

**Нормы отбора проб пищевых продуктов для проведения испытаний.
Ориентировочные сроки проведения лабораторных испытаний.**

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)					
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО	
1.	Исследования продукции (товаров) для целей санитарно-эпидемиологической экспертизы (оценок, заключений) и подтверждения соответствия							
1.1.	Продовольственное сырье и пищевые продукты							
1.1.1.	Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки		14 дней	5 дней	1 день	1 день	3-5 дней	
1.1.1.1.	Мясо, включая полуфабрикаты, свежие, парные, охлажденные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных). Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб	1,0 кг	1,0 кг	1,0 кг	0,5 кг	0,5 кг от партии	
ГОСТ Р 51944-2002-Мясо птицы... ГОСТ Р 53597-2009 Мясо птицы, субпродукты ...		Общая масса съедобной части отобранной пробы должна составлять не менее 0,5 кг; потребительская упаковка – не менее 3-х единиц; Субпродукты – 1,0 кг Субпродукты с костями (с учетом содержания съедобной части 300г – ноги, головы; 600г - шеи).	Общая масса съедобной части отобранной пробы должна составлять не менее 0,5 кг; потребительская упаковка – не менее 3-х единиц; Субпродукты – 1,0 кг; Субпродукты с костями (с учетом содержания съедобной части 300г – ноги, головы; 600г - шеи).	1,0 кг				
ГОСТ 20235.0-74 Мясо кроликов...		3 тушки	3 тушки	1,0 кг				
1.1.1.2.	Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия из мяса, мяса птицы, мясопродукты с использованием субпродуктов. Жиры животные пищевые. Жировые продукты на основе сочетания животных и растительных жиров (кулинарные изделия см. п. 1.1.9.7.5.).	ГОСТ 9792-73	Изделия в оболочке массой более 2 кг – 2 ед. для всех видов испытаний Изделия в оболочке массой менее 2 кг – 2 ед. для каждого вида испытаний					
Изделия без оболочки:			3 ед.	3 ед.	1 кг	-	3 ед.	
1.1.1.3.	Консервы мясные, мясорастительные, в том числе для детского питания	ГОСТ 8756.0-70	14 дней	10 дней	1 день	1 день	3-5 дней	
Тара (мл):								
До 50		10 ед.	3 ед.	1 кг	Не менее 1 упаковки	0,2 кг, но не менее 1 упаковки		
От 50 до 100		5 ед.	3 ед.					
От 100 до 200		5 ед.	3 ед.					
От 200 до 300		3 ед.	3 ед.					
От 300 до 1000	2 ед.	3 ед.						
От 1000 до 3000	1 ед.	1 ед.						

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)				
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО
1.1.1.4.	Яйца. Яичные продукты	ГОСТ Р 52121-2003 Яйца...	14 дней 10 шт.	5 дней 30 шт.	1 день 30 шт.		-
		ГОСТ 30364.0-97 Продукты яичные...	1 упаковка, но не менее 0,5 кг	1 упаковка	1 упаковка, но не менее 1 кг		
		ГОСТ Р 53669-2009 Пищевые продукты переработки яиц ...	Не менее 1,5 кг для всех видов исследований; Не менее 3-х единиц в потребительской таре для каждого вида иссл.; Кулинарные изд.: массой менее 0,5 кг (3 единицы); более 0,5 кг (часть изделия в виде сектора и т.п.).				
1.1.2.	Молоко и молочные продукты, в т.ч. для детского питания, лечебного питания детей, питания беременных и кормящих женщин						
1.1.2.1.	Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, продукты и напитки на молочной основе. Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов. Мороженое на молочной основе. Продукты молочные сухие. Концентраты молочных белков, в том числе для детского питания	ГОСТ 26809-86	14 дней	5 дней	1 день	-	1 упаковка, но не менее 0,5 л (кг)
		Жидкие продукты	0,5 л	0,3 л	1л; 1л - молоко		
		Сухие продукты	Транспортная тара: 1,2 кг		0,6 кг		
			Потребительская тара:				
			0,6 кг	0,3 кг			
		Мороженое	0,5 кг	0,3 кг	1 л		
Концентраты	0,6 кг	0,3 кг	1 кг				
1.1.2.2.	Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые). Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное), в том числе для детского питания Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной пробиотической микрофлоры. Молосодержащие продукты с немолочными компонентами, в т.ч. мороженое	Творожные продукты	0,5 кг	0,5 кг	1 кг		
		Торт	1 ед., но не менее 0,5 кг	1 ед., но не менее 0,5 кг	1 ед., но не менее 0,5 кг		
		Сыры	1 головка, но не менее 2 кг				
		Консервы молочные	Мелкая тара - 4 уп.; крупные банки или бочки – 2 кг	3 уп. – до 1л 1 уп.–свыше 1л (10 дней)	1 кг		

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)				
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО
1.1.3	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		14 дней	5 дней	1 день	1 день	-
	Рыба живая, рыба свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе. Рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная, соленая, пряная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция готовая к употреблению.	ГОСТ 31339-2006	Рыба: 0,3–0,5 кг при массе экз. рыбы 0,1 кг и менее; 0,6–3,0 кг при массе экз. рыбы более 0,1 до 0,5 кг; 1,5–3,0 кг при массе экз. рыбы более 0,5 до 1,0 кг; не более 1,0 кг при массе экз. рыбы более 1,0 кг (из 3-х поперечных кусков, из филе приголовков, средней и прихвостовой части); Балычные изделия – не более 0,5 кг (из приголовной, средней, прихвостовой части); Мороженые продукты в виде блоков – не более 0,6 кг; Продукция в потребительской упаковке – не более 3 единиц;	Рыба: 0,3–0,5 кг при массе экз. рыбы 0,1 кг и менее; 0,6–3,0 кг при массе экз. рыбы более 0,1 до 0,5 кг; 1,5–3,0 кг при массе экз. рыбы более 0,5 до 1,0 кг; не более 1,0 кг при массе экз. рыбы более 1,0 кг (из 3-х поперечных кусков, из филе приголовков, средней и прихвостовой части); Балычные изделия – не более 0,5 кг (из приголовной, средней, прихвостовой части); Мороженые продукты в виде блоков – не более 0,6 кг; Продукция в потребительской упаковке – не более 3 единиц;		Не менее 0,5 кг	
	Мясо морских млекопитающих. Печень рыб и продукты из нее. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся: моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	ГОСТ 31339-2006	Мороженое мясо, брюшины, печень и др. – не более 0,4 кг; Беспозвоночные: 0,5–1,0 кг - живые моллюски; 0,3 кг - мороженые крабы; 0,5 кг – остальные мороженые водные беспозвоночные и продукция из них;	Мороженое мясо, брюшины, печень и др. – не более 0,4 кг; Беспозвоночные: 0,5–1,0 кг - живые моллюски; 0,3 кг - мороженые крабы; 0,5 кг – остальные мороженые водные беспозвоночные и продукция из них;	не менее 0,5 кг 1 кг	-	-
	Водоросли, морские травы и продукты их переработки	ГОСТ 20438-75	0,5 – 1,0 кг Манит – 0,2 кг	0,5 – 1,0 кг Манит – 0,2 кг	-	-	-
	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры.	ГОСТ 31339-2006	Икра: 3 банки – для банок с икрой масса нетто менее 0,5 кг; 1 банка – для банок с икрой масса нетто 0,5 кг и более; Для банок с икрой масса нетто менее 0,15 кг – отбирают такое ко-во банок, чтобы масса пробы составляла ≈ 0,45 кг.	Икра: 3 банки – для банок с икрой масса нетто менее 0,5 кг; 1 банка – для банок с икрой масса нетто 0,5 кг и более; Для банок с икрой масса нетто менее 0,15 кг – отбирают такое ко-во банок, чтобы масса пробы составляла ≈ 0,45 кг.	Не менее 0,25 кг	-	-

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)					
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО	
1.1.3.1.	Кулинарные изделия и сырые полуфабрикаты	ГОСТ 31339-2006	Полуфабрикаты, кулинарные изделия: Жареная, отварная, печеная рыба и др. – пробы из 3-х кусков массой не более 0,6 кг; Измельченные изделия – из 3-х проб массой не более 0,15 кг; Не более 10 шт – для штучных (пельмени, пирожки, др. рыбомучные изд.); Из не более 2-х экз. изделий (батонков) – для колбасных изд., рулетов, фаршированной рыбы; Изделия в соусах, заливках желе и другая кулинарная продукция из рыбы – не более 0,6 кг (1/3 должны составлять желе, соусы и т.д.);	Полуфабрикаты, кулинарные изделия: Жареная, отварная, печеная рыба и др. – пробы из 3-х кусков массой не более 0,6 кг; Измельченные изделия – из 3-х проб массой не более 0,15 кг; Не более 10 шт – для штучных (пельмени, пирожки, др. рыбомучные изд.); Из не более 2-х экз. изделий (батонков) – для колбасных изд., рулетов, фаршированной рыбы; Изделия в соусах, заливках желе и другая кулинарная продукция из рыбы – не более 0,6 кг (1/3 должны составлять желе, соусы и т.д.);	1 кг			
	Продукция в потребительской таре	ГОСТ 31339-2006	Не более 3-х единиц потребительской тары – для фасованных кулинарных изделий и полуфабрикатов.	Не более 3-х единиц потребительской тары – для фасованных кулинарных изделий и полуфабрикатов.				
1.1.3.2.	Консервы и пресервы рыбные, в том числе для детского питания	ГОСТ 8756.0-70	по п. 1.1.1.3.					0,05 - 0,2 кг, но не менее 1 упаковки
1.1.4.	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия		14 дней	5 дней	1 день	1 день	3-5 дней	
1.1.4.1.	Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут. Крупа, толокно, хлопья, в том числе для детского питания	ГОСТ 13586.3-83*	2,0 кг	Не менее 0,25 кг	1,0 кг	2,0 кг	пшеница, ячмень – 0,5 кг (в т.ч. чипсы); 0,1-0,3 кг (зерна обжарен. и т.п.) крупа, мука груб.помола – 1,5 кг;	
1.1.4.2.	Мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные), в том числе для детского питания	ГОСТ 27668-88	Не менее 2,0 кг.	-	1,0 кг	1,0 кг	0,5 кг – кукурузная; 2,0 кг – пшеничная, или пшенично-ржаная, других злаков;	
1.1.4.3.	Макаронные изделия	ГОСТ Р 52377-2005	3 дня Не менее 1,5 кг	5 дней	1 день 1 кг	5 дней -	-	

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)				
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО
1.1.4.4.	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия. Бараночные, сахарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	ГОСТ 5667-65	Не менее 5 шт. при массе изд от 1 до 3 кг; Не менее 10 шт. при массе изд. до 1 кг	1,2 шт., но не менее 0,25 кг	1 кг	0,3 кг, но не менее 1 шт.	
1.1.5.	Сахар и кондитерские изделия		7-14 дней	5 дней	1 день	-	-
1.1.5.1.	Сахар	ГОСТ 12569-99	2 кг	-	1 кг		
1.1.5.2.	Мучные кондитерские изделия	ГОСТ 5904-82	14 дней	5 дней	1 день	-	3-5 дней
			Для каждого вида исследования: Печенье, пряники, крекеры, вафли, мучные восточные сладости весовые, фасованные – не менее 0,4 кг; в коробках – 1 шт. при массе нетто свыше 0,4 кг, 2 шт. при массе нетто до 0,4 кг включительно. Коврижки, бисквит весовые: – 1 шт. при массе изд. менее 0,4 кг; – ¼ часть изд. при массе изделия свыше 0,4 кг. Торы, рулеты штучные – не менее 1 шт. изделия; весовые – 1 шт. при массе изд. до 1 кг включительно; – ½ часть изд. при массе изделия свыше 1 кг.		1 кг		0,1-0,3 кг, но не менее 1 упаковки
1.1.5.4.	Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него. Какао-бобы и какао-продукты	ГОСТ 5904-82	Для каждого вида исследования: Карамель, ирис, восточные сладости типа карамели (глянцованная, дражированная, обсыпная, миндаль в сахаре и др.), конфеты типа мягких конфет; монпансье – в транспортной таре: 0,6 кг; – в коробках: 1 коробка при массе нетто до 0,4 кг, 2 коробки – при массе нетто свыше 0,4 кг. Восточные сладости: шербет и т.п. – 1 шт. при массе изд. до 1 кг; – ½ изделия при массе изд. от 1 до 2 кг включительно; – ¼ часть изд. свыше 2 кг. Шоколад, какао-порошок – не менее 0,3 кг. Мармелад, зефир, пастила, халва и т.п. – не менее 0,4 кг. Полуфабрикаты: начинка, сироп, крем и др. – не менее 0,2 кг. Резинка жевательная – не менее 0,2 кг.		1 кг	-	Штучные - 1 уп., но не менее 0,5 кг. Весовые – не менее 0,5 кг. Полуфабрикаты – 0,2-1 кг; Шоколад – 0,2-0,3 кг., но не менее 1 уп.

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)				
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО
1.1.5.3.	Мед	ГОСТ 19792-2001	21 день Не менее 0,75 кг	-	1 день 1 кг	-	-
1.1.6.	Флодоовощная продукция		14 дней	5 дней	1 день	1 день	3-5 дней
1.1.6.1.	Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы, орехи. Джемь, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	СТ СЭВ 4295-83 ГОСТ 29187-91	Овощи, фрукты. Свежие: Мелкие плоды и ягоды, мушмула, орехи грецкие, лещина (орехи лесные), фундук, миндаль, каштаны, редис обрезной, чеснок, фрукты и овощи, не перечисленные ниже. – 1 кг. Черешня, вишня, алыча и слива – 2 кг. Абрикосы, бананы, айва, персики, яблоки, груши, виноград, баклажаны, свекла, огурцы, брюква, лук, корнеплоды, перец стручковый, перец сладкий редька, томаты – 3 кг. Тыква, дыни, арбузы, ананасы – 5 шт. Капуста и салат кочанный – 10 головок (кочанов). Кукуруза сахарная – 10 початков. Зелень и овощи в пучках – 10 пучков. Замороженные – не менее 2,5 кг (в т.ч. 0,3-0,5 кг м/б иссл.)	Не менее 1 кг	Не менее 0,5 кг	0,5 кг (чипсы); томаты и пр-ты их переработки – 0,5 кг; томатная паста – 0,1 кг, но не менее 1 уп.; кабачки, дыня, лук, папайя – 0,5 кг; картофель – 1,0 кг; овощи, фрукты и др.с добавл./ укуса/ – 1,0 кг; овощи прочие, свежие или охлажденные – 1,0 кг; морковь, репа, свекла, огурцы свеж. или охл. – 1,0 овощи, фрукты после тепловой обработки – 1,0 кг; цитрусовые (свеж.,суш.) – 1,0 кг; сушеные овощи, фрукты – 1,0 кг	
		ГОСТ 27853-88	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые: Резаная капуста – 1 кг; Арбуз – 2 ед. + 1 л.рассола; Остальные овощи, плоды, ягоды – 1 кг плодов + 0,5 л рассола.	Не менее 1 кг			
		ГОСТ 13341-77	Овощи сушеные – не менее 2,0 кг; Овощные порошки, сушеная зелень – не менее 1 кг				
		ГОСТ 1750-86	Мелкоплодные, резаные с/фрукты, вишневые десерты – 2,5-3,0 кг; Крупноплодные (груши целые, инжир и т.п.), сливовые десерты – 3,4-4,5 кг; Смеси сухофруктов – 7,0-7,5 кг. (в т.ч. 0,3-0,5 кг м/б иссл.)				

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)				
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО
1.1.6.2.	Консервы овощные, фруктовые, ягодные. Консервы грибные. Соки, нектары, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные), полуфабрикаты овощные; фруктовые, мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед, в том числе для детского питания	ГОСТ 26313-84	14 дней Не менее 0,5 кг (или 0,5 л)	10 дней 0,5 кг потребительская упаковка: см. п. 1.1.1.3	1 день 1 кг	1 день 1 упаковочная ед.	3-5 дней
1.1.6.3.	Специи и пряности сухие. Чай (черный, зеленый, плиточный). Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	ГОСТ 28876-90 Пряности и приправы... ГОСТ 1936-85 Чай....	14 дней Не менее 1,3 кг	5 дней Не менее 0,3 кг	1 день Не менее 0,5 кг	-	3-5 дней 0,2 кг
		ГОСТ 15113.0-77	Кофе, кофепродукт: фасованный				
			не менее 0,25 кг	не менее 0,2 кг	не менее 0,5 кг		
			Кофе, кофепродукт: нефасованный				
			Не менее 1,5 кг (в т.ч. не менее 0,3 кг м/б иссл.)		не менее 0,5 кг		
1.1.7.	Масличное сырье и жировые продукты		14 дней	5 дней	1 день	-	3-5 дней
1.1.7.1.	Масло растительное (все виды)	ГОСТ Р 52062-2003	Не менее 2,5 л				1 бутылка или 1 пакет
1.1.7.2.	Пр-ты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, майонезы, фосфатидные концентраты). Жиры животные топленые. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве лечебного и профилактического и диетического питания. Масло коровье. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний, и др. убойных животных (охлажд., заморож.). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	ГОСТ Р 52179-2003 Маргарины жиры..... ГОСТ 30004.2-93 Майонезы... ГОСТ Р 53595-2009 Майонезы ...	Не менее 0,5 кг 0,2 кг		0,5-1 кг 0,2 кг		
		Масло коровье ГОСТ 3622-68 ГОСТ 26809-86	1-2 упаковки, но не менее 0,5 кг	1-2 упаковки, но не менее 0,2 кг	Не менее 0,5 кг		
		ГОСТ 10852-86 Семена масличные ...	Крупносеменные (арахис, подсолн.) – не менее 2 кг Мелкосеменные (рапс, кунжут, горчица) – не менее 1 кг	-	Не менее 1 кг		Подсолнечник – 0,5 кг; орехи – 0,5 кг;
		ГОСТ Р 52062-2003 Масла растительные...	Не менее 1 кг(л)	-	Не менее 1 кг(л)		

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)							
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО			
1.1.8.	Напитки		10 дней	5 дней	1 день (для 1.1.8.1 и 1.1.8.2. – 4 дня)	1 день	3-5 дней			
1.1.8.1.	Питьевая вода расфасованная в ёмкость	ГОСТ 23.268.0-91	Из разных частей контролируемой партии			50 л	Напитки – не менее 1 упаковки			
1.1.8.2.	Воды питьевые минеральные природные столовые		Не менее 3 л	Не менее 0,5 л	Не менее 2л					
1.1.8.3.	Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные. Напитки брожения	ГОСТ 6687.0-86	Не менее 3 бут. (банки)	Не менее 0,5 л	Не менее 1л	-				
			Концентраты, экстракты : Не менее 1,5 кг							
1.1.8.4.	Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и др. спиртные напитки	ГОСТ Р 52472-2005	Водка: 4 бутылки (2л)							
		ГОСТ 12786-80	Пиво: 4 бутылки (2л)							
		ГОСТ Р 51144-2009	Продукты винодельческой промышленности: 4 бутылки • 0.7-0,8 л (≈ 3 л)							
1.1.8.5.	Воды лечебно-столовые, лечебные	См. п. 1.1.8.1.			Не менее 1л					
1.1.9.	Другие продукты									
1.1.9.1.	Концентраты пищевые. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстуранты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой). Бульоны пищевые сухие. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и др. культур, хлопья и шрот из них, отруби. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур: напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара; напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	ГОСТ 15113.0-77	14 дней	5 дней	1 день	-	3-5 дней Не более 0,1 кг, но не менее 1 упаковки			
			Не менее 1,5 кг фасовка до 50г включ.–35 шт. 51-100 г – 25 шт. 101-150 г – 15 шт. 151-300 г – 10 шт. 301-500 г – 6 шт. свыше 500 г – 4 шт.		0,6 кг					
1.1.9.2.			Крахмалы, патока и продукты их переработки	ГОСТ 7698-93	Не менее 0,5 кг			1,0 кг	0,1 кг, но не менее 1 упаковки	
1.1.9.3.			Желатин, концентраты соединительнотканых белков. Загустители, стабилизаторы, желеобразующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.)	ГОСТ 26668-85	1,0 кг			0,6 кг	0,1 кг	
	ГОСТ 20438-75	0,5 – 1,0 кг								
1.1.9.4.	Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	ГОСТ 171-81 ГОСТ 28483-90	Прессованные: не менее 0,2 кг Сушеные: не менее 0,12 кг		0,6 кг	-				

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)				
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО
1.1.9.5.	Соль поваренная и лечебно-профилактическая. Ксилит, сорбит, маннит, и др. сахароспирты. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	ГОСТ Р 52482-2005	Не менее 1,25 кг	-	1,0 кг		
1.1.9.6.	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	МУ 23.10.91 № 122-5/72	14 дней	5 дней	1 день		3-5 дней
			Для каждого вида иссл. Салаты: не менее 0,2 кг; Студни – 2 порции; Паштеты – не менее 0,1 кг; Супы – не менее 0,3 кг; Блюда из рыбы – не менее 0,1 кг; Гарниры – не менее 0,2 кг; Котлетная масса – не менее 0,3 кг; Блюда молочные, мучные (любые) – не менее 0,2 кг; Сладкие блюда: компоты, пудинги и т.д., в т.ч. чай, кофе – не менее 0,3 кг. Холодные напитки: без сахара, из плодов, ягод, коктейли (алкогольные, б/алкогольные) – 2 порции.		1,0 кг	0,5 кг	
1.1.9.7.	Полуфабрикаты, кулинарные изделия		14 дней	5 дней	1 день	1 день	3-5 дней
1.1.9.7.1.	Полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда из рыбы и морепродуктов		См. 1.1.3.1.			0,15-0,2 кг	0,5 кг, но не менее 1 упаковки
1.1.9.7.2.	Полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда из овощей	МУ 23.10.91 № 122-5/72	сырые, очищенные – 3 кг (корнеплоды, лук); для нарезанных – не менее 0,6 кг.; соленые нарезанные – не менее 0,6 кг; пасерованные - не менее 0,6 кг; отварные, запеканки – не менее 0,6 кг; котлеты (биточки), изд. с мясным фаршем – 10 шт; салаты, голубцы и т.п. – не менее 0,6 кг.		1,0 кг	0,5 кг	0,5 кг, но не менее 1 упаковки
1.1.9.7.3.	Полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда из творога	МУ 23.10.91 № 122-5/72	Творожные кулинарные изд. – запеканки, пудинг и т.п. – не менее 0,6 кг. Полуфабрикаты: тесто, блинчики и т.п. ≈ 0,5 кг.		1,0 кг	-	0,5 кг, но не менее 1 упаковки
1.1.9.7.4.	Полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда из крупы	МУ 23.10.91 № 122-5/72	Крупяные кулинарные изд. – запеканки, пудинг и т.п. – не менее 0,6 кг. Биточки (котлеты) – 10 шт. Полуфабрикаты: тесто для варен., блинчики и т.п. ≈ 0,5 кг.		1,0 кг		0,5 кг, но не менее 1 упаковки

№ позиц ии обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)				
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО
1.1.9.7.5.	Полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда из мяса и птицы	ГОСТ 4288-76	Готовые: 10 изделий	Готовые: 3 изделия	1,0 кг	0,5 кг	0,5 кг, но не менее 1 упаковки
1.1.9.7.6.	Полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда из муки, мучные кондитерские изделия	ГОСТ 15113.0-77. ГОСТ 5667-65 МУ 23.10.91 № 122-5/72	Не менее 5 шт. при массе изд от 1 до 3 кг; Не менее 10 шт. при массе изд. до 1 кг; Тесто – не менее 1,5 кг; Тесто для оладий, блинч. ≈ 0,2 кг. из разных мест; Блинчики с фаршем – 10 шт. Пельмени – 1 кг; Пирожки, чебуреки и т.п. (готовые) – не менее 10 шт. Для м/биолог. - 1,2 шт., но не менее 0,25 кг		1,0 кг	-	0,5 кг, но не менее 1 упаковки
1.1.10.	Биологически активные добавки к пище		4 недели				3-5 дней
1.1.10.1.	БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				0,01 кг – сухие; 0,1 л – жидкие.
1.1.10.2.	БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения: БАД на основе растительных масел; БАД на основе рыбного жира; БАД на основе животных жиров; БАД на смешанной жировой основе	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				
1.1.10.3.	БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				
1.1.10.4.	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				
1.1.10.5.	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в том числе сухие концентраты для напитков	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				
1.1.10.6.	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в том числе мумие	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				
1.1.10.7.	БАД на растительной основе, в том числе цветочная пыльца: сухие (чай); жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				
1.1.10.8.	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.): сухие; БАД на основе мясного сырья в т.ч. субпродуктов птицы; БАД на основе молочного сырья	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				
1.1.10.9.	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.): сухие	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				
1.1.10.10.	БАД – на основе пробиотических микроорганизмов	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				
1.1.10.11.	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	ГОСТ 18321-73	≈10% от партии из разных мест. Или согласно ТУ на данный вид продукта.				

№ позиции обл. аккре д	Объект исследований	Нормативный документ для отбора проб	Кол-во образца (г,кг,шт) не менее/ Ориентировочный срок выполнения исследований (дней)				
			Сан-химические иссл.	Бактериологические иссл.	Радиологические	Паразитологические иссл.	ГМО
1.1.1.1.	Табак. Табачные изделия	ГОСТ 3935-2000 ГОСТ 858-2000	14 дней Сигареты – 20 блоков; табак – 2 упаковочные единицы				
2.							
2.1.	Вода		10 дней	5 дней	4 дня	1 день	
2.1.1.	Вода источников централизованного водоснабжения	ГОСТ Р 51593-2000 ГОСТ Р 5192-2000	3,0 л	0,5 л	2 л	50,0 л	
2.1.2.	Вода источников нецентрализованного водоснабжения		2,0 л	0,5 л	2 л		
2.1.3.	Вода купально-плавательных бассейнов		1,5 л	1,0 л	2 л	50,0 л	
2.1.4.	Вода открытых водоемов		3,0 л	1,0 л	2 л	25,0 л	
2.1.5.	Сточная вода. Иловые осадки. Талая и дождевая вода		3,0 л	1,0 л			После очистки – 3 л
2.1.6.	Техническая вода, горячего водоснабжения. Системы кондиционирования		2,0 л	0,5 л			
2.2.	Почвы, земли, земельные участки	ГОСТ 17.4.3.01-83 ГОСТ 17.4.4.02-84 ГОСТ 28168-89	0,4-1 кг	0,4-1 кг	1 кг	0,4-1 кг	