



УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ

от «31» 05 2021 г.

№ ПКГ-182

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

РОСС АИ.0001.510107

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области"**

наименование испытательной лаборатории (центра)

141014, РОССИЯ, Московская область, Мытищи район, город Мытищи, ул. Семашко, д. 2,
141009, РОССИЯ, Московская область, Мытищи район, город Мытищи, туп. Привокзальный, д. 6

адрес места осуществления деятельности

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД 2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|--|---|--|---|---|---|--|
| Стационарное рабочее место: 141014, РОССИЯ, Московская область, Мытищи район, город Мытищи, ул. Семашко, д. 2 | | | | | | |
| 1 | ГОСТ 32460-2013 | Вода техническая, вода природная (пресная), вода питьевая, в том числе бутилированная, вода бассейнов и аквапарков | 36.00.1 | 2201 2202 | Пероксид водорода/ перекись водорода | 0,005-0,12 мг/дм ³ , с учетом разбавления 0,005-12 мг/дм ³ |
| 2 | ГОСТ Р 51443-99 п.8.2 | Соковая продукция из фруктов и овощей | 10.32 | 2202; 2009 | Массовая концентрация общих каротиноидов | 1,0-60,0 мг/дм ³ (мг/кг) |
| 3 | ГОСТ Р 54058-2010 п.8.1-8.4 | Специализированные и функциональные пищевые продукты растительного и животного происхождения | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Массовая доля общих каротиноидов | 1,0 - 300 мг/дм ³ 1,0-300мг/кг 1,0-30мг/100мл 1-30мг/100г |
| 4 | ГОСТ 24295-80 п.1 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 5 | ГОСТ 34427-2018 | Пищевые продукты Корма для животных | 10.91.10 | 230910 | Ртуть | 0,0025-5 мг/кг |
| 6 | ГОСТ ISO 8124-3-2014 п.8 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |

| | | | | | | |
|----|---|--|---|---|---|----------------|
| 7 | Инструкция МЗ РБ 1.1.10-12-96-2005 от 28.12.2005 Гл.5 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 8 | Инструкция МЗ РБ 2.3.3.10-15-64-2005 от 21.11.2005 Гл.4 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 9 | Инструкция МЗ РБ 4.1.10-15-90-2005 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 10 | Инструкция МЗ РБ 4.1.10-15-92-2005 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 11 | Инструкция МЗ СССР 4259-87 от 05.03.87 п.4 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 12 | Инструкция МЗ СССР 880-71 от 02.02.71 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 13 | МУ 4395-87 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 14 | МУ МЗ СССР от 19.10.1990 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 15 | МУК 2.3.3.052-96 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 16 | МУК 4.1.3606-20 | Пищевые продукты | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Калий | 25-5000 мг/кг |
| | | | | | Кальций | 25-5000 мг/кг |
| | | | | | Магний | 25-10000 мг/кг |
| | | | | | Натрий | 25-20000 мг/кг |

| | | | | | | |
|----|---|---|---|--|--|----------------|
| 17 | МУК 4.1/4.3.1485-03 п.3.6.4 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 18 | МУК 4.1/4.3.2038-05 п.6, Пр.2,3 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 19 | МУК 4.1/4.3.2155-06 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 20 | СанПиН РБ №200 от 20.12.2012 | Водная вытяжка из непродовольственных товаров | 20.59, 22.21, 26.4, 32.40, 32.99, 58.11, 58.19; | 3401-3407; 3901-3926, 4901-4911, 9503-9508 | Подготовка проб для санитарно-химических исследований | - |
| 21 | СТБ EN 14082-2014 (EN 14082:2003) | Пищевые продукты (Злаки, фрукты, молоко, печень, рыба, комбинированные продукты) | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Железо | 5-500 мг/кг |
| | | | | | Кадмий | 0,05-1 мг/кг |
| | | | | | Медь | 0,2-20 мг/кг |
| | | | | | Хром | 0,05-10 мг/кг |
| | | | | | Цинк | 0,5-500 мг/кг |
| 22 | ГОСТ 31722-2012 п.8 | Кондитерские изделия: шоколад, шоколадные изделия | 10.82.2 | 1806; 1704 | Массовая доля молочного жира | 0-50% |
| 23 | ГОСТ 32070-2013 | Водки и водки особые | 11.01.10.111; 11.01.10.113 | 2208 | Массовая концентрация фурфурола (в пересчёте на б/в спирт) | 0,9 -15 мг/дм3 |
| 24 | ГОСТ 32150-2013 (метод внутренней нормализации) | Яйца и пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы (жидкие, концентрированные и сухие - яичная масса, яичный меланж, яичный желток) | 01.47; 10.89.12 | 0407 | Массовая доля: гексадекановой (пальмитиновой) кислоты C16:0 cis-9-гексадеценной (пальмитолеиновой) кислоты C16:1 арахидоновой кислоты C20:4n6 гептадекановой (маргариновой) кислоты C17:0 cis-10-гептадеценной (маргаринолеиновой) кислоты C17:1 додекановой (лауриновой) кислоты C 12:0 cis-4,7,10,13,16,19-докозагексаеновой | 0,2 -100% |

| | | | | | | |
|----|-----------------|---|--------------|------------|--|---|
| | | | | | (церовновой) кислоты C22:6n3 Масовая доля докозановой (бегеновой) кислоты C22:0 докозеновой (эруковой) кислоты C22:1n9 cis-9,12,15- октадекатриеновой (альфа- линоленовой) кислоты C 18:3n3 cis-6,9,12- октадекатриеновая кислота (гамма-линоленовой) C18:3n6 cis-9,12-октадекадиеновой (линолевой) кислоты C18:2 октадекановой (стеариновой) кислоты C18:0 cis-9- октадеценовой (олеиновой) кислоты C18:1n9c пентадекановой (пентадециловой) кислоты C15:0 тетрадекановой (миристиновой) кислоты C14:0 cis-9-тетрадеценовой (миристолеиновой) кислоты C14:1 cis-8,11,14- эйкозатриеновая (дигомо- гамма-линолевой) кислоты C20:3n6 cis-11-эйкозеновой (гондоиновой) кислоты C20:1 cis-11,14-эйкозадиеновой кислоты C20:2 cis- 5,8,11,14,17- эйкозапентаеновой (тимнодоновой) кислоты C20:5n3 эйкозановой (арахиновой) кислоты C 20:0 | |
| 25 | ГОСТ 33287-2015 | вино и виноматериалы | 11.02 | 2204; 2307 | Охратоксин А | 0.001 - 0.1 мг/дм3 0.001 - 0.1 мг/кг |
| 26 | ГОСТ 33608-2015 | Мясо, включая мясо птицы, субпродукты, мясные и мясосодержащие продукты | 01.47; 01.49 | 0105; 0106 | Бета-ситостерин | 1-1000 мг/кг |
| | | | | | Брассикастерин | 1-1000 мг/кг |
| | | | | | Кампестерин | 1-1000 мг/кг |
| | | | | | Стигмастерин | 1-1000 мг/кг |

| | | | | | | |
|----|--------------------|---|--|--|--|--|
| 27 | ГОСТ 33833-2016 | Напитки спиртные | 11.01.10.110 - 11.01.10.400; 11.02-11.05 | 2208; 2203; 2204; 2205; 2206; 2207 | Объемная доля метилового спирта (на безводный) | 0,003- 0,120% |
| 28 | ГОСТ EN 12822-2014 | Пищевые продукты | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Витамин Е | 0.05 - 50.0 мг/100г 0,5 - 500,0 мг/кг |
| 29 | ГОСТ Р 54634-2011 | пищевые продукты функциональные | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | витамин Е | 5 - 500мг/кг 0,5 - 50 мг/100г |
| 30 | ГОСТ Р 54635-2011 | пищевые продукты функциональные | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Витамин А | 0.5 - 10.0мг/кг 0,05 - 1,00 мг/100г |
| 31 | ГОСТ Р 54686-2011 | Кондитерские изделия и кондитерские полуфабрикаты | 10.71; 10.72 | 1905 | Массовая доля: арахидоновой кислоты C20:4n6 бутановой (масляной) кислоты C4:0 гексановой (капроновой) кислоты C 6:0 гексадекановой (пальмитиновой) кислоты C16:0 cis-9-гексадеценовой (пальмитолеиновой) кислоты C16:1 генэйкозановой кислоты C21:0 гептадекановой (маргариновой) кислоты C17:0 cis-10-гептадеценовой (маргаринолеиновой) кислоты C17:1 декановой (каприновой) кислоты C10:0 деценовой кислоты C10:1 додекановой (лауриновой) кислоты C 12:0 cis-4,7,10,13,16,19-докозагексаеновой (цервоновой) кислоты C22:6n3 cis-13,16-докозадиеновой кислоты C22:2 Массовая доля докозановой (бегеновой) кислоты C22:0 докозеновой (эруковой) кислоты C22:1n9 trans-9,12-линоэладиковой кислоты C18:2 cis-9,12,15-октадекатриеновой (альфа-линоленовой) кислоты C 18:3n3 cis-6,9,12- | от 0,1 % до 50% |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p> октадекатриеновая кислота (гамма-линоленовой) C18:3n6 cis-9,12-октадекадиеновой (линолевой) кислоты C18:2 октадекановой (стеариновой) кислоты C18:0 cis-9- октадеценовой (олеиновой) кислоты C18:1n9c trans-9- октадеценовой (элаидиновой) кислоты C18:1n9t октановой (каприловой) кислоты C 8:0 пентадекановой (пентадециловой) кислоты C15:0 cis-10-пентадеценовой кислоты C15:1 тетрадекановой (миристиновой) кислоты C14:0 cis-9-тетрадеценовой (миристолеиновой) кислоты C14:1 тетракозановой (лигноцериновой) кислоты C24:0 cis-15-тетракозеновой (нервоновой, селахолевой) кислоты C24:1 тридекановой (тридециловой) кислоты C13:0 трикозановой (трикоциловой) кислоты C23:0 ундекановой (ундециловой) кислоты C11:0 cis-8,11,14-эйкозатриеновая (дигомо-гамма-линолевой) кислоты C20:3n6 cis-11- эйкозеновой (гондоиновой) кислоты C20:1 cis-11,14- эйкозациеновой кислоты C20:2 cis-5,8,11,14,17- эйкозапентаеновой (тимнодоновой) кислоты C20:5n3 эйкозановой (арахиновой) кислоты C 20:0 cis-11,14,17-эйкозатриеновой кислоты C20:3n3 </p> | |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | | |
|---------------------------|---|---|---------------------|------------------------------------|--|--|
| 32 | ГОСТ ISO 18363-1-2020 (ISO 18363-1:2015) | Жиры и масла животные и растительные | 10.41 | 1504; 1506-1515; 2304-2306; | массовая доля 3-МХПД | 0,3-30 мг/кг |
| | | | | | Массовая доля глицидола | 0,3-30 мг/кг |
| 33 | МВИ. МН 806-98 | пищевые продукты, пищевые и биологически активные добавки | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Бензойная кислота | 20 - 4000 мг/кг |
| | | | | | Сорбиновая кислота | 50 - 2000 мг/кг |
| 34 | МУК 4.1.3478-17 | Молочная продукция (детские каши) | 10.51; 10.86.10.100 | 0401; 0402; 0403; 0404; 0405; 0406 | N-нитрозодиметиламин | 0,0004-0,0032 мкг/г |
| | | | | | N-нитрозодидетиламин | 0,0004-0,0032 мкг/г |
| 35 | МУК 4.1.3588-19 | Пищевые продукты (консервы мясные и мясорастительные) | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | N-метилэтилнитрозоамин | 0,0002-0,0016 мг/кг |
| | | | | | N-нитрозодибутиламин | 0,0002-0,0016 мг/кг |
| | | | | | N-нитрозодиметиламин | 0,0002-0,0016 мг/кг |
| | | | | | N-нитрозодипропиламин | 0,0002-0,0016 мг/кг |
| | | | | | N-нитрозодидетиламин | 0,0002-0,0016 мг/кг |
| 36 | Руководство Р 4.1.1672-03 гл.2.1 п.1 | Биологически активные добавки к пище | 10.89.19.210 | 1901; 2106 | Витамин А | 0,15 - 6 мг/г (возможен пересчет в мг на таблетку/капсулу) |
| | | | | | Витамин Е | 1 - 40 мг/г (возможен пересчет в мг на таблетку/капсулу) |
| 37 | СТ РК 2011-2010 п.6 | Вода, продукты питания, корма и табачные изделия | 36.00.1 | 2201 2202 | ДДТ и его метаболиты: ДДД и ДДЭ, ГХЦГ и его изомеры: альфа-ГХЦГ, бета-ГХЦГ, гамма-ГХЦГ, гексахлорбензол, гептахлор альдрин | 0,005 -2,0 мг/кг, 0,005 -2,0 мг/дм3 |
| 38 | СТБ 2547-2019 | Продукты пищевые | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | азорубин (кармуазин) | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | амарант 4 | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | блестящий синий FCF | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | бриллиантовый черный PN | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | желтый солнечный закат | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | желтый хинолиновый | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | зеленый S | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | индигокармин | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | красный 2G | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| красный очаровательный AC | 1.0 - 250.0 мг/кг | | | | | |

| | | | | | | |
|----|---|---|--------------------|---------------------|--|---|
| | | | | | понсо 4R | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | синий патентованный V | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | Тартразин | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| | | | | | эритрозин | 1.0 - 250.0 мг/кг |
| 39 | ГОСТ Р 58144-2018 п.8.14 | Вода дистиллированная | 36.00.1 | 2201 2202 | рН/ активность ионов водорода/ водородный показатель (рН) | 1-14 ед. рН |
| 40 | ГОСТ Р 58144-2018 п.8.15 | Вода дистиллированная | 36.00.1 | 2201 2202 | Удельная электрическая проводимость/ УЭП | 0,1-100 мкСм/см |
| 41 | ГОСТ Р 58144-2018 п.8.12 | Вода дистиллированная | 36.00.1 | 2201 2202 | Вещества, восстанавливающие марганцевокислый калий/ перманганатная окисляемость | Наличие розовой окраски/ отсутствие розовой окраски |
| 42 | М 04-90-2019 | Пищевые добавки, продовольственное сырье | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Глутаминовая (глутаминовая) кислота и ее соли (Е620 - Е625) | 2,5-100 % 1,0-100 г/кг |
| 43 | М 04-91-2020 | Пищевая продукция, содержащая никотин | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Никотин | 0,1-200 мг/г |
| 44 | М 04-92-2020 | Пищевые продукты, продовольственное сырье, пищевые и кормовые добавки | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Глюкоза | 0.2-100 % 0.2-100 г /100г |
| | | | | | Лактоза | 0.2-100 % 0.2-100 г /100г |
| | | | | | Сахароза | 0.2-100 % 0.2-100 г /100г |
| | | | | | Фруктоза | 0.2-100 % 0.2-100 г /100г |
| 45 | КПГУ 413322 002 РЭ, руководство по эксплуатации газоанализатора ГАНК-4 | Атмосферный воздух | 20.11.2013 | 2853 | Марганец и соединения | 0,0005-0,15 мг/м3 |
| | | | | | Метантиол (метилмеркаптан) | 0,0005-0,4 мг/м3 |
| | | | | | Оксид железа | 0,02-3 мг/м3 |
| | | | | | Пары нефти по сольвенту | 1-5 мг/м3 |
| | | | | | Углеводороды предельные C12-C19 | 0,5-50 мг/м3 |
| | | | | | Углеводороды C6-C10 по гексану | 30-150 мг/м3 |
| | | | | | Этантиол (этилмеркаптан) | 0,000025-0,5 мг/м3 |
| 46 | МВИ-4215-004А- 56591409-2012 | Воздух рабочей зоны | 20.11.13 | 2853 | Пыль (взвешенные вещества) | 1-40 мг/м3 |

| | | | | | | |
|----|--|--|---------------------|---|----------------------------|-------------------------------------|
| 47 | МВИ-4215-006-56591409-2009 | Воздух атмосферный, воздушная среда помещений жилых и общественных зданий | 20.11.13 | 2853 | Пыль (взвешенные вещества) | 0,09-1 мг/м ³ |
| | | | | | Сажа (углерод) | 0,03-2 мг/м ³ |
| 48 | ГОСТ 33933-2016 (Инструкция Иммуноферментный анализ для количественного определения витамина В12 Артикул №R2103) | Молоко, сухое молоко, молочные продукты, зерно, мука, витаминизированные продукты питания, соки, корма, премиксы, витаминные препараты | 10.51 | 0401-0406 | витамин В12 | 0.5 - 300 мкг/кг 0.5 - 300 мкг/л |
| 49 | K961 | Пищевые продукты | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | микробная трансглутаминаза | 0.0001 - 0.01% |
| 50 | МУК 4.1.2880-11 | пищевые продукты и продовольственное сырье | 10.89.19; 01.49.24 | 94 | глютен | 2,0 - 60,0 мг/кг |
| 51 | ГОСТ ISO 280-2014 | Масла эфирные | 20.53.1 | 3301; 3302 | Показатель преломления | 1,3000-1,7000 |
| 52 | ГОСТ 26671-2014 | Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные | 10.13.15.140; 10.39 | 1602; 0710-0712; 2001-2007; 0811-0814; 0803; 0804; 0806 | Пробоподготовка | - |
| 53 | ГОСТ 26809.1-2014 п.6 | Молоко Молочные продукты Молочные составные Молокосодержащие продукты | 10.51 | 0401-0406 | Пробоподготовка | - |
| 54 | ГОСТ 26809.2-2014 п.5 | Масло и масляная паста из коровьего молока, Молочный жир Сливочно-растительные спреды и топленые смеси Сыры Сырные массы Сырные продукты Плавленые сыры Плавленые сырные продукты | 10.51 | 0401-0406 | Пробоподготовка | - |
| 55 | ГОСТ 33957-2016 п.6.3 | | 10.51 | 0401-0406 | Титруемая кислотность | 1,0-150,0°Т |

| | | | | | | |
|----|----------------------------|--|------------------|------------|--|---|
| 56 | ГОСТ 33957-2016 п.6.1 | Сыворотка молочная и напитки на ее основе | | | Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус | Словесное описание |
| 57 | ГОСТ 33957-2016 п.6.6 | | | | | Массовая доля сухого вещества |
| 58 | ГОСТ 33957-2016 раздел 5 | Молочная сыворотка - сырье (подсырная, творожная, казеиновая) и напитки на ее основе | из 10.51 | 0401-0406 | Отбор проб | - |
| 59 | ГОСТ 34118-2017 | Мясо Жир-сырец Мясные и мясосодержащие продукты Продукты из шпика | 10.11-10.20 | 0201-0304 | Перекисное число | 0 - 40 ммоль активного (1/2O)/кг жира 0-40 мэкв активного (1/2O)/кг жира |
| 60 | ГОСТ 34178-2017 п.9.13 | Спреды и топленые смеси | 10.51.3 | 0405 | Перекисное число и пробоподготовка | 0,1-40,0 ммоль активного (1/2O)/кг 0,1-40,0 мэкв активного (1/2O)/кг |
| 61 | ГОСТ 34536-2019 | Сырое молоко Питьеовое молоко Сырые сливки Питьевые сливки Концентраты сывороточных белков | 10.51 | 0401-0406 | Массовая доля сывороточных белков | 0,3-80,0% 0,3-80,0 г/100г |
| 62 | ГОСТ 34551-2019 | Кондитерские изделия и полуфабрикаты | 10.82.2 | 1806; 1704 | Массовая доля белка | 0,1-50,0% 0,1-50,0 г/100г |
| 63 | ГОСТ 31806-2012 п. 8.9 | Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные | 10.72.19 | 1905 | Пробоподготовка | - |
| 64 | ГОСТ 34135-2017 п.6 | Рубленые мясные и мясосодержащие кулинарные изделия и полуфабрикаты | 10.11-10.20 | 0201-0304 | Наличие хлеба в кулинарных изделиях и мясных рубленых полуфабрикатах | Наличие/отсутствие |
| 65 | ГОСТ 7269-2015 п.5.5 п.5.6 | Мясо и субпродукты | 10.11-10.20 | 0201-0304 | Внешний вид, цвет, консистенция | словесное описание |
| 66 | ГОСТ 32898-2014 п.7.4 | Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные | 10.39.21 ; 10.32 | 2009 | Внешний вид Консистенция Вкус Запах Цвет | Словесное описание |

| | | | | | | |
|----|-------------------------|--|-------------------------------|------------|---|--------------------|
| 67 | ГОСТ 33314-2015 п.7.4 | Картофель быстрозамороженный | 10.31.11 | 0710; 2004 | Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус | Словесное описание |
| 68 | ГОСТ 33316-2015 п.7.4 | Смеси овощные с крупами и макаронными изделиями быстрозамороженные | 10.39.17.110; 10.39.17.119 | 2002-2005 | Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус | Словесное описание |
| 69 | ГОСТ 33823-2016 п.7.4 | Фрукты (ягоды) быстрозамороженные | 10.39.21 ; 10.39.21.110 | 0811 | Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус | Словесное описание |
| 70 | ГОСТ 34215-2017 п.7.2.4 | Овощи листовые свежие | 01.13.19 | 0709 99 | Внешний вид Запах Вкус Признаки порчи Посторонние примеси | Словесное описание |
| 71 | ГОСТ 34298-2017 п.7.2.4 | Томаты свежие | 01.13.34 | 0702 | Внешний вид Состояние плодов Наличие посторонней примеси Запах Вкус | Словесное описание |
| 72 | ГОСТ 34306-2017 п.7.2.4 | Свежий репчатый лук | 01.13.43.110 | 0703 10 | Внешний вид Запах Вкус Зрелость | Словесное описание |
| 73 | ГОСТ 34307-2017 п.7.8 | Плоды цитрусовых культур | 01.23 | 0805 | Внешний вид Запах Вкус Зрелость | Словесное описание |
| 74 | ГОСТ 34325-2017 п.7.2.5 | Перец сладкий свежий | 01.28.11 | 0904 | Внешний вид Состояние плодов Наличие посторонней примеси Запах Вкус | Словесное описание |
| 75 | ГОСТ 7176-2017 п.6.2.4 | Картофель свежий | 01.13.51 | 0701 | Внешний вид Запах Вкус Признаки порчи | Словесное описание |

| | | | | | | |
|----|---------------------------|--|--------------|-----------|---|--|
| 76 | ГОСТ Р 54683-2011 п.7.4 | Овощи быстрозамороженные | 10.39.11 | 0710 | Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус | Словесное описание |
| 77 | ГОСТ Р 55465-2013 п.7.3 | Грибы быстрозамороженные | 10.39.11 | 0710 | Внешний вид Цвет Консистенция Вкус Запах | Словесное описание |
| 78 | ГОСТ Р 55465-2013 п.7.4.3 | Грибы быстрозамороженные | 10.39.11 | 0710 | Наличие посторонних примесей | Наличие/отсутствие |
| 79 | ГОСТ Р 54014-2010 | Функциональные пищевые продукты | 10.51 | 0401-0406 | Общая массовая доля пищевых волокон | 1 - 30% 1 - 30 г/100г |
| 80 | МУ 4237-86 | Готовые блюда | 10.51 | 0401-0406 | Содержание золы | 0,02-3,0 г/100г 0,02-3,0%, (0,01-100 г/порцию) |
| | | | 10.51 | 0401-0406 | Энергетическая ценность (калорийность) | - |
| 81 | ГОСТ 34455-2018 | Молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты с заменителем молочного жира | 10.51 | 0401-0406 | Массовая доля жира | 0,1-99,5% 0,1-99,5 г/100г |
| 82 | ГОСТ 31688-2012 п.7.10 | Сгущенное молоко с сахаром Сливки с сахаром | 10.51.51.113 | 0402 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | - |
| 83 | ГОСТ 34255-2017 п.7.5 | Сухое молоко для производства продуктов детского питания | 10.51 | 0401-0406 | Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке | - |
| | | | | | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | - |
| 84 | ГОСТ 34312-2017 п.7.6 | Молоко сгущенное - сырье Молоко концентрированное - сырье | 10.51 | 0401-0406 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | - |
| 85 | ГОСТ 34312-2017 п.7.8 | | | | Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке | - |

| | | | | | | |
|----|--|---|-----------------------------|--------------------------------------|---|---|
| 86 | Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов (под редакцией И.М. Скурихина. Институт питания РАМН) | Пищевые продукты | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Массовая доля белка/ содержание белка/белок (пересчет азота на белок) | 0,06 -90,0 % 0,06 -90,0 г/100г, 0,06-500 г/порцию |
| 87 | МУК 4.1.1481-03 | Пищевые продукты и продовольственное сырье, пищевые и биологически активные добавки | - | - | Йод | 0,005-0,5 мг/кг |
| 88 | DIN EN 13806-2002 | Продукты пищевые | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Ртуть | 0,0025-5 мг/кг |
| 89 | ISO 6633:1984 | Фрукты, овощи и продукты их переработки | 10.51 | 0401-0406 | Свинец | 0,04-1,5 мг/кг |
| 90 | ISO 6561-1:2005 | Фрукты, овощи и продукты их переработки | 10.51 | 0401-0406 | Кадмий | 0,01-1 мг/кг |
| 91 | ISO 6635:1984 | Фрукты, овощи и продукты их переработки | 10.51 | 0401-0406 | Нитраты/Массовая доля нитратов | 30-9000 мг/кг |
| 92 | ISO 6636-2:1981 | Фрукты, овощи и продукты их переработки | 10.51 | 0401-0406 | Цинк | 1-100 мг/кг |
| 93 | ISO 6637:1984 | Фрукты, овощи и продукты их переработки | 10.51 | 0401-0406 | Ртуть | 0,0025-5 мг/кг |
| 94 | ISO 9526:1990 | Фрукты, овощи и продукты их переработки | 10.51 | 0401-0406 | Железо | 2-200 мг/кг |
| 95 | ISO 17239:2004 | Фрукты, овощи и продукты их переработки | 10.51 | 0401-0406 | Мышьяк | 0,02-20 мг/кг |
| 96 | ISO 1871:2009 | Продукты пищевые | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Белок/Массовая доля белка | 0,1-90,0% 0,1-90,0 г/100г |
| 97 | ISO 11085:2015 | Продукты пищевые | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Жир/Массовая доля жира | 0,5-27,0 % 0,5-27,0 г/100г |
| 98 | ГОСТ 23268.12-78 | Товары непродовольственные | 13.10-15.20 | 1505-6406 | окисляемость перманганатная | 0-10 мгО ₂ /дм ³ |
| 99 | Руководство по эксплуатации хроматографов Agilent с масс-селективным детектором (библиотека масс-спектров органических | Пищевые продукты и продовольственное сырье, вода, водные вытяжки из материалов различного состава | 36.00.1; 10.89.19; 01.49.24 | 2201 2202; 0410000000; 2106 | Качественная идентификация органических соединений | обнаружено / не обнаружено |
| | | | | | Качественная идентификация пестицидов | обнаружено / не обнаружено |

| | соединений, пестицидов, загрязняющих веществ (NIST 2008, NIST 2017) | | | | Качественная идентификация загрязняющих веществ | обнаружено / не обнаружено |
|-----|---|---|---------|--------------|---|------------------------------------|
| 100 | МВИ 224.01.17.133/2009 | Вода питьевая, природная, сточная | 36.00.1 | 22012202 | Биологическое потепление кислорода в течение 20 инкубационных суток/ БПК20 | 1-4000 мгО2/дм3 |
| | | | | | Биологическое потепление кислорода в течение 5 инкубационных суток/ БПК5 | 1-4000 мгО2/дм3 |
| | | | | | Биологическое потепление кислорода полное/ БПК полное | 1-4000 мгО2/дм3 |
| 101 | МР 2.6.1.0092-14 п. 5.1. | Изделия на основе природных материалов (из керамики, глины, фаянса, фарфора и природного камня. | - | - | МАЭД гамма- излучения | (0,1-1000) мкЗв/ч |
| 102 | МР 2.6.1.0092-14 п. 5.3. | | | | Суммарная альфа-активность | (0,02-500) Бк/кг |
| 103 | МР 2.6.1.0092-14 п. 5.2. | | | | Эффективная удельная активность природных радионуклидов (Ra-226, Th-232, K-40) Цезий-137. | - |
| 104 | ФР.1.40.2013.15389 | Вода природная (пресная и минерализованная), Технологическая и сточная | 36.00.1 | из 2201 2202 | Уран-234 | (0,01-1000) Бк/дм3 |
| | | | | | Уран-238 | (0,01-1000) Бк/дм3 |
| 105 | ФР.1.40.2013.15397 | Вода природная (пресная и минерализованная), Технологическая и сточная | 36.00.1 | из 2201 2202 | Радий-226 | (0,1-1000) Бк/дм3 |
| | | | | | Радий-228 | (0,1-1000) Бк/дм3 |
| 106 | ФР.1.40.2013.15386 | Вода природная питьевая и хозяйственного назначения, включая бутилированную и искусственно минерализованную | 36.00.1 | из 2201 2202 | Удельная (объемная) суммарная альфа-активность | (0,02 - 500) Бк/кг (Бк/дм3) |
| | | | | | Удельная (объемная) суммарная бета-активность | (0,1 - 5000) Бк/кг (Бк/дм3) |
| 107 | МУ 2.6.1.3585-19 разделы III, IV, V | Рентгеновские дефектоскопы | - | - | МАЭД гамма- и рентгеновского излучения | (0,05 - 1·10 ⁷) мкЗв/ч |
| 108 | МУ 2.6.1.3585-19 пп. 5.5., 5.6. | | | | Безопасное расстояние для персонала группы А | (0 -500) м |
| 109 | МУ 2.6.1.3585-19 пп. 5.8., 5.10. | | | | Размеры зоны ограничения доступа | (0 -500) м |
| 110 | МИ А.ВБ–01.10–2017 | Рабочие места, помещения, территория - от источников шума, инфразвука, воздушного ультразвука | - | - | Эквивалентный уровень звука и эквивалентный уровень звукового давления | (22-159) дБА (11-159) дБ |

| | | | | | | |
|-----|---|---|--------------------|---------------------|--|------------------------------|
| 111 | МИ А.МП–01.10–2017 | Рабочие места, помещения, территория - от источников шума, инфразвука, воздушного ультразвука | - | - | Максимальный уровень звука и пиковый уровень звука | (22-159) дБА (дБС) |
| 112 | МИ В.ИНТ–01.01–2017 | Рабочие места, помещения зданий и сооружений любого назначения | - | - | Эквивалентное виброускорение и эквивалентный уровень виброускорения | (56 – 165) дБ |
| 113 | МИ Ш.ИНТ–01.01–2017 | Рабочие места, помещения, территория - от источников шума, инфразвука, воздушного ультразвука | - | - | Эквивалентный уровень звука и эквивалентный уровень звукового давления | '(22-159) дБА (11-159) дБ |
| 114 | МИ Ш.СОБ–01.03–2017 | Рабочие места, помещения, территория - от источников шума, инфразвука, воздушного ультразвука | - | - | Эквивалентный уровень звука и эквивалентный уровень звукового давления | (22-159) дБА (11-159) дБ |
| 115 | Инструкция по применению набора микроматриц для определения и идентификации ГМО растительного происхождения методом ПЦР с гибридизационного- флуоресцентной детекцией | Пищевые продукты и продовольственное сырьё | - | - | Выявление и идентификация ГМО растительного происхождения | обнаружено/не обнаружено |
| 116 | МУК 4.2.3390-16 | Пищевые продукты и продовольственное сырьё | - | - | Выявление и идентификация ГМО растительного происхождения | обнаружено/не обнаружено |
| 117 | МУК 4.2.3591-19 | Пищевые продукты | 10.89.19; 01.49.24 | 0410000000; 2106 | Вирус гепатита А | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Норовирусы | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Ротавирусы | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Энтеровирусы | обнаружено/ не обнаружено |
| | | Смывы с объектов окружающей среды | - | - | Вирус гепатита А | обнаружено/ не обнаружено |
| | | | | | Норовирусы | обнаружено/ не обнаружено |

| | | | | | Ротавирусы | обнаружено/ не обнаружено |
|-----|---|---|---|------------------|--------------|---------------------------|
| | | | | | Энтеровирусы | обнаружено/ не обнаружено |
| 118 | ГОСТ 19792-2017 п. 7.1.1 (Объем до 1 дм3) | Мед натуральный , предназначенный для непосредственного употребления в пищу, реализации через предприятия торговли и общественного питания, для использования в пищевой промышленности и может быть использован в других отраслях народного хозяйства | 01.49.21; 01.49.21.110; 01.49.21.190 | 0409 00 | Отбор проб | - |
| 119 | ГОСТ 33303-2015 | Пищевые продукты и продовольственное сырье (зерновые продукты, сушеные фрукты, в том числе сушеный виноград, сушеный инжир, орехов, семян масличных культур, ядер абрикоса, кофе и кофепродуктов) для определения микотоксинов | 10.61.33 | 1104 | Отбор проб | - |
| 120 | ГОСТ 7702.2.0-2016 | Продукты убоя птицы (тушки, части тушек, жир-сырец, кожу, субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы пищевую, сырье коллагенсодержащее), предназначенные для пищевых целей, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды (технологическое оборудование, тара, инвентарь, стены и полы производственных цехов, воздух в производственных цехах, одежда и поверхность рук работников) | 01.47.11; 01.47.12; 01.47.14; 01.47.13 | 1050 | Отбор проб | - |
| 121 | ГОСТ 8285-91 п. 2.1 | Топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические) | 10.41.19.000 | 1506 00 000 0 | Отбор проб | - |
| 122 | ГОСТ CEN/TS 15568-2015 п.7 | Пищевые продукты, исследуемые на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) и их производных | 10.41.19.000 | 1506 00 000 0 | Отбор проб | - |

| | | | | | | |
|--|--|---|-------------|---|---|---------------------------|
| 123 | ГОСТ ISO 24333-2017 п. 5.3 | Зерно и продукты его переработки (партии), выращенные и (или) изготовленные с применением генетически модифицированных организмов, за исключением посевного зерна | 10.61.33 | 120400; 1201; 1205; 120600; 1207; 1208 | Отбор проб | - |
| 124 | ГОСТ Р 58109-2018 п. 6.1 | Жидкости для электронных систем доставки никотина (ЭСДН), за исключением жидкостей, содержащих табак или относящихся к лекарственным средствам. | - | - | Отбор проб | - |
| 125 | ГОСТ Р 58340-2019 | Молоко и молочная продукция | 10.51 | 0401-0406 | Отбор проб | - |
| 126 | МУ МЗ СССР от 28.02.1991 N 15/6-5 п. 4.6-4.7 | Паровые и воздушные стерилизаторы (бактериологические тесты) | - | - | Отбор проб | - |
| Стационарное рабочее место:141009, РОССИЯ, Московская область, Мытищи район, город Мытищи, туп. Привокзальный, д. 6 | | | | | | |
| 127 | Инструкция 4.2.10-21- 25-2006 | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | - | - | Живые личинки паразитов, опасные для здоровья человека | Обнаружено/ не обнаружено |
| 128 | ГОСТ 34165-2017 | Зерно злаковых, семена зернобобовых культур и продукты их переработки | 10.61.33 | 120400; 1201; 1205; 120600; 1207; 1208 | Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | Обнаружено/ не обнаружено |
| 129 | ГОСТ 28875-90 п.3.4 | Пряности и смеси из них | - | - | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | Обнаружено/ не обнаружено |
| 130 | ГОСТ 31479-2012 | Мясо и мясные продукты | 10.11-10.20 | 0201-0304 | Гистологическая идентификация состава | словесное описание |
| 131 | ГОСТ 31474-2012 | Мясо и мясные продукты | 10.11-10.20 | 0201-0304 | Растительные белковые добавки | словесное описание |
| 132 | ГОСТ 31500-2012 | Мясо и мясные продукты | 10.11-10.20 | 0201-0304 | Растительные углеводные добавки | словесное описание |
| 133 | ГОСТ 31796-2012 | Мясо и мясные продукты | 10.11-10.20 | 0201-0304 | Структурные компоненты состава | словесное описание |

Главный врач
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»

М.В. Калькаев