

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 10967 п.6.3	Зерно зерновых и семена зернобобовых культур (зерно)	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12	1001-1008, 1104, 0713	Запах	—
2	ГОСТ 10967 п.6.4.1				Цвет	—
3	ГОСТ 31646	Зерно пшеницы, предназначенное для продовольственных и кормовых целей, выработки комбикормов	01.11.2001	1001	Содержание фузариозных зерен	от 0,2 до 5,0%
4	ГОСТ 10840	Зерно пшеницы, тритикале	01.11.1-01.11.4, 01.12	1001-1008, 1104	Натура	Пшеница от 821 до 836 г
		Зерно ржи озимой				Рожь озимая от 758 до 768 г
		Зерно ячменя				Ячмень от 675 до 692 г
		Зерно овса				Овес от 531 до 555 г
5	ГОСТ 10940	Зерно, предназначенное для производственных, фуражных и технических целей (пшеница, овес, просо, кукуруза, рис, горох, фасоль, кормовые бобы, нут, чина)	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12	1001-1008, 1104, 0713	Типовой состав	до 0 до 100 %
6	ГОСТ 10987	Зерно пшеницы и риса	01.11.1, 01.12	1001, 1104, 1006	Общая стекловидность	от 0 до 100 %
7	ГОСТ Р 54478	Зерно мягкой и твердой пшеницы	01.11.2001	1001, 1104	Количество клейковины	от 8,6 до 40,5 %
					Качество клейковины	от 15 до 103 ед. ИДК
8	ГОСТ 13586.5	Зерно зерновых (злаковых), включая кукурузу, в том числе кукурузу в початках, стержни кукурузы и зернобобовых культур	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12	1001-1008, 1104, 0713	Влажность	от 5,0 до 45,0 %

9	ГОСТ ISO 712	Зерно и зерновые продукты – пшеница, рис (сырец, шелушенный и шлифованный), ячмень, просо (просо обыкновенное), рожь, овес, тритикале, сорго в виде зерна, продуктов размола, крупки и муки	01.11.1-01.11.4, 01.12, 10.61	1001-1008, 1101-1104	Влажность	от 5,0 до 45,0 %
10	ГОСТ 27676	Зерно пшеницы, ржи Мука пшеничная и ржаная	01.11.1, 01.11.32, 10.61.21, 10.61.22.110-10.61.22.113	1001, 1002., 1101, 1104	Число падения	от 60 до 900 с
11	ГОСТ 30483 п.3.1	Зерно зерновых и семена бобовых культур, предназначенные для продовольственных, кормовых и производственных целей, а так же солод	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12, 11.06.1	1001-1008, 1104, 0713, 1107	Общее и фракционное содержание сорной и зерновой примесей	от 0 до 100 %
12	ГОСТ 30483 п.3.3				Содержание зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой	от 0 до 100 %
13	ГОСТ 30483 п.3.4				Содержание мелких зерен (семян) и крупности	от 0 до 100 %
14	ГОСТ 30483 п.3.6				Содержание металломагнитной примеси	от 0 до 10 мг/кг
15	ГОСТ 10842	Зерно зерновых и бобовых культур, семена масличных культур	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.11.9, 01.12	1001-1008, 1104, 0713, 1204-1207	Масса 1000 зерен	от 15 до 150 г
16	ГОСТ 10844	Зерно, предназначенное для продовольственных, фуражных и технических целей	01.11.1-01.11.4, 01.12	1001-1008, 1104, 0713	Кислотность по болтушке	от 0,2 до 20,0 град.
17	ГОСТ 10845	Зерно и продукты его переработки	01.11.1-01.11.4, 01.12	1001-1008, 0713	Содержание крахмала	от 0,1 до 90 %
18	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки	01.11.1-01.11.4, 01.12	1001-1008, 0713	Содержание белка	от 0,3 до 95 %
19	ГОСТ 10847 п. 6.6	Зерно	01.11.1-01.11.4, 01.12	1001-1008, 0713	Зольность Зольность в пересчете на сухое вещество	от 0,1 до 20 %

20	ГОСТ 13586.4	Зерно зерновых и зернобобовых культур, предназначенное для продовольственных, кормовых и технических целей	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12	1001-1008, 1104, 0713	Зараженность и поврежденность вредителями	от 5 до 45%
21	ГОСТ Р 51411 (ИСО 2171)	Зерно и продукты его переработки продовольственного назначения	01.11.1-01.11.4, 01.12, 10.61	1001-1008, 0713, 1101-1104, 1106-1109, 1901,1904	Зольность (общая зола)	от 0,1 до 20 %
22	ГОСТ 27558 п. 3.1.	Мука, отруби	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Цвет	—
23	ГОСТ 27558 п. 3.2				Запах, вкус, хруст	—
24	ГОСТ 9404	Мука, отруби	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Влажность	от 5,0 до 45,0 %
25	ГОСТ 20239	Мука, крупа, отруби	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Металломагнитная примесь	от 0 до 10 мг/кг
26	ГОСТ 27668 п.2.2.	Мука, отруби	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Отбор проб мешочным щупом	—
27	ГОСТ 27668 п.2.3.				Составление объединенной пробы	—
28	ГОСТ 27668 п.2.4.				Выделение средней пробы из объединенной	—
29	ГОСТ 26361	Мука пшеничная и ржаная хлебопекарная	10.61.21, 10.61.22.110	1101	Белизна	от 12 до 80 усл. ед. РЗ-БПЛ
30	ГОСТ 27493	Мука и отруби	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Кислотность по болтушке	от 0,2 до 20,0 град. кислотности
31	ГОСТ 27494	Мука и отруби	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Зольность	от 0,38 до 6,29 %
32	ГОСТ 27559	Мука и отруби	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Обнаружены/не обнаружены
33	ГОСТ 27560	Мука и отруби	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Крупность	от 0 до 100 %
34	ГОСТ 27839	Мука пшеничная	10.61.21	1101	Количество клейковины	от 8,6 до 40,5%

					Качество клейковины	от 15 до 103 ед. ИДК
35	ГОСТ Р 54645 п. 8.1, 8.2	Изделия хлебобулочные сухарные	10,72	1901, 1905	Отбор проб	—
36	ГОСТ Р 54645 п. 8.8				Хрупкость	Хрупкие/не хрупкие
37	ГОСТ Р 54645 п. 8.10				Набухаемость	от 2,0 до 3,0 мин.
38	ГОСТ 32124 П.8.7.8, приложение А	Бараночные хлебобулочные изделия	10.72.11.110	1901, 1905	Набухаемость	от 2,0 до 3,0 мин.
39	ГОСТ 32124 п. 8.1				Отбор проб	—
40	ГОСТ 5667 п.п. 1.2, 2	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700,10.86.1 0.900	1901, 1905	Отбор проб	—
41	ГОСТ 18321	Пищевые продукты	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700,10.86.1 0.900 10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4 10.71.12, 10.72,12, 10.86.10.800 10.61.24 10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140 10.89.13 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12			
42	ГОСТ 5667 п. 5а	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700,10.86.1 0.900		Внешний вид, цвет	—
43	ГОСТ 5667 п. 5а				Состояние мякиша	—

44	ГОСТ 5667 п. 5а			1901, 1905	Посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени	Присутствуют/ не присутствуют
45	ГОСТ 5667 п. 5а				Хрупкость	Соответствует/ не соответствует
46	ГОСТ 5667 п. 5а				Состояние поверхности и формы	—
47	ГОСТ 5667 п. 5а				Вкус, запах	—
48	ГОСТ 5667 п. 6				Масса изделия	от 1 до 2000 г
49	ГОСТ 5669	Хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.10.900	1901, 1905	Пористость	от 20 до 100 %
50	ГОСТ 5668 п.2	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.10.900	1901, 1905	Массовая доля жира	от 0,57 до 22,6 %
51	ГОСТ 5670 п. 5.1.1	Хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.10.900	1901, 1905	Кислотность мякиша	от 0,1 до 25 град.
52	ГОСТ 5672 п.п. 1, 2	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.10.900	1901, 1905	Массовая доля сахара	от 1,0 до 30,0 %
53	ГОСТ 5698	Хлеб и хлебобулочные изделия, в том числе бараночные и сухарные	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.10.900	1901, 1905	Массовая доля поваренной соли	от 0,01 до 10 %
54	ГОСТ 21094	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.10.900	1901, 1905	Влажность мякиша	от 5 до 70 %
55	ГОСТ 24557 П.3.3	Хлебобулочные изделия сдобные	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.10.900	1901, 1905	Массовая доля начинки	от 1 до 50 %
					Время приготовления	

56	ГОСТ 31749 п. 8.2	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.1	1902	до готовности и оценка состояния макаронных изделий быстрого приготовления после приготовления	Соответствует/ не соответствует
57	ГОСТ 31749 п. 6.2	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.1	1902	Отбор проб	—
58	ГОСТ 31749 п.п. 8.1, 7.2	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.1	1902	Запах и вкус	—
59	ГОСТ 31749 п.п. 7.2, 8.8	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.1	1902	Определение массовой доли жира с использованием экстракционного аппарата Сокслета	от 0,57 до 22,6 %
60	ГОСТ 31749 п. 8.12	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.1	1902	Определение кислотного числа жира	от 2 до 200 мг КОН на 1 г жира
61	ГОСТ 29033	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.1	1902	Массовая доля жира	от 0,57 до 22,6 %
62	ГОСТ 31749 п. 8.13	Макаронные изделия быстрого приготовления	10.73.1	1902	Определение перекисного числа жира	от 0 до 8,0 ммоль (1/2 O)/кг
63	ГОСТ ИСО 7304	Макаронные изделия в форме спагетти	10.73.1	1902	Состояние поверхности	Соответствует/ не соответствует
					Жесткость	от 0 до 9 баллов
64	ГОСТ 32197 п.6	Макаронные изделия	10.73.1	1902	Цвет	Координаты цвета $L^*, a^*, b^*$
65	ГОСТ 32197 п.7	Полуфабрикаты макаронных изделий			Потемнение	Изменение цвета в координате $L^*, %$
66	ГОСТ 5897	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.12, 10.72,12, 10.86.10.800	1901, 1905	Строение, вид в изломе	Соответствует/ не соответствует
			10.61.24		Внешний вид, цвет	Соответствует/ не соответствует
					Форма	Соответствует/ не соответствует

		полуфабрикаты			Консистенция, структура, поверхность	Соответствует/ не соответствует
					Вкус и запах	Соответствует/ не соответствует
67	ГОСТ 5898 п.п. 2,3, 5, 6	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.12, 10.72,12, 10.86.10.800	1901, 1903-1905	Кислотность	от 0,1 до 25 град
	ГОСТ 5898 п.п. 4,5		10.61.24		Щелочность	от 0,1 до 25 град
68	ГОСТ 31902	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.12, 10.72,12, 10.86.10.800 10.61.24	1901, 1903-1905	Массовая доля жира	от 2 до 60 %
69	ГОСТ 5900 п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.12, 10.72,12, 10.86.10.800	1901, 1903-1905	Массовая доля влаги	от 1,0 до 50,0 %
70	ГОСТ 5900 п. 8		10.61.24		Сухие вещества	от 1,0 до 50,0%
71	ГОСТ 5901 п.п. 8,9	Кондитерские изделия и полуфабрикаты Какао-порошок, шоколад в порошке, сыпучие полуфабрикаты шоколадного производства	10.71.12, 10.72,12, 10.86.10.800	1901, 1903-1905, 1805-1806	Массовая доля золы	от 0,020 до 0,200 %
72			ГОСТ 5901 п.10			
73	ГОСТ 5903 п.4	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71.12, 10.72,12, 10.86.10.800 10.61.24	1901, 1903-1905	Массовая доля сахара	от 1,0 до 70 %
74	ГОСТ 10114	Кондитерские изделия мучные	10.71.12, 10.72,12, 10.86.10.800	1901, 1903-1905	Намокаемость	Отношение массы изделий после намокания к массе сухих изделий (%)
75	ГОСТ Р 51413 (ИСО 7305)	Продукты переработки зерна: мука, манные крупы, полученные из мягкой и твердой пшеницы, макаронны; зерно кукурузы, мука и крупы, полученные из нее, мука из ржи и овсяные хлопья	10.61.21 10.61.22.110 10.61.22.120 10.61.31.111 10.61.32.117 10.61.32.122 10.61.33.111 10.61.33.115 10.73.1	1101-1104, 1005, 1902, 1904	Кислотное число жира	от 2 до 200 мг КОН
76	ГОСТ 25832				Массовая доля	от 10 до 40 %

№	п. 3.3.				углеводов	от 10 до 40 %
77	ГОСТ 25832 п. 3.4.	Хлебобулочные диетические изделия	10.71.11.170	1905	Массовая доля йода	от 0 до 1,0 мг/100 г.
78	ГОСТ 25832 п. 3.5.				Белковые вещества (белок)	от 1,0 до 3,0 %
79	ГОСТ Р 54731 п.п. 6.2, 6.3	Дрожжи хлебопекарные прессованные	10.89.13	2102	Внешний вид, вкус, запах, цвет	—
80	ГОСТ Р 54731 п.п. 6.4, 6.5, 6.6				Определение массовой доли сухого вещества (СВ) дрожжей (арбитражный метод)	от 1 до 50%
81	ГОСТ Р 54731 п.п. 6.7, 6.8				Определение подъемной силы	<p>Время, прошедшее с момента внесения теста в форму до момента прикосновения его к нижнему краю перекладины, т.е. подъемом теста до 70 мм, ч</p> <p>Время, прошедшее с момента опускания шарика в воду до момента его всплывания, ч</p>
82	ГОСТ Р 54731 п. 6.9				Определение кислотности	от 1,0 до 100,0 мг уксусной кислоты на 100 г дрожжей



83	ГОСТ Р 54731 п. 6.10				Определение стойкости	Время, прошедшее с момента помещения дрожжей в термостат до их размягчения, ч
84	ГОСТ Р 54845 п. 7.3	Дрожжи хлебопекарные сухеные	10.89.13	2102	Внешний вид, вкус, запах, цвет	—
85	ГОСТ Р 54845 п.п. 7.4, 7.5				Определение массовой доли влаги (арбитражный метод)	от 1,0 до 50,0 %
86	ГОСТ Р 54845 п. 7.6				Определение подъемной силы	Время с момента внесения теста в форму до момента прикосновения его к нижнему краю металлической перекладки, т.е. подъем теста до 70 мм, мин
87	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые	10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140	1901, 1904, 2106	Отбор проб	—
88	ГОСТ 15113.1 п.3	Концентраты пищевые	10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130,	1901, 1904, 2106	Масса нетто	от 0,1 до 5,0 кг
89	ГОСТ 15113.1 п.5				10.89.19.140	Массовая доля отдельных компонентов

90	ГОСТ 15113.2 п. 2	Концентраты пищевые	10.61.2,	1901, 1904, 2106	Массовая доля минеральных примесей	от 0,00 до 20,00 %
91	ГОСТ 15113.2 п.п.2,3		10.61.33, 10.86.10.400,		Наличие посторонних примесей	Обнаружены/ не обнаружены
92	ГОСТ 15113.2 п. 3		10.86.10.900,		Массовая доля стекловидных хлопьев	от 0,00 до 100,00 %
93	ГОСТ 15113.2 п. 4		10.89.19.110, 10.89.19.130,  10.89.19.140		Массовая доля металлических примесей	Обнаружена/ не обнаружена  от 0,0000 до 29,0000 %
94	ГОСТ 15113.2 п. 5				Зараженность вредителями хлебных запасов	обнаружена/ не обнаружена от 0 до 100 %
95	ГОСТ 15113.4 п.п. 2, 3	Концентраты пищевые	10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140	1901, 1904, 2106	Массовая доля влаги	от 1,0 до 50 %
96	ГОСТ 15113.6 п.п. 2, 3	Концентраты пищевые	10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140	1901, 1904, 2106	Массовая доля сахарозы	от 1,0 до 30,0 %
97	ГОСТ 15113.7 п.п. 2, 3	Концентраты пищевые	10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140	1901, 1904, 2106	Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	от 0,1 до 15,0 %
98	ГОСТ 15113.8 п.п. 2, 3	Концентраты пищевые	10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140	1901, 1904, 2106	Массовая доля золы	от 0,010 до 5,00 %
	ГОСТ 15113.9		10.61.2,			

99	п.п.3, 3а, 4, 5, 6	Концентраты пищевые	10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140	1901, 1904, 2106	Массовая доля жира	от 1 до 60 %
100	ГОСТ EN 14122	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.1 0.900	1901, 1905	Определение витамина В <sub>1</sub> (тиамина) с помощью высокоэффективно й жидкостной хроматографии	от 0,05 до 100 мг/100 г
101	ГОСТ EN 14152	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.1 0.900	1901, 1905	Определение витамина В <sub>2</sub> (рибофлавина)	от 0,05 до 100 мг/100 г
102	ГОСТ EN 12822	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.1 0.900	1901, 1905	Определение содержания витамина Е (альфа токоферола)	от 0,02 до 500 мг/100 г
103	ГОСТ 33332 валидация	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.1 0.900	1901, 1905	Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот	от 10 до 1500 млн <sup>-1</sup>
104	ГОСТ 26312.1 п.2	Крупа	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Отбор проб	—
105	ГОСТ ISO 5496	Пищевые продукты и продовольственное сырьё	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.1 0.900 10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4 10.71.12, 10.72.12, 10.86.10.800 10.61.24 10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130,	1901, 1905 1101-1103, 2302 1901, 1904, 2106 2102 1001-1008, 1104, 0713	Отбор проб	—

			10.89.19.140 10.89.13 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12			
106	ГОСТ ISO 6658	Пищевые продукты и продовольственное сырьё	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.1 0.900 10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4 10.71.12, 10.72.12, 10.86.10.800 10.61.24 10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140 10.89.13 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12	1901, 1905 1101-1103, 2302 1901, 1904, 2106 2102 1001-1008, 1104, 0713	Отбор проб	—
107	ГОСТ ISO 8586-1	Пищевые продукты и продовольственное сырьё	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.1 0.900 10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4 10.71.12, 10.72.12, 10.86.10.800 10.61.24 10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140 10.89.13 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12	1901, 1905 1101-1103, 2302 1901, 1904, 2106 2102 1001-1008, 1104, 0713	Отбор проб	—
108	ГОСТ 8494 п. 3	Сухари сдобные	10,72	1901, 1905	Отбор проб	—
109	ГОСТ 5904	Изделия кондитерские	10.71.12, 10.72.12, 10.86.10.800	1901, 1905	Отбор проб	—

			10.61.24			
110	ГОСТ ISO 24333-2017	Зерно	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12	1001-1008, 1104, 0713	Отбор проб	—
111	ГОСТ 10852	Семена масличных культур	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.11.9, 01.12	1001-1008, 1104, 0713, 1204-1207	Отбор проб	—
112	ГОСТ 10856	Семена масличных культур	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.11.9, 01.12	1001-1008, 1104, 0713, 1204-1207	Влажность	от 5,0 до 45,0 %
113	ГОСТ 26312.7	Крупа	10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4	1101-1103, 2302	Влажность	от 5,0 до 45,0 %
114	ГОСТ Р 50779.12	Пищевые продукты	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.1 0.900 10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4 10.71.12, 10.72.12, 10.86.10.800 10.61.24 10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900, 10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140 10.89.13 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12	1901, 1905 1101-1103, 2302 1901, 1904, 2106 2102 1001-1008, 1104, 0713	Отбор проб	—
115	ГОСТ 18321	Пищевые продукты	10.71.11, 10.72.11, 10.72.19, 10.86.10.700, 10.86.1 0.900 10.61.21, 10.61.22, 10.61.3, 10.61.4 10.71.12, 10.72.12, 10.86.10.800 10.61.24 10.61.2, 10.61.33, 10.86.10.400, 10.86.10.900,	1901, 1905 1101-1103, 2302 1901, 1904, 2106 2102 1001-1008, 1104, 0713	Отбор проб	—

			10.89.19.110, 10.89.19.130, 10.89.19.140 10.89.13 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12			
116	№К381 «Методика измерений массовой доли глиаина мягких сортов пшеницы в муке и изделиях макаронных методом иммуноферментного анализа с помощью набора реагентов «ДУРУМ-ИФА» производства ООО «ХЕМА»	Мука пшеничная,  зерно пшеницы, макаронные изделия	10.61.21,  01.11.1, 10.73.1		Массовая доля глиаина мягких сортов пшеницы	от 0,5 до 50,0 %
117	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки	10,61 01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12	1001-1008, 1104, 0713	Кислотное число жира	от 2 до 200 мг КОН на 1 г жира
118	ГОСТ 31964 п.7.1	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Цвет	Соответствующий/ несоответствующий, в соответствии с характеристикой, указанной в стандартах на данную продукцию
					Форма	Соответствующая/ несоответствующая, в соответствии с характеристикой, указанной в стандартах на данную продукцию

119	ГОСТ 31964 п.7.2	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Запах	Свойственный/ несвойственный, в соответствии с характеристикой, указанной в стандартах на данную продукцию
					Вкус	Свойственный/ несвойственный, в соответствии с характеристикой, указанной в стандартах на данную продукцию
120	ГОСТ 31964 п.6	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Подготовка проб	—
121	ГОСТ 31964 п.7.5.	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе соляной кислоты	от 0,02 до 0,5 %
122	ГОСТ 31964 п.7.6	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Массовая доля золы	от 0,38 до 2,4 %
123	ГОСТ 31964 п. 7.7	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Сохранность формы сваренных макаронных изделий	от 1 до 100 %
124	ГОСТ 31964 п. 7.8	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	от 0,1 до 20 %
125	ГОСТ 31964 п. 7.9	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Металломагнитная примесь	от 0,0000 до 29,0000 мг/кг

126	ГОСТ 31964 п. 7.10	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Зараженность вредителями и загрязненность	Обнаружена/ не обнаружена от 0 до 100 %
127	ГОСТ 31964 п. 7.11	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Белок	от 0,1 до 20 %
128	ГОСТ 31964 п.7.3	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Влажность	от 1,0 до 50 %
129	ГОСТ 31964 п.7.4	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Кислотность	от 0,2 до 20 град.
130	ГОСТ 27669 п. 4.6.4	Мука пшеничная	10.61.21	1101	Внешний вид хлеба: форма, поверхность корки	—
					Цвет корки	
					Состояние мякиша: цвет, равномерность окраски, эластичность, пористость: по крупности, по равномерности, по толщине стенок пор, липкость	
					Вкус	
					Хруст	Наличие/отсутствие
					Комкуемость при разжевывании	Наличие/отсутствие
					Крошковатость	Крошащийся/ некрошащийся
131	ГОСТ 27669 п. 4, п. 5	Мука пшеничная хлебопекарная	10.61.21	1101	Объемный выход хлеба	от 200 до 615 см <sup>3</sup> из 100 г муки
					Формоустойчивость хлеба	от 0 до 1  Отношение наибольшей высоты к среднему диаметру подового хлеба



132	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях	Мука	10,61	1101-1106	Зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба Органолептический метод анализа	Обнаружено/Не обнаружено
133	Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба на хлебопекарных предприятиях	Хлеб	10,71	1101-1106 1905	Зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба Органолептический метод анализа	Обнаружено/Не обнаружено