

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ФГБУ «Белгородская МВЛ»

\_\_\_\_\_  
С.Б. Носков  
04 марта 2015 г.

### ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И КОРМОВ

№ п/п		Наименование испытываемой продукции	Наименование испытаний и определяемых характеристик (параметров)	Методы исследований	Обозначение и наименование НД на методы испытаний
		<b>Продукты питания в целом</b> <b>Food in general</b>	<b>Химические исследования</b> <b>Chemical testing</b>		
1.1	1.1		Кадмий  Cadmium	Атомно-абсорбционная спектрометрия  Atomic absorption spectrometry	АОАС официальный метод 999.11 Определение свинца, кадмия, меди, железа и цинка в пищевых продуктах методом атомно-абсорбционной спектрофотометрии после сухого озоления АОАС Official Method 999.11. Determination of Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc in Foods. Atomic Absorption Spectrophotometry
1.2	1.2		Свинец  Lead	Атомно-абсорбционная спектрометрия  Atomic absorption spectrometry	АОАС официальный метод 999.11 Определение свинца, кадмия, меди, железа и цинка в пищевых продуктах методом атомно-абсорбционной спектрофотометрии после сухого озоления АОАС Official Method 999.11. Determination of Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc in Foods. Atomic Absorption Spectrophotometry
2.	2.		Ртуть  Mercury	Атомно-абсорбционная спектрометрия метод холодного пара  Atomic absorption spectrometry cold steam	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением GOST R 53183-2008 (EN 13806:2002) Foodstuffs. Determination of trace elements. Determination of mercury by cold-vapour atomic absorption spectrometry (CVAAS) after pressure digestion

3.	3.	Мышьяк  Total arsenic	Атомно-абсорбционная спектрометрия метод генерации гидридов  Atomic absorption spectrometry Hybrid	BS EN 14332-2004 Продукты пищевые. Определение микропримесей. Определение содержания мышьяка в морепродуктах методом атомной абсорбционной спектрометрии в графитовой печи после перевара в микроволновой печи BS EN 14332-2004 Foodstuffs. Determination of trace elements. Determination of arsenic in seafood by graphite furnace atomic absorption spectrometry (GFAAS) after microwave digestion
4.	4.	Тетрациклины  Tetracycline	Жидкостная хроматография с масс-спектрометрическим детектором (ВЭЖХ МС/МС) Liquid Chromatography. Mass Spectrometry (HPLC-MS)	ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором GOST 31694-2012 Food products, food raw materials. Method of determination of the antibiotic residues of tetracycline group by High performance Liquid Chromatography. Mass spectrometry
5.	5.	Жирно-кислотный состав  Fatty acid: Butyric Acid Methyl Ester Масляная кислота С 4:0 Caproic Acid Methyl Ester Капроновая кислота С6:0 Caprylic Acid Methyl Ester Каприловая кислота С8:0 Capric Acid Methyl Ester Каприновая кислота С10:0	Газовая хроматография  Gas-liquid chromatography	ГОСТ 31663-2012 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот ГОСТ 31665-2012 Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот ГОСТ 30623-98 Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации ГОСТ 30418-96 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава ГОСТ Р 52253-2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия GOST 31663-2012 Vegetable oils and animal fats. Determination of methyl esters of fatty acids by gaz chromatography method GOST 31665-2012 Vegetable oils and animal fats. Preparation of methyl esters of fatty acids GOST 30623-98 Vegetable oils and margarine. Detection of falsification GOST 30418-96Vegetable oils. Method for determination of fatty acid content

Undecanoic Acid Methyl Ester C11:0
Lauric Acid Methyl Ester Лауриновая кислота C12:0
Tridecanoic Acid Methyl Ester C13:0
Myristic Acid Methyl Ester Миристиновая кислота C14:0
Myristoleic Acid Methyl Ester C14:1
Pentadecanoic Acid Methyl Ester C15:0
cis-10-Pentadecenoic Acid Methyl Ester C15:1
Palmitic Acid Methyl Ester Пальметиновая кислота C16:0
Palmitoleic Acid Methyl Ester Пальметолеиновая кислота C16:1
Heptadecanoic Acid Methyl Ester C17:0
cis-10-Heptadecenoic Acid Methyl Ester C17:1
Stearic Acid Methyl Ester Стеариновая кислота C18:0
Elaidic Acid Methyl Ester C18:1n9t
Oleic Acid Methyl Ester Олеиновая кислота C 18:1n9c
Linolelaidic Acid Methyl Ester C18:2n6t
Linoleic Acid Methyl Ester Линолевая кислота C 18:2n6c
Arachidic Acid Methyl Ester Арахидиновая кислота C20:0
$\gamma$ -Linolenic Acid Methyl Ester $\gamma$ -Линоленовая кислота C 18:3n6
cis-11-Eicosenoic Acid Methyl Ester C20:1
Linolenic Acid Methyl Ester C 18:3n3
Heneicosanoic Acid Methyl Ester C21:0
cis-11,14-Eicosadienoic Acid Methyl Ester C20:2
Behenic Acid Methyl Ester Бегеновая кислота C22:0
cis-8,11,14-Eicosatrienoic Acid Methyl

GOST R 522253-2004 Butter and butter paste from cow milk. General specifications

		<p>Ester C 20:3n6</p> <p>Erucic Acid Methyl Ester C 22:1n9</p> <p>cis-11,14,17-Eicosatrienoic Acid Methyl Ester C 20:3n3</p> <p>Arachidonic Acid Methyl Ester C 20:4n6</p> <p>Tricosanoic Acid Methyl Ester C 23:0</p> <p>cis-13,16-Docosadienoic Acid Methyl Ester C22:2</p> <p>Lignoceric Acid Methyl Ester C 24:0</p> <p>cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaenoic Acid Methyl Ester C 20:5n3</p> <p>Nervonic Acid Methyl Ester C24:1</p> <p>cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenoic Acid Methyl Ester C 22:6n3</p>		
6.	6.	<p>Пестициды: α-ГХЦГ, гексахлорбензол, диметоат, β-ГХЦГ, линдан, диазион, паратион-метил, гептахлор, фенитрогион, пирифос-метил, алдрин, малатион, хлорпирифос, пенконазол, процимидон, α-эндосульфан, имазалил, ДДЭ, крезоксим-метил, β-эндосульфан, ДДД, ДДТ, трифлуксистробин, фосмет, бифенитрин, фозалон, λ-цигалотрин, прохлораз, циперметрин ,дельтаметрин</p> <p>Pesticides: alpha-HCH, Hexachlorobenzene, Dimethoate, beta-HCH, Lindane (gamma-1,2,3,4,5,6-hexachlorocyclohexane), Diazinon, Parathion-methyl, Heptachlor, Fenitrothion, Pirimiphos-methyl, Aldrin, Malathion, Chlorpyrifos, Penconazole, Procymidone, Endosulfan-alpha, Imazalil, 4,4'-DDE (2,2-Bis-(4-chlorophenyl) -1,1-dichloroethene), Kresoxim-methyl, Endosulfan-beta, 4,4'-DDD (TDE) [2,2-Bis-(4-chlorophenyl)-1,1-dichloroethane, 4,4'- DDT, Trifloxystrobin, Phosmet, Bifenthrin, Phosalone, Cyhalothrin-</p>	<p>Газовая хроматография</p> <p>Gas chromatography and electron capture</p>	<p>DIN EN 15662-2009 Продукты пищевые обезжиренные. Определение остатков пестицидов, используя GC-MS и/или LC-MS/MS с экстракцией ацетонитрила/распределения и очистку с диспергирующим SPE -метод QuEChERS</p> <p>DIN EN 15662-2009 Foods of plant origin - Determination of pesticide residues using GC-MS and/or LC-MS/MS following acetonitrile extraction/partitioning and clean-up by dispersive SPE - QuEChERS-method; German version EN 15662:2008</p>

		lambda, Prochloraz, Cypermethrin, Deltamethrin		
7.	7.	<p>Кокцидиостатики: ампролиума гидрохлорид, арприноцид, диклазурил, динитрокарбанилид, клопидол, ласалоцида натриевая соль, мадурамицина аммоний, монензина натриевая соль, наразин, робенидина гидрохлорид, ронидазол, салиномицина натриевая соль, тернидазол, тинидазол, этопабат, толтразурил, толтразурила сульфон</p> <p>Coccidiostats: The method cover parameters: Amprolium hydrochloride, Arprinocid, Diclazuril, Dinitrokarbanilid, Clopidol, Lasalocid sodium salt, Maduramicin ammonium, Monensin sodium salt, Narazin, Robenedin hydrochloride, Ronidazole, Salinomycine sodium salt, Ternidazole, Tinidazole, Ethopabate, Toltrazuril, Toltrazuril sulfone</p>	<p>Жидкостная хроматография с масс – спектрометрическим детектором (ВЭЖХ МС/МС)</p> <p>Liquid Chromatography. Mass Spectrometry (HPLC-MS)</p>	<p>ГОСТ Р 54518-2011 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором</p> <p>GOST R 54518-2011 Food products, feeds, food raw materials. Method of the determination of the coccidiostats content by high performance liquid chromatography-mass spectrometry (HPLC-MS)</p>
		<b>Микробиологические исследования</b> <b>Microbiological testing</b>		
8.	8.	Listeria monocytogenes	<p>Микробиологический метод</p> <p>Microbiological testing</p>	<p>ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes</p> <p>ISO 11290-2:1998 Микробиология продуктов питания и животных кормов. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета микроорганизмов Listeria monocytogenes. Часть 2. Метод подсчета</p> <p>GOST 32031-2012 Food products. Methods for detection of Listeria monocytogenes</p> <p>ISO 11290-2:1998 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 2: Enumeration method</p>
9.	9.	Salmonella	Микробиологический метод	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

			Microbiological testing	GOST 31659-2012 (ISO 6579:2002) Food products. Methods for the detection of Salmonella spp
10.	10.	Aerobic bacteria	Микробиологический метод  Microbiological testing	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов ISO 4833-1:2013 Микробиология в цепи создания пищевой продукции. Горизонтальный метод подсчета микроорганизмов. Часть 1. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С при посеве заливкой ISO 4833-2:2013 Микробиология в цепи создания пищевой продукции. Горизонтальный метод подсчета микроорганизмов. Часть 2. Метод подсчета колоний при температуре 30 С при посеве на поверхность среды в чашках  GOST 10444.15-94 Food products. Methods for determination quantity of mesophilic aerobes and facultative anaerobes ISO 4833-1:2013 Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique ISO 4833-2:2013 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique
11.	11.	Coliformes	Микробиологический метод  Microbiological testing	ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)  GOST 31747-2012 Food products. Methods for detection and quantity determination of coliformes