|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации№ BY/112 1.0078от 08 января 1996 годаНа бланке № На 71 листахРедакция 01 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 18 апреля 2024 года

отдела испытаний

Республиканского унитарного предприятия

«Полоцкий центр стандартизации, метрологии и сертификации»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
| проезд Заводской, 32, 211440, г.Новополоцк |
| 1.1\* | Хлеб и хлебобу-лочные изделияБараночные, сухарные изделия | 10.71/11.11610.72/11.116 | Органолептические показатели: - внешний вид: поверхность, цвет, форма;- состояние мякиша: пропеченность, пористость, промесс;- вкус, запах состояние начинки; наличие посторонних включений, признаков болезней и плесени хлебобулочных изделий | СТБ 639-95СТБ 703-2003СТБ 912-98СТБ 926-98СТБ 985-95СТБ 1007-96СТБ 1009-96СТБ 1045-97ГОСТ 7128-91ГОСТ 8494-96ГОСТ 9846-88ГОСТ 11270-88ГОСТ 24557-89ГОСТ 26983-2015 ГОСТ 26987-86ГОСТ 27842-88ГОСТ 27844-88ГОСТ 31751-2012Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 2160-2011 п.5СТБ 985-95, п. 5.4 СТБ 703-2003, п. 5.2СТБ 926-98 п.5.6СТБ 1007-96 п.5.2СТБ 912-98 п.5.7ГОСТ 5667-2022 п.7.3 |
| 1.2\* | 10.71/29.04010.72/29.040 | Масса изделия, отклонения массы изделия | СТБ 2160-2011 п.6, п.7ГОСТ 5667-2022 п.8 |
| 1.3\* | 10.71/29.04010.72/29.040 | Массовая доля начинки | СТБ 985-95, п. 5.5ГОСТ 24557-89, п. 3.3 |
| 1.4\* | 10.71/08.05210.72/08.052 | ВлажностьВлажность мякишаМассовая доля влаги | ГОСТ 21094-2022 п.7ГОСТ 7128-91, п. 3.6СТБ 1007-96, п. 5.7СТБ 926-98, п. 5.11ГОСТ 8494-96 п.3.7СТБ 912-98 п.5.11 |
| 1.5\* | Хлеб и хлебобу-лочные изделияБараночные, сухарные изделия | 10.71/08.14910.72/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5670-96СТБ 1007-96, п. 5.8 |
| 1.6\* | 10.71/08.052 | Пористость мякиша | ГОСТ 5669-96 |
| 1.7\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество | ГОСТ 5672-68 |
| 1.8\* | 10.71/08.03710.72/08.05210.72/08.164 | Массовая доля жираМассовая доля жира в пересчете на сухое вещество | ГОСТ 5668-2022 п.7,8 |
| 1.9\* | 10.71/08.082 | Термическое окисление во фритюре | СТБ 985-95, п.5.8.2 |
| 10.71/08.133 | СТБ 985-95, п.5.8.1 |
| 1.10\* | 10.71/29.04010.72/29.040 | Количество сухарей – лома, горбушек, сухарей уменьшенного размера | СТБ 926-98, п. 5.7СТБ 1007-96, п. 5.6ГОСТ 8494-96 п.3.6 |
| 1.11\* | 10.71/08.05210.72/08.052 | Набухаемость | СТБ 926-98, п. 5.12ГОСТ 8494-96 п.3.11СТБ 1007-96, п. 5.9 |
| 2.1\* | Сахар-песок, сахар-рафинад | 10.81/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, сыпучесть, цвет, чистота  | ГОСТ 12569-99ГОСТ 33222-2015СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 12576-89ГОСТ 12576-2014 |
| 2.2\* | 10.81/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 2.3\* | 10.81/08.149 | Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) | ГОСТ 12571-2013 |
| 2.4\* | 10.81/08.149 | Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество) | ГОСТ 12575-2001 |
| 2.5\* | 10.81/08.052 | Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество) | ГОСТ 12574-2016 |
| 2.6\* | 10.81/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 12570-98 |
| 2.7\* | 10.81/08.052 | Массовая доля ферропримесей | ГОСТ 12573-67 |
| 2.8\* | 10.81/29.040 | Массовая доля мелочи (осколков сахара- рафинада) | ГОСТ 12578-2016 |
| 2.9\* | 10.81/08.156 | Цветность | ГОСТ 12572-2015 |
| 3.1\* | Кондитерские мучные изделия.Кондитерские сахаристые изделия, конфеты.Глазурь кондитерская, жировая.Какао-порошок.ШоколадКондитерские мучные изделия.Кондитерские сахаристые изделия, конфеты.Глазурь кондитерская, жировая.Какао-порошок.Шоколад | 10.71/11.11610.72/11.11610.82/11.116 | Органолептические показатели:внешний вид, вкус, запах, аромат, цвет, форма; поверхность и ее отделка; консистенция, структура; качество начинки; количество слипшихся и деформированных изделий; вид в разрезе, в изломе | ГОСТ 7060-2020ГОСТ 14033-96ГОСТ 14621-78ГОСТ 15052-96ГОСТ 15810-96ГОСТ 24901-89ГОСТ 30058-95ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 7060-79ГОСТ 14033-96ГОСТ 14621-78ГОСТ 15052-96ГОСТ 15810-96ГОСТ 24901-89ГОСТ 30058-95ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 5897-90СТБ 1202-2014, п.7.4СТБ 1207-2012, п.6.4СТБ 2211-2011, п. 6.4.1 п.6.4.2СТБ 2394-2014,п.5 |
| 3.2\* | 10.71/29.04010.72/29.04010.82/29.040 | Масса нетто, отклонения массы неттоСтепень заполнения потребительской тары | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2159-2004МВИ.МН 2169-2004ГОСТ 5897-90, п. 4СТБ 2211-2011,п. 6.7 |
| 10.82/29.061 |
| ГОСТ 5897-90, п. 3.2.1  |
| 3.3\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 5897-90, п. 5СТБ 2394-2014, п.6,8 |
| 3.4\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-2014 |
| 3.5\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.149 | Кислотность, щелочность | ГОСТ 5898-87 п.2,3ГОСТ 5898-2022 п.7ГОСТ 5898-2022 п.8ГОСТ 5898-87 п.4 |
| 3.6\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.149 | Массовая доля общего сахара (по сахарозе), массовая доля редуцирующих веществ | ГОСТ 5903-89 |
| 3.7\* | 10.71/08.14910.72/08.14910.82/08.149 | Массовая доля общей сернистой кислоты | ГОСТ 26811-2014 |
| 3.8\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты | ГОСТ 5901-2014 п.8, п.9 |
| 3.9\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество) | ГОСТ 31902-2012п.7, п.8 |
| 3.10\* | 10.71/29.06110.72/29.06110.82/29.061 | Определение размеров | ГОСТ 5897-90 п 3СТБ 2394-2014 п.7 |
| 3.11\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | Степень измельчения | ГОСТ 5902-80, п.4 |
| 3.12\* | 10.71/08.16910.72/08.16910.82/08.169 | Водородный показатель рН | ГОСТ 5898-87, п.6ГОСТ 5898-2022, п.9, п.10 |
| 3.13\* | 10.71/08.05210.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля металломагнитной примеси | ГОСТ 5901-2014, п. 10 |
| 3.14\* | 10.82/08.052 | Дисперсность  | ГОСТ 108-76, п.3.1СТБ 1205-2012 п.7.8 |
| 3.15\* | 10.72/08.052 | Массовая доля лома  | СТБ 2211-2011, п.6.4.3 |
| 3.16\* | 10.72/08.052 | Намокаемость | ГОСТ 10114-80 |
| 3.17\* | 10.71/08.15610.72/08.15610.82/08.156 | Массовая доля бензойной кислоты | ГОСТ 33839-2016 |
| 3.18\* | 10.71/08.15910.72/08.15910.82/08.159 | Массовая доля сорбиновой и бензойной кислоты при их совместном присутствии | СанНиП утв.Постановлением МЗ РБ 11.12.2012г№ 195ТНПА и другие документы на продукцию | МВИ.МН 806-98 |
| 4.1\* | Сироп с ароматом меда | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция | СТБ 54-96ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 8756.1-2017, п.5 |
| 4.2\* | 10.89/29.040 | Масса нетто, отклонение массы нетто | ГОСТ 8756.1-2017, п.6 |
| 4.3\* | 10.89/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 4.4\* | 10.89/11.116 | Наличие посторонних примесей | СТБ 54-96, п.5.4 |
| 5.1\* | Мед натуральный | 01.49/11.116 | Органолептические показатели: аромат, вкус | ГОСТ 19792-2017ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 19792-2017, п.7.1 |
| 5.2\* | 01.49/08.133 | Массовая доля воды | ГОСТ 31774-2012 |
| 5.3\* | 01.49/08.156 | Массовая доля редуцирующих сахаров, сахарозы | ГОСТ 32167-2013, п.6 |
| 5.4\* | 01.49/08.156 | Массовая доля ГМФ, млн-1  (мг/кг) | ГОСТ 31768-2012, п.3.3 |
| 5.5\* | 01.49/11.116 | Механические примеси | ГОСТ 19792-2001, п.6.14 |
| 5.6\* | 01.49/08.14901.49/08.169 | Свободная кислотность, мэкв/кг | ГОСТ 32169-2013 |
| 5.7\* | 01.49/08.156 | Диастазное число (к безводному веществу) | ГОСТ 19792-2017, п.7.7.1ГОСТ 34232-2017 п.7 |
| 6.1\* | Пыльца | 01.49/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция обножки, размер зерна, цвет, запах, вкус | ГОСТ 28887-2019ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 28887-2019, п.6.5 |
| 6.2\* | 01.49/11.116 | Массовая доля механических примесей | ГОСТ 28887-2019, п.6.7 |
| 6.3\* | 01.49/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 28887-2019, п.6.8 |
| 6.4\* | 01.49/08.169 | Концентрация водородных ионов | ГОСТ 28887-2019, п.6.10 |
| 6.5\* | 01.49/08.05201.49/08.149 | Массовая доля сырого протеина | ГОСТ 28887-2019, п.6.11 |
| 6.6\* | 01.49/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 28887-2019, п.6.14ГОСТ 32483-2013 |
| 6.7\* | 01.49/08.052 | Массовая доля минеральных примесей | ГОСТ 28887-2019, п.6.14 |
| 6.8\* | 01.49/08.156 | Массовая доля флавоноидных соединений | ГОСТ 28887-2019, п.6.13 |
| 6.9\* | 01.49/08.149 | Показатель окисляемости (подлинности) | ГОСТ 28887-2019, п.6.9 |
| 7.1\* | Прополис | 01.49/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, структура, консистенция | ГОСТ 28886-2019ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 28886-2019, п.6.5 |
| 7.2\* | 01.49/08.149 | Окисляемость | ГОСТ 28886-2019, п.6.6 |
| 7.3\* | 01.49/08.052 | Массовая доля воска | ГОСТ 28886-2019, п.6.7 |
| 7.4\* | Массовая доля механических примесей |
| 7.5\* | 01.49/08.156 | Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений | ГОСТ 28886-2019, п.6.8 |
| 7.6\* | 01.49/08.149 | Количество окисляемых веществ в 1см3 раствора окислителя на 1г прополиса | ГОСТ 28886-2019, п.6.11 |
| 8.1\* | Вощина | 01.49/11.11601.49/29.061 | Органолептические показатели: цвет, запах, равномерность, толщина ромбиков оснований ячеек | ГОСТ 21180-2012ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 21180-2012 п.6.2 |
| 8.2\* | 01.49/11.116 | Наличие механических повреждений | ГОСТ 21180-2012, п.6.2 |
| 8.3\* | 01.49/11.116 | Наличие влаги на поверхности листа | ГОСТ 21180-2012, п.6.3 |
| 8.4\* | 01.49/29.061 | Размер листа | ГОСТ 21180-2012, п.6.4 |
| 8.5\* | 01.49/29.061 | Размер ячейки | ГОСТ 21180-2012, п.6.5 |
| 8.6\* | 01.49/29.040 | Число листов на 1кг вощины | ГОСТ 21180-2012, п.6.6 |
| 9.1\* | Перга | 01.49/11.116 | Внешний вид, цвет, поражение восковой молью, механические примеси | ГОСТ 31776-2012ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 31776-2012, п.6.2 |
| 9.2\* | 01.49/11.116 | Запах, вкус | ГОСТ 31776-2012, п.6.3 |
| 9.3\* | 01.49/08.052 | Массовая доля воды | ГОСТ 31776-2012, п.6.4 |
| 9.4\* | 01.49/08.149 | Окисляемость | ГОСТ 31776-2012, п.6.5 |
| 9.5\* | 01.49/08.169 | Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора массовой долей 2% | ГОСТ 31776-2012, п.6.6 |
| 9.6\* | 01.49/08.05201.49/08.149 | Массовая доля сырого протеина | ГОСТ 31776-2012, п.6.8 |
| 9.7\* | 01.49/08.052 | Массовая доля воска | ГОСТ 31776-2012, п.6.9 |
| 10.1\* | Яйца куриные пищевые. | 01.47/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция; чистота и целостность скорлупы, запах | СТБ 254-2022ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 254-2022, п.7.4- 7.6 |
| 10.2\* | 01.47/29.040 | Масса яиц | СТБ 254-2022, п.7.8 |
| 11.1\* | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственных птиц.Продукты яичные сухие и жидкие пищевые | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус | ГОСТ 30364.0-97ГОСТ 30363-2013СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 30364.0-97, п.4, п.5 |
| 11.2\* | 10.89/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 11.3\* | 01.47/08.05210.89/08.052 | Массовая доля сухого вещества | ГОСТ 30364.1-97, п.5ГОСТ 31469-2012 п.6 |
| 11.4\* | 01.47/08.133 10.89/08.133 | Растворимость | ГОСТ 30364.1-97, п.11ГОСТ 31469-2012 п.15 |
| 11.5\* | 01.47/08.14910.89/08.149 | Массовая доля свободных жирных кислот | ГОСТ 30364.1-97, п.7ГОСТ 31469-2012 п.9 |
| 11.6\* | 01.47/08.15610.89/08.156 | Массовая доля белковых веществ | ГОСТ 30364.1-97, п.6ГОСТ 31469-2012 п.8 |
| 11.7\* | 01.47/08.05210.89/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 30364.1-97, п.4.2ГОСТ 31469-2012 п.5 |
| 11.8\* | 01.47/11.11610.89/11.116 | Наличие посторонних примесей | ГОСТ 30364.1-97, п.8ГОСТ 31469-2012 п.10 |
| 11.9\* | 01.47/08.16910.89/08.169 | Концентрация водородных ионов | ГОСТ 30364.1-97, п.12ГОСТ 31469-2012 п.14 |
| 12.1\* | Молоко и продукты из переработанного молока. Сыры, мороженое, йогурты | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.52/11.11610.86/11.11611.07/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид, консистенция, рисунок;- вкус, запах, цвет | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 3622-68СТБ 315-2017СТБ 736-2017СТБ 970-2017СТБ 1373-2016СТБ 1552-2017СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002СТБ 1467-2017 СТБ 1746-2017СТБ 1859-2016СТБ 1860-2016СТБ 2190-2017СТБ 2206-2017СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ГОСТ 33927-2016ГОСТ 34047-2017ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 28283-2015СТБ 315-2017, п.7.2СТБ 736-2017, п.7.2, п.7.3СТБ 970-2017, п.7.2СТБ 1373-2016, п.6.3СТБ 1467-2017, п.7.4, п.7.3СТБ 1552-2017, п.7.3, п.7.4 СТБ 1598-2006, п.6.2СТБ 1746-2017, п.7.2, п.7.3СТБ 1887-2016, п.7.2,7.3СТБ 1888-2016, п.7.2СТБ 2190-2017, п.7.3, 7.2СТБ 2206-2017, п.7.3ГОСТ 33630-2015 |
| 12.2\* | 01.41/29.04001.45/29.04010.51/29.04010.52/29.04010.86/29.04011.07/29.040 | Масса неттоМасса продукта, отклонения массы продукта | СТБ 8020-2002СТБ 736-2017, п.7.5МВИ.МН 2110-2004  |
| 12.3\* | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.52/08.05210.86/08.05211.07/08.05201.41/08.03701.45/08.03710.51/08.03710.52/08.03710.86/08.03711.07/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90СТБ 1552-2017, п.7.9 |
| 12.4\* | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.52/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92СТБ 1552-2017, п.7.10, п.7.11 |
| 12.5\* | 01.41/29.11901.45/29.11910.51/29.11911.07/29.119 | Плотность | ГОСТ 3625-84 |
| 12.6\* | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 12.7\* | Молоко и продукты из переработанного молока. Сыры, мороженое, йогурты | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08211.07/08.082 | Фосфатаза | ГОСТ 26809-86ГОСТ 3622-68ГОСТ 7047-55СТБ 315-2017СТБ 736-2017СТБ 970-2017СТБ 1373-2016СТБ 1552-2017СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002СТБ 1746-2017СТБ 1859-2016СТБ 1860-2016СТБ 2190-2017СТБ 2206-2017СТБ 1467-2017ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 3623-2015, п.3 |
| 12.8\* | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08211.07/08.082 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015, п.2СТБ 1552-2017, п.7.13 |
| 12.9\* | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.52/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Массовая доля влаги, сухих веществ,Массовая доля влаги в обезжиренном сухом веществе | ГОСТ Р 54668-2011ГОСТ 3626-73СТБ 2190-2017, п.7.11СТБ 1373-2016 п.6.9-6.11ГОСТ 5867-90 |
| 12.10\* | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.52/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) | ГОСТ 3626-73ГОСТ Р 54761-2011СТБ 1552-2017, п.7.12СТБ 2206-2017, п.7.8, п.7.6СТБ 315-2017 п.7.10, п.7.6, п.7.9СТБ 1887-2016 п.7.6, п.7.5СТБ 970-2017 п.7.8, п.7.5СТБ 1746-2017 п.7.9, п.7.6ГОСТ 31981-2013 п.7.9, п.7.5, 7.7, 7.9СТБ 1888-2016 п.7.8, п.7.5 |
| 12.11\* | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.52/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Массовая доля сахара, сахарозы | ГОСТ 3628-78 |
| 12.12\* | 10.51/08.14910.52/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81ГОСТ 33569-2015 |
| 12.13\* | 10.51/08.043 | Условная вязкость | СТБ 970-2017, п.7.11 |
| 12.14\* | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.52/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Массовая доля общего азотаМассовая доля белкаМассовая доля общего белка | ГОСТ 26889-86ГОСТ 23327-98ГОСТ ISO/TS 17837-2013ГОСТ 31981-2013 п.7.3 |
| 12.15\* | Молоко и продукты из переработан-ного молока. Сыры, мороженое, йогурты | 01.41/08.16901.45/08.16910.51/08.16910.52/08.16910.86/08.16911.07/08.169 | Водородный показатель рН | ГОСТ 26809-86ГОСТ 3622-68ГОСТ 7047-55СТБ 315-2017СТБ 736-2017СТБ 970-2017СТБ 1373-2016СТБ 1552-2017СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002СТБ 1746-2017СТБ 1859-2016СТБ 1860-2016СТБ 2190-2017СТБ 2206-2017СТБ 1467-2017ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26781-85ГОСТ 32892-2014 |
| 12.16\* | 10.51/11.116 | Наличие количества пустот и нерасплавленных частиц в плавленых сырах | СТБ 736-2017, п.7.11 |
| 12.17\* | 10.51/08.156 | Массовая доля сахарозы в сладких плавленых сырах | СТБ 736-2017, п.7.12 |
| 12.18\* | 10.52/08.052 | Массовая доля пищевого покрытия мороженогоМассовая доля глазури | СТБ 1467-2017, п.7.27СТБ 2394-2014, п.8.1 |
| 12.19\* | 10.52/08.052 | Взбитость мороженого | СТБ 1467-2017, п.7.11 |
| 12.20\* | 01.41/08.15901.45/08.15910.51/08.159 | Массовая доля сорбиновой и бензойной кислоты | СанНиП утв.Постановлением МЗ РБ 11.12.2012г№ 195ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 31504-2012, п.8МВИ.МН 806-98 |
| 12.21\* | 01.41/08.15601.45/08.15610.51/08.156 | Массовая доля нитратов | ГОСТ 32257-2013ГОСТ Р 51460-99ГОСТ ISO 14673-1-2014 |
| 12.22\* | 01.41/08.15601.45/08.15610.51/08.156 | Массовая доля нитритов | ГОСТ 32257-2013ГОСТ Р 51460-99ГОСТ ISO 14673-1-2014 |
| 13.1\* | Консервы молочныеПродукты молочные для детского питания | 10.51/11.11610.52/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция | СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 718-84ГОСТ 1923-78ГОСТ 31688-2012ГОСТ 4771-60ГОСТ 4937-85ГОСТ 10382-85СТБ 1858-2009СТБ 2219-2017ГОСТ 33921-2016ГОСТ 33923-2016ГОСТ 33958-2016ГОСТ 33922-2016ГОСТ 33629-2015Санитарные нормы и правила«Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека, продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52 Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 29245-91, п.3 |
| 13.2\* | 10.51/29.04010.52/29.04010.86/29.040 | Масса нетто, отклонения массы нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2110-2004ГОСТ 29245-91, п.6 |
| 13.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги (в сгущенных консервах) | ГОСТ 30305.1-95 |
| 13.4\* | 10.51/08.05210.52/08.05210.86/08.052 | Массовая доля влаги (в сухих консервах) | ГОСТ 29246-91ГОСТ 30648.3-99 |
| 13.5\* | 10.51/11.11610.86/11.116 | Чистота восстановленного продукта по эталону, утвержденного для молока коровьего | ГОСТ 29245-91, п.7 |
| 13.6\* | 10.51/08.03710.52/08.03710.86/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91ГОСТ 30648.1-99 п.4 |
| 13.7\* | Консервы молочныеПродукты молочные для детского питания | 10.51/08.05210.52/08.05210.86/08.052 | Массовая доля сухих веществ СОМО | ГОСТ 30305.1-95ГОСТ Р 54761-2011ГОСТ ISO 6734/IDF 15-2012СТБ 1858-2022 п.7.8, п.7.4, п.7.5СТБ 2219-2017 п.7.9, п.7.4, п.7.5 |
| 13.8\* | 10.51/08.14910.52/08.14910.86/08.149 | Массовая доля сахарозы Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91ГОСТ 30648.7-99СТБ 2219-2017, п.7.7, 7.8 |
| 13.9\* | 10.51/08.14910.52/08.14910.86/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95ГОСТ 30648.4-99ГОСТ 30648.5-99 |
| 13.10\* | 10.51/08.14910.86/08.149 | Кислотность в пересчете на процентное содержание молочной кислоты | ГОСТ 31688-2012, п.7.9. ГОСТ 30305.3-95ГОСТ 34254-2017 п.7.6ГОСТ 33922-2016 п.6.7ГОСТ 33629-2015 п.7.9СТБ 1858-2022 п.7.15, п.7.14СТБ 2219-2017 п.7.13, п.7.11 |
| 13.11\* | 10.51/08.05210.52/08.05210.86/08.05210.51/29.04010.52/29.04010.86/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95ГОСТ ISO 8156-2016ГОСТ 30648.6-99 |
| 13.12**\*** | 10.51/08.14910.52/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка, в том числе массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке | ГОСТ Р 51470-99ГОСТ 30648.2-99 п.4СТБ 2219-2017, п.7.6ГОСТ 23327-98ГОСТ 25179-2014СТБ 1858-2009 п.7.6, п.7.4, 7.5, 7.7, 7.8 |
| 13.13\* | 10.51/08.16910.52/08.16910.86/08.169 | рН | ГОСТ 31978-2012  |
| 13.14\* | 10.51/08.05210.86/08.052 | Содержание золы | ГОСТ Р 51463-99 |
| 13.15\* | 10.51/08.14910.86/08.149 | Перекисное число | МВИ.МН 3067-2008 |
| 14.1\* | КазеинКазеин | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, чистота | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 17626-81ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 17626-81, п.4.12-п.4.15 |
| 14.2\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 17626-81, п.4.2 |
| 14.3\* | 10.51/05210.51/037 | Массовая доля жира | ГОСТ 17626-81, п.4.3, п.4.4 |
| 14.4\* | 10.51/08.149 | Свободная кислотность | ГОСТ 17626-81, п.4.7 |
| 14.5\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 17626-81, п.4.8, п.4.9 |
| 14.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля золы (включая Р2О5) | ГОСТ 17626-81, п.4.5, п.4.6ГОСТ ISO 5545-2016 |
| 15.1\* | Жировые продукты. Масло коровье | 10.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ГОСТ 26809.2-2014СТБ 1890-2017СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 32899-2014ГОСТ 32262-2013ГОСТ 32261-2013ТНПА и др. до-кументация на продукцию | ГОСТ 3622-68, п.2.11, п.2.12СТБ 1890-2017, п.7.2ГОСТ 33632-2015ГОСТ 32262-2013п.6.4 |
| 15.2\* | 10.41/29.04010.51/29.040 | Масса нетто, отклонение массы нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2110-2004ГОСТ 3622-68, п.2.23 |
| 15.3\* | 10.41/08.05210.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 |
| 15.4\* | 10.41/08.05210.51/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 |
| 15.5\* | 10.41/08.149 | Массовая доля сахара (для масла шоколадного) | ГОСТ 3628-78 |
| 15.6\* | 10.41/08.14910.51/08.149 | Титруемая кислотность или водородный показатель рН плазмы | ГОСТ 3624-92, п.3.3.4 |
| 15.7\* | 10.41/08.14910.51/08.149 | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92,п.3.3.4 |
| 15.8\* | 10.41/08.149 | Массовая доля поваренной соли (для масла соленого) | ГОСТ 3627-81, п.5 |
| 15.9\* | 10.51/29.06110.51/11.116 | Термоустойчивость  | СТБ 1890-2017, п.7.5ГОСТ 32261-2013 п.7.5 |
| 15.10\* | 10.41/08.15910.42/08.15910.84/08.159 | Массовая доля сорбиновой и бензойной кислоты при их совместном присутствии | СанНиП утв. Постановлением МЗ РБ 11.12.2012г№ 195ТНПА и др докум. на продукцию | МВИ.МН 806-98 |
| 16.1\* | Маргарин, жиры для кулинарии, хлебопекарной и конитерской промышленностиМаргарин, жиры для кулинарии, хлебопекарной и конитерской промышленности | 10.42/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 2016-2009ГОСТ 28414-89СТБ 1889-2008ГОСТ 32189-2013ГОСТ 33648-2022ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1889-2008,п.5.2ГОСТ 32189-2013 п.5.2 |
| 16.2\* | 10.42/11.116 | Прозрачность твердого жира | ГОСТ 32189-2013 п.5.3СТБ 1889-2008,п.5.3 |
| 16.3\* | 10.42/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 32189-2013 п.5.4-п.5.8СТБ 1889-2008, п.5.4-п.5.8 |
| 16.4\* | 10.42/08.149 | Кислотность | ГОСТ 32189-2013 п.5.10СТБ1889-2008,п.5.10 |
| 16.5\* | 10.42/08.052 | Массовая доля жира | СТБ 1889-2008, п.5.11-п.5.14ГОСТ 32189-2013 п.5.11-п.5.14 |
| 16.6\* | 10.42/29.145 | Температура плавления | СТБ 1889-2008п.5.15ГОСТ 32189-2013 п.5.15 |
| 16.7\* | 10.42/29.145 | Температура застывания | СТБ 1889-2008п.5.16ГОСТ 32189-2013 п.5.16 |
| 16.8\* | 10.42/08.149 | Массовая доля поваренной соли | СТБ 1889-2008, п.5.20ГОСТ 32189-2013 п.5.20 |
| 16.9\* | 10.42/08.14910.42/08.169 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012, п.7-10 |
| 16.10\* | 10.42/08.149 | Массовая доля бензойной кислоты, бензоата натрия, сорбиновой кислоты, сорбата калия (натрия) | СТБ 1889-2008,п.5.25 |
| 17.1\* | Жиры животные топленые пищевые | 10.11/11.11610.41/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет и прозрачность | ГОСТ 25292-2017ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 8285-91, п.2.2 |
| 17.2\* | 10.11/08.05210.41/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 8285-91, п.2.3 |
| 17.3\* | 10.11/08.14910.41/08.149 | Степень окислительной порчи (кислотное число, перекисное число) | ГОСТ 8285-91, п.2.4 |
| 17.4\* | 10.11/08.14910.41/08.149 | Кислотность (содержание свободных жирных кислот) | ГОСТ 8285-91, п.2.5 |
| 17.5\* | 10.11/08.14910.41/08.149 | Массовая доля веществ, не растворимых в эфире | ГОСТ 8285-91, п.2.6 |
| 17.6\* | 10.11/08.14510.41/29.145 | Температура плавления | ГОСТ 8285-91, п.2.8 |
| 17.7\* | 10.11/08.05210.41/08.052 | Массовая доля неомыленных веществ | ГОСТ 8285-91, п.2.9 |
| 18.1\* | Масла растительные (все виды)Масла растительные (все виды) | 10.41/11.11610.62/11.116 | Органолептические показатели: прозрачность, запах, вкус | ГОСТ 1129-93ГОСТ 7825-96ГОСТ 8807-94ГОСТ 8808-2000СТБ 1486-2004ГОСТ 8988-2002Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 5472-50СТБ 1486-2004, п.6.3ГОСТ 8988-2002 п.6.2, 6.3  |
| 18.2\* | 10.41/08.14910.62/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 |
| 18.3\* | 10.41/08.14910.62/08.149 | Перекисное число | ГОСТ 26593-85СТБ ГОСТ Р 51487-2001 |
| 18.4\* | 10.41/08.05210.62/08.052 | Массовая доля нежировых примесей | ГОСТ 5481-2014 |
| 18.5\* | 10.41/08.15610.62/08.15610.41/08.08210.62/08.082 | Массовая доля фосфорсодержащих веществ | ГОСТ 7824-80ГОСТ 31753-2012 |
| 18.6\* | 10.41/08.05210.62/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 11812-66 |
| 18.7\* | 10.41/08.052 | Массовая доля жира | СТБ 1486-2004,п.6.28 |
| 18.8\* | 10.41/08.149 | Кислотность масла | ГОСТ 31092-2002 |
| 18.9\* | 10.41/08.15610.62/08.156 | Цветное число | ГОСТ 5477-2015 |
| 18.10\* | 10.41/08.14910.62/08.149 | Число омыления | ГОСТ 5478-2014 |
| 18.11\* | 10.41/11.11610.62/11.116 | Мыло (качественная проба) | ГОСТ 5480-59 |
| 19.1\* | МайонезыМайонезы | 10.84/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет | ГОСТ 30004.1-93СТБ 2286-2012ГОСТ 31761-2012СТБ 2285-2012Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 31762-2012, п.4.2 |
| 19.2\* | 10.84/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 31762-2012, п.4.3 |
| 19.3\* | 10.84/08.05210.84/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 31762-2012, п.4.6, 4.8 |
| 19.4\* | 10.84/08.149 | Кислотность | ГОСТ 31762-2012,п.4.13 |
| 19.5\* | 10.84/08.149 | Перекисное число | ISO 3960-2017ГОСТ 31762-2012 п.4.16 |
| 19.6\* | 10.84/08.052 | Стойкость эмульсии | ГОСТ 31762-2012 п.4.15 |
| 20.1\* | Продукты из шпика | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, форма, консистенция, вид на разрезе, запах, вкус | СТБ 742-2009ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 9959-2015 |
| 20.2\* | 10.13/29.040 | Масса нетто, отклонения массы нетто | СТБ 742-2009, п.7.8 |
| 20.3\* | 10.13/08.149 | Перекисное число | СТБ 742-2009, п.7.6 |
| 20.4\* | 10.13/29.061 | Толщина продукта в тонкой части при прямом срезеТолщина подкожного слоя жира | СТБ 742-2009, п.7.9 |
| 20.5\* | 10.13/08.052 | Массовая доля прирези мышечной ткани в массе продукта | СТБ 742-2009, п.7.11  |
| 21.1\* | Мясо, продукты из мяса в т.ч. замороженные | 10.11/11.11610.12/11.11610.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, характеристика разделки | ГОСТ 31476-2012ГОСТ 34120-2017ГОСТ 31777-2012СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002СТБ 1945-2010ГОСТ 31962-2013ГОСТ 31990-2012ГОСТ 32244-2013ГОСТ 31657-2012ТНПА и др. документация на продукцию  | ГОСТ 7702.0-74, п.2ГОСТ 31476-2012 п.9.10ГОСТ 7269-2015,п.5ГОСТ 34120-2017 |
| 21.2\* | 10.11/29.04010.12/29.04010.13/29.040 | Масса нетто  | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2260-2005 ГОСТ 3739-89, п.3.1 |
| 22.1\* | Мясо птицы продукты переработки | 10.12/29.04010.13/29.040 | Содержание костных включений | ГОСТ 31466-2012, п.6 |
| 22.2\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | Кислотное число жира | ГОСТ 31470-2012, п.8 |
| 22.3\* | 10.12/08.14910.13/08.149 | Перекисное число | ГОСТ 31470-2012, п.9 |
| 23.1\* | Продукты из мяса вареные, запеченные и жареные, в т.ч. колбасы, сосиски и сардельки.Продукты из мяса сырокопченые, варено-копченые, в т.ч. колбасы | 10.13/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, цвет, запах, вкус | ГОСТ 9792-73ГОСТ 16131-86ГОСТ 17482-85ГОСТ 31790-2012ГОСТ 18255-85СТБ 126-2016СТБ 196-2016СТБ 295-2008СТБ 335-98СТБ 523-2002СТБ 735-94СТБ 971-2013СТБ 1060-97ГОСТ 31936-2012ГОСТ 32900-2014ГОСТ 16594-85ГОСТ 16290-86ГОСТ 31785-2012ГОСТ 23670-2019ГОСТ 18256-2017Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 9959-2015 |
| 23.2\* | 10.13/29.04010.86/29.040 | Масса нетто, отклонения массы нетто | СТБ 335-98, п.6.5СТБ 523-2002, п.6.5СТБ 196-2016, п.7.16СТБ 735-94, п.5.2б |
| 23.3\* | 10.13/08.05210.86/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016СТБ ISO 1442-2008ГОСТ 33319-2015 |
| 23.4\* | 10.13/08.14910.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 |
| 23.5\* | 10.13/08.05210.86/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015, п.4 |
| 23.6\* | 10.13/08.14910.86/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 23.7\* | 10.13/08.15610.86/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 29299-92ГОСТ 8558.1-2015 |
| 23.8\* | 10.13/08.156 | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 31787-2017ГОСТ 23231-2016 |
| 23.9\* | 10.13/08.15610.86/08.156 | Массовая доля общего фосфора (в пересчете на Р2О5) | ГОСТ 9794-2015СТБ ГОСТ Р 51482-2001ГОСТ 32009-2013 (ISO 13730:1996) |
| 23.10\* | 10.13/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 |
| 24.1\* | Консервы мясныеКонсервы мясные | 10.13/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус | ГОСТ 32125-2013ГОСТ 7990-56ГОСТ 8286-90ГОСТ 9163-2014ГОСТ 10149-62ГОСТ 10907-88ГОСТ 12186-77ГОСТ 12319-77ГОСТ 17472-2013ГОСТ 30650-99ГОСТ 608-93СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утв. МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человекапродовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 33741-2015, п.7ГОСТ 8756.1-2017 п.5 |
| 24.2\* | 10.13/29.04010.86/29.040 | Масса нетто, отклонения массы нетто, масса основного продукта без жидкости | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2475-2006ГОСТ 33741-2015, п.8ГОСТ 8756.1-2017 п.6 |
| 24.3\* | 10.13/08.05210.86/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 8756.1-2017 п.7ГОСТ 33741-2015,п.9 |
| 24.4\* | 10.13/08.14910.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015ГОСТ 26186-84 |
| 24.5\* | 10.13/08.05210.86/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84 |
| 24.6\* | 10.13/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 |
| 24.7\* | 10.13/08.14910.86/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 24.8\* | 10.13/08.15610.86/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 |
| 24.9\* | 10.13/11.11610.86/11.116 | Наличие посторонних примесей | ГОСТ 608-93 п.3.2ГОСТ 8286-90 п.4.2ГОСТ 9163-2014 п.6.10ГОСТ 10149-62 п.7ГОСТ 32125-2013 п.7.9ГОСТ 7990-56 п.7 |
| 24.10\* | 10.13/08.05210.86/08.052 | Наличие минеральных примесей | ГОСТ ISO 762-2013 |
| 24.11\* | 10.13/08.05210.86/08.052 | Наличие примесей растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 |
| 25.1\* | Полуфабрикаты мясные натуральные, в т.ч. замороженныеПолуфабрикаты мясные натуральные, в т.ч. замороженные | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира, сухожилий, прозрачность и аромат бульона | ГОСТ 4288-76ГОСТ 7269-2015СТБ 974-2016СТБ 1020-2008СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 34046-2017ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 4288-76ГОСТ 7269-2015СТБ 974-2016СТБ 1020-2008СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 34046-2017ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 4288-76, п.2.3ГОСТ 9959-2015СТБ 974-2016, п.7.2, 7.17 |
| 25.2\* | 10.13/29.040 | Масса нетто  | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2260-2005ГОСТ 4288-76, п.2.2СТБ 974-2016, п.7.12-7.15 |
| 25.3\* | 10.13/29.040 | Массовая доля мякотной тканиМассовая доля соединительной и жировой ткани | СТБ 1020-2008 п.7.16СТБ 1020-2008 п.7.15 |
| 25.4\* | 10.13/29.040 | Масса одного пельменя | СТБ 974-2016, п.7.13 |
| 25.5\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 4288-76, п.2.5 |
| 25.6\* | 10.13/08.052 | Массовая доля фарша к массе пельменя | СТБ 974-2016, п.7.18 |
| 25.7\* | 10.13/29.061 | Толщина тестовой оболочки | СТБ 974-2016, п.7.16 |
| 25.8\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015ГОСТ 4288-76, п.2.5а |
| 25.9\* | 10.13/08.052 | Массовая доля жира в фарше | ГОСТ 23042-2015 |
| 25.10\* | 10.13/08.149 | Кислотность | ГОСТ 4288-76, п.2.6 |
| 25.11\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлеба | ГОСТ 34135-2017  |
| 26.1\* | Рыба соленая, копченая, вяленая, сушеная, рыбная продукция готовая к употреблениюРыба соленая, копченая, вяленая, сушеная, рыбная продукция готовая к употреблению | 10.20/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция мяса рыбы, вкус, запах | ГОСТ 812-2013ГОСТ 813-2002ГОСТ 815-2019ГОСТ 1084-2016ГОСТ 2623-2013ГОСТ 6481-2015ГОСТ 6606-2015ГОСТ 7447-2015ГОСТ 7448-2006ГОСТ 11298-2002ГОСТ 11482-96ГОСТ 16080-2019 ГОСТ 13197-2013ГОСТ 16079-2017ГОСТ 32366-2013Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утв. МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человекапродовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 7631-2008, п.6 |
| 26.2\* | 10.20/29.040 | Масса нетто, отклонения массы нетто | ГОСТ 7631-2008, п.7.2.1 |
| 26.3\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85, п.3.5.1 |
| 26.4\* | 10.20/08.052 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85, п.3.7.1 |
| 26.5\* | 10.20/08.052 | Массовая доля влаги в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85, п.3.3.1 |
| 26.6\* | 10.20/11.11610.20/11.116 | Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) | ГОСТ 7631-2008, п.6.4 |
| 27.1\* | Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе | 03.00/11.11610.20/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, разделка, запах | СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 32366-2013ГОСТ 3948-2016ГОСТ 17660-97ГОСТ 17661-2013ГОСТ 20414-2011ГОСТ 20845-2002ГОСТ 814-2019ГОСТ 32004-2012ГОСТ 32910-2014ГОСТ 32366-2013ГОСТ 32744-2014ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 7631-2008, п.6.1, п.6.2, п.6.5-6.8 |
| 27.2\* | 03.00/29.04010.20/29.040 | Масса нетто, отклонение массы нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2260-2005ГОСТ 7631-2008, п.7.2.1 |
| 27.3\* | 03.00/29.04010.20/29.040 | Массовая доля голов к массе нетто набора | ГОСТ 7631-2008, п.7.2.1 |
| 27.4\* | 03.00/29.04010.20/29.040 | Количество прихвостовых кусков в одном наборе | ГОСТ 7631-2008, п.7.2.1 |
| 28.1\* | Консервы и пресервы рыбные, рыборастительныеКонсервы и пресервы рыбные, рыборастительные | 10.20/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид: состояние рыбы, кожных покровов, фаршевых изделий, томатного соуса, масла, бульона, костей; консистенция мяса рыбы; вкус и запах; цвет мяса рыбы, томатного соуса, бульона, кожных покровов; прозрачность бульона; характеристика разделки; порядок укладывания рыбы, котлет, фаршевых изделий; количество кусков, филе, тушек рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков; наличие посторонних примесей | СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 280-2009ГОСТ 280-2021ГОСТ 3945-78ГОСТ 6065-2012ГОСТ 7144-2006ГОСТ 7403-2015ГОСТ 7452-97ГОСТ 7452-2014ГОСТ 7454-2007ГОСТ 7453-86ГОСТ 7455-2013ГОСТ 7457-2007ГОСТ 9862-90ГОСТ 10531-2013ГОСТ 10979-2009ГОСТ 12028-2014ГОСТ 12161-2006ГОСТ 12250-88ГОСТ 12292-2000ГОСТ 13272-2009ГОСТ 13865-2000ГОСТ 16978-2019ГОСТ 18056-88ГОСТ 18423-2012ГОСТ 19588-2006ГОСТ 20056-2013ГОСТ 20546-2006ГОСТ 20919-75ГОСТ 25856-97ГОСТ 32156-2013Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26664-85, п.2 |
| 28.2\* | 10.20/29.04010.86/29.040 | Масса нетто, отклонение массы неттоМасса основного продукта без жидкости | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2077-2004МВИ.МН 2475-2006ГОСТ 26664-85, п.3 |
| 28.3\* | 10.20/08.05210.86/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 26664-85, п.4 |
| 28.4\* | 10.20/08.14910.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 27207-87 |
| 28.5\* | 10.20/08.14910.86/08.149 | Общая кислотность | ГОСТ 27082-2014, п.2 |
| 28.6\* | 10.20/08.05210.86/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 26829-86, п.2 |
| 28.7\* | 10.20/08.05210.86/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 26808-2017, п.4 |
| 28.8\* | 10.20/08.052 | Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя | ГОСТ 20221-90 |
| 28.9\* | 10.20/08.156 | Массовая доля бензойнокислого натрия | ГОСТ 27001-86 п.2 |
| 10.20/08.15910.86/08.159 | Массовая доля бензойной кислоты | МВИ МН 806-98 |
| 29.1\* | Икра, нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие продукты моря) и продукты их переработки, в т.ч. мороженые | 03.00/11.11610.20/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция и состояние, вкус, запах; наличие посторонних примесей | СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 1573-2011ГОСТ 1629-2015ГОСТ 7442-2017ГОСТ 18173-2004ГОСТ 20352-2012ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 7631-2008, п.6 |
| 29.2\* | 03.00/29.04010.20/29.040 | Масса нетто, отклонение массы неттоМасса основного продукта без жидкости | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2077-2004МВИ.МН 2260-2005МВИ.МН 2475-2006ГОСТ 7631-2008, п.7.2.1 |
| 29.3\* | 03.00/08.14910.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия) | ГОСТ 7636-85, п.5.4 |
| 29.4\* | 03.00/11.11610.20/11.116 | Идентификация икры рыб семейства осетровых | ГОСТ 30812-2002 |
| 29.5\* | 03.00/08.15610.20/08.15603.00/08.15910.20/08.159 | Массовая доля сорбиновой кислоты | ГОСТ 7636-85, п.5.7МВИ МН 806-98 |
| 30.1\* | Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки | 01.13/11.11601.21/11.11601.22/11.11601.23/11.11601.24/11.11601.25/11.11601.26/11.11602.30/11.11610.31/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, окраска, внутреннее строение, размер плода по наибольшему поперечному диаметру, содержание плодов менее установленного размера, наличие механических повреждений, повреждений вредителями и болезнями, загнивших плодов, побурений кожицы и мякоти плода, длина корнеплодов, длина основной части листьев | ГОСТ 13908-68ГОСТ 1725-2019ГОСТ 4427-82ГОСТ 4428-82ГОСТ 4429-82ГОСТ 7177-2015ГОСТ 7178-2015ГОСТ 21405-75ГОСТ 21715-2013ГОСТ 21833-76ГОСТ 26768-85ГОСТ 26832-86ГОСТ 34306-2017ГОСТ 27569-87ГОСТ 27572-2017ГОСТ 27573-2013ГОСТ 31821-2012ГОСТ 32284-2013ГОСТ 32285-2013ГОСТ 32786-2014ГОСТ 32787-2014ГОСТ 33540-2015 | ГОСТ 13908-68, п.3.1-п.3.5ГОСТ 1725-2019 п.7.1-п.7.6ГОСТ 4427-82, п.4.1-4.4ГОСТ 4428-82, п.3.1-3.4ГОСТ 4429-82, п.3.1-3.4ГОСТ 34307-2017п.7.8ГОСТ 7177-2015, п.7.1-п.7.3ГОСТ 7178-2015, п.7.1-7.3ГОСТ 7194-81, п.2.2-п.2.6ГОСТ 21405-75, п.3.2, п.3.3ГОСТ 21715-2013, п.10.1- п.10.7ГОСТ 21833-76, п.3.4-3.12 |
| 30.2\* | Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки | 01.13/11.11601.21/11.11601.22/11.11601.23/11.11601.24/11.11601.25/11.11601.26/11.11602.30/11.11610.31/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, окраска, внутреннее строение, размер плода по наибольшему поперечному диаметру, содержание плодов менее установленного размера, наличие механических повреждений, повреждений вредителями и болезнями, загнивших плодов, побурений кожицы и мякоти плода, длина корнеплодов, длина основной части листьев | ГОСТ 33823-2016ГОСТ 33932-2016СТБ 393-93ГОСТ 34216-2017СТБ 766-95СТБ 2082-2010СТБ 2083-2010СТБ 2107-2010СТБ 2287-2012СТБ 2288-2012СТБ 2319-2013СТБ 2344-2013СТБ 2393-2014СТБ 2491-2016СТБ 2492-2016СТБ 2393-2014СТБ 986-95ГОСТ 1722-85СТБ 2430-2015СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26768-85, п.3.1- п.3.2ГОСТ 34306-2017, п.7.2- п.7.3ГОСТ 27569-87, п.3.2, п.3.3.ГОСТ 27572-2017 п.7.2.3-7.2.4ГОСТ 27573-2013, п.9.1, п.9.7ГОСТ 31821-2012, п.9.3.4ГОСТ 32284-2013, п.9.1-9.5ГОСТ 32285-2013, 9.1-9.5ГОСТ 32786-2014,п.9.3.5ГОСТ 32787-2014,п.9.1-9.7ГОСТ 33540-2015, п.6.3.4ГОСТ 33823-2016П.7.4ГОСТ 33932-2016,п.7.2.4СТБ 393-93, п.3.2.1п.3.2.3ГОСТ 34216-2017СТБ 766-95, п.5.2.1-п.5.2.3СТБ 2012-2012, п.6.2СТБ 2082-2010, п.5.3.1.- п.5.3.6СТБ 2083-2010, п.6.4-п.6.10СТБ 2107-2010, п.5.5-п.5.10СТБ 2287-2012, п.6.2.1-п.6.2.3.СТБ 2288-2012, п.6.2.1-п.6.2.42СТБ 2319-2013, п.6.2.1- п.6.2.4СТБ 2393-2014 п.6.2.1-6.2.3СТБ 2344-2013, п.6.2.1-6.2.4СТБ 2491-2016 п.6.2.1-6.2.3СТБ 2492-2016 п.6.2.1-6.2.3 |
| 30.3\* | Свежие и свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и продукты их переработки | 01.13/29.04001.21/29.04001.22/29.04001.23/29.04001.24/29.04001.25/29.04001.26/29.04001.27/29.04002.30/29.04010.31/29.040 | Масса нетто | СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2260-2005 |
| 30.4\* | 01.13/08.16910.31/08.16910.39/08.16910.31/08.156 | Массовая доля нитратов | «Требования к продовольствен-ному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольствен-ного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв.Постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 № 37 | «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»,№ 5048, утв. МЗ СССР 04.06.1989ГОСТ 29270-95 |
| 31.1\* | Сухие овощи, фрукты, ягоды, грибыСухие овощи, фрукты, ягоды, грибы | 10.31/11.11610.39/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция | СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 6882-88ГОСТ 28432-90ГОСТ 32896-2014ГОСТ 32065-2013ГОСТ 1683-2017ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 34130-2017П.4, п.10ГОСТ 33823-2016 |
| 31.2\* | Развариваемость | ГОСТ 34130-2017 п.11 |
| 31.3\* | 10.31/29.04010.39/29.040 | Масса нетто, отклонение массы нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004МВИ.МН 2260-2005ГОСТ 33823-2016ГОСТ 34130-2017 п.5 |
| 31.4\* | 10.31/29.05210.39/29.052 | Массовая доля плодов и ягод с дефектами | ГОСТ 34130-2017 п.9 |
| 31.5\* | 10.31/29.05210.39/29.052 | Массовая доля компонентов в смеси | ГОСТ 34130-2017 п.6 |
| 31.6\* | 10.31/29.06110.39/29.061 | Форма и размеры | ГОСТ 34130-2017 п.7ГОСТ 33823-2016 |
| 31.7\* | 10.31/08.05210.39/08.052 | Массовая доля влаги | СТБ 986-95СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 6882-88ГОСТ 28432-90ГОСТ 29187-91ГОСТ 32896-2014ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 34130-2017 п.16ГОСТ 33977-2016 п.5 |
| 31.8\* | 10.31/08.05210.39/08.052 | Массовая доля примесей растительного происхождения | ГОСТ 26323-84ГОСТ 34130-2017 п.15 |
| 31.9\* | 10.31/08.05210.39/08.052 | Массовая доля минеральных примесей | ГОСТ ISO 762-2013ГОСТ 34130-2017 п.14 |
| 31.10\* | 10.31/08.05210.39/08.052 | Массовая доля металлических примесей | ГОСТ 34130-2017 п.12 |
| 31.11\* | 10.31/12.04210.39/12.042 | Зараженность вредителями хлебных запасов  | ГОСТ 34130-2017 п.13 |
| 31.12\* | 10.31/08.05210.39/08.052 | Наличие заплесневевших и загнивших овощей, фруктов | ГОСТ 34130-2017 п.13 |
| 31.13\* | 10.31/08.14910.39/08.149 | Массовая доля сернистого ангидрида(диоксид серы) | СанНиП утв.Постановлением МЗ РБ 11.12.2012г № 195ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 25555.5-2014ГОСТ 34130-2017 п.17 |
| 31.14\* | 10.31/08.15910.39/08.159 | Массовая доля сорбиновой кислоты  | ГОСТ 33332-2015СТБ 1181-99, п.5МВИ МН 806-98 |
| 31.15\* | 10.31/08.15910.39/08.159 | Массовая доля бензойной кислоты  | ГОСТ 33332-2015СТБ 1181-99, п.5МВИ МН 806-98 |
| 32.1\* | Продукты переработки ягод, плодов и овощей, грибы(консервы)Соки, компоты, нектары, экстракты.  | 10.32/11.11610.39/11.11610.84/11.11610.86/11.11611.07/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ГОСТ 816-2017ГОСТ 937-91ГОСТ 1633-73ГОСТ 2654-2017ГОСТ 3343-2017ГОСТ 3858-73ГОСТ 6929-88ГОСТ 7009-88ГОСТ 7180-73ГОСТ 7231-90ГОСТ 34112-2017ГОСТ 17471-2013ГОСТ 18078-72ГОСТ 18316-2013ГОСТ 22371-77ГОСТ 28649-90ГОСТ 30287-95СТБ 27-2002СТБ 39-95СТБ 159-94СТБ 294-95СТБ 350-2006СТБ 411-94СТБ 425-98СТБ 719-94СТБ 720-94СТБ 762-95СТБ 818-93СТБ 829-2008СТБ 962-95СТБ 964-94СТБ 998-95СТБ 1000-96СТБ 1027-96СТБ 1037-97СТБ 1083-97СТБ 1189-99СТБ 1297-2001СТБ 1368-2002СТБ 1369-2002СТБ 1427-2003СТБ 1449-2008СТБ 1452-2004СТБ 1461-2004СТБ 1823-2008СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 8756.1-2017, п.5ГОСТ 28741-90, п.3.2ГОСТ 33479-2015 |
| 32.2\* | 10.32/29.04010.39/29.04010.84/29.04010.86/29.04011.07/29.040 | Масса нетто, объемОтклонение массы нетто, объемаМасса основного продукта без жидкости | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2475-2006 ГОСТ 8756.1-2017, п.6ГОСТ 28741-90, п.3.1 |
| 32.3\* | 10.39/08.05210.32/08.05210.84/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 8756.1-2017, п.7ГОСТ 12231-66, п.4 |
| 32.4\* | 10.32/08.05210.39/08.05210.84/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 33977-2016 п.5 |
| 32.5\* | 10.32/08.13310.39/08.13310.84/08.13310.85/08.13310.86/08.13311.07/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013ГОСТ 34128-2017 |
| 32.6\* | 10.39/08.05210.84/08.05210.86/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84 |
| 32.7\* | Продукты переработки ягод, плодов и овощей, грибы(консервы)Соки, компоты, нектары, экстракты.  | 10.32/08.14910.39/08.14910.84/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013ГОСТ 34127-2017СТБ ГОСТ Р 51434-2006 |
| 32.8\* | 10.32/08.14910.39/08.14911.07/08.149 | Массовая доля летучих кислот | ГОСТ 25555.1-2014 |
| 32.9\* | 10.31/08.14910.32/08.14910.39/08.14910.84/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 |
| 32.10\* | 10.39/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Массовая доля сахаров в расчете на абсолютно сухое вещество | ГОСТ 8756.13-87 |
| 32.11\* | 10.32/08.14910.39/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Массовая доля общего количества сернистого ангидрида | ГОСТ 25555.5-2014 |
| 32.12\* | 10.32/08.05210.39/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Массовая доля осадка | ГОСТ 8756.9-2016 |
| 32.13\* | 10.32/11.11610.39/11.11610.86/11.11611.07/11.116 | Растворимость в воде | ГОСТ 8756.11-2015 |
| 32.14\* | 10.32/08.16910.39/08.16910.86/08.16911.07/08.169 | Водородный показатель рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 32.15\* | 10.32/08.14910.39/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Массовая доля спирта | ГОСТ ISO 2448-2013 |
| 32.16\* | 10.32/08.05210.39/08.05211.07/08.052 | Массовая доля мякоти | ГОСТ 8756.10-2015СТБ ГОСТ Р 51442-2006 |
| 32.17\* | 10.32/08.05210.39/08.05210.84/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Массовая доля (концентрация) золы | ГОСТ 25555.4-91, п.2СТБ ГОСТ Р 51432-2006 |
| 32.18\* | 10.32/08.05210.39/08.05210.84/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Наличие минеральных примесей | ГОСТ 25555.3-82ГОСТ ISO 762-2013 |
| 32.19\* | Продукты переработки ягод, плодов и овощей, грибы(консервы)Соки, компоты, нектары, экстракты.  | 10.32/08.05210.39/08.05210.84/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Щелочность общей и водорастворимой золы | ГОСТ 816-2017ГОСТ 937-91ГОСТ 1633-73ГОСТ 2654-2017ГОСТ 3343-2017ГОСТ 3858-73ГОСТ 6929-88ГОСТ 7009-88ГОСТ 7180-73ГОСТ 7231-90ГОСТ 34112-2017ГОСТ 17471-2013ГОСТ 18078-72ГОСТ 18316-2013ГОСТ 22371-77ГОСТ 28649-90ГОСТ 30287-95СТБ 27-2002СТБ 39-95СТБ 159-94СТБ 294-95СТБ 350-2006СТБ 411-94СТБ 425-98СТБ 719-94СТБ 720-94СТБ 762-95СТБ 818-93СТБ 829-2008СТБ 962-95СТБ 964-94СТБ 998-95СТБ 1000-96СТБ 1027-96СТБ 1037-97СТБ 1083-97СТБ 1189-99СТБ 1297-2001СТБ 1368-2002СТБ 1369-2002СТБ 1427-2003СТБ 1449-2008СТБ 1452-2004СТБ 1461-2004СТБ 1823-2008СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 25555.4-91, п.3, п.4 |
| 10.32/08.14910.39/08.14910.84/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | СТБ ГОСТ Р 51436-2006 |
| 32.20\* | 10.32/08.05210.39/08.05210.84/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Наличие примесей растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 |
| 32.21\* | 10.32/08.05210.39/08.05210.84/08.05210.86/08.05211.07/08.052 | Наличие посторонних примесей | ГОСТ 3343-2017 п.7.3СТБ 1823-2008 п.7.2ГОСТ 962-95, п.5.4 |
| 32.22\* | 10.32/08.15610.39/08.15611.07/08.156 | Содержание оксиметилфурфурола | ГОСТ 29032-91ГОСТ 29032-2022 |
| 32.23\* | 10.32/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Массовая концентрация общего азота по Кьельдалю | СТБ ГОСТ Р 51438-2006 |
| 32.24\* | 10.32/08.15610.39/08.15610.86/08.15611.07/08.156 | Массовая доля бензойной кислоты | ГОСТ 28467-90 |
| 10.32/08.15910.39/08.15910.86/08.15911.07/08.159 | ГОСТ 33332-2015СТБ 1181-99, п.5МВИ МН 806-98 |
| 32.25\* | 10.32/08.15610.39/08.15610.86/08.15611.07/08.156 | Массовая доля сорбиновой кислоты | ГОСТ 26181-84 |
| 10.32/08.15910.39/08.15910.86/08.15911.07/08.159 | ГОСТ 33332-2015СТБ 1181-99, п.5МВИ МН 806-98 |
| 33.1\* | Пиво, напитки брожения, напитки солодовые | 11.05/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, аромат | СТБ 395-2017Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 30060-93, п.3.4.1-п.3.4.4 |
| 33.2\* | 11.05/29.040 | Номинальный объем | СТБ 395-2017, п.7.16ГОСТ 30060-93 п.4 |
| 33.3\* | 11.05/29.061 | Высота пены | ГОСТ 30060-93, п.3.4.5 |
| 33.4\* | 11.05/29.061 | Пеностойкость | ГОСТ 30060-93, п.3.4.5 |
| 33.5\* | 11.05/08.11811.05/08.052 | Массовая доля спирта | ГОСТ 12787-81 |
| 33.6\* | 11.05/08.11811.05/08.052 | Объемная доля спирта | СТБ 395-2017, п.7.2 |
| 33.7\* | 11.05/08.11811.05/08.052 | Массовая доля действительного экстракта | ГОСТ 12787-81, п.1, п.2 |
| 33.8\* | 11.05/08.11811.05/08.052 | Массовая доля сухих веществ в начальном сусле | ГОСТ 12787-81, п.3 |
| 33.9\* | 11.05/08.149 | Кислотность | ГОСТ 12788-87 |
| 33.10\* | 11.05/08.169 | рН | ГОСТ 31764-2012 |
| 33.11\* | 11.05/08.156 | Цвет | ГОСТ 12789-87, п.1 |
| 33.12\* | 11.05/35.062 | Массовая доля двуокиси углерода | ГОСТ Р 51154-98 ГОСТ 32038-2012 |
| 34.1\* | Вина и виноматериалы виноградные, плодовые, игристые, шампанские, коньяки, соки плодовоягодные спиртованные, напитки плодовые крепкие. Напитки алкогольные и слабоалкогольныеВина и виноматериалы виноградные, плодовые, игристые, шампанские, коньяки, соки плодовоягодные спиртованные, напитки плодовые крепкие. Напитки алкогольные и слабоалкогольныеВина и виноматериалы виноградные, плодовые, игристые, шампанские, коньяки, соки плодовоягодные спиртованные, напитки плодовые крепкие. Напитки алкогольные и слабоалкогольные | 11.01/11.11611.02/11.11611.03/11.11611.04/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, аромат, вкус | ГОСТ 7208-93ГОСТ 13918-88СТБ 924-2008СТБ 950-2006СТБ 979-94СТБ 1122-2010СТБ 1378-2008СТБ 1384-2010СТБ 1386-2013СТБ 1529-2010СТБ 1832-2008СТБ 1861-2008СТБ 1694-2006СТБ 1695-2006СТБ 2044-2010СТБ 2138-2011Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 7208-93, п.4.7СТБ 924-2008, п.6.1СТБ 950-2006, п.7.2СТБ 979-94, п.5.3СТБ 1386-2013, п.7.7СТБ 1378-2008, п.6.6СТБ 1529-2010, п.7.3СТБ 1694-2006, п.7.2СТБ 1695-2006, п.7.2СТБ 1832-2008, п.7.3СТБ 1861-2008, п.7.8СТБ 2044-2010 п.6.6СТБ 2138-2011 п.7.4 |
| 34.2\* | 11.01/29.04011.02/29.04011.03/29.04011.04/29.040 | Полнота налива | ГОСТ 23943-80 |
| 34.3\* | 11.01/08.03111.02/08.03111.03/08.03111.04/08.031 | Объемная доля этилового спирта | СТБ 1929-2009 (ГОСТ Р 51653-2000)ГОСТ 3639-79ГОСТ 32095-2013 |
| 34.4\* | 11.01/08.11811.02/08.11811.03/08.11811.04/08.118 | Относительная плотность | СТБ 1933-2009 |
| 34.5\* | 11.01/08.14911.02/08.14911.03/08.14911.04/08.149 | Массовая концентрация сахаров | ГОСТ 13192-73 |
| 34.6\* | 11.01/08.14911.02/08.14911.03/08.14911.04/08.149 | Массовая концентрация титруемых кислот | ГОСТ 7208-93ГОСТ 13918-88СТБ 924-2008СТБ 950-2006СТБ 979-94СТБ 1122-2010СТБ 1378-2008СТБ 1384-2010СТБ 1386-2013СТБ 1529-2010СТБ 1832-2008ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 7208-93ГОСТ 13918-88СТБ 924-2008СТБ 950-2006СТБ 979-94СТБ 1122-2010СТБ 1378-2008СТБ 1384-2010СТБ 1386-2013СТБ 1529-2010СТБ 1832-2008ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1931-2009СТБ 979-94, п.5.4СТБ 1122-98, п.6.3СТБ 1832-2008, п.7.4 |
| 34.7\* | 11.01/08.14911.02/08.14911.03/08.14911.04/08.149 | Массовая концентрация летучих кислот | СТБ 1930-2009ГОСТ 32001-2012 |
| 34.8\* | 11.01/08.14911.02/08.14911.03/08.14911.04/08.149 | Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы | СТБ 1932-2009 (ГОСТ Р 51655-2000)ГОСТ 32115-2013 (ГОСТ Р 51655-2000) |
| 34.9\* | 11.01/08.11811.02/08.11811.03/08.11811.04/08.118 | Массовая концентрация общего или приведенного экстракта | ГОСТ 32000-2012 |
| 34.10\* | 11.01/08.11811.02/08.11811.03/08.11811.04/08.118 | Массовая концентрация остаточного экстракта | СТБ 950-2006, п.7.3.2СТБ 1694-2006, п.7.3.3СТБ 1695-2006, п.7.3.2СТБ 1861-2008, п.7.3СТБ 2044-2010 п.6.3 |
| 34.11\* | 11.01/08.15611.02/08.15611.03/08.15611.04/08.156 | Массовая концентрация железа | ГОСТ 13195-73ГОСТ 26928-86 |
| 34.12\* | 11.01/35.06211.02/35.06211.03/35.06211.04/35.062 | Массовая доля двуокиси углерода | ГОСТ 12258-79 |
| 35.1\* | Изделия ликероводочные | 11.01/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат | СТБ 2500-2017ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 4828-83, п.2.5, п.2.6, п.2.8 |
| 35.2\* | 11.01/29.040 | Отклонение полноты налива | ГОСТ 4828-83, п.2.7 |
| 35.3\* | 11.01/08.031 | Крепость | ГОСТ 4828-83, п.2.9.1 |
| 35.4\* | 11.01/08.118 | Массовая концентрация общего экстракта | ГОСТ 4828-83, п.2.10.1, п.2.10.2 |
| 35.5\* | 11.01/08.149 | Массовая концентрация сахара | ГОСТ 4828-83, п.2.11.1 |
| 35.6\* | 11.01/08.149 | Массовая концентрация кислот | ГОСТ 4828-83, п.2.12 |
| 36.1\* | Водки и водки особые | 11.01/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат | СТБ 978-2003ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 5363-93, п.4.6 |
| 36.2\* | 11.01/29.040 | Номинальный объем, отклонение от номинального объема | ГОСТ 5363-93, п.4.5 |
| 36.3\* | 11.01/08.031 | Крепость | ГОСТ 5363-93, п.4.7 |
| 36.4\* | 11.01/08.149 | Щелочность – объем соляной кислоты концентрации *с*(НCl) = 0,1 моль/дм3, израсходованной на титрование 100 см3 водки | ГОСТ 5363-93, п.4.8 |
| 37.1\* | Напитки безалкогольные газированные, квасы, сиропы | 10.89/11.11611.07/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, аромат | ГОСТ 28188-89СТБ 539-2019ГОСТ 28499-2014СТБ 2193-2011ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 6687.5-86, п.2 |
| 37.2\* | 10.89/29.04011.07/29.040 | Номинальный объем, отклонение от номинального объема | ГОСТ 6687.5-86, п.3 |
| 37.3\* | 10.89/35.06211.07/35.062 | Массовая доля двуокиси углерода | ГОСТ 6687.3-87ГОСТ 32037-2013 |
| 37.4\* | 10.89/08.11811.07/08.118 | Массовая доля спирта | ГОСТ 6687.7-88 |
| 37.5\* | 11.07, 10.89/08.133 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 6687.2-90 |
| 37.6\* | 10.89/08.16911.07/08.169 | Водородный показатель рН | ГОСТ 26188-84 |
| 37.7\* | 10.89/08.14911.07/08.149 | Кислотность | ГОСТ 6687.4-86 |
| 37.8\* | 11.07/11.11611.07/08.13311.07/08.149 | Стойкость | ГОСТ 6687.6-88 |
| 37.9\* | 10.89/08.15911.07/08.159 | Массовая концентрация аспартама, сахарина, кофеина, бензоата натрия | СанНиП утв. Постановлением МЗ РБ 11.12.2012 № 195ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ 30059-93, п.3 |
| 37.10\* | 10.89/08.15611.07/08.156 | Массовая концентрация аспартама | ГОСТ 30059-93, п.4 |
| 38.1\* | Воды питьевые, минеральные | 11.07/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах | ГОСТ 23268.0-91ГОСТ 13273-88СТБ 880-2016СТБ 1188-99ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 23268.1-91, п.2 |
| 38.2\* | 11.07/29.040 | Номинальный объем, отклонение от номинального объема | ГОСТ 23268.1-91, п.3 |
| 38.3\* | 11.07/35.062 | Массовая доля двуокиси углерода | ГОСТ 23268.2-91 |
| 39.1\* | Кофе (в зернах, молотый, растворимый)Кофейные напиткиКофе (в зернах, молотый, растворимый)Кофейные напитки | 01.27/11.11610.83/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, аромат, цвет | ГОСТ 32775-2014ГОСТ 32776-2014СТБ 1001-2022СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека,продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52 Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 32776-2014,Прил.БГОСТ 32775-2014, прил.БСТБ 1001-2022, п.7.4ГОСТ 15113.1-77, п.3.2 |
| 39.2\* | 01.27/29.04010.83/29.040 | Масса нетто, отклонения массы нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004ГОСТ 15113.1-77, п.3.3 |
| 39.3\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 15113.4-2021 п.6 |
| 39.4\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77, п.2 |
| 39.5\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте | ГОСТ 15113.8-77, п.3 |
| 39.6\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля экстрактивных веществ | ГОСТ 32775-2014, прил.В |
| 39.7\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Крупность помола | ГОСТ 32775-2014, приложение ГСТБ 1001-2022 п.7.6 |
| 39.8\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля металлических примесей  | ГОСТ 15113.2-77, п.4 |
| 39.9\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Наличие посторонних примесей, зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77, п.2, п.3, п.5 |
| 39.10\* | 01.27/11.11610.83/11.116 | Полная растворимость | ГОСТ 32776-2014, приложение В |
| 39.11\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля органических примесей  | СТБ 1001-2022 п.7.7 |
| 40.1\* | Чай черный, зеленый.Чай из трав. Напитки чайные | 01.27/29.04010.83/29.040 | Масса нетто, отклонения массы нетто | ГОСТ 1937-90ГОСТ 1938-90ГОСТ 1939-90ГОСТ 1940-75ГОСТ 3483-78СТБ 902-2001СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 40.2\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 1936-85, п.2.5ГОСТ 24027.2-80п.1 |
| 40.3\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ | ГОСТ 28551-90ГОСТ 24027.2-80, п.3 |
| 40.4\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля металломагнитной примеси | ГОСТ 1936-85, п.2.7.1СТБ 902-2013 п.7.7 |
| 40.5\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля мелочи | ГОСТ 1936-85, п.2.6СТБ 902-2013, п.7.6 |
| 40.6\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля общей и водорастворимой золы | ГОСТ ISO 1575-2013ГОСТ ISO 1576-2013 |
| 40.7\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Массовая доля грубых волокон | ГОСТ ISO 15598-2013 |
| 40.8\* | 01.27/08.05210.83/08.052 | Наличие посторонних примесей | ГОСТ 24027.1-80, п.2, п.4 |
| 41.1\* | Орехи и ядра ореховОрехи и ядра орехов | 02.30/11.11610.39/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, качество скорлупы, качество ядра | ГОСТ 16830-71ГОСТ 16831-71ГОСТ 16832-71ГОСТ 16833-2014ГОСТ 32288-2013ГОСТ 32874-2014ГОСТ 32287-2013СТБ 2310-2013СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека,продовольствен ного сырья и пищевых продуктов», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52 Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 16830-71, п.4.4ГОСТ 16831-71, п.3.3ГОСТ 16832-71, п.3.4ГОСТ 16833-2014, п.9.3-п.9.4ГОСТ 32874-2014 п.9.3.3ГОСТ 32287-2013, п.9.3.3СТБ 2310-2013, п.7.3 |
| 41.2\* | 02.30/29.04010.39/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004СТБ 2310-2013, п.7.9 |
| 41.3\* | 02.30/08.05210.89/08.052 | Средняя масса ореха | ГОСТ 16831-71, п.3.5ГОСТ 16832-71, п.3.5ГОСТ 32287-2013, п.9.3.1-9.4.3 |
| 41.4\* | 02.30/08.05210.89/08.052 | Выход ядра | ГОСТ 16830-71, п.4.5ГОСТ 16832-71, п.3.6ГОСТ 32287-2013, п.9.3.1-9.4.3 |
| 41.5\* | 02.30/08.05210.89/08.052 | Влажность ядра | ГОСТ 16830-71, п.4.8ГОСТ 16831-71, п.3.8ГОСТ 16832-71, п.3.7ГОСТ 16833-2014, п.9.5ГОСТ 32287-2013, п.9.5.5ГОСТ 32288-2013 п.9.5ГОСТ 32874-2014 п.9.5 |
| 41.6\* | 02.30/08.05210.89/08.052 | Наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы | ГОСТ 16830-71, п.4.3ГОСТ 16833-2014, п.9.3СТБ 2310-2013, п.7.7, п.7.8.ГОСТ 16831-71, п.3.4 |
| 41.7\* | 02.30/11.11610.89/11.116 | Наличие живых вредителей | ГОСТ 16830-71,п.4.5ГОСТ 16831-71, п.3.5ГОСТ 16833-2014, п.9.3ГОСТ 32287-2013, п.9.3.1-9.4.3СТБ 2310-2013, п.7.21 |
| 41.8\* | 02.30/11.11610.89/11.116 | Наличие прогорклых, плесневелых и недоразвитых ядер | ГОСТ 16830-71, п.4.6ГОСТ 16831-71, п.3.4ГОСТ 16832-71, п.3.3ГОСТ 16833-2014 п.9.3.4ГОСТ 32288-2013 п.9.3.4, 9.3.6, 9.3.7ГОСТ 32874-2014 п.9.3.4, 9.3.6, 9.3.7 |
| 42.1\* | Мука, отруби. Мука для продуктов детского питанияМука, отруби. Мука для продуктов детского питания | 10.61/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, содержание минеральной примеси | ГОСТ 7045-2017ГОСТ 7169-2017СТБ 1910-2008ГОСТ 12183-2018ГОСТ 12306-66ГОСТ 12307-66ГОСТ 27668-88ГОСТ 31645-2012СТБ 1666-2006СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 27558-2022 |
| 42.2\* | 10.61/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 42.3\* | 10.61/08.052 | ВлажностьМассовая доля влаги | ГОСТ 9404-88ГОСТ 15113.4-77 |
| 42.4\* | 10.61/08.052 | Зольность в пересчете на сухое вещество | ГОСТ 27494-2016 |
| 42.5\* | 10.61/08.149 | Кислотность | ГОСТ 27493-87ГОСТ 26971-86 |
| 42.6\* | 10.61/08.052 | Крупность помола | ГОСТ 27560-87ГОСТ 15113.1-77 |
| 42.7\* | 10.61/08.052 | Клейковина сырая, количество, качество | ГОСТ 27839-2013 |
| 42.8\* | 10.61/08.052 | Массовая доля металломагнитной примеси | ГОСТ 20239-74ГОСТ 15113.2-77 |
| 42.9\* | 10.61/08.052 | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559-87ГОСТ 15113.2-77 |
| 42.10\* | 10.61/08.052 | Массовая доля вредных примесей | ГОСТ 30483-97, п.3.1 |
| 42.11\* | 10.61/08.133 | Автолитическая активность | ГОСТ 27495-87 |
| 42.12\* | 10.61/11.116 | Готовность продукта к употреблению | ГОСТ 15113.3-77 |
| 43.1\* | Крупа.Горох шлифованныйКрупа.Горох шлифованный | 01.11/11.11610.61/11.116 | Органолептические показатели: цвет, вкус, запах | ГОСТ 572-2016ГОСТ 2929-75ГОСТ 6002-69ГОСТ 6292-93ГОСТ 7022-2019ГОСТ 18271-72ГОСТ 21149-93СТБ 2203-2011ГОСТ 5550-74ГОСТ 5550-2021ГОСТ 6201-2020ГОСТ 3034-2021СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 572-2016ГОСТ 2929-75ГОСТ 6002-69ГОСТ 6292-93ГОСТ 7022-2019ГОСТ 18271-72ГОСТ 21149-93СТБ 2203-2011ГОСТ 5550-74ГОСТ 5550-2021ГОСТ 6201-2020ГОСТ 3034-2021СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26312.2-84 |
| 43.2\* | 01.11/29.04010.61/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 43.3\* | 01.11/08.05210.61/08.052 | Влажность | ГОСТ 26312.7-88 |
| 43.4\* | 01.11/08.05210.61/08.052 | Зольность | ГОСТ 26312.5-84 |
| 43.5\* | 01.11/08.14910.61/08.149 | Кислотность | ГОСТ 26971-86ГОСТ 26312.6-84 |
| 43.6\* | 01.11/08.05210.61/08.052 | Определение примесей и доброкачественного ядра | ГОСТ 26312.4-84ГОСТ 572-2016, п.9.5ГОСТ 5550-2021 п.10.4 |
| 43.7\* | 01.11/08.05210.61/08.052 | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 26312.3-84 |
| 43.8\* | 01.11/08.05210.61/08.052 | Массовая доля металломагнитной примеси | ГОСТ 20239-74 |
| 43.9\* | 01.11/08.05210.61/08.052 | Массовая доля сорной примеси | ГОСТ 26312.4-84 ГОСТ 30483-97 |
| 43.10\* | 01.11/08.05210.61/08.052 | Мучка | ГОСТ 26312.4-84 |
| 43.11\* | 01.11/08.05210.61/08.052 | Содержание ядер установленных стандартом | ГОСТ 6292-93 п.3.14 |
| 44.1\* | Зерновые, бобовые. Семена масличные.Солод пивоваренныйЗерновые, бобовые. Семена масличные.Солод пивоваренный | 01.11/11.11601.12/11.11610.61/11.11611.06/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, состояние | ГОСТ 10852-86ГОСТ 5060-86ГОСТ 6201-2020ГОСТ 6293-90ГОСТ 9353-90ГОСТ 16990-88ГОСТ 17111-88ГОСТ 22391-2015ГОСТ 28672-2019ГОСТ 28673-90ГОСТ 28674-2019ГОСТ 29294-2014ГОСТ 28674-90ГОСТ 29294-92СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 10852-86ГОСТ 5060-86ГОСТ 6201-68ГОСТ 6293-90ГОСТ 9353-90ГОСТ 16990-88ГОСТ 17111-88ГОСТ 22391-2015ГОСТ 28672-90ГОСТ 28673-90ГОСТ 28674-90ГОСТ 29294-2014ГОСТ 28674-90ГОСТ 29294-92СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 10967-2019ГОСТ 27988-88ГОСТ 29294-2014, п.6.2, п.6.3 |
| 44.2\* | 01.11/29.04001.12/29.04010.61/29.04011.06/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 44.3\* | 01.11/08.05201.12/08.05210.61/08.05211.06/08.052 | ВлажностьМассовая доля влаги | ГОСТ 13586.5-2015ГОСТ 10856-96ГОСТ 29294-2014, п.6.6ГОСТ ISO 712-2015ГОСТ ISO 24557-2015 |
| 44.4\* | 01.11/11.11601.12/11.11610.61/11.11611.06/11.116 | Массовая доля сорной и масленичной примеси | ГОСТ 10854-2015 |
| 44.5\* | 01.11/11.11601.12/11.11610.61/11.11611.06/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 13586.4-83ГОСТ 10853-88ГОСТ 30483-97, п.3.3ГОСТ 13586.6-93 |
| 44.6\* | 01.11/08.05201.12/08.05210.61/08.05211.06/08.05201.11/08.05201.12/08.05210.61/08.05211.06/08.052 | Массовая доля сорной, зерновой примеси | ГОСТ 30483-97, п.3.1, п.3.2ГОСТ 10854-2015 |
| 44.7\* | Массовая доля металломагнитной примеси | ГОСТ 30483-97, п.3.5 |
| 44.8\* | Количество и качество сырой клейковины | ГОСТ 13586.1-68 |
| 44.9\* | 01.11/08.14901.12/08.14901.27/08.14910.61/08. 14911.06/08. 149 | Кислотное число | ГОСТ 10858-77 |
| 44.10\* | 01.11/08.05201.12/08.05201.27/08.05210.61/08.05211.06/08.05201.11/08.11801.12/08.11801.27/08.11810.61/08.11811.06/08.118 | Массовая доля экстракта | ГОСТ 29294-2014, п.6.7-п.6.9 |
| 44.11\* | 01.11/11.11601.12/11.11601.27/11.11610.61/11.11611.06/11.116 | Цвет лабораторного сусла | ГОСТ 29294-2014, п.6.14 |
| 44.12\* | 01.11/08.14901.12/08.14901.27/08.14910.61/08.14911.06/08.149 | Кислотность лабораторного сусла | ГОСТ 29294-2014, п.6.15 |
| 45.1\* | Зерно и продукты его переработки | 10.61/08.052 | Кислотное число жира | ГОСТ 7045-2017ГОСТ 31645-2012ГОСТ 31463-2012ГОСТ 31491-2012ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 31700-2012 |
| 46.1\* | Макаронные изделияМакаронные изделия | 10.73/11.116 | Органолептические показатели: запах, вкус, цвет, состояние поверхности, излом и форма | СТБ 1963-2009 ГОСТ 31964-2012СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукциюСТБ 1963-2009 ГОСТ 31964-2012СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1963-2009, п.9.9, п.9.4ГОСТ 31964-2012, п.7.1, п.7.2 |
| 46.2\* | 10.73/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004СТБ 1963-2009, п.9.1. |
| 46.3\* | 10.73/11.116 | Состояние изделий после варки | СТБ 1963-2009, п.9.7ГОСТ 31964-2012, п.7.7 |
| 46.4\* | 10.73/08.052 | Влажность | СТБ 1963-2009, п.9.10.1ГОСТ 31964-2012, п.7.3.1 |
| 46.5\* | 10.73/08.149 | Кислотность | СТБ 1963-2009, п.9.11ГОСТ 31964-2012, п.7.4 |
| 46.6\* | 10.73/08.05210.73/11.116 | Массовая доля лома, крошки и деформированных изделий | СТБ 1963-2009, п.9.3 |
| 46.7\* | 10.73/08.052 | Массовая доля металломагнитной примеси | СТБ 1963-2009, п.9.13ГОСТ 31964-2012, п.7.9 |
| 46.8\* | 10.73/08.05210.73/11.116 | Зараженность вредителямихлебных запасов | СТБ 1963-2009, п.9.5ГОСТ 31964-2012, п.7.10 |
| 46.9\* | 10.73/08.052 | Сухое вещество, перешедшее в варочную воду | СТБ 1963-2009, п.9.8ГОСТ 31964-2012, п.7.8.1 |
| 46.10\* | 10.73/08.052 | Массовая доля золы, нерастворимой в растворе HCl с массовой долей 10% в пересчете на сухое вещество | СТБ 1963-2009, п.9.12ГОСТ 31964-2012, п.7.5 |
| 47.1\* | Продукция общественного питания | 10.85/11.11610.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет | СТБ 1210-2010«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»ТНПА и др. документация на продукциюСТБ 1210-2010«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»ТНПА и др. документация на продукцию | МУ №18/29, утв.МЗ РБ 21.04.2001, приложение 2, п.3 |
| 47.2\* | 10.85/29.04010.89/29.040 | Средняя масса и выход отдельных частей полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделийРасчет вложения сырья по рецептурам блюд и изделий | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.3\* | 10.85/08.05210.89/08.052 | Массовая доля сухих веществ | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.4\* | 10.85/08.03710.85/08.13310.85/08.05210.89/08.03710.89/08.13310.89/08.052 | Массовая доля жира | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.5\* | 10.85/08.14910.89/08.149 | Массовая доля лактозы | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.6\* | 10.85/08.082 | Достаточность термической обработки | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.7\* | 10.85/08.149 | Кислотность | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.8\* | 10.85/08.149 | Массовая доля белков | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.9\* | 10.85/08.052 | Массовая доля минеральных веществ (золы) | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.10\* | Продукция общественного питания | 10.85/08.14910.89/08.149 | Массовая доля сахаров | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.11\* | 10.85/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001, |
| 47.12\* | 10.85/08.082 | Массовая доля хлеба | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 47.13\* | 10.85/08.149 | Массовая доля поваренной соли | МУ №18/29, утв. МЗ РБ 21.04.2001 |
| 48.1\* | Концентраты пищевые | 10.89/11.11610.61/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция | ГОСТ 19327-84ГОСТ 23600-79СТБ 983-95СТБ 991-95СТБ 922-94СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные МЗ РБ 21.06.2013 постановление №52 Гигиенический норматив, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 15113.3-77 |
| 48.2\* | 10.89/29.04010.61/29.040 | Масса нетто, отклонение массы нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004СТБ 991-95, п. 5.2ГОСТ 15113.1-77, п.3, п.4 |
| 48.3\* | 10.89/11.11610.61/11.116 | Восстанавливаемость концентратов быстрого приготовления | ГОСТ 19327-84, п.3.2СТБ 983-95, п.5.3 |
| 48.4\* | 10.89/29.04010.61/29.040 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 15113.1-77, п.5, п.6 |
| 48.5\* | 10.89/08.05210.61/08.052 | Крупность помола муки для детского питания | ГОСТ 15113.1-77, п.7 |
| 48.6\* | 10.89/08.05210.61/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 15113.4-2021 п.6 |
| 48.7\* | 10.89/08.05210.61/08.05210.89/08.03710.61/08.037 | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество | ГОСТ 15113.9-77, п.3, п.5, п.6 |
| 48.8\* | 10.89/08.05210.61/08.052 | Массовая доля посторонних, минеральных примесей | ГОСТ 15113.2-77, п.2, п.3 |
| 48.9\* | 10.89/08.05210.61/08.052 | Массовая доля металлических примесей | ГОСТ 15113.2-77, п.4 |
| 48.10\* | 10.89/11.11610.61/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77, п.5 |
| 48.11\* | 10.89/08.14910.61/08.149 | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ 15113.5-77 |
| 48.12\* | 10.89/08.14910.61/08.149 | Массовая доля сахарозы (общего сахара) | ГОСТ 15113.6-77, п.2, п.3 |
| 48.13\* | 10.89/08.14910.61/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 15113.7-77  |
| 48.14\* | 10.89/08.05210.61/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77 |
| 49.1\* | КрахмалКрахмал | 10.62/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет | ГОСТ 7697-82ГОСТ 7699-78ГОСТ 32159-2013СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 7698-93, п.2.2 |
| 49.2\* | 10.62/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 49.3\* | 10.62/08.052 | Количество крапин | ГОСТ 7698-93, п.2.3ГОСТ 33444-2015 |
| 49.4\* | 10.62/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 7698-93, п.2.4 |
| 49.5\* | 10.62/08.052 | Массовая доля общей золы | ГОСТ 7698-93, п.2.5 |
| 49.6\* | 10.62/08.052 | Массовая доля золы не растворимой в 10% растворе НСl | ГОСТ 7698-93, п.2.6 |
| 49.7\* | 10.62/08.149 | Кислотность | ГОСТ 7698-93, п.2.7 |
| 49.8\* | 10.62/08.149 | Массовая доля протеина | ГОСТ 7698-93, п.2.8 |
| 49.9\* | 10.62/08.149 | Массовая доля сернистого ангидрида | ГОСТ 7698-93,п.2.9 |
| 49.10\* | 10.62/08.052 | Наличие примесей других видов крахмалов | ГОСТ 7698-93, п.2.10 |
| 49.11\* | 10.62/08.052 | Массовая доля остатка | ГОСТ 7698-93, п.2.11 |
| 49.12\* | 10.62/08.14910.62/08.169 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 7698-93, п.2.15приложение Ж |
| 49.13\* | 10.62/08.052 | Массовая доля общего жира | ГОСТ 7698-93, п.2.16 |
| 50.1\* | Пряности, приправы. Пищевые добавк. Ванилин | 01.28/11.11610.84/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | ГОСТ 16599-71СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 14618.0-78, п.3 |
| 50.2\* | 01.28/29.04010.84/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 50.3\* | 01.28/11.11610.84/11.116 | Растворимость в воде | ГОСТ 16599-71, п.2.2 |
| 50.4\* | 01.28/11.11610.84/11.116 | Растворимость в спирте | ГОСТ 16599-71, п.2.3 |
| 50.5\* | 01.28/11.11610.84/11.116 | Растворимость в серной кислоте | ГОСТ 16599-71, п.2.4 |
| 50.6\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Массовая доля золы | ГСТ 16599-71, п.2.5 |
| 51.1\* | Лист лавровый сухойЛист лавровый сухой | 01.28/11.11610.84/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах | ГОСТ 17594-81СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 17594-81СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 17594-81, п.3.4.1 |
| 51.2\* | 01.28/29.04010.84/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 51.3\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Влажность листа | ГОСТ 17594-81 п.3.4.5 |
| 51.4\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Содержание минеральной и органической примеси | ГОСТ 17594-81, п.3.4.3 |
| 51.5\* | 01.28/29.06110.84/29.061 | Размер листа | ГОСТ 17594-81, п.3.4.2 |
| 51.6\* | 01.28/08.05210.84/08.05201.28/11.11610.84/11.116 | Содержание некондиционного листа | ГОСТ 17594-81, п.3.4.4 |
| 52.1\* | Желатин | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус | ГОСТ 11293-2017СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 11293-2017, п.8.4, п.8.5 |
| 52.2\* | 10.89/29.040 | Масса нетто, отклонения массы нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004  |
| 52.3\* | 10.89/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 25183.10-82ГОСТ 11293-2017 п.8.9.1 |
| 52.4\* | 10.89/11.156 | Прозрачность раствора желатина | ГОСТ 11293-2017 п.8.14, п.8.3 |
| 52.5\* | 10.89/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 11293-2017 п.8.10 |
| 52.6\* | 10.89/11.116 | Наличие посторонних примесей | ГОСТ 11293-2017 п.8.15 |
| 52.7\* | 10.89/29.061 | Массовая доля мелких частиц | ГОСТ 11293-2017 п.8.6 |
| 53.1\* | Пряности (специи). Приправы сухие | 01.28/11.11610.84/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах | ГОСТ ISO 973-2016ГОСТ ISO 1003-2016ГОСТ ISO 2254-2016ГОСТ 29048-91ГОСТ 29052-91ГОСТ 29053-91ГОСТ 29054-91ГОСТ 29056-91СТБ 905-95 СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию  | ГОСТ 28875-90, п.3.3 |
| 53.2\* | 01.28/29.04010.84/29.040 | Масса нетто, отклонение массы нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004ГОСТ 28875-90, п.3.2 |
| 53.3\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ ISO 928-2015ГОСТ 28875-90 п.3.9 |
| 53.4\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Массовая доля минеральных примесей | ГОСТ 28875-90, п.3.5 |
| 53.5\* | 01.28/29.06110.84/29.061 | Крупность помола | ГОСТ 28875-90, п.3.6СТБ 905-95, п.5.3 |
| 53.6\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Массовая доля примесей | ГОСТ ISO 927-2014 |
| 53.7\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Массовая доля посторонних примесей | ГОСТ 28880-90 |
| 53.8\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Зараженность вредителямихлебных запасов | ГОСТ 28875-90, п.3.4 |
| 53.9\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Массовая доля металлических примесей | ГОСТ 28875-90, п.3.4 |
| 53.10\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Массовая доля примесей растительного происхождения | ГОСТ 28875-90, п.3.4 |
| 53.11\* | 01.28/08.05210.84/08.052 | Массовая доля легковесных зерен белого и черного перца | ГОСТ 28875-90, п.3.7 |
| 54.1\* | Плоды шиповника | 01.28/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус | ГОСТ 1994-93СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 24027.1-80, п.1.4 |
| 54.2\* | 01.28/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 54.3\* | 01.28/08.052 | Влажность | ГОСТ 24027.2-80, п.1 |
| 54.4\* | 01.28/08.149 | Массовая доля аскорбиновой кислоты | ГОСТ 1994-93, п.3.2 |
| 54.5\* | 01.28/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 24027.2-80, п.2 |
| 54.6\* | 01.28/11.11601.28/08.052 | Массовая доля посторонних примесей | ГОСТ 24027.1-80, п.4 |
| 54.7\* | 01.28/11.11601.28/08.052 | Наличие живых вредителей и их личинок | ГОСТ 24027.1-80, п.2 |
| 54.8\* | 01.28/11.11601.28/08.052 | Массовая доля измельченных частиц | ГОСТ 24027.1-80, п.3 |
| 54.9\* | 01.28/08.052 | Массовая доля экстрактивных веществ | ГОСТ 24027.2-80, п.3 |
| 54.10\* | 01.28/08.149 | Массовая доля дубильных веществ | ГОСТ 24027.2-80, п.4 |
| 55.1\* | Комбикорма, провит, кормовая мукаКомбикорма, провит, кормовая мука | 01.19/11.11610.91/11.11610.92/11.116 | Внешний вид и цвет | ГОСТ 9267-68ГОСТ 9268-2015ГОСТ 16955-2019ГОСТ 18221-2018ГОСТ 21055-2019ГОСТ 23513-79ТР 2010/025/BY«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 № 317ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 9267-68ГОСТ 9268-2015ГОСТ 16955-2019ГОСТ 18221-2018ГОСТ 21055-2019ГОСТ 23513-79ТР 2010/025/BY«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 № 317ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 9267-68, п.3.2ГОСТ 18221-2018, п.8.2ГОСТ 21055-2019, п.7.2ГОСТ 22834-87, п.3.2  |
| 55.2\* | 01.19/11.11610.91/11.11610.92/11.116 | Запах  | ГОСТ 13496.13-2018, п.7 |
| 55.3\* | 01.19/29.06110.91/29.06110.92/29.061 | Размеры | ГОСТ 23513-79, п.3.6ГОСТ 22834-87 п.3.5 |
| 55.4\* | 01.19/08.05210.91/08.05210.92/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 13496.3-92, п.2 |
| 55.5\* | 01.19/29.06110.91/29.06110.92/29.061 | Крупность | ГОСТ 13496.8-72, п.3.1 |
| 55.6\* | 01.19/29.06110.91/29.06110.92/29.061 | Массовая доля целых семян, в т.ч. дикорастущих растений | ГОСТ 13496.8-72, п.3.2  |
| 55.7\* | 01.19/08.14910.91/08.14910.92/08.149 | Массовая доля сырого протеина | ГОСТ 13496.4-2019, п.8  |
| 55.8\* | 01.19/08.05210.91/08.05210.92/08.052 | Массовая доля сырой клетчатки | ГОСТ 13496.2-91 |
| 55.9\* | 10.91/08.05210.92/08.052 | Наличие металломагнитных примесей | ГОСТ 13496.9-96, п.4 |
| 55.10\* | 10.91/08.05210.92/08.052 | Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте | ГОСТ 32045-2012 (ISO 5985-2002) |
| 55.11\* | 01.19/08.05210.91/08.05210.92/08.052 | Зараженность вредителями  | ГОСТ 13496.13-2018, п.8 |
| 55.12\* | 01.19/08.05210.91/08.05210.92/08.052 | Массовая доля вредной примеси, спорыньи | ГОСТ 13496.5-2018 |
| 55.13\* | 10.91/08.14910.92/08.149 | Массовая доля кальция | ГОСТ 26570-95 п.2, п.6 |
| 55.14\* | 10.91/08.15610.92/08.156 | Массовая доля фосфора | ГОСТ 26657-97 п.4, п.5 |
| 55.15\* | 01.19/08.14910.91/08.14910.92/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 13496.1-2019 п.10 |
| 55.16\* | 01.19/08.14910.91/08.14910.92/08.149 | Перекисное число | МУ № 115-6А, утв. ГУВ Минсельхозпрода СССР 23.01.84МУ утв. 27.09.1999г Минсельхозпрод РБ (Приложение 2)МВИ.МН 3506-2010ГОСТ 31485-2012 |
| 55.17\* | 10.91/08.14910.92/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 13496.18-85МВИ.МН 3507-2010 |
| 56.1\* | Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных | 03.00/11.11610.20/11.116 | Внешний вид муки | ГОСТ 2116-2000«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10  «Единые ветернарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 № 317. ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 7636-85, п.8.2 |
| 56.2\* | 03.00/08.05210.20/08.052 | Крупность помола | ГОСТ 7636-85, п.8.3 |
| 56.3\* | 03.00/08.05210.20/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 13496.15-2016, п.9.1, ГОСТ 7636-85, п.8.8 |
| 56.4\* | 03.00/08.14910.20/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85, п.8.7 |
| 56.5\* | 03.00/08.14910.20/08.149 | Массовая доля кальция | ГОСТ 7636-85, п.8.11 |
| 56.6\* | 03.00/08.05210.20/08.052 | Наличие металломагнитной примеси | ГОСТ 7636-85, п.8.4, п. 8.5 |
| 56.7\* | 03.00/08.05210.20/08.052 | Наличие посторонних примесей | ГОСТ 7636-85, п.8.13, п.8.14 |
| 56.8\* | 03.00/08.14910.20/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 13496.18-85 |
| 56.9\* | 03.00/08.14910.20/08.149 | Перекисное число в граммах йода на 100г жира | МВИ.МН 3506-2010 |
| 57.1\* | Кормовая мука животного происхождения | 10.13/11.116 | Внешний вид, запах | ГОСТ 17536-82«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10  «Единые ветернарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 № 317. ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 17536-82, п.3.1а |
| 57.2\* | 10.13/29.061 | Крупность помола | ГОСТ 17681-82, п.2.1 |
| 57.3\* | 10.13/08.052 | Массовая доля металломагнитных примесей | ГОСТ 17681-82, п.2.2 |
| 57.4\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 17681-82, п.2.3 |
| 57.5\* | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 17681-82, п.2.4ГОСТ 13496.15-2016, п.9.1 |
| 57.6\* | 10.13/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 17681-82, п.2.8ГОСТ 26226-84 |
| 57.7\* | 10.13/08.149 | Перекисное число в граммах йода на 100г жира | МВИ.МН 3506-2010 |
| 58.1\* | Корма растительные. Жмых, шротКорма растительные. Жмых, шрот | 01.19/11.11610.41/11.116 | Внешний вид, цвет, запах | ГОСТ 11246-96ГОСТ 27149-95ГОСТ 30257-95«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 №317ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 13979.4-68, п.3, п.4 |
| 58.2\* | 01.19/08.05210.41/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 13979.1-68, п.2ГОСТ 27548-97, п.4 |
| 58.3\* | 01.19/08.05210.41/08.052 | Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, в пересчете на абсолютно сухое вещество | ГОСТ 13979.6-69 |
| 58.4\* | 01.19/08.05210.41/08.052 | Наличие посторонних примесей | ГОСТ 80-96, п.5.3ГОСТ 11246-96, п.6.4ГОСТ 12220-96, п.5.4ГОСТ 27149-95, п.5.5ГОСТ 30257-95, п.5.5 |
| 58.5\* | 10.41/08.052 | Массовая доля жира и экстрактивных в пересчете на абсолютно сухое вещество | ГОСТ 13979.2-94 |
| 58.6\* | 10.41/08.149 | Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество | ГОСТ 13979.3-2019, п.8 |
| 58.7\* | 10.41/08.052 | Массовая доля металлопримесей | ГОСТ 13979.5-68ГОСТ 11246-96, п.6.2ГОСТ 12220-96, п.5.5 ГОСТ 27149-95, п.5.3ГОСТ 30257-95, п.5.3 |
| 58.8\* | 01.19/08.16901.19/08.15610.41/08.16910.41/08.156 | Массовая доля нитратов и нитритов | ГОСТ 13496.19-2015 |
| 58.9\* | 10.41/08.169 | Активность уреазы | ГОСТ 13979.9-69 |
| 58.10\* | 10.41/08.052 | Количество темных включений | ГОСТ 13979.4-68, п.4 |
| 58.11\* | 01.19/08.149 | Перекисное число в граммах йода на 100г жира | МВИ.МН 3506-2010 |
| 59.1\* | Молоко, молоко сухое обезжиренное, сыворотка сухая, ЗЦМ, концентраты для изготовления заменителей молока, казеин и др. | 10.51/08.15610.91/08.15610.92/08.15610.41/08.156 | Содержание нитратовСодержание нитритов | СТБ 2219-2017«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10  «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 №317СанНиП утв.Постановлением МЗ РБ 11.12.2012г № 195ТНПА и др. документация на продукцию | Методика определения нитратов и нитритов в кормах, крови, патологическом материале, молоке и молочных продуктах утв. Государственной ветеринарной и Государственной продовольственной инспекциями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Р.Б.ГОСТ ISO 14673-1-2014 |
| 60.1\* | Вода дистиллированнаяВода дистиллированная | 20.13/08.052 | Массовая концентрация остатка после выпаривания | ГОСТ 6709-72ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 6709-72ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 6709-72, п.3.3 |
| 60.2\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей | ГОСТ 6709-72, п.3.5 |
| 60.3\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация нитратов | ГОСТ 6709-72, п.3.6 |
| 60.4\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация сульфатов | ГОСТ 6709-72, п.3.7 |
| 60.5\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация хлоридов | ГОСТ 6709-72, п.3.8 |
| 60.6\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация алюминия | ГОСТ 6709-72, п.3.9 |
| 60.7\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация железа | ГОСТ 6709-72, п.3.10 |
| 60.8\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация кальция | ГОСТ 6709-72, п.3.11 |
| 60.9\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация меди | ГОСТ 6709-72, п.3.12 |
| 60.10\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация свинца | ГОСТ 6709-72, п.3.13 |
| 60.11\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация цинка | ГОСТ 6709-72, п.3.14 |
| 60.12\* | 20.13/08.082 | Массовая концентрация веществ, восстанавли-вающих КмnО4 (О) | ГОСТ 6709-72, п.3.15 |
| 60.13\* | 20.13/08.169 | рН воды | ГОСТ 6709-72, п.3.16СТБ ISO 10523-2009 |
| 60.14\* | 20.13/08.169 | Удельная электрическая проводимость | СТБ ИСО 7888-2006 |
| 61.1\* | Сигареты | 12.00/11.116 | Внешний вид сигарет и потребительской тары | ГОСТ 3935-2000 СанПиН 1.1.12-1-2003ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 3935-2000, Приложение А |
| 62.1\* | Пищевые продукты и продовольственое сырье.Комбикорма, провит, кормовая мука | 01.11/08.16401.12/08.16401.13/08.16401.14/08.16401.19/08.16401.21/08.16401.22/08.16401.23/08.16401.24/08.16401.25/08.16401.26/08.16401.27/08.16401.28/08.16401.41/08.16401.42/08.16401.47/08.16401.49/08.16402.30/08.16403.00/08.16410.11/08.16410.12/08.16410.13/08.16410.20/08.16410.31/08.16410.32/08.16410.39/08.16410.41/08.16410.42/08.16410.51/08.16410.52/08.16410.61/08.16410.62/08.16410.71/08.16410.72/08.16410.73/08.16410.81/08.16410.82/08.16410.83/08.16410.84/08.16410.85/08.16410.86/08.16410.89/08.16410.91/08.16410.92/08.16411.01/08.16411.02/08.16411.03/08.16411.04/08.16411.05/08.16411.06/08.16411.07/08.164 | Подготовка проб | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 «Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10 «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 №317ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26929-94, п.3-п.5 |
| 62.2\* | Пищевые продукты и продовольствен-ное сырье. Комбикорма, провит, кормовая мука | 01.11, 01.12, 01.13, 01.14, 01.19, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26, 01.27, 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.00, 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, 10.91, 10.92, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.06, 11.07/08.169 | Свинец (массовая доля) | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10«Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 №317ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26932-86СТБ 1313-2002ГОСТ 33824-2016 |
| 62.3\* | Кадмий (массовая доля) | ГОСТ 26933-86СТБ 1313-2002ГОСТ 33824-2016 |
| 62.4\* | 10.86/08.169 | Цинк (массовая доля) | ГОСТ 26934-86СТБ 1313-2002ГОСТ 33824-2016 |
| 62.5\* | 10.11, 10.41. 10.42. 10.51, 10.86/08.169 | Медь (массовая доля) | ГОСТ 26931-86СТБ 1313-2002ГОСТ 33824-2016 |
| 62.6\* | 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.51, 10.86/ 08.156 | Олово (массовая доля) | ГОСТ 26935-86 |
| 62.7\* | Пищевые продукты и продовольствен-ное сырье. Комбикорма, провит, кормовая мука | 01.11, 01.12, 01.13, 01.14, 01.19, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26, 01.27, 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.00, 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, 10.91, 10.92, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.06, 11.07/08.032 | Массовая доля ртути | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10«Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 №317ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 34427-2018 |
| 62.8\* | 10.11, 10.41. 10.42. 10.51, 10.86/08.156 | Железо (массовая доля) | ГОСТ 26928-86 |
| 62.9\* | Пищевые продукты и продовольственное сырье. Комбикорма, провит, кормовая мука | 01.11, 01.12, 01.13, 01.14, 01.19, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26, 01.27, 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.00, 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, 10.91, 10.92, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.06, 11.07/08.156 | Мышьяк (массовая доля) | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10«Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии ТС 18.06.2010 №317ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26930-86 |
| 62.10\* | Пищевые продукты и продовольствен-ное сырье.Комбикорма, провит, кормовая мука | 01.11, 01.12, 01.13, 01.14, 01.19, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26, 01.27, 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.00, 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, 10.91, 10.92, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.06, 11.07/08.169 | Мышьяк (массовая доля) | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 «Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 31628-2012 |
| 63.1\* | Продукты пищевые, копченые | 01.11/08.15910.13/08.15910.20/08.15910.41/08.15910.42/08.15910.51/08.15910.86/08.159 | Массовая доля бенз(а)пирена | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольствен-ному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольствен-ного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ ГОСТ Р 51650-2001М 04-15-2009 |
| 64.1\* | Сыры и сырные продукты, сырные пасты и соусы копченые. | 10.51/08.159 | Массовая доля бенз(а)пирена | ГОСТ 32258-2013 |
| 65.1\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/08.15901.45/08.15910.51/08.15910.52/08.15910.86/08.159 | Массовая доля меламина | МВИ.МН 3287-2009ГОСТ 34515-2019 |
| 66.1\* | Сыры и сырные продукты | 10.51/08.159 | Определение содержания натамицина | СанНиП «Санитарно-эпидемиологичес-кие требования для организаций, осуществляющих производство биологически активных добавок к пище» утв. Постановлением МЗ РБ 11.12.2012г № 195ТНПА и другие документы на продукцию | ГОСТ ISO 9233-2-2017 |
| 67.1\* | Пищевые продукты и продовольствен-ное сырье | 01.11, 01.12, 01.13, 01.14, 01.19, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26, 01.27, 01.28, 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.00, 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, 10.91, 10.92, 11.01, 11.02, 11.03, 11.04, 11.05, 11.06, 11.07/08.158 | Хлорорганические пестициды (массовая концентрация):- гексахлорциклогексан и его изомеры (альфа- ГХЦГ, бета- ГХЦГ, гамма- ГХЦГ);- ДДТ и его метаболиты (ДДД, ДДЭ, ДДТ);- гексахлорбензол;- гептахлор;- альдрин | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10 |  ГОСТ 30349-96, п.5ГОСТ 32308-2013СТ РК 2011-2010 |
| 67.2\* | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 01.11, 10.20, 10.61, 10.71, 10.73, 10.91/08.158 | 2,4-Д кислота, ее соли (массовая концентрация) | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10 ТНПА и др. документация на продукцию | МУ №1541-76 |
| 68.1\* | Плоды, овощи и продукты их переработки | 01.13, 01.14, 01.19, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26, 01.27, 01.28, 10.31, 10.32, 10.39/08.161 | Хлорорганические пестициды (массовая концентрация):- гексахлорциклогексан и его изомеры (альфа- ГХЦГ, бета- ГХЦГ, гамма- ГХЦГ);- ДДТ и его метаболиты (ДДД, ДДЭ, ДДТ);- гептахлор;- альдрин | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | СТ РК 2011-2010 |
| 69.1\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/08.15801.45/08.15810.51/08.15810.52/08.15810.86/08.158 | Хлорорганические пестициды (массовая концентрация):- гексахлорциклогексан и его изомеры (альфа- ГХЦГ, бета- ГХЦГ, гамма- ГХЦГ);- ДДТ и его метаболиты (ДДД, ДДЭ, ДДТ);- гептахлор;- альдрин  | ГОСТ 23452-2015СТ РК 2011-2010 |
| 70.1\* | Комбикорма, комбикормовое сырье | 01.19/08.15810.91/08.15810.92/08.158 | Хлорорганические пестициды (массовая концентрация):- гексахлорциклогексан и его изомеры (альфа- ГХЦГ, бета- ГХЦГ, гамма- ГХЦГ);- ДДТ и его метаболиты (ДДД, ДДЭ, ДДТ);- гептахлор;- альдрин  | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 13496.20-2014СТ РК 2011-2010 |
| 71.1\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/03.15210.51/03.15210.52/03.15210.86/03.152 | Афлатоксин М1 (массовая концентрация) | МВИ.МН 2786-2013МВИ.МН 4620-2013ГОСТ ISO 14675-2014 |
| 01.41/08.16110.51/08.16110.86/08.161 |  ГОСТ 30711-2001, п.3 |
| 72.1\* | Продукты пищевые и сырьеКомбикорма. Корма растительного происхождения | 01.11, 01.12, 01.28, 10.39, 10.41, 10.61, 10.71, 10.72, 10.73, 10.83, 10.84, 10.86, 10.91, 11.06./03.152 | Афлатоксин В1 (массовая концентрация) | МВИ.МН 2785-2007МВИ МН 5231-2015 |
| 01.11, 01.12, 01.28, 10.39, 10.41, 10.61, 10.71, 10.72, 10.73, 10.83, 10.84, 10.86, 10.91, 11.06./08.161 | ГОСТ 30711-2001, п.3 |
| 72.2\* | 01.13, 01.24, 10.32, 10.39/08.161/08.159 | Патулин (массовая концентрация) | ГОСТ 28038-2013ГОСТ 31100.2-2002 |
| 72.3\* | 01.11, 01.12, 10.61, 10.71, 10.72, 10.73, 10.91, 10.92, 11.06./03.152 | Зеараленон (массовая концентрация) | МВИ.МН 2478-2006МВИ.МН 5590-2016 МВИ.МН 5230-2015 |
| 72.4\* | 01.11, 01.12, 10.61, 10.71, 10.72, 10.73, 10.91, 10.92, 11.06./03.152 | Дезоксиниваленол (массовая концентрация) | МВИ.МН 2477-2006МВИ.МН 5617-2016МВИ.МН 6103-2018 |
| 72.5\* | Продукты пищевые и сырьеКомбикорма. Корма растительного происхождения | 01.11, 01.12, 10.61, 10.71, 10.72, 10.73, 10.91, 10.92, 11.06./03.152 | Т-2 токсин (массовая концентрация) | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37«Ветеринарно– санитарные правила обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении кормов, и кормовых добавок» утв. пост. МСХП РБ 10.02.2011 №10ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 2479-2006МВИ.МН 5731-2016 |
| 72.6\* | 01.11, 01.12, 10.61, 10.71, 10.72, 10.73, 10.91, 10.92, 11.06./03.152 | Охратоксин А (массовая концентрация) | МВИ.МН 2480-2006 МВИ.МН 5581-2016 |
| 73.1\* | Продукция животного происхождения- молоко сырое, питьевое, сухое и молочные продукты;- мясо, субпродукты, мясные продукты, шпик, консервы мясные и мясорастительные; - яйца, яичный порошок;- рыба, продукты из рыбы- медПродукция животного происхождения:- молоко сырое, питьевое, сухое и молочные продукты;- мясо, субпродукты, мясные продукты, шпик, консервы мясные и мясорастительные; - яйца, яичный порошок;- рыба, продукты из рыбы- мед | 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 03.00, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.51, 10.52, 10.86, 10.89, 11.07, 20.14/03.152 | Тетрациклиновая группа(концентрация)Тетрациклин (концентрация) | СТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукциюСТБ 1036-97СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 3951-2015 |
| 73.2\* | 01.41, 01.45, 10.11, 10.12, 10.13, 10.51, 10.52, 10.86, 10.89, 11.07, 20.14/03.152 | Стрептомицин (концентрация) | МВИ.МН 2642-2015 |
| 73.3\* | 01.47, 01.49, 03.00, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.86, 10.89/03.152 | Бацитрацин (концентрация) | МВИ.МН 4652-2013 |
| 73.4\* | 01.41, 01.45, 01.49, 10.11, 10.12, 10.13, 10.51, 10.52, 10.86, 10.89, 11.07, 20.14/03.152 | Пенициллин (концентрация) | МВИ. МН 4310-2012 |
| 73.5\* | 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 03.00, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.51, 10.52, 10.86, 10.89, 11.07, 20.14/03.152 | Левомицетин (хлорамфеникол) | МВИ.МН 4846-2014 |
| 73.6\* | 01.41/03.15210.51/03.15210.52/03.15210.86/03.152 | Метронидазол | МВИ.МН5335-2015 |
| 73.7\* | 01.41, 01.47,01.45,01.49, 10.11, 10.12, 10.13, 10.51, 10.52, 10.86, 10.89/03.152 | Группа пенициллинов | МВИ.МН5336-2015 |
| 73.8\* | 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 03.00, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.51, 10.52, 10.86, 10.89, 11.07, 20.14/03.152 | Левомицетин (хлорамфеникол) (концентрация) | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 3283-2009 |
| 74.1\* | Мясо, яйца, яичный порошок, молоко | 01.41/03.15201.47/03.15201.49/03.152 | Фторхинолоновый ряд | ГОСТ 33634-2015 |
| 75.1\* | Продукция животного происхождения: мясо (мышцы), яйца, яичный порошок, молоко (сырое, пастеризованное,стерилизованное, сухое восстановленное), мед, рыба | 01.41/03.15201.47/03.15201.49/03.15203.00/03.15210.11/03.15210.12/03.15210.13/03.15210.20/03.15210.51/03.15210.52/03.15210.86/03.15210.89/03.152 | Массовая концентрация метаболитов нитрофуранов(АМОZ ELISA. AOZ ELISA.AHD ELISA. SEM ELISA) | МВИ.МН 4275-2012 |
| 76.1\* | Пищевые продукты и продовольственное сырьеПищевые продукты и продовольственное сырье  | 01.41, 01.45, 01.47, 01.49, 02.30, 03.00, 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, 10.91, 10.92, 11.05, 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37СанПиН 10-124 РБ 99ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37СанПиН 10-124 РБ 99ТНПА и др. документация на продукциюГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37СанПиН 10-124 РБ 99ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94МВИ. МН 4140-2013 |
| 76.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 76.3\* | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 76.4\* | 10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.61, 10.71, 10.72, 10.82, 10.83, 10.84, 10.85, 10.89, 10.91, 10.92, 11.05, 11.06, 11.07/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013МВИ. МН 4140-2013 |
| 76.5\* | 10.13, 10.20, 10.39, 10.51, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 76.6\* | 10.13, 10.20/01.086 | Clostridium botulinum | ГОСТ 10444.7-86, п.5.4 |
| 76.7\* | 10.13, 10.20/01.086 | Clostridium perfringens | ГОСТ 10444.9-88 |
| 76.8\* | 10.11, 10.13, 10.71, 10.85, 10.86, 10.91, 10.92/01.086 | Бктерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 76.9\* | 10.85, 10.91, 10.92/01.086 | Энтерококки | ГОСТ 28566-90 |
| 76.10\* | 10.13, 10.39, 10.51, 10.86/01.086 | Молочнокислые микроорганизм | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 76.11 | 10.13, 10.20, 10.39, 10.61, 10.86/01.086 | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 76.12\* | 10.13, 10.85, 10.91, 10.92, 11.07/01.086 | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 п.7.1-п.7.3 |
| 76.13\* | 01.41, 01.45, 03.00, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.85, 10.86/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 76.14\* | 01.13, 01.41, 01.45, 01.47, 03.00, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.61, 10.71, 10.72, 10.73, 10.82, 10.84, 10.85, 10.86, 10.89, 10.91, 10.92, 11.05, 11.06, 11.07/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе саль | ГОСТ 30519-97, п.5.1-п.5.4ГОСТ 31659-2012 |
| 76.15\* | 10.39/01.086 | Enterobacteriaceae (энтеробактерии) | СТБ ISO 21528-1-2009ГОСТ 29184-91 |
| 77.1\* | Мясо всех видов убойных животных, субпродукты | 10.11/16.03610.12/16.03610.13/16.036 | Микроскопический анализ свежести | ГОСТ 23392-2016ГОСТ 31931-2012 п.4ГОСТ 20235.1-74, п.2 |
| 78.1\* | Продукты из мяса птицы и колбасные изделия | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 78.2\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактер.) | ГОСТ 7702.2.2-93 |
| 78.3\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 7702.2.4-93 |
| 78.4\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 7702.2.6-2015 |
| 78.5\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 78.6\* | 10.11/01.08610.12/01.08610.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 7702.2.3-93, п.2.1-п.2.2ГОСТ 31199-2003 (ИСО 3565:1975) ГОСТ 31468-2012,П 8.1-8.2 |
| 79.1\* | Продукты из мяса и колбасные изделия | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9958-81, п.4.1 |
| 79.2\* | 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 9958-81, п.4.2 |
| 79.3\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 9958-81, п.4.6 |
| 79.4\* | 10.13/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 9958-81, п.4.4 |
| 79.5\* | 10.13/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 9958-81, п.4.5ГОСТ 31746-2012 |
| 79.6\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 9958-81, п.4.3 ГОСТ 30519-97ГОСТ31659-2012 |
| 80.1\* | Молоко и молочные продукты. Консервы молочныеМолоко и молочные продукты. Консервы молочные | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.08611.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37СанПиН 10-124 РБ 99ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 80.2\* | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.08611.07/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 32901-2014, п.8.5 |
| 80.3\* | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.08611.07/01.086 | Количество бифидобактерий | СТБ 1552-2012, п.7.19 ГОСТ 33924-2016Инструкция № 071-0210 |
| 80.4\* | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.52/01.08610.86/01.08611.07/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 80.5\* | 10.51, 10.86/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1552-2017, п.7.17.1ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 |
| 80.6\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 9225-84, п.4.8ГОСТ 32901-2014, п.8.8 |
| 80.7\* | 10.51/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 81.1\* | Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы | 10.51/03.152 | Содержание стафилококковых энтеротоксинов | МУК 4.2.2429-08МУК 4.2.2879-11 дополнения и изменения 1 |
| 82.1\* | Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработкиРыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки | 03.00/01.08610.20/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | Инструкция 4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006, гл.14, п.74 |
| 82.2\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | Инструкция4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006, гл.14, п.77 |
| 82.3\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Дрожжи, плесени | Инструкция4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006, гл.14, п.75 |
| 82.4\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Бактерии рода Proteus | Инструкция4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006, гл.14, п.76 |
| 82.5\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Staphylococcus aureus | Инструкция4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006, гл.14, п.78 |
| 82.6\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | Инструкция4.2.10-15-10-2006, утв. МЗ РБ 12.06.2006, гл.14, п.79 |
| 82.7\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | Инструкция4.2.10-15-10-2006, п.80.1-п.80.3 |
| 82.8\* | 03.00/01.08610.20/01.086 | Парагемолитические вибрионы | Инструкция4.2.10-15-10-2006, гл.14, п.82 |
| 83.1\* | Консервы стерилизованные, концентрированные. Томато-продукты | 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.51, 10.86, 11.07/12.042 | Внешний вид, герметичность тары | ГОСТ 8756.18-2017, п.2, п.3 |
| 83.2\* | 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.51, 10.86, 11.07/12.04210.32, 10.39, 10.86/12.04210.32, 10.39, 10.86/08.133 | Термостатирование консервов | ГОСТ 26669-85, п.2.2, п.2.3 |
| 83.3\* | 10.13, 10.20, 10.31, 10.39, 10.51, 10.86/12.042 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 84.1\* | Пиво | 11.05/01.086 | Количество дрожжевых клеток в 1 см3 неосветленного пива | СТБ 395-2017, п.7.14 |
| 84.2\* | 11.05/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 85.1\* | Питьевая вода, минеральные водыПитьевая вода, минеральные воды | 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 18963-73, п.4.1 |
| 85.2\* | 11.07/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 18963-73, п.4.2 |
| 85.3\* | 11.07/01.086 | Pseudomonas aeruginosa | «Методы санитарно- бактериологического контроля питьевых вод. Инструкция по применению», № 068-1109, утв. МЗ РБ 24.11.2009, п.16 |
| 85.4\* | 11.07/01.086 | Общие и термотолерантные колиформные бактерии | ГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | МУК РБ №11-10-1-2002, утв. МЗ РБ 25.02.2002, п.8.2 «Методы санитарно- бактериологического контроля питьевых вод. Инструкция по применению», № 068-1109, утв. МЗ РБ 24.11.2009, п.15 |
| 85.5\* | 11.07/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ №11-10-1-2002, утв. МЗ РБ 25.02.2002, п.8.1«Методы санитарно- бактериологического контроля питьевых вод. Инструкция по применению», № 068-1109, утв. МЗ РБ 24.11.2009, п.14 |
| 86.1\* | Безалкогольные напитки | 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 30712-2001, п.6.1 |
| 86.2\* | 11.07/01.086 | Количество мезофильных аэробных микроорганизмов | ГОСТ 30712-2001, п.6.2 |
| 86.3\* | 11.07/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 30712-2001, п.6.3 |
| 86.4\* | 11.07/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 30712-2001, п.6.4 |
| 87.1\* | Кондитерские изделия (в т.ч. кондитерские кремовые изделия) | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94«Методы микро-биологического контроля готовых изделий с кремом» №82-0904, утв. МЗ РБ 13.10.2004, п.4.1 |
| 87.2\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013«Методы микро-биологическогоконтроля готовых изделий с кремом» №82-0904, утв. МЗ РБ 13.10.2004, п.4.5 |
| 87.3\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012«Методы микро-биологическогоконтроля готовых изделий с кремом» №82-0904, утв. МЗ РБ 13.10.2004, п.4.2 |
| 87.4\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012«Методы микро-биологического контроля готовых изделий с кремом» №82-0904, утв. МЗ РБ 13.10.2004, п.4.4 |
| 87.5\* | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012«Методы микро-биологического контроля готовых изделий с кремом» №82-0904, утв. МЗ РБ 13.10.2004, п.4.3-п.4.3.3 |
| 88.1\* | Кулинарные изделия | 10.85/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 4288-76, п.2.11.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 88.2\* | 10.85/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек колиформные бактерии) | ГОСТ 4288-76 п.2.11.5ГОСТ 31747-2012 |
| 88.3\* | 10.85/01.086 | Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 88.4\* | 10.85/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 88.5\* | 10.85/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 4288-76 п.2.11.7ГОСТ 9958-81 п.4.4 |
| 88.6\* | 10.85/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 30519-97, п.5.1-п.5.4ГОСТ 31659-2012 |
| 89.1\* | Продукты детского питания | 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроор. | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.1 |
| 89.2\* | 10.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.2 |
| 89.3\* | 10.86/01.086 | Staphylococcus aureus | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.5 |
| 89.4\* | 10.86/01.086 | Escherichia coli | ГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.3-п.7.3.5.3 |
| 89.5\* | 10.86/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.4-п.7.4.5.2 |
| 89.6\* | 10.86/01.086 | Энтерококки | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.6 |
| 89.7\* | 10.86/01.086 | Bacillus cereus | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.7-п.7.7.3.4 |
| 89.8\* | 10.86/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.13 |
| 89.9\* | 10.86/01.086 | Количество ацидофильных бактерий | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.9 |
| 89.10\* | 10.86/01.086 | Количество бифидобактерий | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.10 |
| 89.11\* | 10.86/01.086 | Промышленная стерильность питьевого молока и сливок | МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.11 |
| 89.12\* | 10.86/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 30706-2000МУК 4.2.577-96, утв. МЗ РФ 29.11.96, п.7.8 |
| 90.1\* | Зерно, крупа, мука, пищевые концентраты (для детского питания).Сахар (для молочных продуктов для детского питания) Продукты яичныеЗерно, крупа, мука, пищевые концентраты (для детского питания).Сахар (для молочных продуктов для детского питания) Продукты яичные | 01.11/01.08601.12/01.08601.27/01.08610.61/01.08610.81/01.08610.86/01.08611.06/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 31904-2012СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26972-86, п.4.1ГОСТ 26968-86 п.4.1 |
| 90.2\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 26972-86, п.4.3 |
| 90.3\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 26968-86, п.4.2ГОСТ 26972-86 п.4.3 |
| 90.4\* | 01.47/01.08610.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32149-2013, п.7 |
| 90.5\* | 01.47/01.08610.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ32149-2013, п.8 |
| 90.6\* | 01.47/01.08610.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013, п.9 |
| 90.7\* | 01.47/01.08610.89/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 32149-2013, п.10 |
| 90.8\* | 01.47/01.08610.89/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 32149-2013, п.11 |
| 91.1\* | Продукты питания из картофеля | 10.31/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 91.2\* | 10.31/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 91.3\* | 10.31/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 10444.2-2012ГОСТ 31746-2012 |
| 91.4\* | 10.31/01.086 | Bacullus cereus | ГОСТ 10444.8-2013(ISO 7932:2004) |
| 91.5\* | 10.31/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91 |
| 91.6\* | 10.31/01.086 | Общее количество плесневых грибов | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 92.1\* | Желатин | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 11293-2017, п.8.17.2 |
| 92.2\* | 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 11293-2017,п.8.17.2ГОСТ23058-89, п.3.5.3 |
| 92.3\* | 10.89/01.086 | Количество желатиноразжижающих бактерий в 1г желатина | ГОСТ 11293-2017, п.8.18 |
| 93.1\* | Комбикорма. Мука кормовая животного происхожденияКомбикорма. Мука кормовая животного происхождения | 01.19/01.08610.91/01.08610.92/01.086 | Общая бактериальная обсемененность, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов  | СТБ 1079-97СТБ 1150-2007ГОСТ 21055-96ГОСТ 23513-79«Ветеринарно – санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов» утв. Постановлением МСХП РБ 10.02.2011 №10 в редакции постановления МСХП РБ 20.05.2011 № 33«Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю утв. решением Комиссии ТС от 18.06.2010 №317ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 25311-82, п.4.1МУ №10-2-5/1119, утв. Минсельхозпродом РБ 17.12.2007, п.2.1 |
| 93.2\* | 01.19/01.08610.91/01.08610.92/01.086 | Энтеропатогенные типы кишечной палочки | ГОСТ 25311-82, п.4.2МУ № 10-2-5/1119, утв. Минсельхозпродом РБ 17.12.2007, п.2.5 |
| 93.3\* | 01.19/01.08610.91/01.08610.92/01.086 | Сальмонеллы | ГОСТ 25311-82, п.4.3-п.4.3.3МУ №10-2-5/1119, утв. Минсельхозпродом РБ 17.12.2007, п.2.2  |
| 93.4\* | 01.19/01.08610.91/01.08610.92/01.086 | Патогенные анаэробы (токсинообразующие клостридии) | ГОСТ 25311-82, п.4.4МУ №10-2-5/1119, утв. Минсельхозпродом РБ 17.12.2007, п.2.6 |
| 93.5\* | 01.19/01.08610.91/01.08610.92/01.086 | Энтерококки | МУ №10-2-5/1119, утв. Минсельхозпродом РБ 17.12.2007, п.2.9 |
| 93.6\* | 01.19/01.08610.91/01.08610.92/01.086 | Бактерии рода протей  | МУ №10-2-5/1119, утв. Минсельхозпродом РБ 17.12.2007, п.2.7 |
| 93.7\* | Общее число грибов | ГОСТ 13496.6-2017ГОСТ 10444.12-2013 |
| 94.1 | Рыба и рыбопродукты, икра рыб, нерыбные объекты промысла и продукты их переработки | 03.00/07.09010.20/07.09003.00/07.09610.20/07.096 | Количество гельминтов и их личинок, также паразитов и паразитарных поражений | ГОСТ 32366-2013Инструкция 4.2.10-21-25-2006, утв. МЗ РБ 25.10.2006СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37«Единые санитарно – эпидемиологические и гигиеничес-кие требования к товарам, подлежа-щим санитарно – эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением Комиссии ТС28.05.2010 № 299ТНПА и др. документация на продукцию | Инструкция4.2.10-21-25-2006, утв. МЗ РБ 25.10.2006 (кроме п 21.4) |
| 95.1\* | Свежая, свеже-замороженная столовая зелень, овощи, фрукты, ягоды | 01.13/07.09601.19/07.09601.21/07.09601.22/07.09601.23/07.09601.24/07.09601.25/07.09601.26/07.09601.27/07.09602.30/07.09610.31/07.09610.39/07.096 | Наличие яиц и личинок гельминтов и цист кишечных патогенных простейших | ГОСТ 32366-2013Инструкция 4.2.10-21-25-2006, утв. МЗ РБ 25.10.2006СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013г № 52ГН утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37«Единые санитарно – эпидемиологические и гигиеничес-кие требования к товарам, подлежа-щим санитарно – эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением Комиссии ТС28.05.2010 № 299ТНПА и др. документация на продукцию | Инструкция № 37-0305,утв. МЗ РБ 19.04.2005 |
| 96.1\* | Вода питьевая | 100.09/04.12511.07/04.125 | Объемная активность радионуклидов цезия-137, стронция-90 | ГН № 10-117-99«Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция -90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99), утв. МЗ РБ 26.04.99ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 1181-2011 |
| 97.1\* | Пищевые продукты и продовольственное сырье | 01.11, 01.12, 01.13, 01.14, 01.19, 01.21, 01.22, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26, 01.27, 01.28, 01.41, 01.42, 01.47, 01.49, 02.30, 03.00, 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, 11.0611.07/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16Гигиенический норматив «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 (в редакции постановления Совета Министров РБ 29.11.2022 № 829)Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утв. Зам. Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 03.08.1999ЕСТ, утв. решением комиссии ТС 28.05.2010 № 299ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 2491-2006 МВИ.МН 2492-2006 МВИ.МН 1181-2011ГОСТ 32161-2013 |
| 97.2 | Удельная (объемная) активность радионуклида стронция-90 | ГОСТ 32163-2013МВИ.МН 1181-2011 |
| 98.1\* | Лекарственно- техническое сырье | 01.28/04.12501.29/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 2.6.1.8-10-2004 «Республиканский допустимый уровень содержания цезия-137 в лекарственно - техническом сырье (РДУ/ЛТС-2004), утв. МЗ РБ 24.12.2004ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 1181-2011  |
| 99.1\* | Сельско-хозяйственное сырье и корма | 10.91/04.12510.92/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137стронция-90 | «Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйст-венном сырье и кормах, утв. Минсельхозпродом РБ 03.08.99 «Ветеринарно- санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов, утв. постановлением МСХиП РБ от 10.02.2011 № 10(в редакции постановления МСХиП РБ от 20.05.2011 №33)ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 2491-2006МВИ.МН 2492-2006МВИ.МН 1181-2011  |
| 100.1\* | Продукция лесного хозяйства и изделия из древесины,бумага | 02.20, 02.30, 16.10, 16.21, 16.29, 17.11, 17.12, 17.21, 17.29/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 2.6.1.10-1-01-2001 (РДУ/ЛХ-2001), утв. МЗ РБ 11.01.2001ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 1181-2011 МВИ.МН 2491-2006 МВИ.МН 2492-2006 |
| 101.1\*\* | Экспортируемая продукция лесного хозяйства: дикорастущие грибы и ягоды | 01.13/04.05602.30/04.056 | Отбор проб | ТКП 251-2010СТБ 1053-2016Инструкция по радиационному контролю продукции (дикорастущих грибов и ягод), экспортируемой в страны Европейского Союза, утв. Государственным Комитетом по стандартизации Республики Беларусь 25.08.2020Регламент Совета № 1048/ 2009/ЕС от 23.10.2009Регламент (EU) № 2017/625 от 15 марта 2017г.Регламент (EC) № 178/2002 от 28 января 2002 Регламент (EC) № 2020/1158 от 5 августа 2020ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1053-2016«Инструкция по радиационному контролю продукции (дикорастущих грибов и ягод), экспортируемой в страны Европейского Союза», утв. Госстандартом Республики Беларусь 25.08.2020 |
| 101.2\* | 01.13/04.12502.30/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | Регламент Совета (ЕЕС) №737/90 от 22.03.90Регламент Совета (ЕС) №2020/1158от 05.08.2020Регламент Совета№1048/2009/ЕС от 23.10.2009 | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 2491-2006 |
| 102.1\* | Материалы и изделия строительные; сантехнические изделия (фарфоровые, керамические); отходы промышленного производства, используемые в качестве строительных материалов или как сырье для их производства | 23.31/04.12523.32/04.12523.41/04.12523.42/04.12523.44/04.12523.49/04.12508.11/42.00008.12/42.000 | Удельная эффективная активность естественных радионуклидов (тория-232, радия-226, калия-40) | ГОСТ 30108-94ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 30108-94 п.4.2МВИ.МН 1120-99 МВИ.МН 4498-2013 |
| 103.1\* | Изделия из тарного стекла, изделия из бесцветного и цветного стекла, изделия из хрусталя, фарфоровая посуда, керамическая посуда | 23.11/04.12523.12/04.12523.13/04.12523.19/04.125 | Удельная эффективная активность естественных радионуклидов (тория-232, радия-226, калия-40) | «Контрольные уровни содержания естественных радионуклидов в отдельных видах продукции Министерства архитектуры и строительства РБ», утв. Министерством архитектуры и строительства РБ 19.12.2000ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 30108-94МВИ.МН 1120-99 МВИ.МН 4498-2013 |
| 104.1\* | Топливо на основе торфа, продукция сельскохозяй-ственного назначения на основе торфа, сапропеля, бурого угля, биогумуса, субстратах, тепличных грунтах, питательных брикетах | 08.92/04.12519.20/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | «Допустимые уровни содержания цезия-137 в продукции на основе торфа», утв. Министерством энергетики Республики Беларусь 30.12.2006ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 1181-2011 |
| 105.1\*\* | Окружающая среда | 100.02/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма- излучения | ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. МЗ РБ 28.12.2012 постановление №213СанНиП «Требования к радиационной безопасности», утв. МЗ РБ 28.12.2012 постановление №213 | МВИ.МН 2513-2006 |
| проезд Заводской, 32, 211440, г.Новополоцк |
| 106.1\*\*\* | Заполнение оконных и дверных проемов Точность установки окон и дверных блоков в проемахЗаполнение оконных и дверных проемов Точность установки окон и дверных блоков в проемах | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Величина зазора между оконным, дверным блоком и проемом | ТКП 45-3.02-223-2010ТНПА и др. документация на продукцию  | СТБ 1476-2004, п.4.2 |
| 106.2\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Отклонение от соосности расположения оконных блоков в проемах по этажам | СТБ 1476-2004, п.4.3 |
| 106.3\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Отклонение от горизонтальности и вертикальности установленных оконных, дверных блоков | СТБ 1476-2004, п.4.4 |
| 106.4\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Высота установки запирающих приборов (дверных ручек) | СТБ 1476-2004, п.4.7 |
| 106.5\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Расстояние между крепежными элементами | ТР 2009/013/ВYТКП 45-3.02-223-2010 п.8.3.9 | СТБ 1476-2004, п.4.5 |
| 107.1\*\*\* | Установка подоконных досок (плит) из всех видов материалов | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Величина уклона установки подоконных досок плит) | ТКП 45-3.02-223-2010ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1476-2004, п.5.2 |
| 107.2\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Высота установки подоконных досок (плит) | СТБ 1476-2004, п.5.3 |
| 107.3\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Величина выступа подоконной доски (плиты) за пределы стены | СТБ 1476-2004, п.5.5 |
| 108.1\*\*\* | Установка наружных сливов | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Величина уклона слива | ТКП 45-3.02-223-2010ТНПА и др. документация на продукциюТКП 45-3.02-223-2010ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1476-2004, п.6.1, п.5.2 |
| 108.2\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Величина напуска слива на фасад | СТБ 1476-2004, п.6.4 |
| 109.1\*\*\* | Установка наличниковУстановка наличников | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Величина напуска наличника на дверную коробку | СТБ 1476-2004, п.7.1 |
| 109.2\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Отклонение от вертикальности наличника | СТБ 1476-2004, п.7.2 |
| 109.3\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Отклонение от горизонтальности наличника | СТБ 1476-2004, п.7.3 |
| 110.1\*\*\* | Устройство дорожных одежд с покрытием из плит тротуарных Установка бортового камня | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Прямолинейность установки бортового камня | ТКП 45-3.02-7-2005СТБ 1685-2006ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1685-2006, п.7.3ГОСТ 26433.2-94, Приложение А, п.3.1.2, таблицы А.1  |
| 110.2\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Соответствие высотных отметок бортового камня | СТБ 1685-2006, п.7.4ГОСТ 26433.2-94Приложение А, п.1.5.2 а,б,таблицы А.1 |
| 111.1\*\*\* | Устройство элементов сборного покрытия из плит тротуарных | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Перепад высот между смежными элементами покрытия | СТБ 1685-2006, п.8.2.1ГОСТ 26433.2-94Приложение А,поз.3 в таблицы А.1 |
| 111.2\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Размер шва между смежными сборными элементами | СТБ 1685-2006, п.8.2.2ГОСТ 26433.2-94Приложение А, поз.1.1 таблицы А.1 |
| 111.3\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Размер шва в примыкании плит тротуара к бортовому камню и цоколю здания, сооружения | СТБ 1685-2006, п.8.2.3ГОСТ 26433.2-94Приложение А, поз.1.1 таблицы А.1 |
| 111.4\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Размер шва для плит тротуарных обрамления люков колодцев инженерных коммуникаций | СТБ 1685-2006, п.8.2.4ГОСТ 26433.2-94Приложение А, поз.1.1 таблицы А.1 |
| 112.1\*\*\* | Укладка плитУкладка плит | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Ровность сборного покрытия (величина просветов между поверхностью сборного покрытия и контрольной рейкой длиной 3м) | ТКП 45-3.02-7-2005СТБ 1685-2006ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1685-2006, п.8.2.5ГОСТ 26433.2-94Приложение А, п.1.3 таблицы А.1  |
| 112.2\*\*\* | 41.00/29.06143.29/29.061100.13/29.061 | Искривление линий швов между плитами тротуарными | ТКП 45-3.02-7-2005СТБ 1685-2006ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1685-2006, п.8.2.6ГОСТ 26433.2-94, Приложение А, п.3.1.3, таблицы А.1 |
| **Примечание:** \* – деятельность осуществляется непосредственно в органе по оценке соответствия (далее – ООС);\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.Руководитель органа  по аккредитации  Республики Беларусь- директор государственного предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных |