



**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

Вул. Мяснікова, 39, 220048, г. Мінск
Р/р № 3604900000010 у ААТ «АСБ «Беларусбанк»
код 795. УНП 100049892
Тэл. 222 65 47, факс 222 46 27
E-mail: mizrb@belcmt.by, minzdrav@mailgov.by

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

Ул. Мясникова, 39, 220048, г. Минск
Р/с № 3604900000010 в ОАО «АСБ «Беларусбанк»
код 795. УНП 100049892
Тел. 222 65 47, факс 222 46 27
E-mail: mizrb@belcmt.by, minzdrav@mailgov.by

17.10.2017 № 8-15/2770
На № _____ ад _____

Департамент технического
регулирования и аккредитации
Евразийской экономической
комиссии

Государственный комитет по
стандартизации
Республики Беларусь

О рассмотрении Перечней
стандартов к ТР ТС 021/2011

В соответствии с письмами Евразийской экономической комиссии от 05.09.2017 № 16-1402, Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 29.09.2017 № 02-13/841 Министерство здравоохранения Республики Беларусь, рассмотрев совместно с заинтересованными проектами актуализированных Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), и Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применений и исполнения требований ТР ТС 021/2011 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, направляет замечания и предложения по проектам Перечней (приложения 1 и 2).

Приложения: на 30 л. в электронном виде.

Заместитель Министра

В.Д.Шило

Шагун 284 13 74
17.10.2017



109659 860109

Евразийская экономическая
комиссия
№ 16552 от 20.10.2017
1+30л

Приложение 1

Предложения по внесению изменений в проект актуализированного Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

№ п/п	Структурный элемент или объект технического регулирования регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
1.	Статья 6	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»	Действует с 25.09.2017
2.		ГОСТ 1725-85 «Томаты свежие. Технические условия»	
3.		ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия»	
4.		ГОСТ 4427-2017 «Плоды citrusовых культур. Технические условия»	
5.		ГОСТ 4428-2017 «Мандарины. Технические условия»	
6.		ГОСТ 4429-2017 «Лимоны. Технические условия»	
7.		ГОСТ 12095-76 «Кунжут для переработки. Технические условия»	
8.		ГОСТ 13273-88 «Воды минеральные питьевые лечебные и лечебно-столовые. Технические условия»	
9.		ГОСТ 13908-68 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	
10.			

11.	ГОСТ 14031-68 «Вафли. Технические условия». Отклонить внесение ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»	Сохранить в перечне действующих на территории Республики Беларусь ГОСТ 14031-68 «Вафли. Технические условия». Отклонить внесение ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия», который может быть внесен в перечень после исключения идентификационного показателя «толщина не более 2 мм (с учетом граней)» в пункте 3.1 или увеличения значения данного показателя до 3,0 мм. <u>Основание.</u> Значение 2,0 мм установлено в ГОСТ 14031-2014 без учета возможностей традиционного технологического оборудования (зазор между металлическими плитами вафельной печи, на которые формуется вафельное тесто, составляет 2 – 3 мм). Поэтому значительное количество изготовителей не могут обеспечить толщину 2 мм для вафель без начинки (т.е. вафельного листа). В процессе разработки стандарта предложение Республики Беларусь не было учтено в этой части
12.	ГОСТ 15810-96 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».	Основание: На территории Республики Беларусь действуют: ГОСТ 15810-96 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия» и ГОСТ 15052-96 «Кексы. Общие технические условия». ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия» и ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические требования» на территории Республики Беларусь не приняты.
13.	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	
14.	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»	
15.	ГОСТ 18078-72 «Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия»	
16.	ГОСТ 21946-76 «Хмель-сырец. Технические	

		условия»	
17.		ГОСТ 21947-76 «Хмель прессованный. Технические условия»	
18.		ГОСТ 22840 «Экстракт солодового корня. Технические условия»	
19.		ГОСТ 26545-85 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия»	
20.		ГОСТ 26884-2002 «Продукты сахарной промышленности. Термины и определения»	
21.		ГОСТ 27569- 87 «Чеснок свежий реализуемый. Технические условия»	
22.		ГОСТ 28499-2014 «Сиропа. Общие технические условия»	
23.		ГОСТ 29018-91 «Пивоваренная промышленность. Термины и определения»	
24.		ГОСТ 29294-2014 «Солод пивоваренный. Технические условия»	
25.		ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия»	
26.		ГОСТ 31763-2012 «Спирт винный. Технические условия»	
27.		ГОСТ 31784-2012 «Арахис. Технические условия»	
28.		ГОСТ 32615-2014 «Какао-бобы. Технические условия»	
29.		ГОСТ 32912-2014 «Хмелепродукты. Общие технические условия»	
30.		ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	ГОСТ 31895-2012 (пункт 167 проекта Перечня) отменен с 01.07.2016
31.		ГОСТ 34071-2017 «Какао тертое. Технические условия»	С учетом предложенных выше к внесению ГОСТ 34071, ГОСТ 34072 и ГОСТ 34073 исключить в

32.		ГОСТ 34072-2017 Масло какао. Технические условия	проекте позиции 313, 314 и 316
33.		ГОСТ 34073-2017 «Какао-вещь молотая. Технические условия»	
34.		ГОСТ 34278-2017 «Томаты свежие. Технические условия»	Действует с 25.09.2017
35.		СТБ 27-2002 «Консервы. «Маслины консервированные». Технические условия	
36.		СТБ 395-2005 «Пиво. Общие технические условия»	Действует до 01.01.2019, с 01.01.2019 действует СТБ 395-2017
37.		СТБ 416-2006 «Полуфабрикаты. Припасы плодово-ягодные. Общие технические условия»	
38.		СТБ 684-93 «Консервы «Овощи с фасолью по-белорусски». Технические условия»	
39.		СТБ 736-2017 «Сыры плавленые. Общие технические условия»	
40.		СТБ 760-2003 «Полуфабрикаты плодовые, ягодные и овощные. Общие технические условия»	
41.		СТБ 787-2003 «Консервы. «Грибы в растительном масле». Технические условия»	
42.		СТБ 880-95 «Воды минеральные лечебно-столовые белорусские. Общие технические условия»	Действует до 01.02.2018
43.		СТБ 880-2016 «Воды минеральные природные лечебно-столовые. Общие технические условия»	С 01.02.2018 действует СТБ 880-2016
44.		СТБ 818-93 «Капуста «Провансаль». Технические условия»	
45.		СТБ 829-2008 «Консервы. Соки, нектары и сокодержавные напитки овощные, овоще-фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»	
46.		СТБ 924-2008 «Настои и композиции водно-	

		спиртовые из растительного сырья. Общие технические условия»	
47.		СТБ 962-95 «Соки березовые. Общие технические условия»	
48.		СТБ 964-94 «Консервы. Компоты домашние. Общие технические условия»	
49.		СТБ 965-2008 «Консервы. Напитки сокодержажие фруктовые. Общие технические условия»	
50.		СТБ 974-2016 «Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные. Общие технические условия»	
51.		СТБ 999-95 «Сиропы плодово-ягодные. Общие технические условия»	
52.		СТБ 1028-96 «Консервы фруктовые и фруктово-овощные диабетические. Общие технические условия»	
53.		СТБ 1100-2016 «Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования»	
54.		СТБ 1130-98 «Сиропы овощные и из бахчевых культур. Общие технические условия»	
55.		СТБ 1191-99 «Конфитеры. Общие технические условия»	
56.		СТБ 1122-2010 «Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия»	
57.		СТБ 1297-2001 «Консервы из соленых и квашеных овощей. Общие технические условия»	
58.		СТБ 1373-2016 «Сыры полутвердые. Технические условия»	
59.		СТБ 1467-2017 «Мороженое. Общие технические условия»	
60.		СТБ 1449-2008 «Консервы. Нектары фруктовые.	

		Общие технические условия»	
61.		СТБ 1486-2004 «Масло рапсовое и смеси растительных масел на его основе. Общие технические условия»	
62.		СТБ 1823-2008 «Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия»	
63.		СТБ 1824-2008 «Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Общие технические условия»	
64.		СТБ 1825-2008 «Соки фруктовые концентрированные. Технические условия»	
65.		СТБ 1828-2008 «Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия»	
66.		СТБ 1859-2016 «Кефир для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»	
67.		СТБ 1893-2008 «Свекла сахарная. Технические условия»	
68.		СТБ 2050-2010 «Консервы. Соки, нектары, сокодержажные напитки и морсы для детского питания для детей раннего возраста. Общие технические условия»	
69.		СТБ 2078-2010 «Мак пищевой. Технические условия»	
70.		СТБ 2084-2010 «Меласса свекловичная. Технические условия»	
71.		СТБ 2107-2010 «Редька и капуста кольраби свежие. Требования при заготовках, поставках и реализации»	
72.		СТБ 2171-2011 «Вода минеральная, фасованная в потребительскую тару. Термины и определения»	
73.		СТБ 2190-2011 «Сыры мягкие. Общие технические условия»	
74.		СТБ 2346-2013 «Консервы. Соковая продукция	

		для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста. Общие технические условия»	
75.		СТБ 2354-2014 «Дистилляты фруктовые. Общие технические условия»	
76.		СТБ 2368-2014 «Бренди фруктовые. Общие технические условия»	
77.		СТБ 2369-2014 «Водки фруктовые. Общие технические условия»	
78.		СТБ 2356-2014 «Желе фруктовые. Общие технические условия»	
79.		СТБ 2375-2014 «Драже. Технические условия»	
80.		СТБ 2388-2014 «Производство сахарное. Термины и определения»	
81.		СТБ 2436-2016 «Воды минеральные лечебно-столовые. Общие технические условия»	
82.		СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара	
83.		ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»	
84.		ГОСТ Р 52700-2006 «Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия»	
85.		ГОСТ Р 54316-2011 «Воды минеральные природные питьевые. Общие технические условия»	
86.		ГОСТ Р 54700 -2011 «Капуста китайская и капуста пекинская свежая. Технические условия»	
87.		ГОСТ Р 54696-2011 «Черника и голубика. Технические условия»	
88.		ГОСТ Р 55292-2012 «Напитки пивные. Общие	

	технические условия»		
89.	Пункт 77 проекта Перечня		Исключить слова «применяется до 01.01.2019»
90.	Пункты 35, 44, 77, 79, 98 проекта Перечня		Изложить примечание в редакции «применяется до 01.01.2021». <u>Основание.</u> Необходим переходный период не менее 36 месяцев для выработки этикеточного материала и актуализации рецептур

Дополнительно сообщаем, что в Перечень стандартов на продукцию включены стандарты 1956, 1960- 1966, 1970-1973 годов их разработки.

Исходя из того факта, что состав продукции, требования к параметрам качества и безопасности, а также методы контроля продукции за такой длительный период претерпели значительные изменения, **считаем целесообразным провести проверку таких стандартов на соответствие параметров и методов контроля, установленных в данных стандартах, текущим методам контроля, регламентированным документами Перечня 2 к ТР ТС 021.**

Так например, стандарты, приведенные в п.п 25,30,33,34,39,40,56,61,65,66,68,69-71,75,80-82,87,01-92,95, регламентируют:

показатели безопасности только на уровне токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов в соответствии с требованиями документов Минздрава СССР;

микробиологические параметры – на уровне контроля стерильности для консервов;

другие параметры безопасности продукции не регламентируются;

в ссылочных документах на методы контроля отсутствуют нормативные документы, регламентирующие использование современных методы и средств контроля.

Приложение 2

Предложения по внесению изменений в проект актуализированного Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, 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 пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

№ п/п	Структурный элемент или объект технического регулирования регламента Евразийского экономического союза	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
1.	часть 3 статьи 6,	ГОСТ ISO 2292-2014 «Какао-бобы. Отбор проб»	Основание: На территории Республики Беларусь в настоящее время действуют следующие межгосударственные стандарты ГОСТ 5363-93 «Водка. Правила приемки и методы анализа», ГОСТ 5964-93 «Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа» ГОСТ 4828-83 «Изделия ликеро-водочные. Правила приемки и методы испытаний». Данные стандарты взаимосвязаны с национальными стандартами в области производства водок, ликероводочных изделий, спиртов этиловых ректифицированных из пищевого сырья, спирта-сырца (СТБ 2500-2017,
2.	часть 2 статьи 7	ГОСТ 4828-83 «Изделия ликеро-водочные. Правила приемки и методы испытаний»	
3.		ГОСТ 5363-93 «Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб»	
4.		ГОСТ 5904-82 «Водка. Правила приемки и методы анализа»	
		ГОСТ 5964-93 «Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа»	
5.			

		СТБ 978-2003, СТБ 1334-2003, СТБ 1952-2009) и большим перечнем технических условий на отдельные виды алкогольной продукции. Следует отметить, что внесенные во 2 перечень межгосударственные стандарты ГОСТ 32036-2013 «Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа», ГОСТ 32080-2013 «Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа» не приняты Республикой Беларусь
6.		ГОСТ 13341-77 «Овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб»
7.		ГОСТ 13685-84 «Соль поваренная. Методы испытаний»
8.		СТБ 1939-2009 «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»
9.		СТБ 2394-2014 «Изделия кондитерские. Методы контроля»
10.		СТБ 1889-2008 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, спреды. Правила приемки и методы контроля»
11.		СТБ 2397-2015 «Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб»
12.	часть 3 статьи 6	ГОСТ ISO 11053-2015 «Растительные жиры и масла. Определение эквивалентов какао-масла в молочном шоколаде»
13.		ГОСТ Р ИСО 23275-1-2013 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла»
14.		ГОСТ Р ИСО 23275-2-2013 «Жиры и масла животные и

		растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и шоколаде. Часть 2. Определение количества эквивалентов масла какао»
15.		ГОСТ 26313-84 «Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб»
16.		ГОСТ 31681-2012 «Кондитерские изделия. Метод определения сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком»
17.		ГОСТ 31682-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях»
18.		ГОСТ 31722-2012 «Изделия кондитерские. Метод определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях»
19.		ГОСТ 31723-2012 «Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях»
20.		ГОСТ 31902-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира»
21.		ГОСТ 32000-2012 «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта»
22.		ГОСТ 32001-2012 «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот»
23.		ГОСТ 32095-2013 «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта»
24.		ГОСТ 33410-2015 «Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая. Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»
25.		СТБ 1929-2009 «Винодельческая продукция и

		винодельческое сырье. Метод определения объемной доли этилового спирта»	
26.		СТБ 1930-2009 «Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения массовой концентрации летучих кислот»	
27.		СТБ 8019-2002 «Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара»	
28.		СТБ ISO 23275-1-2009 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла»	
29.		СТБ ISO 23275-2-2009 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 2. Количественное определение эквивалентов какао-масла»	
30.		МВИ МН 2914-2008 «Определение содержания триацетина (растворителя ароматизирующих веществ) в винах и виноматериалах, напитках методом газовой хроматографии с масс селективным детектированием»	
31.	часть 2 статьи 7	ГОСТ 33406-2015 «Продукция алкогольная, безалкогольная и соковая, добавки вкусоароматические. Определение содержания синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
32.		ГОСТ 33408-2015 «Коньяки, дистилляты коньячные, бренди Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии»	
33.		МВИ. МН 2506-2013 «Определение содержания синтетических красителей в алкогольных и безалкогольных напитках, продуктах переработки плодов и овощей, вкусоароматических добавках. Методика выполнения измерений»	
34.		МВИ.МН 2878-2008 «Определение содержания	

		синтетических красителей в винах и виноматериалах, винных напитках. Методика выполнения измерений»	
35.		МВИ.МН 2399-2005 «Методика определения синтетических красителей в алкогольных и безалкогольных напитках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
36.	часть 11 статьи 7	МУК 4.2.3016-12 «МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ. БИОЛОГИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ Санитарно-паразитологические исследования плодовоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции»	
37.		Инструкция по применению «Экспресс-методы санитарно-паразитологического исследования объектов окружающей среды» № 65-0605 от 13.06.2005	
38.		Инструкция 37-0305 «ЭКСПРЕСС-МЕТОДЫ ИНДИКАЦИИ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ ПАРАЗИТАРНЫХ БОЛЕЗНЕЙ В ПЛОДОВООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ»	
39.	часть 12 статьи 7	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»	
40.	часть 3 статьи 13	ГОСТ 34137-2017 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием»	
41.	часть 3 статьи 13	ГОСТ 34136-2017 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромугилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием».	
42.		ГОСТ 34138-2017 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макроциклических лактонов с	

		помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием»	Изменить структурный элемент технического регламента на Приложение 3 и 6. Так как как настоящий стандарт устанавливает правила и методы отбора проб пищевых продуктов и продовольственного сырья для определения токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, N-нитрозоаминов, нитратов бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов для паразитологической оценки рыбы и рыбной продукции
43.	Приложение 1 и 2	СТБ 1036-97 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности»	
44.	Приложения 1 и 2	ГОСТ ISO 17604-2017 «Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа»	
45.		СТБ ГОСТ Р 51447-2001 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»	
46.		ГОСТ 26671-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов»	
47.		Инструкция по применению № 072-0210, утвержденная Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 19.03.2010 «Методы санитарно-микробиологического контроля минеральных вод»	
48.		ГОСТ 25101-2015 «Молоко. Метод определения точки замерзания»	
49.	50.	ГОСТ 25179-2014 «Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка»	
		ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»	

51.		ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2 Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты»	
52.		ГОСТ 28283-2015 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»	
53.		ГОСТ 21237-75 «Мясо. Методы бактериологического анализа»	
54.	Таблица 1 приложения 2 показатель «Ингибирующие вещества»	ГОСТ 23454-79 «Молоко. Методы определения ингибирующих веществ»	
55.	Таблица 1 приложения 2 Показатель «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов»	ГОСТ 18963-73 «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа»	Для контроля «воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные.
56.		Пункт 4.5 ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа	
57.	таблица 1 приложения 2 показатель «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)»	Пункт 4.6 ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.	
58.	Показатель «Стафилококковые энтеротоксины» приложения 1	Методические указания «Обнаружение патогенных микроорганизмов в продуктах питания, кормах для животных и объектах окружающей среды методом фермент – связанного флуоресцентного анализа с применением автоматического анализатора Vidas, Vidas mini», МУ №02-1-31/5	Методы указанные в проекте Перечня не позволяют установить наличие энтеротоксина
59.		МУК 4.2.2429-08 «Метод определения стафилококковых энтеротоксинов в пищевых продуктах» МУК 4.2.2879-11 «Методы определения стафилококковых энтеротоксинов в пищевых продуктах. Дополнения и изменения 1 к МУК 4.2.2429-08»	В актуализированный проект перечня включены 3 ГОСТ и 2 ГОСТ Р, ни один из которых не распространяется на определение стафилококковых энтеротоксинов:

			ГОСТ 31710-2012 (ISO 8870:2006) – качественный метод определения термонуклеазы, коагулазоположительными стафилококками. ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) – метод определения коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i> . ГОСТ 30347-2016 – метод определения <i>Staphylococcus aureus</i> . ГОСТ Р 52815-2007 – метод определения коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i> . ГОСТ Р 56145-2014 – метод определения коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i> в функциональных пищевых продуктах.
60.	Приложение 2	Инструкция по применению № 073-0210. Иммунофлуоресцентный метод ускоренного выявления патогенных микроорганизмов в сырье и пищевых продуктах.	
61.		Инструкция по применению 163-1208. Методы выявления санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов с использованием автоматического анализатора «Темпо».	
62.	показатель «V. parahaemolyticus» таблицы 1 приложения 2	МУК № 4.2.2046-06 «Методы выявления и определения параземолитических вибрионов в рыбе, нерыбных объектах промысла, продуктов, вырабатываемых из них, воде поверхностных водоемов и других объектах»	Включенный в проект Перечня ГОСТ ISO/TS 21872-1-2013 (пункт 183) не рассчитан на количественное определение показателя
63.		Инструкция 4.2.10-15-10-2006 «Микробиологический контроль производства пищевой продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла»	
64.		Инструкция 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические	

		методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях»	
65.	Таблица 1 приложения 2 Показатель « <i>Pseudomonas aeruginosa</i> »	СТБ ISO 16266-2015 «Качество воды. Обнаружение и подсчет <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . Метод мембранной фильтрации»	До разработки соответствующего межгосударственного стандарта
66.	Таблица 1 приложения 2 Показатель «Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) фекальные»	СТБ ISO 7899-2-2015 Качество воды. Обнаружение и подсчет кишечных энтерококков. Часть 2. Метод мембранной фильтрации	До разработки соответствующего межгосударственного стандарта
67.	показатель «Соматические клетки» таблицы 1 приложение 2	ГОСТ ISO 13366-2/IDF 148-2-2014 «Молоко. Определение количества соматических клеток. Часть 2. Руководство по эксплуатации флуорооптоэлектронных счетчиков»	
68.		ГОСТ 23453-2014 «Молоко сырое. Методы определения соматических клеток»	
69.	Таблица 2 приложения 2 Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i>	ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»	
70.		ГОСТ 10444.8-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий <i>Bacillus cereus</i> . Метод подсчета колоний при температуре 30 (C)»	
71.		ГОСТ ISO 21871-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа <i>Bacillus cereus</i> »	
72.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»	
73.	Мезофильные клостридии	ГОСТ 29185-2014 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета	

		сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»	в	
74.	Мезофильные клостридии C. perfringens	ГОСТ 10444.9-88 «Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens»	Метод	
75.	Неспорообразующие микроорг., в т.ч.	ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»	Метод	
76.	молочнокислые и (или)	ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Методы определения молочно-кислых микроорганизмов»	Методы	
77.	плесневые грибы, и (или) дрожжи	ГОСТ 10444.12-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»	Методы	
78.		ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов»	Метод	Восстановлен в действии с 01.09.2017
79.	Спорообразующие термофильные анаэробные, азобные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»	Метод	
80.	приложение 3 (минеральные вещества (зола), сухие вещества, жиры, белки, углеводы, энергетическая ценность, массовая доля сахара в водной фазе, термическая обработка)	МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании, утв. Постановлением МТ и МЗ РБ 21.04.2001 № 18/29	Метод	
81.	Приложение 3	ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ	Метод	
82.		ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов	Метод	
83.	показатель «Нитраты» приложения 3	ГОСТ 32257-2013 Молоко и молочная продукция метод определения нитратов и нитритов	Метод	

84.		ГОСТ Р 51460-99 Сыр метод определения массовых долей нитратов и нитритов	
85.		МУ №5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства», утв. МЗ СССР 04.07.1989	
86.	показатель «Нитрозамины» (НДМА и НДЭА) приложения 3	МУК 4.4.1.011-93 «Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах» - методические указания распространяются на продовольственное сырье и пищевые продукты и устанавливают флуориметрический и хемилюминисцентный методы определения летучих N-нитрозаминов.	
87.	показатель «Меламин» приложения 3	МУК 4.1.2420-08 «Определение меламина в молоке и молочных продуктах»	Метод жидкостной хроматографии высокого разрешения для определения в пищевых продуктах массовых концентраций меламина в диапазоне 1,0-100,0 мг/кг.
88.	показатель «2,4-D кислота, ее соли и эфиры» приложения 3	МУ 1541-76 «Хроматографические методы определения остаточных количеств 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4-D) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения»	
89.	показатель «Токсичные элементы» приложения 3	М 04-46-2007 «Методика выполнения измерений массовой доли ртути в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья, кормов, комбикормов и сырья для их производства атомно-абсорбционным методом с использованием анализатора РА -915 с приставкой ПИРО-915»	
90.		МВИ.МН 3699-2010. МВИ массовой доли свинца и кадмия в пищевой продукции и сельскохозяйственном сырье методом атомной абсорбции с электротермической атомизацией. Массовая доля, мг/кг	
91.		МВИ.МН 2297-2010 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов. Методика	

		выполнения измерений. Массовая доля мышьяка, мг/кг	
92.		МВИ.МН 5729-2016 «Определение хрома, железа, никеля, меди, цинка в пищевых продуктах и сырье методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой. Методика выполнения измерений»	
93.		МВИ.МН 4153-2011 «МВИ по определению содержания никеля в масло-жировой продукции методом атомной абсорбции с электротермической атомизацией»	
94.		ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением»	
95.		СТБ EN 13805-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Разложение под давлением»	
96.		СТБ EN 14083-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, хрома и молибдена методом атомно – абсорбционной спектроскопии в графитовой печи (GFAAS) после разложения под давлением»	
97.		ГОСТ EN 13804-2013 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб	
98.		СТБ ГОСТ Р 51212-2001 «Вода питьевая. Методы определения содержания общей ртуты беспламенной атомно-абсорбционной спектроскопией»	
99.		СТБ ГОСТ Р 51309-2001 «Вода питьевая. Определение содержания элементов методами атомной спектроскопии»	
100.		СТБ ISO 11885-2011 «Качество воды. Определение некоторых элементов методом атомноэмиссионной спектроскопии с индуктивно связанной плазмой (ICP-»	

		OES)»	
101.		МУ № 01-19/47-11 от 25.12.1992, «Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевом сырье»	
102.	показатель «Пестициды» приложения 3	МУК № 1218-75 «Методические указания по определению ртутьорганических пестицидов в овощах, продуктах животноводства, кормах и патматериале хроматографическими методами»	
103.		МУ 1541-76 «Методические указания по определению 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4-Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения хроматографическими методами»	
104.		МУ 2142-80 «Методические указания по определению хлороорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое»	
105.		МУ 4120-86 «Методические указания по определению хлороорганических пестицидов (гамма изомера ГХЦГ, альфа изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими методами»	
106.		МУ 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства»	
107.		СТБ EN 15662-2017 «Производство пищевая растительного происхождения. Определение остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции/разделения ацетонитрилом и очистки с применением дисперсионной ТФЭ. Метод QuEChERS».	
108.		ГОСТ 32689.2-2014 «Производство пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки»	
109.		ГОСТ 32689.3-2014 «Производство пищевая растительного	

		происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов»	
110.	показатель «Микотоксины» приложения 3	Инструкция 4.1.10-15-61-2005 «Обнаружение, идентификация и определение содержания дезоксиниваленона (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах»	
111.		МУ 3184-84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье	
112.		МУ 3940-85 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) в зерне и зернопродуктах»	
113.		МУ 5177-90 «Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах»	
114.		МУ 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии	
115.	показатель «Охратоксин А» Приложение 3	СТБ ISO 15141-1-2012 «Продукты пищевые. Определение охратоксина А в зерне и зернопродуктах. Часть 1. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ) с очисткой силикагелем»	
116.		МУК 4.1.2.2204-07 «Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
117.	показатель «Антибиотики»	МУ № 3049-84 «Методические указания по	

	приложения 3	определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства»	
118.		МВИ.МН 5777-2017 «Методика выполнения измерений содержания метронидазола в молочной продукции методом ИФА с использованием набора реагентов MaxSignal производства BIOO Scientific Corporation (США)»	
119.	показатель «Метиловый спирт» приложения 3	ГОСТ 33408-2015 «Коньяки, дистилляты коньячные, бренди. Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии»	
120.		ГОСТ ISO 20481-2013 «Кофе и кофейные продукты. Определение содержания кофеина с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии (HPLC). Стандартный метод»	
121.	показатель «Кофеин» приложения 3	ГОСТ ISO 4052-2013 «Кофе. Определение содержания кофеина. Контрольный метод»	
122.		ГОСТ ISO 10727-2013 «Чай и чай растворимый. Определение содержания кофеина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
123.		МВИ.МН. 1037-99 «Методика определения кофеина в кофе растворимом, молотом, зернах и чае методом ВЭЖХ»	
124.	показатель «Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)» приложения 3	Временная методика количественного определения паралитического яда моллюсков (сакситоксина) и родственных токсинов водорослей в моллюсках с использованием тест-системы «Ридаскрин RSP SG» производства R-Biopharm (Германия). Утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 04.06.2009	
125.		МР № 01.015-07 «Экспресс-определение сакситоксина в моллюсках с помощью тест-системы «RIDASCREEN FAST PSP (Saxitoxin)»	
126.	показатель «Диарейный яд моллюсков (окадаиновая	Временная методика определения содержания окадаиновой кислоты в моллюсках с помощью тест-	

	кислота) приложения 3	системы «DSP-ELISA» производства фирмы PARAPHARM LABORATORIES CO., LTD, Япония. Утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 04.06.2009	
127.	показатель «Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) приложения 3	Временная методика определения содержания домоевой кислоты и ее производных в моллюсках ИФА-методом. Утверждена Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 04.06.2009	
128.	показатель «Гистамин» приложения 3	Инструкция 4.1.10-15-29-2005, утв. Министерством здравоохранения Республики Беларусь от 22.08.2005г. «Определение содержания гистамина в рыбопродуктах колориметрическим методом»	
129.	показатель «Олигосахара» приложения 3	МВИ.МН 4475-2012 Определение содержания сахаров (глюкоза, фруктоза, сахароза, лактоза, мальтоза и мальтодекстрин) в специализированных продуктах питания, биологически активных и пищевых добавках. МВИ. Концентрация глюкозы, фруктозы, сахарозы, лактозы, мальтозы, г/кг	
130.	показатель «Кислотное число»	ГОСТ 8285-91 «Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытаний»	
131.	приложения 3	ГОСТ 31933-2012 «Масла растительные. Методы определения кислотного числа»	
132.	Приложение 3	МВИ. МН 2352-2005 «Методика одновременного определения остаточных количеств полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе и рыбной продукции с помощью газожидкостной хроматографии»	
133.	Приложение 3	Инструкция 108-1006, утв. гл. госсанврачом Республики Беларусь 05.01.2007 «Методика определения синтетических красителей в кондитерских и хлебобулочных изделиях, молочных продуктах, соках, биологически активных и пищевых добавках с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
134.	Приложение 3	ГОСТ 23231-90 «Колбасы и продукты мясные вареные.	

		Методы определения остаточной активности кислот фосфатазы»	
135.	Приложение 3 пп.3	ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей»	
136.	Приложения 3 и 9	ГОСТ 6687.0-86 «Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб»	
137.		ГОСТ 12786-80 «Пиво. Правила приемки и методы отбора проб»	
138.	Приложение 4	МВИ МН 2491-2006 «Методика выполнения измерений удельной активности цезия-137 в счетных образцах радиометром-дозиметром МКС-01 «Советник»	
139.		МВИ.МН 4779-2013 «Методика выполнения измерений объемной и удельной активности ^{131}I , ^{134}Cs и эффективной удельной активности природных радионуклидов ^{40}K , ^{226}Ra , ^{232}Th на гамма-радиометрах спектрометрического типа	
140.		МВИ.МН 4808-2013 «Методика выполнения измерений удельной (объемной) активности цезия-137 и эффективной удельной активности природных радионуклидов радия-226, тория-232, калия-40 на гамма спектрометрах типа «Прогресс»	
141.	Приложение 6	Инструкция 4.2.10-21-25-2006 «Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции»	Приложение 6 к ТР ТС 021/2011 устанавливает требования к паразитологическим показателям безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки, идентичные требованиям установленным в Приложении 3 к ТР ЕАЭС 040/2016. Отличие Приложения 6 к ТР ТС 021/2011 от Приложения 3 к ТР ЕАЭС 040/2016 заключается в том, что в первом имеется несколько дополнительных строк,

			устанавливающих требования к земноводным (лягушки) и пресмыкающимся (змеи, черепахи). Перечень к ТР ЕАЭС 040/2016 содержит инструкцию 4.2.10-21-25-2006 «Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции». Перечень к ТР ТС 021/2011 не содержит межгосударственных стандартов для оценки паразитарной чистоты рыбы и рыбной продукции. В целях устранения потенциальных проблем для производителей пищевой рыбной продукции и органов по оценке соответствия, считаем необходимым ввести в Проект Перечня стандартов к ТР ТС 021/2011 Инструкцию 4.2.10-21-25-2006 по аналогии, как это сделано в ТР ЕАЭС 040/2016
142.	Приложение 9	ГОСТ 5663-2013 «Определение содержания холина в продуктах питания. Методика выполнения измерений»	В пункте 556 проекта Перечня дополнить: применяется до 01.01.2019
143.		МВИ.МН 1681-2002 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Определение минеральных веществ (калия, натрия, кальция, магния и фосфора) атомно-эмиссионным методом»	
144.		ГОСТ ISO 750-2013 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности»	
145.		ГОСТ ISO 2173-2013 «Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ»	
146.		ГОСТ 5479-64 «Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ»	

147.		ГОСТ 5668-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира»	
148.		ГОСТ 5670-96 «Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности»	
149.		ГОСТ 5669-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости»	
150.		ГОСТ 5672-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара»	
151.		ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей, размеров, массы нетто и составных частей»	
152.		ГОСТ 5898-87 «Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности»	
153.		ГОСТ 5899-85 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира»	
154.		ГОСТ 5900-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ»	
155.		ГОСТ 5902-80 «Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий»	
156.		ГОСТ 6687.2-90 «Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ»	
157.		ГОСТ 6687.3-87 «Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода»	
158.		ГОСТ 6687.4-86 «Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности»	
159.		ГОСТ 6687.5-86 «Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции»	
		ГОСТ 6687.6-88 «Напитки безалкогольные, спирты, квасы и напитки из хлебного сырья. Метод определения стойкости»	

160.		ГОСТ 8756.13-87 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров»	
161.		ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары»	
162.		ГОСТ 8756.21-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира»	
163.		ГОСТ 10114-80 «Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости»	
164.		ГОСТ 15113.6-77 «Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы»	
165.		ГОСТ 21094-75 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности»	
166.		ГОСТ 23268.0-91 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приемки и методы отбора проб»	
167.		ГОСТ 23268.1-91 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения органолептических показателей и объема воды в бутылках»	
168.		ГОСТ 23268.2-91 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения двуокиси углерода»	
169.		ГОСТ 23268.3-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения гидрокарбонат-ионов»	
170.		ГОСТ 23268.4-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения сульфат-ионов»	
171.		ГОСТ 23268.5-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов кальция и магния»	

172.		ГОСТ 23268.6-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов натрия»	
173.		ГОСТ 23268.7-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов калия»	
174.		ГОСТ 23268.8-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения нитрит-ионов»	
175.		ГОСТ 23268.9-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Метод определения нитрат-ионов»	
176.		ГОСТ 23268.10-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов аммония»	
177.		ГОСТ 23268.11-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов железа»	
178.		ГОСТ 23268.12-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения перманганатной окисляемости»	
179.		ГОСТ 23268.13-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов серебра»	
180.		ГОСТ 23268.15-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения бромид-ионов»	
181.		ГОСТ 23268.16-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения йод-ионов»	
182.		ГОСТ 23268.17-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения хлорид-ионов»	

183.		ГОСТ 23268.18-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения фторид-ионов»	
184.		ГОСТ 25268-82 «Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита»	
185.		ГОСТ 25555.1-2014 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения летучих кислот»	
186.		ГОСТ 26183-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира»	
187.		ГОСТ 26186-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов»	
188.		ГОСТ 26323-2014 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения»	
189.		ГОСТ 26811-86 «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты»	
190.		ГОСТ 28561-90 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги»	
191.		ГОСТ 32616-2014 «Какао-бобы. Определение содержания влаги (общепринятый метод)»	
192.		ГОСТ ISO 1114-2014 «Какао-бобы. Контроль разрезанием»	
193.		ГОСТ EN 15086-2015 «Продукция пищевая. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннита, сорбита и ксилита в пищевой продукции»	