

<p><b>Хлебобулочные и макаронные изделия</b>  <b>Хлеб, булочные и сдобные изделия, в том числе продукция общественного питания</b></p>	<p>911000  911300  911400  911500  911600  911900</p>	<p>(1905)</p>	<p><b>Отбор проб и подготовка к испытаниям</b></p>	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, и НД на продукцию, другие санитарно - гигиенические требования</p>
			<p><b>Органолептические и физико- химические показатели:</b></p>	<p>ГОСТ 5311-50  ГОСТ 2077-84  ГОСТ 12582-67  ГОСТ 12583-67  ГОСТ 12584-67  ГОСТ 24298-80  ГОСТ 15052-96  ГОСТ 15810-96  ГОСТ 13657-68  ГОСТ 14032-68  ГОСТ 14121-69  ГОСТ 14621-78  ГОСТ 31751-2012  ГОСТ 31752-2012  ГОСТ 31805-2012  ГОСТ 31806-2012  ГОСТ 31807-2012  ГОСТ 24557-89  ГОСТ 25832-89  ГОСТ 26982-86  ГОСТ 26983-86  ГОСТ 26984-86  ГОСТ 26985-86  ГОСТ 26986-86  ГОСТ 26987-86  ГОСТ 27842-88  ГОСТ 27844-88  ГОСТ Р 53882-2010  ГОСТ Р 54645-2011  ГОСТ Р 52462-2005  ГОСТ Р 52697-2006</p>

ГОСТ Р 52811-2007  
ГОСТ Р 52961-2008  
ГОСТ Р 53072-2008  
ГОСТ Р 50228-92  
и др. ТУ

внешний вид, запах, вкус, цвет, влажность,  
кислотность, пористость, массовая доля  
сахара, массовая доля жира, начинки

**Массовая доля**

**витаминов:**

Тиамин (В<sub>1</sub>)

Рибофлавин (В<sub>2</sub>)

Никотиновая кислота (РР)

**Токсичные элементы:**

Пробоподготовка и минерализация проб

Свинец

Мышьяк

Кадмий

Ртуть

Олово

Железо

Медь

Цинк

**Микотоксины:**

афлатоксин В<sub>1</sub>

дезоксиниваленол

зеараленон

Т-2 токсин

**Пестициды**

**Хлорорганические пестициды**

			<b>Фосфорорганические пестициды</b> <b>Синтетические пиретроиды</b> <b>Пестициды других групп</b> Ртутьорганические пестициды 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени <b>Микробиологические  показатели (для  хлебулочных изделий с начинкой)</b> КМАФАнМ БГКП S.aureus Сальмонелла Плесни, дрожжи <b>Радионуклиды</b> Cs 137 Sr 90 Генетические модифицированные организмы (ГМО)	
<b>Бараночные,  сухарные изделия,  хлебные палочки,  соломка, сухари  панировочные,  хрустящие хлебцы  и т.д., в том числе продукция  общественного питания</b>	911700 911800 919660	(1905)	<b>Органолептические и физико- химические  показатели:</b>  влажность  кислотность	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 и НД на продукцию, другие санитарно - гигиенические требования ГОСТ 8494-96 ГОСТ 11270-88 ГОСТ 7128-91 ГОСТ 686-83 ГОСТ 14031-68 ГОСТ 14033-96 ГОСТ 32124-2013 ГОСТ 28402-89 ГОСТ 28881-90

		ГОСТ Р 50365-92 ГОСТ Р 50366-92 ГОСТ Р 50847-96 ГОСТ Р 51172-98 ГОСТ Р 52405-2005 и др. ТУ
		намокаемость массовая доля сахара массовая доля жира крупность помола и т.д.
		<b>Токсичные элементы:</b>
		Пробоподготовка и минерализация проб
		Свинец
		Мышьяк
		Кадмий
		Ртуть
		Железо
		Медь
		Цинк
		<b>Микотоксины:</b>
		афлатоксин В <sub>1</sub>
		Дезоксиниваленол
		зеараленон
		Т-2 токсин
		<b>Пестициды:</b>
		<b>Хлорорганические пестициды</b>
		<b>Фосфорорганические пестициды</b>
		<b>Синтетические пиретроиды</b>
		<b>Пестициды других групп</b>
		Ртутьорганические пестициды
		2,4-Д кислота, ее соли и эфиры
		Посторонние включения, цвет, запах, вкус, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени
		Зараженность и загрязненность вредителями (для сухарей панировочных)

			Металломагнитная примесь (для сухарей панировочных)	
			<b>Радионуклиды</b>	
			Cs 137	
			Sr 90	
			Генетические модифицированные организмы (ГМО)	
<b>Изделия макаронные, в том числе продукция общественного питания</b>	914900	(1902)	<b>Органолептические показатели и физико-химические показатели:</b>	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 и НД на продукцию, другие санитарно - гигиенические требования ГОСТ 31743-2012 ГОСТ 31749-2012 ГОСТ 31808-2012 ГОСТ Р 54656-2011 ГОСТ Р 52378-2005 ГОСТ Р 51865-2010 ГОСТ Р 55295-2012 ГОСТ Р 55296-2012 ГОСТ Р 53085-2008 и др. ТУ
			влажность кислотность прочность массовая доля лома деформированных изделий, крошки Содержание примеси металломагнитной	
			Зараженность вредителями	
			Микробиологические показатели: Подсчет плесневых и дрожжевых грибов	

		<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Пробоподготовка и минерализация проб</p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p>Железо</p> <p>Медь</p> <p>Цинк</p> <p><b>Микотоксины:</b></p> <p>афлатоксин В<sub>1</sub></p> <p>Дезоксиниваленол</p> <p>зеараленон</p> <p>Т-2 токсин</p> <p><b>Пестициды:</b></p> <p><b>Хлорорганические пестициды</b></p> <p><b>Фосфорорганические пестициды</b></p> <p><b>Синтетические пиретроиды</b></p> <p><b>Пестициды других групп</b></p> <p>Ртутьорганические пестициды</p> <p>2,4-Д кислота, ее соли и эфиры</p> <p><b>Радионуклиды</b></p> <p>Cs 137</p> <p>Sr 90</p> <p>Генетические модифицированные организмы (ГМО)</p>	
--	--	--	--