

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Всероссийский научно-исследовательский  
институт технологии консервирования -  
филиал  
Федерального государственного бюджетного  
научного учреждения  
«Федеральный научный центр  
пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН  
(ВНИИТеК – филиал ФГБНУ  
«ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова» РАН)  
142703, Московская обл., г. Видное, ул. Школьная, д. 78  
Телефон: 8-495-541-08-92; факс: 8-495-541-08-92  
E-mail: [vniiitek@vniiitek.ru](mailto:vniiitek@vniiitek.ru)

№ б/н 01.02.2022

**Перечень проводимых испытаний на определение показателей безопасности  
и качества пищевых продуктов**

№ п/п	Наименование испытаний
1	2
1	Органолептическое исследование (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид и прочее)
2	Определение массы нетто и массовой доли составных частей
3	Определение массовой доли титруемых кислот
4	Определение содержания влаги или сухих веществ термогравиметрическим методом
5	Определение массовой доли металломагнитных, растительных, посторонних примесей, зараженности и загрязненности вредителями
6	Определение минеральных примесей
7	Определение массовой доли жира в жиrome
8	Определение массовой доли жира в пищевых продуктах по Сокслету
9	Определение массовой доли белка (азота) по Кьельдалю
10	Определение массовой доли сывороточного или казеинового белка, небелкового азота по Кьельдалю
11	Определение массовой доли золы, золы нерастворимой в соляной кислоте
12	Определение кислотного числа
13	Определение перекисного числа
14	Определение pH
15	Определение содержания мякоти или осадка, индекса растворимости
16	Определение массовой доли растворимых сухих веществ
17	Определение термоустойчивости (алкогольная проба), термостабильности (кипячение), сычужно-бродильная проба (вне области аккредитации)
18	Определение группы чистоты
19	Качественное обнаружение крахмала
20	Определение сухого молочного остатка (СОМО, СМО)
21	Определение мышьяка, ртути, кадмия, цинка, свинца и меди (за один элемент) методом инверсионной вольтамперометрии
22	Определение хлорорганических пестицидов (изомеров ГХЦГ, ДДТ и его метаболитов)
23	Определение микотоксинов (афлатоксин М1, В1, патулин)

24	Определение жирнокислотного состава масел и молочной продукции
25	Качественное определение наличия стерина (вне области аккредитации)
26	Определение общего сахара, сахарозы, глюкозы, фруктозы, сорбита, лактозы методом ВЭЖХ
27	Определение органических кислот (яблочной, лимонной, щавелевой, винной, уксусной, fumarовой) (вне области аккредитации)
28	Определение кофеина методом ВЭЖХ
29	Определение консервантов (сорбиновой и бензойной кислоты и их солей) методом ВЭЖХ
30	Определение 5-Гидроксиметилфурфура (ОМФ) методом ВЭЖХ
31	Определение искусственных подсластителей (ацесульфама К, сукралозы, сахарина) методом ВЭЖХ
32	Определение нитритов и нитратов в пищевых продуктах методом ВЭЖХ
33	Определение массовой доли хлоридов (соли)
34	Определение массовой доли диоксида серы в продуктах переработки фруктов и овощей дистилляционным методом
35	Определение массовой доли диоксида серы в сахаре
36	Определение содержания спирта в продуктах переработки фруктов и овощей дистилляционным методом (вне области аккредитации)
37	Определение массовой доли нитритов в мясной продукции и посолочных смесях спектрофотометрическим методом
38	Определение массовой доли общего фосфора и фосфатов в мясной продукции спектрофотометрическим методом
39	Определение радионуклидов (каждый) в пищевых продуктах с концентрированием пробы (активность Cs-137, активность Sr-90)
40	Общая микробная обсемененность (КМАФАнМ)
41	БГКП (колиформные бактерии)
42	Дрожжи и (или) плесени
43	<i>B.cereus</i> и (или) <i>B.polymixa</i>
44	<i>B.subtilis</i>
45	Патогенные микроорганизмы: в том числе сальмонеллы
46	Мезофильные клостридии <i>Cl. Botulinum</i> , <i>Cl.perfringens</i> (промышленная стерильность)
47	Термофильные спорообразующие анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (промышленная стерильность)
48	<i>S. aureus</i>
49	Молочнокислые микроорганизмы
50	Бифидобактерии (вне области аккредитации)
51	<i>E.coli</i>
52	Энтерококки
53	Бактерии рода <i>Proteus</i>
54	<i>Listeria monocytogenes</i>
55	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>
56	Бактерии рода <i>Shigella</i>
57	Сульфитредуцирующие клостридии
58	Термостабильные плесени
59	Определение паразитологии овощей, гельминтов в рыбе

60	Бактерии рода <i>Alicyclobacillus</i> в соковой продукции (без подтверждения гваякола)
61	Бактерии рода <i>Alicyclobacillus</i> в соковой продукции (с подтверждением гваякола)
62	Антибиотики (тетрацилин, пенициллин, левомецитин, стрептомицин) качественное определение
63	Качественное определение наличия ГМО (вне области аккредитации)
64	Выдача заключения о качестве пищевой продукции
65	Расчет пищевой и энергетической ценности пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 022 (вне области аккредитации)
66	Оформление заявки на проведение испытаний
67	Оформление протокола испытаний

Директор ВНИИТеК – филиал ФГБНУ  
«Федеральный научный центр пищевых  
систем им. В.М. Горбатова» РАН

А.В. Самойлов