



**Некоммерческое акционерное общество
«Казахский национальный аграрный исследовательский университет»**



**Услуги, оказываемые испытательным учебным центром
«Инновационный научно-образовательный центр технологии и качества пищевых продуктов»
в соответствии с областью аккредитации на соответствие требованиям ГОСТ ISO/IEC 17025-2019
«Общие требования к компетентности калибровочных и испытательных лабораторий»
Аттестат аккредитации зарегистрирован в реестре субъектов аккредитации
№KZ.T.02.2205 от 22 июля 2024 года действителен до 22 июля 2029 года**

№ п/п	Код товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза	Наименование продукции (объекта)	Обозначение нормативных правовых актов, нормативных документов на продукцию (объект)	Определяемые характеристики (показатели) продукции (объекта)	Метод испытания	Обозначение нормативных документов на методы испытаний для определения характеристик (показателей)
1	2	3	4	5	6	7
1	1101001100 – Мука пшеничная из твердой пшеницы	Мука пшеничная	СТ РК 1023-2000 – Мука пшеничная хлебопекарная «Казахстанская». Технические условия Введен взамен ТУ 8 РК 56-92; Постановлением Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли РК; №73; 02.11.2000 0:00:00;	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88
2	1101001100 – Мука пшеничная из твердой пшеницы	Мука пшеничная	СТ РК1482-2005 – Мука пшеничная. Общие технические услов; Введен впервые; Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли РК; №498; 28.12.2005 0:00:00;	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88

3	1101001100 – Мука пшеничная из твердой пшеницы	Мука пшеничная	СТ РК 1741-2008 – Мука пшеничная хлебопекарная фортифицированная (обогащенная). Общие технические условия; Введен впервые; Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли РК; №109-од; 11.04.2008 0:00:00;	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88
4	1101001100 – Мука пшеничная из твердой пшеницы	Мука пшеничная	СТ РК 1467-2005 – Крупа и мука из твердой пшеницы. Общие технические условия; Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли РК; №458; 09.12.2005 0:00:00;	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88
5	1101001100 – Мука пшеничная из твердой пшеницы	Мука пшеничная	ГОСТ 26574-2017 – Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №101-П; 14.05.2017 0:00:00;	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88
6	1101001500 – Мука пшеничная из мягкой пшеницы и спельты	Мука пшеничная	СТ РК 1023-2000 – Мука пшеничная хлебопекарная «Казахстанская». Технические условия Введен взамен ТУ 8 РК 56-92; Постановлением Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли РК; №73; 02.11.2000 0:00:00;	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88
7	1101001500 – Мука пшеничная из мягкой пшеницы и спельты	Мука пшеничная	СТ РК1482-2005 – Мука пшеничная. Общие технические услов; Введен впервые; Комитета по техническому регулированию и метрологии	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88

			Министерства индустрии и торговли РК; №498; 28.12.2005 0:00:00;			
8	1101001500 – Мука пшеничная из мягкой пшеницы и спельты	Мука пшеничная	СТ РК 1741-2008 – Мука пшеничная хлебопекарная фортифицированная (обогащенная). Общие технические условия; Введен впервые; Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли РК; №109-од; 11.04.2008 0:00:00;	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88
9	1101001500 – Мука пшеничная из мягкой пшеницы и спельты	Мука пшеничная	СТ РК 1467-2005 – Крупа и мука из твердой пшеницы. Общие технические условия; Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли РК; №458; 09.12.2005 0:00:00;	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88
10	1101001500 – Мука пшеничная из мягкой пшеницы и спельты	Мука пшеничная	ГОСТ 26574-2017 – Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №101-П; 14.05.2017 0:00:00;	1) Кислотность 2) Влажность	1) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения кислотности по болтушке; 2) МУКА И ОТРУБИ. Метод определения влажности.	1) ГОСТ 27493-87 2) ГОСТ 9404-88
11	1905903000 – Прочие хлебобулочные изделия, не содержащие добавок в виде меда, яиц, сыра или плодов и содержащие в сухом состоянии не более 5 мас. % сахара и не более 5 мас.% жира.	Хлеб, хлебобулочные изделия	СТ РК 984-2008 – Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия; приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан; №560-од; 30.10.2008 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96

12	1905903000 – Прочие хлебобулочные изделия, не содержащие добавок в виде меда, яиц, сыра или плодов и содержащие в сухом состоянии не более 5 мас.% сахара и не более 5 мас.% жира	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 28809-90 – Изделия булочные. Общие технические условия; Государственный комитет СССР по управлению качеством продукции и стандартам; №9; 26.12.1990 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96
13	1905903000 – Прочие хлебобулочные изделия, не содержащие добавок в виде меда, яиц, сыра или плодов и содержащие в сухом состоянии не более 5 мас.% сахара и не более 5 мас.% жира	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 27842-88 – Хлеб из пшеничной муки. Технические условия; Государственный комитет СССР по стандартам; №3357; 29.09.1988 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96
14	1905903000 – Прочие хлебобулочные изделия, не содержащие добавок в виде меда, яиц, сыра или плодов и содержащие в сухом состоянии не более 5 мас.% сахара и не более 5 мас.% жира	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 28808-90 – Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия; Государственный комитет СССР по управлению качеством продукции и стандартам; №3284; 26.12.1990 0:00:00	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96
15	1905903000 – Прочие хлебобулочные изделия, не содержащие добавок в виде меда, яиц, сыра или плодов и содержащие в сухом состоянии не более 5 мас.% сахара и не более 5 мас.% жира	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 24298-80 – Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия; Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам; №3385; 04.07.1980 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности;	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75

				3) Кислотность	3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	3) ГОСТ 5670-96
16	1905903000 – Прочие хлебобулочные изделия, не содержащие добавок в виде меда, яиц, сыра или плодов и содержащие в сухом состоянии не более 5 мас.% сахара и не более 5 мас.% жира	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 26987-86 – Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия; Государственного комитета СССР по стандартам; №2631; 08.09.1986 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96
17	1905319900 – Хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты: - сладкое сухое печенье; вафли и вафельные облатки: - сладкое сухое печенье; - прочее	Хлеб, хлебобулочные изделия	СТ РК 984-2008 – Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия; приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан; №560-од; 30.10.2008 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96
18	1905319900 – Хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты: - сладкое сухое печенье; - прочее	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 28809-90 – Изделия булочные. Общие технические условия; Государственный комитет СССР по управлению качеством продукции и стандартам; №9; 26.12.1990 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96

19	1905319900 – Хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты: - сладкое сухое печенье; вафли и вафельные облатки: - сладкое сухое печенье: - прочее	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 27842-88 – Хлеб из пшеничной муки. Технические условия; Государственный комитет СССР по стандартам; №3357; 29.09.1988 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96
20	1905319900 – Хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты: - сладкое сухое печенье; вафли и вафельные облатки: - сладкое сухое печенье: - прочее	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 28808-90 – Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия; Государственный комитет СССР по управлению качеством продукции и стандартам; №3284; 26.12.1990 0:00:00	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96
21	1905319900 – Хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и прочее	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 24298-80 – Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия; Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам; №3385; 04.07.1980 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96

22	1905319900 – Хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты: - сладкое сухое печенье; вафли и вафельные облатки: - сладкое сухое печенье: - прочее	Хлеб, хлебобулочные изделия	ГОСТ 26987-86 – Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия; Государственного комитета СССР по стандартам; №2631; 08.09.1986 0:00:00;	1) Форма, поверхность, цвет 2) Влажность 3) Кислотность	1) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий; 5а; 2) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности; 3) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.	1) ГОСТ 5667-65 2) ГОСТ 21094-75 3) ГОСТ 5670-96
23	0401209101 – Молоко в первичных упаковках нетто-объемом не более 0,35 л, для детского питания, несгущенное и без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира более 3 мас.%, но не более 6 мас.%	Молоко питьевое	ГОСТ 31450-2013 – Молоко питьевое. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №43; 07.06.2013 0:00:00;	1) Запах и вкус 2) Плотность 3) Активная кислотность 4) Температура 5) Кислотность	1) Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 3) Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности; 4) Молоко. Методы измерения температуры; 5) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 28283-2015 2) ГОСТ 3625-84 3) ГОСТ 32892-2014 4) ГОСТ 26754-85 5) ГОСТ 3624-92
24	0401201109 – Молоко и сливки, несгущенные и без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира более 1 мас%, но не более 3 мас. %, в первичных упаковках нетто-объемом не более 2 литров, прочие	Молоко питьевое	ГОСТ 31450-2013 – Молоко питьевое. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №43; 07.06.2013 0:00:00;	1) Запах и вкус 2) Плотность 3) Активная кислотность 4) Температура 5) Кислотность	1) Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 3) Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности; 4) Молоко. Методы измерения температуры; 5) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 28283-2015 2) ГОСТ 3625-84 3) ГОСТ 32892-2014 4) ГОСТ 26754-85 5) ГОСТ 3624-92

25	0401209900 – Молоко и сливки, несгущенные и без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира более 3 мас.%, но не более 6 мас.%, в прочих упаковках нетто-объемом более 2 л	Молоко коровье сырое	ГОСТ 31449-2013 – Молоко коровье сырое. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №43; 07.07.2013 0:00:00;	1) Запах и вкус 2) Плотность 3) Кислотность	1) Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 28283-2015 2) ГОСТ 3625-84 3) ГОСТ 3624-92
26	0403905102 – Прочий кефир без вкусо-ароматических добавок и без добавления фруктов, орехов или какао, без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира по массе менее 3%	Кефир	ГОСТ 31454-2012 – Кефир. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №42; 15.11.2012 0:00:00;	1) Плотность 2) Пастеризация 3) Кислотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 3625-84 2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92
27	0403905101 – Молочная продукция: жидкий кефир «Ряженка» без вкусо-ароматических добавок и без добавления фруктов, орехов/какао, без добавления подслащивающих веществ	Ряженка	ГОСТ 31455-2012 – Ряженка. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №42; 15.11.2012 0:00:00	1) Плотность 2) Пастеризация 3) Кислотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 3625-84 2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92
28	0403905109 – Пахта, свернувшиеся, ферментированные или сквашенные молоко и сливки, сгущенные или не сгущенные, кроме йогуртов и кефира, без вкусо-ароматических добавок и без добавления фруктов, орехов, какао, в прочих видах, без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира не более 3 мас.% 15 мас.%	Простокваша	ГОСТ 31456-2013 – Простокваша. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №43; 07.07.2013 0:00:00;	1) Плотность 2) Пастеризация 3) Кислотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 3625-84 2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92
29	0403905109 – Пахта, свернувшиеся, ферментированные или сквашенные молоко и сливки,	Простокваша	ГОСТ 31661-2012 – Простокваша мечниковская. Технические условия;	1) Плотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности;	1) ГОСТ 3625-84

	сгущенные или не сгущенные, кроме йогуртов и кефира, без вкусо-ароматических добавок и без добавления фруктов, орехов, какао, в прочих видах, без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира не более 3 мас.% 15 мас.%		Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №50; 20.07.2012 0:00:00;	2) Пастеризация 3) Кислотность	2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92
30	0403905109 – Пахта, свернувшиеся, ферментированные или сквашенные молоко и сливки, сгущенные или не сгущенные, кроме йогуртов и кефира, без вкусо-ароматических добавок и без добавления фруктов, орехов, какао, в прочих видах, без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира не более 3 мас.% 15 мас.%	Ацидофилин	ГОСТ 31668-2012 – Ацидофилин. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №42; 15.11.2012 0:00:00;	1) Плотность 2) Пастеризация 3) Кислотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 3625-84 2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92
31	0403201100 – Йогурт без ингредиентов, указанных в примечании 2 к данной группе, с содержанием жира не более 3 мас.%	Йогурт	ГОСТ 31981-2013 – Йогурты. Общие технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №44; 14.11.2013 0:00:00;	1) Плотность 2) Пастеризация 3) Кислотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 3625-84 2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92
32	0403207100 – Йогурты со вкусо-ароматическими добавками или с добавлением фруктов, орехов или какао, прочих, с содержанием молочного жира не более 3 мас.%	Йогурт	ГОСТ 31981-2013 – Йогурты. Общие технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №44; 14.11.2013 0:00:00;	1) Плотность 2) Пастеризация 3) Кислотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 3625-84 2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92
33	0403207900 – Йогурты со вкусо-ароматическими добавками или с добавлением фруктов, орехов или какао,	Йогурт	ГОСТ 31981-2013 – Йогурты. Общие технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации;	1) Плотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности;	1) ГОСТ 3625-84

	с содержанием молочного жира более 6 мас. %		№44; 14.11.2013 0:00:00;	2) Пастеризация 3) Кислотность	2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92
34	0403201300 – Йогурт без ингредиентов, указанных в примечании 2 к данной группе, с содержанием жира более 3 мас.%, но не более 6 мас. %	Йогурт	ГОСТ 31981-2013 – Йогурты. Общие технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №44; 14.11.2013 0:00:00;	1) Плотность 2) Пастеризация 3) Кислотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 3625-84 2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92
35	0403909100 – Продукт кисломолочный «Биолакт» с добавлением вкусо-ароматических добавок с массовой долей жира 2,9%. Обогащенный пробиотиками и пребиотиками без добавления	Продукты кисломолочные	ГОСТ 33491-2015 – Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия; Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации; №82-П 12.11. 2015 0:00:00;	1) Плотность 2) Пастеризация 3) Кислотность	1) Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности; 2) Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации; 6.1; 3) Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	1) ГОСТ 3625-84 2) ГОСТ 3623-2015 3) ГОСТ 3624-92

**Руководитель испытательного учебного центра
«Инновационный научно-образовательный центр
технологии и качества пищевых продуктов»**



Б. Еренова