

Наименование объекта	Код ОКП	Код ТН ВЭД ТС	Показатели	Технические регламенты и (или) документы в области стандартизации	
<b>Пищевая масложировая продукция:</b> <b>-масла растительные;</b> <b>-маргарины;</b> <b>-спреды;</b> <b>-жиры специального назначения;</b> <b>-эквиваленты масла какао;</b> <b>-заменители масла какао;</b> <b>-соусы на основе растительных масел;</b> <b>-майонез;</b> <b>-соус майонезный;</b> <b>-крем на растительных маслах.</b> <b>в том числе продукция общественного питания</b>	914000	1501-1518		Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" ТР ТС 024/2011 и др. НД на продукцию, другие санитарно - гигиенические требования ГОСТ 1045-73 ГОСТ 1128-75 ГОСТ 1129-2013 ГОСТ 4593-75 ГОСТ 5791-81 ГОСТ 6757-96 ГОСТ 6823-2000 ГОСТ 7981-68 ГОСТ 8807-94 ГОСТ 8808-2000 ГОСТ 8989-73 ГОСТ 8990-59 ГОСТ 10113-62 ГОСТ 10766-64 ГОСТ 14083-68 ГОСТ 17483-72 ГОСТ 25292-82 ГОСТ 28414-89 ГОСТ 30306-95 ГОСТ 31647-2012 ГОСТ 31648-2012 ГОСТ 31755-2012 ГОСТ 31759-2012 ГОСТ 31760-2012 ГОСТ 31761-2012 ГОСТ 32188-2013 ГОСТ Р 52100-2003 ГОСТ Р 52178-2003 ГОСТ Р 52465-2005 ГОСТ Р 52989-2008	
	914100	1301			
	914200				
	914310				
	914810				
	914820				
	914230				
					<b>Отбор проб и подготовка к испытаниям</b>
					<b>Органолептические показатели:</b> внешний вид, запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция, прозрачность твердого жира
					<b>Физико-химические показатели:</b>
					рН
					Цветное число
					Показатель преломления (рефракция)
					Нежировые примеси (отстой по массе)
					Массовая доля фосфорсодержащих веществ
			Массовая доля влаги и летучих веществ		
			Йодное число		
			Массовая доля неомыляемых веществ		
			Число омыления		

Устойчивость к окислению	ГОСТ Р 53457-2009 ГОСТ Р 53510-2009 ГОСТ Р 53590-2009 ГОСТ Р 53776-2010 ГОСТ Р 53796-2010 ГОСТ Р 54054-2010 ГОСТ Р 54658-2011, и др. ТУ.
Массовая доля жира	
Массовая доля молочного жира	
Массовая доля золы	
Массовая доля мыла	
Массовая доля хлористого натрия	
Кислотность, кислотное число	
Температура плавления жиров, выделенного из маргарина, температура застывания, твердость жира	
Массовая доля витаминов А и Е	
Массовая доля минеральных кислот	
Качественная реакция на хлопковое масло	
Качественная реакция на кунжутное масло	
Обнаружение фальсификации масел	
Жирнокислотный состав	
Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	
Массовая доля твердых триглицеридов	
Состав триглицеридов (для заменителей масла какао)	
Состав жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат	
Совместимость с маслом какао	
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии	
Сорбиновая кислота	
Эруковая кислота	
Бензойная кислота	
Бензоат натрия	
Массовая доля антиокислителей в пересчете на жир продукта (бутилоксианизол, бутилакситолуол, третбутилгидронон,	

галлаты)
Перекисное число в жире, выделенном из маргарина
Перекисное число
<b>Токсичные элементы:</b>
Пробоподготовка и минерализация проб
Свинец
Мышьяк
Кадмий
Ртуть
Олово
Железо
Медь
Цинк
<b>Микотоксины:</b>
Афлатоксин В1
<b>Бенз(а)пирен</b>
<b>Пестициды:</b>
<b>Хлорорганические пестициды</b>
полихлорированные бифенилы (6 маркерные) (для продуктов, содержащих жиры рыб)
<b>Фосфорорганические пестициды</b>
<b>Синтетические пиретроиды</b>
<b>Пестициды других групп</b>
Ртутьорганические пестициды
<b>Лекарственные вещества:</b>
Левомецитин (хлорамфеникол)
Тетрациклиновая группа
Генетически модифицированные организмы (ГМО) (для продуктов). Определение ГМО методом ПЦР с гибридационно-флуоресцентной детекцией, количественным методом
<b>Микробиологические показатели:</b>
Методы отбора и подготовка проб к микробиологическому анализу
КМАФАнМ
БГКП (колиформы)
S. aureus
Патогенные, в т.ч. сальмонелла

			Дрожжи, плесени L. monocytogenes <b>Радионуклиды:</b> Цезий – 137 Стронций - 90 Генетические модифицированные организмы (ГМО)	
<b>Непищевая масложировая продукция:</b> <b>Глицерин натуральный</b> <b>дистиллированный</b>	915862	1520	Отбор проб <b>Органолептические показатели:</b> прозрачность, запах <b>Физико-химические показатели:</b> Цветное число Относительная плотность Массовая доля чистого глицерина Коэффициент омыления Реакция глицерина Массовая доля золы Хлориды Сульфаты (сернокислые соединения) Углеводы Показатели безопасности: Акролеин и другие восстанавливающие вещества Белковые вещества <b>Токсичные элементы:</b> Пробоподготовка и минерализация проб Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Железо Мышьяк Медь Цинк	Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" ТР ТС 024/2011 и др. НД на продукцию, другие санитарно - гигиенические требования
Мыло хозяйственное	914403 914411		Отбор проб <b>Органолептические показатели:</b> внешний вид, консистенция, цвет, запах <b>Физико-химические показатели:</b> Качественное число (массовая доля жирных	Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" ТР ТС 024/2011 и др. НД на

		кислот) Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла Массовая доля неомыляемых органических веществ и неомыленного мыла Первоначальный объем пены Массовая доля примесей, нерастворенных в воде Массовая доля хлористого натрия <b>Показатели безопасности:</b> Массовая доля свободной едкой щелочи Массовая доля свободной углекислой соды	продукцию, другие санитарно - гигиенические требования , ГОСТ 30266-95 и другие санитарно – гигиенические требования
--	--	--	--