

**ПЕРЕЧЕНЬ
СТАНДАРТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ
(ИСПЫТАНИЙ) И ИЗМЕРЕНИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАВИЛА ОТБОРА
ОБРАЗЦОВ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛНЕНИЯ
ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
"ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ
И ОВОЩЕЙ" (ТР ТС 023/2011) И ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ
(ПОДТВЕРЖДЕНИЯ) СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ**

Требования технического регламента	Межгосударствен ные стандарты	Международн ые стандарты	Национальные (государственные) стандарты Сторон		
			Россия	Беларусь	Казахстан
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53137-2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Общие положения		
Статья 3, часть 2	ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей				
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р ИСО 3972- 2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р ИСО 5492- 2005 Органолептический анализ. Словарь		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р ИСО 5496- 2005 Органолептический анализ. Методология. Обучение		



Центр Сертификации и
Стандартизации "МСК"

Тел: 8(800)333-63-38
Звонок из регионов бесплатный!
Тел. в СПб: 8(812)748-20-68
Тел. в Москве: 8(495)545-48-56
e-mail: info@mskiso.ru
сайт: mskstandart.ru

			испытателей обнаружению и распознаванию запахов		
Статья 3, часть 2				СТБ ИСО 6564- 2007 Органолептическ ий анализ. Методология. Методы профильного анализа флейвора	
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 8586-2008 (часть 1) Органолептический анализ. Общее руководство по отбору и обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Часть 1: отобранные испытатели		СТ РК ИСО 8586-1-2005 Анализ органолептиче ский. Общее руководство по отбору, обучению и контролю оценщиков. Часть 1. Отобранные оценщики
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 8586-2008 (часть 2) Органолептический анализ. Общее руководство по отбору и обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Часть 2: эксперты		СТ РК ИСО 8586-2-2005 Анализ органолептиче ский. Общее руководство по отбору, обучению и контролю оценщиков. Часть 2. Эксперты
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р ИСО 8588- 2008 Органолептический анализ. Методология. Испытания А- Не А		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р ИСО 8589- 2005 Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования		

Статья 3, часть 2				СТБ ИСО 11036-2007 Органолептический анализ. Методология. Профиль текстуры	
					СТ РК ИСО 13301 - 2005 Сенсорный анализ. Методология. Общее руководство измерениями порогов ощущения запаха, привкуса и вкуса путем принудительного трехальтернативного выбора
Статья 3, часть 2	ГОСТ 8756.8-85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов				
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51431-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения относительной плотности		
Статья 3, часть 2	ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты		ГОСТ Р 50476-93 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии		
Статья 3, часть 2	ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой		ГОСТ Р 52052-2003 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и		

	кислоты		бензойной кислот с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии		
	ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты				
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51128-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-изолимонной кислоты		
Статья 3, часть 2	ГОСТ 25555.1-82 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения летучих кислот				
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51427-99 Соки цитрусовые. Метод определения массовой концентрации гесперидина и нарингина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии		
Статья 3, часть 2	ГОСТ 8756.11-70 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов				
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51432-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания золы		

Статья 3, часть 2	ГОСТ 25555.4-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения золы и щелочности общей и водорастворимой золы		ГОСТ Р 51436-99 Соки фруктовые и овощные. Титриметрический метод определения общей щелочности золы		
Статья 3, часть 2	ГОСТ 8756.4-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка)				
Статья 3, часть 2	ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей				
Статья 3, часть 2	ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения				
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51441-99 Соки фруктовые и овощные. Ферментативный метод определения содержания уксусной кислоты (ацетата) с помощью спектрофотометрии		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51122-97 Соки плодовые и овощные. Потенциометрическ ий метод определения формольного числа		

Статья 3, часть 2	ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы		ГОСТ Р 51123-97 Соки плодовые и овощные. Гравиметрический метод определения сульфатов		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51124-97 Соки плодовые и овощные. Фотометрический метод определения пролина		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51430-99 Соки фруктовые и овощные. Спектрофотометрич ес- кий метод определения содержания фосфора		
	ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения рН				
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 51438-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения азота по Кьельдалю		
Статья 3, часть 2	ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографи- ческий метод определения содержания сорбиновой кислоты				
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53773-2010 Продукция соковая. Методы определения антоцианинов		

Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53585-2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53584-2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53586-2009 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53139-2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом		
Статья 3, часть 2			ГОСТ Р 53138-2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение ароматобразующих соединений методом хромато-масс- спектрометрии		
Статья 4, часть 8, 14, Приложение 2	ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометричес- кий метод определения растворимых сухих веществ		ГОСТ Р 51433-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром		

Статья 4, части 12, 49, Статья 3, часть 2 Статья 2, части 1, 2, 6, 11 - 12 Приложение 2	ГОСТ 8756.10-70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти.		ГОСТ Р 51442-99. Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания мякоти, отделяемой центрифугирование м		
Статья 5, Приложение 2	ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги				
Статья 5, Приложение 2	ГОСТ 29030-91 Продукты переработки плодов и овощей. Пикнометрический метод определения относительной плотности и содержания растворимых сухих веществ				
Статья 5, Приложение 2	ГОСТ 29031-91 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения сухих веществ, не растворимых в воде				
Статья 5, Приложение 2			ГОСТ Р 51437-99 Соки фруктовые и овощные. Гравиметрический метод определения массовой доли общих сухих веществ по убыли массы при высушивании		
Статья 5	ГОСТ 25555.2-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта				

Статья 5	ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности				
Статья 5			ГОСТ Р 51434-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности		
Статья 5	ГОСТ 24283-80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения				
Статья 5, Приложение 3			ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля		
Статья 5	ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа				
Статья 5, Приложение 3, табл. 2	ГОСТ 24556-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С				
Статья 5, Приложение 3, табл. 2			ГОСТ Р 52690-2006 Продукты пищевые. Вольтамперометрический метод определения массовой концентрации витамина С		
Статья 5, Приложение 3, табл. 2			ГОСТ Р 53693-2009 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной		

			хроматографии		
Статья 5	ГОСТ 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина		ГОСТ Р 51443-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания общих каротиноидов и их фракционного состава		
Статья 5	ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов В1 и В2				
Статья 5			ГОСТ Р 50479-93 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР		
Статья 5, Приложение 3, таб. 5	ГОСТ 31083-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы		ГОСТ Р 51240-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы		
Статья 5, Приложение 3, таб. 5			ГОСТ Р 51938-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы		
Статья 5, Приложение 3, таб. 5	ГОСТ 8756.13-87 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров		ГОСТ Р 53766-2009 Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии		
Статья 5, Приложение 3, таб. 5	ГОСТ 29206-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения ксилита и сорбита в диетических консервах				

Статья 5	ГОСТ 31082-2002. Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты		ГОСТ Р 51239-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты		
Статья 5			ГОСТ Р 51940-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-яблочной кислоты		
Статья 5, Приложение 3, таблица 1			ГОСТ Р 51428-99 Соки фруктовые. Метод определения содержания винной кислоты с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии		
Статья 5, Приложение 3, таблица 1			ГОСТ Р 51129-98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения лимонной кислоты		
Статья 5, Приложение 3, таблица 1	ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов		ГОСТ Р 51439-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания хлоридов с помощью потенциометрического титрования		
Статья 5, Приложение 3, таблица 1			ГОСТ Р 51429-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания натрия, калия, кальция и магния с помощью атомно-адсорбционной спектроскопии		
Статья 5	ГОСТ 8756.9-78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах				

Приложение 1	ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб				
Приложение 1	ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов				
Приложение 1	ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию				
Статья 5, часть 6	ГОСТ 29032-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения оксиметилфурфура		ГОСТ Р 53694-2009 Продукция соковая. Определение 5-гидроксиметилфурфура методом высокоэффективной жидкостной хроматографии		
Приложение 1 таблица 3 - 5	ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа		ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований		
Приложение 1 таблица 3 - 5	ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов		ГОСТ Р 52711-2007 Производство соковой продукции. Методы микробиологического анализа с применением специальных микробиологических сред		

Приложение 1 таблица 3 - 5	ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов				
Приложение 1 таблица 3 - 5	ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе		ГОСТ Р 51446-99 Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований		
Приложение 1 таблица 3 - 5			ГОСТ Р 52711-2007 Производство соковой продукции. Методы микробиологического анализа с применением специальных микробиологических сред		
Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения <i>Bacillus cereus</i>				
Приложение 1, Таблицы 3 - 5			ГОСТ Р 52816-2007 (ИСО 4831:200, 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)		
Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения <i>Clostridium perfringens</i>				
Приложение 1, Таблицы 3 -	ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые.				

5	Методы определения молочнокислых микроорганизмов				
Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов				
Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов				
Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности				
Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 28805-90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмоотолерантных дрожжей и плесневых грибов				
Приложение 1, Таблицы 3 - 5	ГОСТ 10444.14-91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду				
Приложение 1, таблицы 3, 5	ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>				
Приложение 3, таблица 4	ГОСТ 29059-91 Продукты переработки плодов и овощей.				

	Титриметрический метод определения пектиновых веществ				
Приложение 1, табл. 1, табл. 2				СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственные сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности	