

1	2	3	4	5	6	7
					Осмотолерантные плесневые грибы	(5-50) КОЕ/г/мл
7	ГОСТ 29185-2014	Полуконсервы гр.Д	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Сульфитредуцирующие клостридии	(15-150) КОЕ/г/мл
8	ГОСТ 30347-2016	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	<i>S.aureus</i>	(0-300) КОЕ/г
9	ГОСТ 31452-2012, п.7.2	Сметана	10.51-10.52	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
10	ГОСТ 31454-2012, п.7.2	Кефир	10.51-10.52	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
11	ГОСТ 31455-2012, п.7.2	Ряженка	10.51-10.52	0401-0406	Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Цвет	-
12	ГОСТ 31457-2012, п.7.2	Мороженое молочное, сливочное и пломбир	10.51-10.52	0401-0406	Консистенция	-
					Цвет	-
13	ГОСТ 31502-2012	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Антибиотики	-
14	ГОСТ 31643-2012	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Аскорбиновая кислота	5-1000 мг/л
15	ГОСТ 31644-2012	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	5-гидроксиметилфурфурол	1-50 мг/л
16	ГОСТ 31665-2012	Растительные масла и животные жиры	10.41.1-10.41.6	1501-1518	Получение метиловых эфиров жирных кислот	-
17	ГОСТ 31669-2012	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Глюкоза	1-650 г/л
					Сахароза	1-650 г/л
					Сорбит	0,3-60,0 г/л
					Фруктоза	1-650 г/л
18	ГОСТ 31710-2012	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Термонуклеаза коагулазоположительных стафилококков	-
19	ГОСТ 31716-2012 (ISO 8069:2005)	Молоко сухое	10.51-10.52	0401-0406	Молочная кислота и лактаты	-
20	ГОСТ 31744-2012	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	<i>Clostridium perfringens</i>	(0-300) КОЕ/г
21	ГОСТ 31764-2012	Пиво	10.11.1-10.89.1	2202-2203	pH	(3-8) pH

1	2	3	4	5	6	7
22	ГОСТ 31933-2012	Масла растительные	10.41.1-10.41.6	1507-1518	Кислотное число	(1,0-75) мгКОН/г
23	ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006)	Вода	10.11.1-10.89.1	2201	Отбор проб	-
24	ГОСТ 31955.1-2013 (ISO 9308-1:2000)	Вода питьевая	10.11.1-10.89.1	2201	Escherichia coli	КОЕ/г/100мл
					Колиформные бактерии	КОЕ/г/100мл
25	ГОСТ 31964-2012, п.7.3.3	Изделия макаронные	10.73	1902	Влажность	(0,5-20) %
26	ГОСТ 31964-2012, п.7.2	Изделия макаронные	10.73	1902	Запах и вкус	-
27	ГОСТ 31964-2012, п.7.5	Изделия макаронные	10.73	1902	Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl	(0,05-1,0) %
28	ГОСТ 31964-2012, п.7.4	Изделия макаронные	10.73	1902	Кислотность	(0,2-50) град.
29	ГОСТ 31964-2012, п.7.6	Изделия макаронные	10.73	1902	Массовая доля золы	-
30	ГОСТ 31964-2012, п.7.11	Изделия макаронные	10.73	1902	Содержание белка	-
31	ГОСТ 31964-2012, 7.8	Изделия макаронные	10.73	1902	Сухое вещество	-
32	ГОСТ 31964-2012, п.7.1	Изделия макаронные	10.73	1902	Цвет и форма	-
33	ГОСТ 31976-2012	Йогурты и продукты йогуртные.	10.51-10.52	0401-0406	Титруемая кислотность продукта	50 °Т до 180 °Т
34	ГОСТ 32008-2012	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1-10.89.1	0201-0210	Массовая доля азота	(0-100) %
35	ГОСТ 32010-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бактерии рода Shigella	-
36	ГОСТ 32012-2012	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов и лактатсбраживающих анаэробных микроорганизмов	(0,5-110) спор/мл
37	ГОСТ 32043-2012	Премиксы	10.11.1-10.89.1	2106909	Витамин D	40-1000 млн. МЕ/г
					Витамин А	10-10000 млн. МЕ/г
					Витамин Е	10-10000 г/г
38	ГОСТ 32052-2013, п.8.8	Лецитины E322	10.11.1-10.89.1	292320	Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне	-
39	ГОСТ 32073-2013, пп.5, 7, 8	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Красители синтетические	0,004 – 250,0 мг/кг
40	ГОСТ 32149-2013	Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.12-10.13	0407-0408	Барктерии рода Proteus	-
					Барктерии рода Salmonella	-

1	2	3	4	5	6	7
					Барктерии рода Staphylococcus aureus	-
					БГКП (колиформные бактерии)	-
					КМАФАнМ	(15-300) КОЕ/г/мл
41	ГОСТ 32219-2013	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Антибиотики бета- лактамного типа	от 0,002 мг/кг
					Антибиотики гентамицин	от 0,006 мг/кг
					Антибиотики левомицетин	-
					Антибиотики пенициллины	от 0,002 мг/кг
					Антибиотики сульфаметазин	от 0,006 мг/кг
					Антибиотики тетрациклиновой группы	от 0,006 мг/кг
42	ГОСТ 32254-2013	Молоко	10.51-10.52	0401-0406	Антибиотики тетрациклиновой группы	от 0,01 мг/кг
					Левомецетин (хлорамфеникол)	от 0,00015 мг/кг
					Пенициллины	от 0,002 мг/кг
					Сульфаниламиды	от 0,1 мг/кг
43	ГОСТ 32709-2014	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Антоцианины	5-5000 мг/кг
44	ГОСТ 32711-2014	Продукты переработки фруктов и овощей	10.32-10.39	2001-2009	Винная кислота	0,10-15,0 г/л
					Изолимонная кислота	0,05-0,50 г/л
					Лимонная кислота	0,10-50,0 г/л
					Молочная кислота	0,05-10,00 г/л
					Фумаровая кислота	0,005-0,500 г/л
					Хинная кислота	0,1-10,0 г/л
					Шикимовая кислота	0,05-1,00 г/л
					Щавелевая кислота	0,05-1,00 г/л
					Янтарная кислота	0,1-25,0 г/л
45	ГОСТ 32771-2014	Продукты переработки фруктов и овощей	10.32-10.39	2001-2009	Яблочная кислота	0,05-1,00 г/л

1	2	3	4	5	6	7
46	ГОСТ 32892-2014	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	Активная кислотность	от 3 до 8 ед. pH
47	ГОСТ 33163-2014	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Бактерии рода Alicyclobacillus	150 КОЕ/мл 1500КОЕ/г
48	ГОСТ 33278-2015 до п.7.3	Консервы фруктовые	10.32-10.39	2001-2009	Синтетические красители	0,0012 – 0,025%
49	ГОСТ 33313-2015	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Формольное число	от 0,1 моль (раствора NaOH)/л
50	ГОСТ 33319-2015	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-0210	Массовая доля влаги	от 0,1 %
51	ГОСТ 33332-2015	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-0210	Бензойная кислота	50-1500 мг/кг
					Сорбиновая кислота	50-1500 мг/кг
52	ГОСТ 33462-2015	Продукция соковая	10.32-10.39	2001-2009	Калий	(5-5000) мг/л
					Кальций	(5-1000) мг/л
					Магний	(5-500) мг/л
					Натрий	(5-2000) мг/л
53	ГОСТ 33536-2015	Изделия кондитерские	10.71-10.72	1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(10-300) КОЕ/г/мл
54	ГОСТ 33566-2015	Молоко и молочные продукты	10.51-10.52	0401-0406	Дрожжи	(15-150) КОЕ/г/мл
					Плесневые грибы	(5-50) КОЕ/г/мл
55	ГОСТ 5478-2014	Масла растительные и натуральные жирные кислоты	10.41.1-10.41.6	1507-1518	Число омыления	-
56	ГОСТ 5481-2014	Масла растительные	10.41.1-10.41.6	1507-1518	Нежировые примеси и отстой	-
57	ГОСТ 5901-2014	Изделия кондитерские	10.71-10.72	1905	Массовая доля золы	(0,05-5,0) %
58	ГОСТ ISO 10272-1-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Samylobacter spp.	-
59	ГОСТ ISO 11133-2016	Питательные среды	-	-	Контроль питательных сред	-
60	ГОСТ ISO 13307-2015	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Методы отбора проб	-
61	ГОСТ ISO 16140-2011	Пищевые продукты и корма для животных	10.11.1-10.92.1	0201-2209, 2309	Принципы и технические протоколы валидации альтернативных методов микробиологического анализа	-
62	ГОСТ ISO 17410-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Психротрофные микроорганизмы	(15-300) КОЕ/г/мл

1	2	3	4	5	6	7
63	ГОСТ ISO 21527-1-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Дрожжи	(15-150) КОЕ/г/мл
					Плесневые грибы	(5-50) КОЕ/г/мл
64	ГОСТ ISO 21527-2-2013	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Дрожжи и плесневые грибы	(10-1000000) КОЕ/г
					КМАФАнМ	(10-1000000) КОЕ/г
65	ГОСТ ISO 21871-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	<i>B.cereus</i>	(3 – 1100) КОЕ/г
66	ГОСТ ISO 29981-2013	Продукты молочные	10.51-10.52	0401-0405	Бифидобактерии	(15-300) КОЕ/г/мл
67	ГОСТ ISO 6785-2015	Молоко и молочная продукция	10.51-10.52	0401-0406	<i>Salmonella spp.</i>	-
68	ГОСТ ISO 750-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.32-10.39	2001-2009	Титруемая кислотность продукта	2 °Т до 250 °Т
69	ГОСТ ISO 7889-2015	Йогурт	10.51-10.52	0401-0406	<i>L.delbrueckii, Str.thermophilus</i>	(15-300) КОЕ/г/мл
70	ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	<i>Campylobacter spp</i>	(15-300) КОЕ/г/мл
71	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	10.11.1-10.89.1	0207	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	(15-300) КОЕ/г/мл, КОЕ/г/мл
72	ГОСТ Р 54634-2011	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Витамин Е	0,5-10 млн-1
73	ГОСТ Р 54635-2011	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Витамин А	5-500 млн-1
74	ГОСТ Р 54655-2011	Мед	10.11.1-10.89.1	0409	Антибиотики тетрациклиновой группы	от 0,006 мг/кг
					Левомецетин (хлорамфеникол)	0,000025 - 0,000750 мг/кг
					Тетрациклин	0,0075- 0,600 мг/кг
75	ГОСТ Р 54669-2011	Молоко, молочные продукты и продукты переработки молока	10.51-10.52	0401-0406	Кислотность	2 °Т до 250 °Т
76	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.14	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока	10.51-10.52	0401-0406	Титруемая кислотность продукта	от 1,0 до 6,0 °К
77	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.15	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока	10.51-10.52	0401-0406	Титруемая кислотность жировой фазы	от 1,0 до 6,0 °К

1	2	3	4	5	6	7
78	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.16	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока	10.51-10.52	0401-0406	Титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
79	ГОСТ Р 55361-2012, п.7.4-7.5	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого), масляная паста из коровьего молока	10.51-10.52	0401-0406	Массовая доля жира	от 50% до 75%
80	ГОСТ Р 56139-2014	пищевые продукты и пищевые ингредиенты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами или пребиотическими веществами, БАД к пище	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Bifidobacterium, Lactobacillus, Propionibacterium, рода Lactococcus и вида Str.thermophilus	(15-300) КОЕ/г/мл, КОЕ/мл
81	ГОСТ Р 56145-2014	пищевые продукты и пищевые ингредиенты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами или пребиотическими веществами, и БАД к пище	10.11.1-10.89.1	0201-2209	L.monocytogenes	-
					Бактерии рода Salmonella	-
					БГКП (колиформные бактерии)	-
					Дрожжи	(15-150) КОЕ/г/мл
					коагулазиположительные стафилококки и S.aureus	-
					Плесневые грибы	(5-50) КОЕ/г/мл
					презупптивные Escherichia coli	-

1	2	3	4	5	6	7
82	ГОСТ Р 56201-2014	пищевые продукты и пищевые ингредиенты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами или пребиотическими веществами, и БАД к пище	10.11.1-10.89.1	0201-2209	бифидогенные свойства продуктов	-
83	ГОСТ Р ИСО 13720-2011	Мясо и мясные продукты	10.11.1-10.89.1	0201-0210	<i>Pseudomonas</i> spp.	-
84	ГОСТ Р ИСО 21571-2014	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Общие требования и специфические методы выделения, очистки и количественной оценки ДНК	-
85	ГОСТ Р ИСО 21807-2015	Пищевые продукты и корма для животных	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Активность воды	0,0-1,0
86	ГФ XI, вып.1., С.286-287.	Биологически активные добавки к пище	10.11.1-10.89.1	2106909809	Дубильные вещества	-
87	ГФ XI, вып.2., ст.52., С.323-325.	Биологически активные добавки к пище	10.11.1-10.89.1	2106909809	Флавоноиды	-
88	Европейская фармакопея, издание 7.0, монография 01/2008:2071	Биологически активные добавки к пище	10.11.1-10.89.1	2106909809	Флаволигнаны	0,005-10%
89	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях (утв. ГНУ ГОСНИИХЛ Россельхозакадемии от 25.11.2011)	Мука, хлеб	10.11.1-10.89.1	1101, 1905	Возбудители "картофельной болезни хлеба"	-
90	МР 1.2.2641-10, п.6.2	Объекты окружающей среды, пищевые продукты, живые организмы	10.11.1-10.89.1	0201-2209, 0106	Серебро	0,0001-1,0 мкг/г
91	МУ 4082-86	Молоко (натуральное, сухое)	10.51-10.52	0401-0406	Афлатоксин М1	от 0,00002 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
92	МУК 4.1.1483-03	диагностируемые биосубстраты: волосы, ногти, кровь, плазма, грудное молоко, моча, аутопсийные материалы (печень, почки, миокард, плацента), слюна, зубы; препараты аминокислот, поливитаминные препараты с микроэлементами; биологически активные добавки к пище и сырье для их изготовления	10.11.1-10.89.1	в т.ч. 0201-2209	Серебро	0,0001-1,0 мкг/г
93	МУК 4.1.2880-11	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Глютен	3,0-270,0 мг/л(кг)
94	МУК 4.1.3166-14	Вода, расфасованная в емкости, водные вытяжки из материалов различного состава	10.11.1-10.89.1	2201	Гексан, гептан, ацетальдегид, ацетон, метилацетат, этилацетат, метанол, изопротанол, акрилонитрил, н-бутилацетат, изобутанол, н-бутанол, бензол, толуол, стирол, альфа-метилстирол	0,001 – 5000 мг/кг
95	МУК 4.1.3331-16	Биологически активные добавки к пище	10.11.1-10.89.1	2106909809	Варденафил	(0,2-20) мг/г
					Силденафил	(0,2-20) мг/г
					Тадалафил	(0,2-20) мг/г
96	МУК 4.1.3379-16	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бацитрацин	от 0,009 мг/кг
97	МУК 4.2.3261-15	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Escherichia coli	(10—4900) КОЕ/г/мл
					S.aureus	(10—4900) КОЕ/г/мл
					БГКП (колиформные бактерии)	(10—4900) КОЕ/г/мл
					Дрожжи	(10—4900) КОЕ/г/мл
					КМАФАнМ	(100—4900) КОЕ/г/мл
					Лактобактерии (молочнокислые)	(10—4900) КОЕ/г/мл

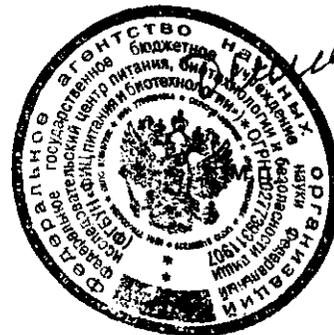
1	2	3	4	5	6	7
					Плесневые грибы	(10—4900) КОЕ/г/мл
					Энтеробактерии	(10—4900) КОЕ/г/мл
98	Р 4.1.1672-03	Биологически активные добавки к пище	10.11.1-10.89.1	2106909809	Антоцианины	-
					Натрий	(0,5-100) мкг/мл
					Общий белок	-
					Производные кофейной кислоты (Гидроксикоричные кислоты)	0,005-10%
					Фосфор	-
99	Руководство по эксплуатации к анализатору наночастиц Microtrac Nanotracs Wave	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Размер частиц	(0,8-6500) нм
100	ТУ 9197-005-83188314-2013	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Фикоцианин	-
101	ФР.1.31.2013.14281 "Методика измерений массовой концентрации витамина В12 в слабо-алкогольных напитках методом иммуноферментного анализа". Свидетельство об аттестации № 01.00225/205-4-13 от 28 февраля 2013 г.	Слабо-алкогольные напитки	10.11.1-10.89.1	220890	Витамин В12	2,0 до 20,0 мкг/л
102	ФР.1.31.2013.16147 «Методика измерений массовой доли фолиевой кислоты в специализированных пищевых продуктах методом иммуноферментного анализа»	Специализированные пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Фолиевая кислота	1,00 до 25,0 млн-1 (мг/кг)
103	Биохимические методы исследования в клинике / под ред. А.П. Локровского.-М.-Медицина».-1969.-С.206-208	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Ингибитор трипсин	-

1	2	3	4	5	6	7
104	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А.Тутельяна и К.И.Эллера. - М.: Династия, 2010. - 180 с.	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Арбутин	-
					Гидроксикоричные кислоты	-
					Диосгенин	-
					Диосцин	-
					Индол-3-карбинол	-
					Магниферин	-
					Пицеид	-
					Проантоцианидины	-
					Ресвератрол	-
					Розавин	-
					Тирозол, гидрокситирозол	-
105	Определение водорастворимых витаминов в витаминных премиксах, биологически активных добавках и фармацевтических препаратах методом ВЭЖХ с градиентным элюированием // Вестник Московского университета; серия 2: химия. - 2010. - № 4, Т.51. - С.315-324	Витаминные премиксы, БАД, фармацевтические препараты	10.11.1-10.89.1	2106909, 300490	Фолиевая кислота	-
106	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов // Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998. - 340 с.	Пищевые продукты	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Витамин А	-
					Витамин В1	-
					Витамин Е	-
					Витамин С	-
					Калий	-
					Кальций	-

1	2	3	4	5	6	7
					Каротиноиды	-
					Кобальт	-
					Магний	-
					Марганец	-
					Натрий	-
					Никель	-
					Содержание жира	-
					Хром	-
107	Adosraku R.K., Kyekyeku J.O., Attah I.Y. Characterization and HPLC quantification of piperine isolated from Piper guineense (Fam. Piperaceae) // International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. 2013. Vol. 5. Issue 1. Pp. 252-256.	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Пиперин	-
108	AOAC Method 995.16 Danielson M.E. et al Enzymatic method to measure β -1,3- β -1,6-glucan content in extracts and formulated products (GEM assay). J Agric Food Chem. 2010.-58(19):10305-8	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Бета-глюканы растительного и микробиологического происхождения	-
109	Arbo M.D., Larentis E.R, Linck V.M. Concentrations of p-synephrine in fruits and leaves of Citrus species (Rutaceae) and the acute toxicity testing of Citrus aurantium extract and p-synephrine // Food and Chemical toxicology. 2008. N46. Pp. 2770-2775.	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Октопамин	-
					Синефрин	-

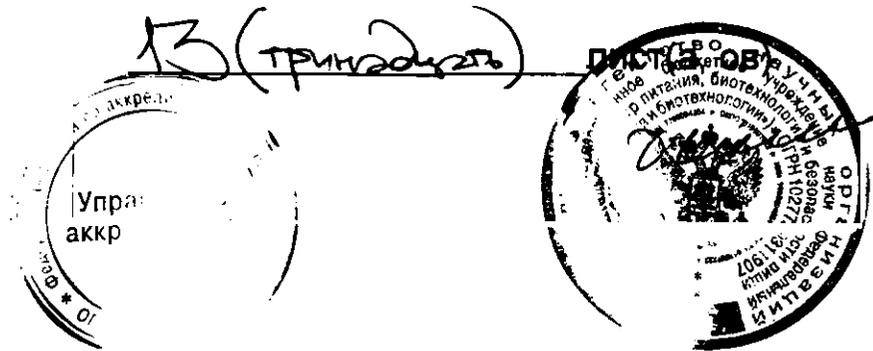
1	2	3	4	5	6	7
110	Customer Application Note (CAN 106) Baugh S., Revell J., and Eastman K. Determination of the Punicalagins Found in Pomegranate by High Performance Liquid Chromatography	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Пуникалагины	-
111	Schaneberg B.T., Khan I.A. Quantitative analysis of forskolin in Coleus forskohlii (Lamiaceae) by reversed-phase liquid chromatography // Journal of AOAC International. 2003. Vol. 86. N 3. P. 467-470.	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Форсколин	-
112	Vignoli J.A., Viegas M.C., Bassoli D.G., etc. Roasting process affects differently the bioactive compounds and the antioxidant activity of arabica and robusta coffees // Food Res Int/ - 2014. - Vol. 61. - P.279-285	Пищевая продукция	10.11.1-10.89.1	0201-2209	Тригонеллин	-

Директор ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"



Д.Б. Никитюк

Прошнуровано,
пронумеровано
и скреплено печатью



Руководитель экспертной группы

Т.А. Корзун

Технический эксперт

С.В. Шведов

ШЕНКО А.А.