**Справочная информация**

**по отбору образцов (проб) продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование образца** | **Вид исследований** | **Масса или объем образца** | **Температура образца для исследований** | **Время после отбора образца** | **ТНПА на отбор** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | Мясо, мясная продукция, субпродукты, полуфабрикаты мясные | **Показатели безопасности** **(пестициды, токсичные элементы, антибиотики, нитрозамины****бенз(а)пирен)** | Не менее 1 кг | от 0 0С до 2 0Сне выше -24 0С | Не более 24 часаБолее 24 ч | **СТБ****1036-97** |
| 2 | Молоко и молочная продукция (сметана, кефир) | Не менее 2 дм3 | (3+2) 0С | 4 часа |
| Творог, творожные изделия, сыр | Не менее 1 кг | (3+2) 0С | 4 часа |
| Мороженое | Не менее 2 кг | не выше -2 0С | 4 часа |
| Сухие молочные смеси, молочный сахар | Не менее 0,6 кг | Нормальные условия |  |
| Масло коровье | Не менее 1,5 кг | (3+2) 0С | 4 часа |
| 3 | Растениеводческая продукция: картофель, морковь, свекла, капуста | 3-4 кг | - | - |
| Огурцы, помидоры, перец, арбузы, тыква, кабачки | 2-3 кг | - | - |
| Груши, яблоки, виноград, мягкие ягоды | 2 кг | - | - |
| 4 | Кондитерские изделия | Не менее 1 кг | - | - |
| 5 | Ликеро-водочные изделия, спирт, коньяк, вино, пиво, безалкогольные напитки | Не менее 1л | - | - |
| 6 | Масло растительное | Не менее 1 л | - | - |
| 7 | Сахар, кофе, чай | Не менее 1 кг | - | - |
| 8 | Рыба | 1 кг | - | - |
| 9 | Яйца | 36 штук | - | - |
| 10 | Мед | 1 кг | - | - |
| 11 | Мука, крупа | 2 кг | - | - |
| 12 | Хлеб | 0,5 кг | - | - |
| 13 | Пряности, приправы | 1 кг |  | - |
| 14 | Орехи | 1,5 кг | - | - |
| 15 | Вода минеральная | 2 л | - | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование образца** | **Вид исследований** | **Масса или объем образца** | **Температура образца для исследований** | **Время после отбора образца** | **ТНПА на отбор** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 16 | Вся пищевая продукция, корма | **ГМО** | 500 г | - | - | **МУ 2.3.2.1917-04** |
| 17 | Вся пищевая продукция кроме молока и молочной продукции:- скоропортящаяся продукция | **Микробиологические испытания** | 0,5 кг | от +1 0С до +5 0С | 6 часов | **ГОСТ 31904-2012** |
| - замороженная продукция | 0,5 кг | Не выше – 15 0С | - |
| - консервы стерилизованные  | Объем тары до 1000 см3 – 3 упаковки, свыше 1000 см3 – 1 упаковка  | Нормальные условия | - |
| 18 | Молоко и молочная продукция | **Микробиологические испытания** | 0,5кг (л) | не выше + 5 0С(замороженные не выше -3 0С) | не более 4 часов | **ГОСТ 9225-84****ГОСТ 32901-2014** |
| 19 | Вся молочная продукция кроме масла, сыра | **Физико-химические показатели** | 0,5кг (л) | от +2 0С до +8 0С;Мороженое не выше -20С | сразу, не позднее 24 часов после поступления | **ГОСТ 26809.1-2014** |
|  | Масло, сыр | **Физико-химические показатели** | 1,2+0,2 кг | От +2 0С до +8 0С | не позднее 24 часов после поступления | **ГОСТ 26809.2-2014** |
| 20 | Консервированные пищевые продукты | **Все показатели** | Расфасовка до 1000 г – 10 единиц (из них 3 единицы на микробиологию, 5 – органолептика физхимия);1000-5000 г – 5 единиц;от 3000 единиц – 2 единицы |  |  | **ГОСТ 8756.0-70** **или****ГОСТ 26313-84** |
| **№ п/п** | **Наименование образца** | **Вид исследований** | **Масса или объем образца** | **Температура образца для исследований** | **Время после отбора образца** | **ТНПА на отбор** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 21 | Мед натуральный | **Физико-химические показатели** | 700 г |  |  | **ГОСТ 19792-2001** |
| 22 | Колбасные изделия | **Физико-химические показатели** | **0,5 кг** | от 1 0С до 8 0С | не более 24 часа | **ГОСТ 9792-73****ГОСТ ISO 7218-2015** |
| **Органолептика** | **700-1000г** | от 1 0С до 8 0С | не более 24 часов |
| **Микробиологические испытания** | **200-500г** | от 1 0С до 8 0С | не более 24 часов |
| 23 | Кондитерские изделия | **Физико-химические показатели** | 500 г | Отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты для ромовых баб – не выше +6 0С. | Выпеченные полуфабрикаты, кексы, коврижки, пряники – не ранее чем через 16 ч.  | **ГОСТ 5904-82** |
| 24 | Зерно | **Все показатели** | 2,0 +0,1кг | - | 1 мес | **ГОСТ 13586.3-2015** |
| 25 | Корма, комбикорма, комбикормовое сырье | **Все показатели** | 2 кг |  |  | **ГОСТ 13496.0-2016** |
| 26 | Мука рыбная, мука животного происхождения | **Все показатели** | 1 кг |  |  |
| 27 | Жмых, шрот | **Все показатели** | 2 кг |  |  | **ГОСТ 13979.0-86** |
| 28 | Вода питьевая | **Микробиологические показатели** | не менее 0,5 лстерильная емкость | (5±3) 0C | Не более 2-6 часов | **СТБ ГОСТ Р** **51592-2001****СТБ ГОСТ Р** **51593-2001****(ГОСТ 31862-2012, ГОСТ 31861-2012)** |
| **Санитарно-химические показатели** | стеклянная или полимерная емкость | от 0 0С до 5 0С | Не более 2-6 часов |
| 29 | Вода дистиллированная | **Все показатели** | 3 л пластиковая емкость | - | - | **ГОСТ 6709-72** |
| 30 | Пищевая продукция, корма, зерно | **Определение микотоксинов** | 1 кг |  |  | **ГОСТ 33303-2015** |