\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 7.10\* | 01.26/08.082, 10.41/08.082, 10.42/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7, п.2.4.2 |
| 8.1\*\*\* | Жиры специального назначения, в том числе кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел; маргарины, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, смеси топленые, спреды, кремы на растительных маслах | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.1\*\*\* | Напитки безалкогольные, в том числе с соком, концентраты и смеси для напитков, сиропы, напитки брожения, пиво и напитки на основе пива Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные | 11.03/42.000, 11.04/42.000, 11.07/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р.1.7. Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 9.2\* | 11.03/01.086, 11.04/01.086, 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ГОСТ 30712-2001 |
| 9.3\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.4\* | 11.07/01.086 | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 9.5\* | 11.03/01.086, 11.07/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 9.6\* | 11.03/01.086, 11.04/01.086, 11.07/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30712-2001;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 9.7\* | Дрожжи и плесени (в т.ч. в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 |
| 9.8\*\*\* | 11.07/42.000 | Токсичные элементы: Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.8 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 32036-2013 п.5;ГОСТ 5363-93 п. 3.4;ГОСТ 6687.0-86 |
| 9.9\* | Подготовка проб/ минерализация | ГОСТ 26929-94 |
| 9.10\* | 11.07/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 9.11\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 9.12\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 9.13\* | 11.07/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7, п.2.4.2 |
| 10.1\*\*\* | Крахмал и продукты его переработки, концентраты пищевые; Готовые кулинарные изделия, блюда общественного питания | 10.85/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 10.85/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 11.1\*\* | Другие продукты | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р.1.8. | ГОСТ 31904-2012 |
| 11.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 11.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 11.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 11.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 11.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 11.8\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 11.9\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.10\* | Дрожжи и плесени (в т.ч. в сумме) |
| 11.11\* | Плесени  |
| 11.12\*\* | 08.93/42.000, 10.62/42.000, 10.89/42.000 | Подготовка проб, минерализация (Подготовка проб, минерализация)Токсичные элементы: Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.9 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 26929-94;ГОСТ 7698-93 (ИСО 1666-73, ИСО 3188-78, ИСО 3593-81, ИСО 3946-82, ИСО 3947-77, ИСО 5378-78, ИСО 5379-83, ИСО 5809-82, ИСО 5810-82) п. 1, 2.1 ;СТБ 1760-2007 п.6.12 |
| 11.13\* | 08.93/08.169, 10.62/08.169, 10.89/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 11.14\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 11.15\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 11.16\* | 08.93/08.082, 10.62/08.082, 10.89/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7, п.2.4.2 |
| 12.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2 Таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.4\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 12.5\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | S.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.7\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и B. polimyxa | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 12.8\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086, 10.84/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 12.9\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 12.10\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C.perfringens) | ГОСТ 30425-97 |
| 12.11\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 12.12\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные, микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 12.13\* | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Polimyxa |
| 12.14\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |
| 13.1\* | Продукты детского питания | 10.86/42.000 | Подготовка проб, минерализация | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 26929-94 |
| 13.2\* | 10.86/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 13.3\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 13.4\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 13.5\* | 10.86/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7, п.2.4.2 |
| 14.1\*\*\* | Биологически активные добавки к пище | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 14.2\* | 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 14.3\* | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 14.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 14.6\* | Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.7\* | Дрожжи  |
| 14.8\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 14.9\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 15.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.83/42.000, 10.84/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 023/2011 Статья 2-5 Приложение 1-3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 15.2\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и B. polimyxa | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 15.3\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 15.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 15.5\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 15.6\*\*\* | 01.13/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.39/42.000 | Токсичные элементы: Отбор проб | ТР ТС 023/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.6 | ГОСТ 15113.0-77;ГОСТ 1936-85 п. 2.3;ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 28875-90 п. 1.2;ГОСТ 29142-91 (ИСО 542-90);ГОСТ 34125-2017 п. 5;ГОСТ 8756.0-70 |
| 15.7\* | Подготовка проб, минерализация | ГОСТ 26929-94 |
| 15.8\* | 01.13/08.032, 01.21/08.032, 01.22/08.032, 01.23/08.032, 01.24/08.032, 01.25/08.032, 10.31/08.032, 10.32/08.032, 10.39/08.032, 10.83/08.032, 10.84/08.032, 01.27/08.032, 01.28/08.032, 02.30/08.032 | свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 15.9\* | мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 15.10\* | кадмий | ГОСТ 30178-96 |
| 15.11\* | 01.13/08.082, 01.21/08.082, 01.22/08.082, 01.23/08.082, 01.24/08.082, 01.25/08.082, 10.31/08.082, 10.32/08.082, 10.39/08.082, 10.83/08.082, 10.84/08.082, 01.27/08.082, 01.28/08.082, 02.30/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2.3.7, п.2.4.2 |
| 16.1\* | Свежеотжатые соки | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | КМАФАнМ (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1;ТР ТС 023/2011 Статья 2-5 Приложение 1-3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)) | ТР ТС 023/2011 Статья 2-5 Приложение 1-3 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 16.3\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.4\* | S. aureus (S.aureus) | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 16.5\* | Listeria monocytogenes (Listeria monocytogenes) | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 16.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  (Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 17.1\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, консервированная и газированная с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже, а также концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре,  в том числе быстрозамороженные | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 023/2011 Статья 2-5 Приложение 1-3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 17.3\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.4\* | Плесени  |
| 17.5\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 17.6\* | Неспорообразующие микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 17.7\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88 |
| 17.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ТР ТС 023/2011 Статья 5 ТР ТС 021/2011. Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 18.1\* | Пастеризованная соковая продукция | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.84/01.086 | Плесени | ТР ТС 023/2011 Статья 2-5 Приложение 1-3 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.2\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 18.3\* | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | ГОСТ 29184-91 |
| 18.4\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 18.5\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.6\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ТР ТС 023/2011 Статья 2-5 Приложение 1-3 ТР ТС 021/2011. Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 19.1\*\*\* | Масла растительные – все виды, фракции масел растительных | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5, Приложение 1 | СТБ 1036-97;СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003) |
| 19.2\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149, 10.89/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 |
| 19.3\* | Перекисное число | ГОСТ 26593-85 п. 2.1;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 20.1\*\*\* | Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5, Приложение 1 | ГОСТ 976-81 п. 2.1;СТБ 1036-97;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п. 5.1 |
| 20.2\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149, 10.89/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 |
| 20.3\* | Перекисное число | ГОСТ 26593-85 п. 2.1;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 21.1\*\*\* | Спреды растительносливочные, спреды растительножировые, смеси топленые растительносливочные, смеси топленые растительножировые | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5, Приложение 1 | СТБ 1036-97;СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п. 5.1 |
| 21.2\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149, 10.89/08.149 | Кислотность жировой фазы | СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003) п.5.10 |
| 21.3\* | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 22.1\*\*\* | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.89/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5 Приложение 1 | ГОСТ 31762-2012;СТБ 1036-97 |
| 22.2\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149, 10.89/08.149 | Перекисное число | ГОСТ 26593-85 п. 2.1;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 23.1\*\*\* | Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 23.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 23.3\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 24.1\*\*\* | Маргарины, спреды растительно-жировые | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 24.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30518-97;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 24.3\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 24.4\* | Плесени  |
| 25.1\*\*\* | Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао РОР-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 25.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 25.3\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 25.4\* | Плесени  |
| 26.1\*\*\* | Кремы на растительных маслах | 10.71/42.000, 10.72/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 26.2\* | 10.71/01.086, 10.72/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 26.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 26.4\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 26.5\* | Плесени  |
| 27.1\*\*\* | Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60 процентов и более | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 27.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 27.3\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 27.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 27.5\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 27.6\* | Плесени  |
| 28.1\*\*\* | Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39 процентов до 60 процентов | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 28.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 28.3\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 28.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 28.5\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 28.6\* | Плесени  |
| 29.1\*\*\* | Смеси топленые растительно-сливочные | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5 Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 29.2\* | 10.41/01.086, 10.42/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 29.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 29.4\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 33.1\*\*\* | Мясо и мясная продукция, птица, и продукция их переработки | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р3;ТР ТС 027/2012 Приложение 1, таблица 2 | ГОСТ 21237-75;ГОСТ 30364.0-97;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 7702.2.0-2016;ГОСТ 9792-73 |
| 33.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофи- льных аэробных и факультативно  анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32149-2013 |
| 33.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32149-2013 |
| 33.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 34.1\*\*\* | Другие продукты | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 027/2012 Приложение 1, таблица 2 ТР ТС 021/2011. Статья 7,20 Приложение 2, р3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 34.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 34.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 34.4\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 34.5\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 34.6\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 34.7\* | Плесени  |
| 35.1\*\*\* | Продукция для питания беременных и кормящих женщин | 10.86/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р3;ТР ТС 027/2012 Приложение 1, таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 35.2\* | 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 35.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 35.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 35.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 35.6\* | Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 35.7\* | Дрожжи  |
| 35.8\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 36.1\*\*\* | Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей | 10.86/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р3;ТР ТС 027/2012 Приложение 1, таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 36.2\* | 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 36.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 9225-84 |
| 36.4\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 36.5\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 36.6\* | Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 36.7\* | Дрожжи  |
| 36.8\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 37.1\*\*\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе. | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.52/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 033/2013 | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1050-2008;СТБ 1051-2012;СТБ 1052-2011;СТБ 1053-2015;СТБ 1054-2012;СТБ 1055-2012 |
| 38.4\* | 01.41/04.125, 10.51/04.125, 10.52/04.125 | Удельная активность цезия -137 | ТР ТС 021/2011 Статья 11, Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1.9.10 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 38.12\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086, 10.52/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1,2;ТР ТС 033/2013 раздел X Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000 |
| 38.13\* | 10.51/01.086, 10.52/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 9225-84 |
| 38.14\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 38.15\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 38.16\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 38.17\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 38.19\* | Дрожжи и плесени (в т.ч. в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 38.22\* | 01.41/01.086 | Содержание соматических клеток | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1,2;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, V Приложение 4,5 | ГОСТ 23453-2014 |
| 39.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1;ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 1 | ГОСТ 21237-75;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 9792-73 |
| 39.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 39.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 39.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 39.5\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 39.6\* | Плесени  |
| 39.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 39.8\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 39.9\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 39.10\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 39.11\* | Бактерии рода  Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 39.12\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 39.13\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 39.14\*\*\* | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000, 01.47/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3;ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 3 | ГОСТ 7269-2015 п.4;ГОСТ 9792-73 п. 2;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 39.15\* | Подготовка проб, минерализация | ГОСТ 26929-94 |
| 39.16\* | 10.11/08.169, 10.12/08.169, 10.13/08.169, 01.47/08.169 | Свинец | ГОСТ 33824-2016 |
| 39.17\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 39.18\* | Кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 39.19\* | 10.11/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082, 01.47/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 39.20\* | 10.11/08.032, 10.12/08.032, 10.13/08.032, 01.47/08.032 | Хром (хром) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1;ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 1 | ГОСТ 30178-96 |
| 42.1\*\*\* | Мясная продукция для детского питания | 01.47/42.000, 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 4 | ГОСТ 8756.0-70 |
| 42.6\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Общий фосфор | ГОСТ 31110-2002 (ИСО 13730:1996) =СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96);ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 43.1\* | Мясо, мясная продукция и субпродукты. Оленина, мясо диких животных | 10.11/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Удельная активность цезия -137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 4;ТР ТС 034/2013 раздел V, ХII | МВИ.МН 1823-2007 |
| 45.1\*\*\* | Природная минеральная вода и купажированная питьевая вода, изготовленная из природной минеральной воды | 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 044/2017 | ГОСТ 23268.0-91;ГОСТ 31861-2012;ГОСТ 31862-2012;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 45.3\* | 11.07/08.032 | мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 45.4\* | 11.07/08.169 | Кадмий | ГОСТ 31866-2012 |
| 45.5\* | 11.07/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 |
| 45.6\* | 11.07/08.149 | Гидрокарбонат-ионы | ГОСТ 23268.3-78 |
| 45.7\* | Ионы кальция и магния | ГОСТ 23268.5-78 |
| 45.8\* | 11.07/08.082 | Нитрат-ионы | ГОСТ 23268.9-78 |
| 45.9\* | 11.07/08.156 | Нитрит-ионы | ГОСТ 23268.8-78 |
| 45.9\*\* | 11.07/08.149 | Хлорид-ионы (Хлорид-ионы) | ГОСТ 23268.17-78 |
| 45.10\* | 11.07/08.150 | Сульфат-ионы | ГОСТ 23268.4-78 |
| 45.11\* | 11.07/01.086 | E. coli | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) |
| 45.12\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) п.8.3 |
| 45.13\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 45.14\* | Энтерококки (фекальные стрептококки) | ГОСТ ISO 7899-2-2018 |
| 46.1\*\*\* | Обработанная питьевая, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная природная вода и купажированная питьевая вода, изготовленная с использованием природной питьевой воды | 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 044/2017 | ГОСТ 23268.0-91;ГОСТ 31861-2012;ГОСТ 31862-2012;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 46.2\* | 11.07/08.156 | Нитрит-ионы | ГОСТ 33045-2014 |
| 46.3\* | марганец | ГОСТ 4974-2014 |
| 46.4\* | 11.07/08.150 | Сульфат-ионы | ГОСТ 31940-2013 |
| 46.5\* | 11.07/11.116 | Вкус, привкус | ГОСТ 3351-74 |
| 46.6\* | Запах |
| 46.7\* | 11.07/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 |
| 46.8\* | Мутность | ГОСТ 3351-74 |
| 46.9\* | Аммиак и ионы аммония (суммарно) | ГОСТ 33045-2014 |
| 46.10\* | 11.07/08.149 | Окисляемость перманганатная | СТБ ISO 8467-2009 |
| 46.11\* | 11.07/08.156 | Медь | ГОСТ 4388-72 |
| 46.12\* | Мышьяк | ГОСТ 4152-89 |
| 46.13\* | Фторид – ион | ГОСТ 4386-89 |
| 46.14\* | 11.07/01.086 | E. coli | ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000) |
| 46.15\* | Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 16266-2018 |
| 46.16\* | Энтерококки (фекальные стрептококки) | ГОСТ ISO 7899-2-2018 |
| 46.17\* | Споры сульфитредуцирующих клостридий | ГОСТ ISO 6461-2-2023;СТБ ISO 6461-2-2016 |
| 46.18\* | ОМЧ при 22 градусах Цельсия | ГОСТ ISO 6222-2018 |
| 46.19\* | ОМЧ при 37 градусах Цельсия |
| 47.1\*\*\* | Продукты убоя птицы и продукции из мяса птицы | 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение № 1, приложение № 2, приложение №3, таб.1,2,3 | ГОСТ 31904-2012 |
| 47.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и  факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение № 1, приложение № 2, приложение №3, таб.3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 47.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 47.4\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012;ГОСТ 32031-2022 |
| 47.5\* | Дрожжи и плесени (в т.ч. в сумме) | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 47.6\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 47.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 47.8\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 47.9\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 47.10\* | Бактерии рода  Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 47.11\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 47.12\* | В.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 47.13\* | 10.12/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение №3, таб.1,2 | ГОСТ 30425-97 |
| 47.14\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.cereus и B. polimyxa | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 47.15\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 |
| 47.16\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C.perfringens) | ГОСТ 30425-97 |
| 47.17\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 47.18\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные, микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 47.19\* | 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 приложение №4 | ГОСТ 7702.0-74 п.1;ГОСТ 8285-91 п.2.1;ГОСТ 8756.0-70 п.1,2,3;ГОСТ 9792-73 |
| 47.20\* | 10.12/08.169, 10.13/08.169 | свинец, кадмий | ГОСТ 33824-2016 |
| 47.21\* | Мышьяк | ГОСТ 31628-2012 |
| 47.22\* | 10.12/08.149, 10.13/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 47.23\* | Перекисное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |

**Примечание:**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Руководитель органа по аккредитации Республики Беларусь - директор государственного предприятия "БГЦА" | Т.А. Николаева |