

УТВЕРЖДЕН  
Решением Коллегии  
Евразийской экономической комиссии  
от « \_\_\_\_ » 20 г. №

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных), содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования**

№ п/п	Структурный элемент или объект технического регулирования ТР ТС 027/2012	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
1	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»	
2	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 7047-55 «Витамины А, С, D, В1, В2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов»	
3	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.1, 2.3 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 7702.2.0-2016 «Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям»	
4	Пункт 4 статьи 6, раздел 2.1 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 7702.2.7-2013 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления бактерий рода Proteus»	
5	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 9794-2015 «Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора»	
6	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 10444.8-88 «Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus»	До введения в действие в РБ и РК ГОСТ 10444.8-2013
7	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4	ГОСТ 10444.8-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный	

	таблицы 2 приложения 1	метод подсчета презумптивных бактерий <i>Bacillus cereus</i> . Метод подсчета колоний при температуре 30° С»	
8	Пункт 4 статьи 6, таблица 1 приложения 1	ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов»	До введения в действие в РК и КР ГОСТ 10444.11-2013
9	Пункт 4 статьи 6, таблица 1 приложения 1	ГОСТ 10444.11-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов»	
10	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов»	До введения в действие в РБ и РК ГОСТ 10444.12-2013
11	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 10444.12-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»	
12	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.1 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»	
13	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 10846-91 «Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка»	
14	Подпункт 6 статьи 4	ГОСТ 12571-98 «Сахар. Метод определения сахарозы»	До введения в действие в РК и КР ГОСТ 12571-2013
15	Подпункт 6 статьи 4	ГОСТ 12571-2013 «Сахар. Метод определения сахарозы»	
16	Пункты 4 и 5 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1, приложение 3	ГОСТ 15113.0-77 «Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб»	
17	Подпункт 6 статьи 4	ГОСТ 15113.6-77 «Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы»	
18	Статья 6, пункт 7 статьи 7	ГОСТ 15113.7-77 «Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли»	
19	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 15113.9-77 «Концентраты пищевые. Методы определения жира»	
20	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 22760-77 «Молочные продукты. Гравиметрический метод определения жира»	

21	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 23042-86 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»	До введения в действие в РБ и РК ГОСТ 23042-2015
22	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 23042-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»	
23	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»	
24	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 24556-89 (ISO 6557-1-86, ISO 6557-2-84) «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С»	
25	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 25011-81 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка»	
26	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 25179-2014 «Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка»	
27	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 25999-83 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов В1 и В2»	
28	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 26183-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира»	
29	Пункт 4 статьи 6, раздел 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 26312.1-84 «Крупа. Правила приемки и методы отбора проб»	
30	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 26573.1-93 «Премиксы. Методы определения витамина А»	
31	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 26573.2-2014 «Премиксы. Методы определения марганца, меди, железа, цинка, кобальта»	В отношении показателей «марганец», «медь», «железо» и «цинк»
32	Статья 6, приложение 1	ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов»	До введения в действие в РБ и РК ГОСТ 31904-2012
33	Пункт 4 статьи 6, таблица 2 приложения 1	ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов»	
34	Пункты 4 и 5 статьи 6, таблица 1 и разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1, приложение 3	ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»	
35	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 26928-86 «Продукты пищевые. Метод определения железа»	

36	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 26929-94 «Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов»	В отношении показателей «цинк», «медь» и «железо»
37	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 26931-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди»	
38	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 26934-86 «Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка»	
39	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 26972-86 «Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа»	
40	Пункты 9 и 10 статьи 6	ГОСТ 27839-88 «Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины»	До введения в действие в РА и РБ ГОСТ 27839-2013
41	Пункты 9 и 10 статьи 6	ГОСТ 27839-2013 «Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины»	
42	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 28560-90 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> »	В отношении показателя « <i>Proteus</i> »
43	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 28805-90 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов»	
44	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 29033-91 «Зерно и продукты его переработки. Методы определения жира»	
45	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 29138-91 «Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В1 (тиамина)»	
46	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 29139-91 «Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В2 (рибофлавина)»	
47	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 29140-91 «Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)»	
48	Пункт 4 статьи 6, раздел 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 29185-2014 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»	
49	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 29247-91 «Консервы молочные. Методы определения жира»	
50	Подпункт 6 статьи 4	ГОСТ 29248-91 «Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров»	
51	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30178-96 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов»	В отношении показателей «медь», «железо»

			и «цинк»
52	Подпункт 6 статьи 4	ГОСТ 30305.2-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод)»	
53	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 30347-97 «Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus»	До введения в действие в РБ ГОСТ 30347-2016
54	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 30347-2016 «Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus»	
55	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30364.1-97 «Продукты яичные. Методы физико-химического контроля»	До введения в действие в РА ГОСТ 31469-2012
56	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30538-97 «Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом»	В отношении показателей «медь», «железо» и «цинк»
57	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30615-99 «Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора»	
58	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30627.1-98 «Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)»	
59	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30627.2-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)»	
60	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30627.3-98 «Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)»	
61	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30627.4-98 «Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)»	
62	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30627.5-98 «Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В1 (тиамина)»	
63	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30627.6-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)»	
64	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30648.1-99 «Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира»	
65	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 30648.2-99 «Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка»	
66	Подпункт 6 статьи 4	ГОСТ 30648.7-99 «Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы»	
67	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2	ГОСТ 30705-2000 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	

	приложения 1	микроорганизмов»	
68	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 30706-2000 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов»	
69	Пункт 4 статьи 6, раздел 2.3 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 30712-2001 «Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа»	
70	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.3 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i> »	
71	Статья 6, раздел 2.1 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 31467-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям»	
72	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 31469-2012 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа»	
73	Подпункты 6 и 9 статьи 4, приложение 3	ГОСТ 31086-2002 «Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы»	
74	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 31483-2012 «Премиксы. Определение содержания витаминов: В1 (тиаминхлорида), В2 (рибофлавина), В3 (пантотеновой кислоты), В5 (никотиновой кислоты и никотинамида), В6 (пиридоксина), Вс (фолиевой кислоты), С (аскорбиновой кислоты) методом капиллярного электрофореза»	
75	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 31486-2012 «Премиксы. Метод определения содержания витамина К3»	
76	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 31505-2012 «Молоко, молочные продукты и продукты детского питания на молочной основе. Методы определения содержания йода»	
77	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 31584-2012 (ISO 9874:2006) «Молоко. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»	
78	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 31633-2012 «Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли молочного жира методом фотоколориметрирования»	
79	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 31660-2012 «Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода»	
80	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i> »	

81	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.1 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»	
82	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением»	В отношении показателя «селен»
83	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.3 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 31708-2012 «Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа»	
84	Статья 6, приложение 1	ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»	
85	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 31980-2012 «Молоко. Спектрометрический метод определения массовой доли общего фосфора»	
86	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 32009-2013 (ISO 13730:1996) «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»	
87	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.3 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 32011-2013 (ISO 16654:2001) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения Escherichia coli O157»	
88	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 32042-2012 «Премиксы. Методы определения витаминов группы В»	
89	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 32043-2012 «Премиксы. Методы определения витаминов А, D, Е»	
90	Пункты 9 и 10 статьи 6	ГОСТ 32196-2013 «Изделия макаронные безглютеновые. Иммуноферментный метод определения глютена»	
91	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 32307-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
92	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 32901-2014 «Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа»	
93	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 32916-2014 «Молоко и молочная продукция. Определения массовой доли витамина D методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
94	Пункт 4 статьи 6, раздел 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 33444-2015 «Крахмал и крахмалопродукты. Методы отбора проб»	
95	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ 33566-2015 «Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов»	

96	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ 33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»	В отношении показателей «медь» и «цинк»
97	Пункты 9 и 10 статьи 6	ГОСТ 33838-2016 «Продукты переработки зерна. Иммуноферментный метод определения глютена»	С 01.01.2018
98	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	ГОСТ ИСО 21569-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот»	
99	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	ГОСТ ИСО 21570-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте»	
100	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	ГОСТ ИСО 21571-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот»	
101	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	ГОСТ ИСО 21572-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине»	
102	Пункты 4 и 5 статьи 6, таблица 1, разделы 2.2 – 2.4 таблица 2 приложения 1, приложение 3	ГОСТ ISO 707-2013 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»	
103	Пункт 4 статьи 6, таблица 2 приложения 1	ГОСТ ISO 4833-2015 «Микробиология пищевой продукции и кормов. Горизонтальный метод подсчета микроорганизмов. Методика подсчета колоний после инкубации при температуре 30°C»	
104	Подпункты 6 и 9 статьи 4, приложение 3	ГОСТ ISO 5765-1-2015 «Молоко сухое, сухие смеси для мороженого и плавленый сыр. Определение содержания лактозы. Часть 1. Ферментативный метод с использованием глюкозы в качестве составной части лактозы»	
105	Подпункты 6 и 9 статьи 4, приложение 3	ГОСТ ISO 5765-2-2016 «Молоко сухое, сухие смеси для мороженого и плавленый сыр. Определение содержания лактозы. Часть 2. Ферментативный метод с использованием галактозы в качестве составной части лактозы»	
106	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ ISO 6611-2013 «Молоко и молочные продукты. Подсчет колониеобразующих единиц дрожжей и/или плесневых грибов. Методика определения количества колоний при температуре 25 °C»	

107	Пункт 4 статьи 6, таблица 2 приложения 1	ГОСТ ISO 6887-1-2015 «Микробиология пищевой продукции и кормов. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 1. Общие правила подготовки исходной суспензии и десятикратных разведений»	
108	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ ISO 6887-5-2016 «Микробиология пищевой продукции и кормов. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 5. Специальные правила подготовки молока и молочной продукции»	
109	Пункт 4 статьи 6, таблицы 2 приложения 1	ГОСТ ISO 6887-6-2015 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб для анализа, исходной суспензии и десятичных разведений для микробиологического исследования. Часть 6. Специальные правила приготовления проб, отобранных на начальной стадии производства»	
110	Пункт 4 статьи 6, таблица 2 приложения 1	ГОСТ ISO 7218-2015 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям»	
111	Пункт 4 статьи 6, таблица 1 приложения 1	ГОСТ ISO 7889-2015 «Йогурт. Подсчет характерных микроорганизмов. Методика подсчета колоний микроорганизмов после инкубации при температуре 37 °С»	
112	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ ISO 8070/IDF 119-2014 «Молоко и молочные продукты. Определение содержания кальция, натрия, калия и магния. Спектрометрический метод атомной абсорбции»	
113	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ ISO 8262-1-2016 «Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла Бернтропа (контрольный метод). Часть 1. Продукты детского питания»	
114	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ ISO 8381-2016 «Продукты детского питания на основе молока. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)»	
115	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ ISO 12081-2013 «Молоко. Определение содержания кальция. Титриметрический метод»	
116	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.3 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ ISO 16649-2-2015 «Микробиология пищевой продукции. Горизонтальный метод подсчета бета-глюкуронидаза-положительных Escherichia coli (кишечная палочка). Часть 2. Методика подсчета колоний при температуре 44 С с применением 5-бromo-4-хлоро-3-индолил бета-D-глюкуронида»	
117	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ ISO 21527-1-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95»	

118	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ ISO 21527-2-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 2. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых меньше или равна 0,95»	
119	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ ISO 21871-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа <i>Bacillus cereus</i> »	
120	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ ISO 23065-2015 «Жир молочный из обогащенных молочных продуктов. Определение содержания омега-3 и омега-6 жирных кислот в молочном жире методом газожидкостной хроматографии»	
121	Пункт 4 статьи 6, таблица 1 приложения 1	ГОСТ ISO 29981-2013 «Продукты молочные. Подсчет презумптивных бифидобактерий. Метод определения количества колоний при температуре 37 °С»	
122	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.3 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ ISO/TS 13136-2016 «Микробиология пищевой продукции и кормов для животных. Полимеразная цепная реакция в режиме реального времени для определения патогенных микроорганизмов. Горизонтальный метод определения бактерий <i>Escherichia coli</i> , продуцирующих Шига-токсин, в том числе серо-групп O157, O111, O26, O103 и O145»	
123	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	ГОСТ CEN/TS 15568-2015 «Пищевые продукты. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Стратегии отбора проб»	
124	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 12821-2014 «Продукты пищевые. Определение содержания холекальциферола (витамина D3) и эргокальциферола (витамина D2) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
125	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 12822-2014 «Продукты пищевые. Определение содержания витамина Е (альфа-, бета-, гамма- и дельта-токоферолов) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
126	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 12823-2-2014 «Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Измерение содержания бета-каротина»	
127	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 14084-2014 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии после микроволнового разложения»	В отношении показателей «цинк», «медь» и «железо»
128	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 14122-2013 «Продукты пищевые. Определение витамина В(1) с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
129	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 14148-2015 «Продукция пищевая. Определение витамина К1 методом	

		высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
130	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 14152-2013 «Продукты пищевые. Определение витамина В(2) с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
131	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 14663-2014 «Продукция пищевая. Определение витамина В6 (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
132	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 15111-2015 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Метод определения йода методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ICP-MS)»	В отношении показателя «йод»
133	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 15505-2013 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение натрия и магния с помощью пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии с предварительной минерализацией пробы в микроволновой печи»	
134	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 15607-2015 «Продукты пищевые. Определение D-биотина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
135	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ EN 15652-2015 «Продукты пищевые. Определение ниацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
136	Пункт 4 статьи 6, раздел 2.1 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ Р 50396.1-2010 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»	
137	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.3 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ Р 50454-92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)»	
138	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р 50479-93 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР»	
139	Подпункт 10 статьи 4	ГОСТ Р 51198-98 «Мясо и мясные продукты. Метод определения L-(+)-глутаминовой кислоты»	
140	Статья 6, разделы 2.2 и 2.4 таблицы 2 приложения 1, приложение 3	ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»	
141	Статья 6, разделы 2.2 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ Р 51448-99 «Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований»	
142	Пункт 7 статьи 6	ГОСТ Р 51575-2000 «Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия»	
143	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»	

144	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	ГОСТ Р 52174-2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»	
145	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р 52690-2006 «Продукты пищевые. Вольтамперометрический метод определения массовой концентрации витамина С»	
146	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	ГОСТ Р 53214-2008 (ISO 24276:2006) «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения»	
147	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	ГОСТ Р 53244-2008 (ISO 21570:2005) «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот»	
148	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ Р 54354-2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа»	
149	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р 54635-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина А»	
150	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.3 и 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ Р 55361-2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля»	
151	Статья 6, раздел 2.1 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ Р 54374-2011 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»	
152	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р 55482-2013 «Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания водорастворимых витаминов»	В отношении показателей «биотин», «аскорбиновая кислота (С)», «цианкобаламин (В12)», «пиридоксин (В6)», «пантотеновая кислота», «рибофлавин (В2)» и «тиамин (В1)»
153	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р 55484-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания натрия, калия, магния и марганца методом пламенной атомной абсорбции»	
154	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р 55573-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение кальция атомно-абсорбционным и титриметрическим методами»	

155	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р 55578-2013 «Продукты пищевые специализированные. Метод определения осмоляльности»	
156	Пункт 4 статьи 6, таблица 1 приложения 1	ГОСТ Р 56139-2014 «Продукты пищевые функциональные. Методы определения и подсчета пробиотических микроорганизмов»	
157	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ Р 56145-2014 «Продукты пищевые функциональные. Методы микробиологического анализа»	
158	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р 56415-2015 «Продукты специализированные на молочной основе. Определение содержания селена»	
159	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р 56416-2015 «Продукты специализированные на молочной основе. Определение содержания Омега-3 и Омега-6 жирных кислот методом газовой хроматографии»	
160	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р ИСО 2446-2011 «Молоко. Метод определения содержания жира»	
161	Статья 6, приложение 1	ГОСТ Р ИСО 7002-2012 «Продукты сельскохозяйственные пищевые. Схема стандартного метода отбора проб из партии»	
162	Пункт 7 статьи 6, раздел 2.3 таблицы 2 приложения 1	ГОСТ Р ИСО 7516-2012 «Чай растворимый. Отбор проб для анализа»	
163	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ГОСТ Р ЕН 14130-2010 «Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
164	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	АСТ ИСО 5508-2008 «Жиры и масла животные и растительные. Анализ методом газовой хроматографии метиловых эфиров жирных кислот»	
165	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	АСТ ИСО 8070/ИДФ 119-2011 «Молоко и молочные продукты. Определение содержания кальция, натрия, калия и магния. Атомно-абсорбционный спектрометрический метод»	
166	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	АСТ ИСО 12080-2/ИДФ 142-2-2011 «Молоко сухое обезжиренное. Определение содержания витамина А. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
167	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	АСТ ИСО 14892/ИДФ 177-2012 «Молоко сухое обезжиренное. Определение содержания витамина D с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
168	Статья 6, приложение 1	СТБ 1036-97 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности»	
169	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ 1313-2002 «Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА»	В отношении показателей «цинк» и «медь»

170	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ 1314-2002 «Молоко и молочные продукты. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА»	В отношении показателей «цинк» и «медь»
171	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ ISO 1211-2012 «Молоко. Определение содержания жира гравиметрическим методом (арбитражный метод)»	
172	Подпункты 6 и 9 статьи 4, приложение 3	СТБ ISO 22662-2011 «Молоко и молочные продукты. Определение содержания лактозы методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (контрольный метод)»	
173	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	СТБ ISO 24276-2012 «Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения»	
174	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ EN 12821-2012 «Продукты пищевые. Определение содержания витамина D методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Определение холекальциферола (D3) или эргокальциферола (D2)»	
175	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ EN 12822-2012 «Продукты пищевые. Определение содержания витамина E методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Измерение количества альфа-, бета-, гамма- и дельта-токоферолов»	
176	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ EN 12823-1-2012 «Продукты пищевые. Определение содержания витамина A методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 1. Измерение количества полного транс-ретинола и 13-цис-ретинола»	
177	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ EN 12823-2-2012 «Продукты пищевые. Определение содержания витамина A методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Определение содержания бета-каротина»	
178	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ EN 14082-2014 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии (ААС) после сухого озоления»	В отношении показателей «цинк», «медь» и «железо»
179	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ EN 14122-2012 «Продукты пищевые. Определение витамина B1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)»	
180	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ EN 14152-2012 «Продукты пищевые. Определение витамина B2 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)»	
181	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТБ ГОСТ Р 51482-2001 «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»	До введения в действие в РБ ГОСТ

			32009-2013
182	Пункт 7 статьи 6	СТБ ГОСТ Р 51575-2004 «Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия»	
183	Подпункт 6 статьи 4	СТБ ГОСТ Р 51938-2006 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы»	
184	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	СТБ ГОСТ Р 52173-2005 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»	
185	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	СТБ ГОСТ Р 52174-2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»	
186	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	СТ РК 1345-2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»	
187	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	СТ РК 1346-2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»	
188	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТ РК 1423-2005 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения жира»	
189	Статья 6, раздел 2.1 таблицы 2 приложения 1	СТ РК 2061-2010 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям»	До введения в действие в РК ГОСТ 31467-2012
190	Подпункты 6 и 9 статьи 4, приложение 3	СТ РК ИСО 5765-2-2009 «Молоко сухое, сухие молочные смеси для мороженого и плавленый сыр. Определение содержания лактозы. Часть 2. Ферментативный метод с использованием галактозы в качестве составной части лактозы»	
191	Пункт 4 статьи 6, разделы 2.2 – 2.4 таблицы 2 приложения 1	СТ РК ИСО 6611-2009 «Молоко и молочные продукты. Подсчет колониеобразующих единиц дрожжей и/или плесени. Метод подсчета колоний при 25 °С»	
192	Подпункт 2 пункта 3 статьи 6	СТ РК ИСО 24276-2010 «Продукты пищевые. Методы выявления генетически модифицированных организмов и их производных. Основные требования и определения»	
193	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	СТ РК EN 14082-2013 «Пищевые продукты. Определение трассирующих элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома спектрометрическим методом атомной абсорбции после сухого озоления»	В отношении показателей «цинк», «медь» и «железо»
194	Статья 6, разделы 2.1, 2.2 и 2.4 таблицы 2	СТ РК ГОСТ Р 51448-2010 «Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований»	

	приложения 1		
195	Пункт 7 статьи 6	СТ РК ГОСТ Р 51575-2000 «Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия»	
196	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	МВИ. МН 2146-2004 «Методика определения фолиевой кислоты в обогащенных продуктах питания»*	
197	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	МВИ. МН 3008-2008 «Методика определения массовой доли пантотеновой кислоты в специализированных продуктах питания и БАД»*	
198	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	МВИ. МН 3491-2010 «Определение содержания хлоридов в специализированных продуктах для детского питания»*	
199	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	МВИ. МН 4075-2011 «МВИ концентраций L-карнитина в продуктах детского питания методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»*	
200	Подпункты 6 и 9 статьи 4, приложение 3	МВИ. МН 4475-2012 Определение содержания сахаров (глюкоза, фруктоза, сахароза, лактоза, мальтоза и мальтодекстрин) в специализированных продуктах, биологически активных и пищевых добавках»*	
201	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	МВИ. МН 5663-2016 «Определение содержания холина в продуктах питания. Методика выполнения измерений»*	
202	Пункт 4 статьи 6, приложение 1	МУК 4.2.577-96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов»*	
203	Пункт 4 статьи 6, таблица 1 приложения 1	МУК 4.2.999-00 «Определение количества бифидобактерий в кисломолочных продуктах»*	
204	Пункт 5 статьи 6, приложение 3	ФР.1.31.2013.16147 «Методика измерений массовой доли фолиевой кислоты в специализированных пищевых продуктах методом иммуноферментного анализа»*	

\* Применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и включения его в перечень стандартов.