

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

2.3.7. СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ
В СВЯЗИ С СОСТОЯНИЕМ ПИТАНИЯ

**ИЗМЕНЕНИЯ № 1 В МР 2.3.7.0168-20 «ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ И ОЦЕНКА ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ К ОТЕЧЕСТВЕННОЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ УСТРАНЕНИЮ
ДЕФИЦИТА МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТОВ»**

Методические рекомендации
МР 2.3.7.0238-21

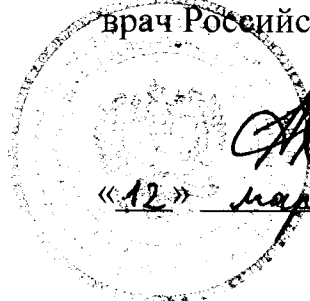
Москва 2021

Изменения № 1 в МР 2.3.7.0168-20 «Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов».
МР 2.3.7.0238 -21

1. Разработаны ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора (В.Ю. Ананьев, Е.А. Кузьмина, Е.Н. Глушакова, О.В. Андросова, А.А. Гарбузова, Г.Д. Щербаков); ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (Д.Б. Никитюк, А.К. Батулин, А.О. Камбаров, Е.А. Смирнова, Н.В. Жилинская, В.В. Бессонов, А.А. Кочеткова, Н.А. Бекетова, М.А. Макаренко, М.С. Сокуренок, М.Н. Богачук).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «12» марта 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации



А.Ю. Попова

«12» марта 2021 г.

2.3.7. СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ В СВЯЗИ С СОСТОЯНИЕМ ПИТАНИЯ

ИЗМЕНЕНИЯ № 1 В МР 2.3.7.0168-20 «ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ОЦЕНКА ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ К ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ УСТРАНЕНИЮ ДЕФИЦИТА МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТОВ»

Методические рекомендации
МР 2.3.7.023 8 -21

1. Пункт 1.2 изложить в следующей редакции:

«1.2. МР предназначены для специалистов управлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю, Амурской области, Архангельской области, Астраханской области, Белгородской области, Брянской области, Воронежской области, г. Москве, г. Санкт-Петербургу, Забайкальскому краю, Иркутской области, Кабардино-Балкарской Республике, Калининградской области, Камчатскому краю, Карачаево-Черкесской Республике, Кемеровской области – Кузбассу, Краснодарскому краю, Красноярскому краю, Курской области, Ленинградской области, Липецкой области, Московской области, Мурманской области, Нижегородской области, Новосибирской области, Омской области, Оренбургской области, Пензенской области, Пермскому краю, Приморскому краю, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю, Республике Адыгея (Адыгея), Республике Башкортостан, Республике Карелия, Республике Мордовия, Республике Саха (Якутия), Республике Северная Осетия – Алания, Республике Татарстан (Татарстан),

Ростовской области, Самарской области, Саратовской области, Свердловской области, Смоленской области, Ставропольскому краю, Тамбовской области, Тюменской области, Хабаровскому краю, Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре, Челябинской области (далее – управления Роспотребнадзора) и ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Астраханской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Брянской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Москве», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербурге», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Карачаево-Черкесской Республике», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея (Адыгея)», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Саха (Якутия)», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Северная Осетия – Алания», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тамбовской области», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области», ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» (далее – федеральные бюджетные учреждения здравоохранения – центры гигиены и эпидемиологии) и научно-исследовательских организаций в целях проведения в 2021 году мониторинговых исследований качества и безопасности пищевой продукции и определения доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов.».

2. В пункте 4.6 слова «в 2020 году» заменить на слова «в 2021 году»; в пунктах 4.11, 4.12, в наименовании приложения 4, в пункте 4 приложения 5 слова «на 2020 год» заменить на слова «на 2021 год».

3. Пункт 4.9 изложить в следующей редакции:

«4.9. Рекомендуемое количество образцов по каждой позиции пищевой продукции, указанной в приложении 1 к настоящим МР, для определения показателей качества и безопасности отбирается из общей выборки торговых точек (на 2021 год – 100 торговых точек).

Для хлеба пшеничного (формовой, подовый, батон, паляница, каравай), хлеба ржано-пшеничного (формовой, подовый) – не менее 10 образцов по каждой группе.

Для обогащенных:

– зерновых продуктов, в том числе экструдированных завтраков (хлопья (кукурузные, пшеничные и др.), готовых завтраков (шарики, подушечки и др.)), макаронных изделий (требующих варки), – не менее 10 образцов по каждой группе;

– куриных яиц – не менее 3 образцов;

– печенья – не менее 5 образцов.

Для безглютеновых хлебобулочных изделий (без начинки), безглютеновых зерновых завтраков, для безглютеновых макаронных изделий – не менее 3 образцов по каждой группе.

Для соков (кроме концентрированных), нектаров – не менее 7 образцов по каждой группе.

Для варенья, джема, фруктов, плодов и ягод протертых – не менее 3 образцов по каждой группе.

Для сосисок, сарделек – не менее 8 образцов по каждой группе.

Для шпикачек – не менее 4 образцов всего.

Для вареных колбас, полуфабрикатов мясных кусковых, полуфабрикатов мясных рубленых, полуфабрикатов из мяса птицы кусковых, полуфабрикатов из мяса птицы рубленых, мясных консервов кусковых, мясных консервов паштетных – не менее 5 образцов по каждой группе.

Для молока питьевого (жирностью 2,5 %; 3,2–4,0 %), йогуртов (жирностью менее 2,5 % и более, содержащих сахар), кефира (жирностью 3,2 % (без фруктовых и иных наполнителей), сметаны (жирностью 15 % и менее, жирностью более 15 %), массы творожной без добавок, мороженого «пломбир» без добавок в шоколадной глазури – не менее 5 образцов по каждой группе.

Для творога с жирностью 5 % и более, сыров без добавок (жирностью 40 % и более), сгущенного молока (без добавок) и сливочного масла (жирностью 72 % и более) – не менее 7 образцов по каждой группе.

Для рыбы океанической охлажденной (форель), рыбы океанической охлажденной (треска), рыбы пресноводной охлажденной (каarp), рыбы пресноводной охлажденной (судак) – не менее 2 образцов по каждой группе.

Для рыбы океанической мороженой (форель, треска), рыбы пресноводной мороженой (каarp, судак) – не менее 5 образцов по каждой группе.

Для рыбных пресервов – не менее 3 образцов всего.

Для рыбных полных консервов группы А – не менее 4 образцов всего.

Для оливкового масла – не менее 3 образцов, подсолнечного масла – не менее 5 образцов.

Для конфет шоколадных (приоритетно шоколадные батончики) – не менее 5 образцов.

Для БАД (источники витаминов и минеральных веществ), БАД (источники полиненасыщенных жирных кислот) – не менее 2 образцов по каждой группе.

Для соли поваренной пищевой йодированной – не менее 5 образцов.

Отбор образцов пищевой продукции для оценки показателей качества и безопасности не допускается производить в магазинах, не включенных в «основной» или «запасной» списки (п. 3.7 настоящих МР).».

4. Абзацы 3-18 пункта 5.1 изложить в следующей редакции:

«Содержание насыщенных жирных кислот ($M_{нжк}$), моновенасыщенных жирных кислот ($M_{мнжк}$) и полиненасыщенных жирных кислот ($M_{пнжк}$) в пищевой продукции определяется по формуле:

$$M_{жк} = \frac{\sum ЖК}{100} \cdot m_{жир}$$

где $M_{жк}$ – масса полиненасыщенных, моновенасыщенных или насыщенных жирных кислот, г/100 г продукта;

$\sum ЖК$ – сумма полиненасыщенных, моновенасыщенных или насыщенных жирных кислот, рассчитанных методом внутренней нормализации (% от суммы ЖК);

$m_{жир}$ – измеренная массовая доля жира, г/100 г продукта.».

5. Приложение 1 изложить в следующей редакции:

«Ассортимент пищевой продукции для определения показателей качества и безопасности на 2021 год

**Хлеб пшеничный (формовой, подовый, батон, паляница, каравай)
– не менее 10 образцов**

Хлеб ржано-пшеничный (формовой, подовый) – не менее 10 образцов

1. Жиры
2. Белки
3. Зола

4. Влажность
5. Углеводы (расчетные)
6. Пищевые волокна (сумма)
7. Витамины – В1; для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке
8. Минеральные вещества – Na, K; для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке
9. Энергетическая ценность (расчетная)
10. ГМО

**Обогащенные зерновые продукты,
в том числе экструдированные завтраки:
хлопья (кукурузные, пшеничные и др.),
готовые завтраки (шарики, подушечки и др.) – не менее 10 образцов**

1. Жиры
2. Белки
3. Зола
4. Влажность
5. Углеводы (расчетные)
6. Пищевые волокна (сумма)
7. Витамины – для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке
8. Минеральные вещества – Na; для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке
9. Энергетическая ценность (расчетная)
10. ГМО

Макаронные изделия (требующие варки) – не менее 10 образцов

1. Жиры
2. Белки
3. Зола
4. Влажность
5. Углеводы (расчетные)
6. Витамины – В1
7. Минеральные вещества – Na
8. Энергетическая ценность (расчетная)

**Безглютеновые продукты:
хлебобулочные изделия (без начинки) – не менее 3 образцов,
зерновые завтраки – не менее 5 образцов,
макаронные изделия (требующие варки) – не менее 3 образцов)**

1. Жиры

2. Белки
3. Зола
4. Влажность
5. Углеводы (расчетные)
6. Пищевые волокна (сумма)
7. Энергетическая ценность (расчетная)
8. Консерванты – только при указании на этикетке
9. Глутен
10. ГМО

Соки (кроме концентрированных) – не менее 7 образцов

Нектары – не менее 7 образцов

1. Углеводы (моно- и дисахариды) – сахароза, глюкоза, фруктоза
2. Пищевые волокна (сумма) – определяются только в неосветленных соках
3. Витамины – С; для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке
4. Минеральные вещества – для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке
5. Консерванты – E200 – E203, E210 – E213
6. Красители – E102, E104, E110, E122, E123, E127 – E129, E131 – E133, E142, каротин и каротиноиды
7. Органические кислоты – щавелевая, муравьиная, винная, янтарная, молочная, уксусная, сорбиновая, лимонная, яблочная
8. Массовая доля растворимых сухих веществ (BRIX)

Консервированные фрукты и ягоды (кроме концентрированных):

варенье – не менее 3 образцов;

джемы – не менее 3 образцов;

фрукты, плоды и ягоды протертые – не менее 3 образцов

1. Углеводы (моно- и дисахариды) – сахароза, глюкоза, фруктоза
2. Консерванты – E200 – E203, E210 – E213
3. Красители, каротин и каротиноиды

Сосиски – не менее 8 образцов

Сардельки – не менее 8 образцов

Шпикачки – не менее 4 образцов

Вареные колбасы – не менее 5 образцов

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)
Насыщенные жирные кислоты:
– масляная (бутановая) кислота C4:0

- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргаринавая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцеринавая (тетракозановая) кислота C24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (Гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- Линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- Линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
- эйкозацидиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозацидиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3

- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозацидиеновая (цис, цис-13, 16-докозацидиеновая) кислота C 22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5

3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)

4. Белки

5. Зола

6. Влажность

7. Углеводы (расчетные)
8. Минеральные вещества – Na, Fe
9. Консерванты – E200 – E203, E210 – E213
10. Красители – E102, E104, E110, E122 – E124, E129, E131 – E133
11. Энергетическая ценность (расчетная)
12. Видовая принадлежность мясного сырья (основного компонента), входящего в состав продукции, при наличии тест-систем для проведения качественного ПЦР-анализа
13. Микробная трансглутаминаза
14. Глутаминовая кислота и ее соли
15. Левомецитин
16. Антибиотики тетрациклиновой группы

Полуфабрикаты мясные кусковые – не менее 5 образцов

Полуфабрикаты мясные рубленые – не менее 5 образцов

Полуфабрикаты из мяса птицы кусковые – не менее 5 образцов

Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые – не менее 5 образцов

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргаритиновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцеритиновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаритолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1

- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
 - линоэладиковая кислота C18:2
 - α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
 - γ -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
 - эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
 - арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
 - эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
 - докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2
 - цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
 - адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
 - клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5
3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)
 4. Белки
 5. Зола
 6. Влажность
 7. Углеводы (расчетные)
 8. Минеральные вещества – Na, Fe
 9. Консерванты – E200 – E203, E210 – E213
 10. Красители – E102, E104, E110, E122, E124, E129, E131 – E133
 11. Энергетическая ценность (расчетная)
 12. Стерины (количественное) – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин
 13. Видовая принадлежность мясного сырья (основного компонента), входящего в состав продукции, при наличии тест-систем для проведения качественного ПЦР-анализа
 14. Микробная трансглутаминаза
 15. Глютаминовая кислота и ее соли
 16. Левомецетин
 17. Антибиотики тетрациклиновой группы
 18. Незаявленные антибиотики:
 - хлортетрациклин
 - окситетрациклин
 - тетрациклин
 - доксициклин
 - энрофлоксацин
 - норфлоксацин

- офлоксацин
- ципрофлоксацин
- марбофлоксацин
- дифлоксацин
- амоксициллин
- бензилпенициллин
- оксациллин
- феноксиметилпенициллин
- клоксацилин
- диклоксацилин
- флорфеникол
- 3-амино-2-оксазолидинон (АОЗ)
- 3-амино-5-метилморфолино-2-оксазолидинон (АМОЗ)
- 1-амино-гидантоин (АГД)
- семикарбазид (СЕМ)
- сульфадиметоксин
- сульфаметазин
- сульфамоксол
- флорфениколамин

Мясные консервы (кусковые) – не менее 5 образцов
Мясные консервы (паштетные) – не менее 5 образцов

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
 - линоэладиковая кислота C18:2
 - α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
 - γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
 - эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
 - арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
 - эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
 - докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2
 - цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
 - адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
 - клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5
3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)
 4. Белки
 5. Зола
 6. Влажность
 7. Углеводы (расчетные)
 8. Минеральные вещества – Na, Fe
 9. Консерванты – E200 – E203, E210 – E213
 10. Красители – E102, E104, E110, E122, E124, E129, E131 – E133
 11. Энергетическая ценность (расчетная)
 12. Стерины (количественно) – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин
 13. Видовая принадлежность мясного сырья (основного компонента), входящего в состав продукции, при наличии тест-систем для проведения качественного ПЦР-анализа
 14. Глютаминовая кислота и ее соли
 15. Левомецитин
 16. Антибиотики тетрациклиновой группы

Яйцо куриное – не менее 3 образцов

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав в желтке – мононенасыщенные и полиненасыщенные жирные кислоты:
 - лауриновая (додекановая) кислота C12:0
 - миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
 - пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
 - пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценная) кислота C16:1
 - пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
 - маргарининовая (гептадекановая) кислота C17:0
 - маргаринолеиновая (гептадеценная) кислота C17:1
 - стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
 - олеиновая (цис-9-октадеценная) кислота C18:1
 - элаидиновая (транс-9-октадеценная) кислота C18:1
 - Вакценовая кислота C18:1 11-транс
 - линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиенная) кислота C18:2
 - α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриенная) кислота C18:3
 - арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
 - эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
 - арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраенная) кислота C20:4
 - эйкозапентаенная (тимнодоновая) кислота C20:5
 - цервоновая (докозагексаенная) кислота C22:6
3. Белки
4. Витамины – А, Е
5. Минеральные вещества – Са, Fe, Zn, I
6. Левомецитин
7. Антибиотики тетрациклиновой группы

Молоко питьевое с жирностью 2,5 % и с жирностью 3,2–4,0 % – не менее 5 образцов всего

1. Жиры
 2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)
- Насыщенные жирные кислоты:
- масляная (бутановая) кислота C4:0
 - капроновая (гексановая) кислота C6:0
 - каприловая (октановая) кислота C8:0
 - каприновая (декановая) кислота C10:0
 - ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
 - лауриновая (додекановая) кислота C12:0
 - тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
 - миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
 - пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0

- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценовая) кислота C14:1
- пентадеценовая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5

3. Белки

4. Зола

5. Углеводы (расчетные)

6. Витамины – В2; для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке

7. Минеральные вещества – Са; для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке

8. Стерины – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин

9. Энергетическая ценность (расчетная)

10. Левомецетин

11. Антибиотики тетрациклиновой группы

12. Стрептомицин
13. Пенициллин
14. Незаявленные антибиотики

Кисломолочная продукция:

йогурты, содержащие сахар, – не менее 5 образцов (в т.ч. йогурты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами, – не менее 3 образцов); кефир 3,2 % жирности (без фруктовых и иных наполнителей) – не менее 5 образцов (в т.ч. кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами, – не менее 3 образцов)

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргаритиновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3

- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5
- 3. Белки
- 4. Зола
- 5. Влажность
- 6. Углеводы (расчетные)
- 7. Углеводы (моно- и дисахариды) – сахароза, глюкоза, фруктоза (для продукции, содержащей сахар)
- 8. Витамины – В2; для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке
- 9. Минеральные вещества – Са; для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке
- 10. Стерины (количественно) – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин
- 11. Энергетическая ценность (расчетная)
- 12. Заквасочная (технологическая) и пробиотическая микрофлора – Bifidobacterium spp., Lactobacillus spp., Streptococcus thermophilus, Lactococcus spp., Propionibacterium spp., с последующей идентификацией до вида указанных на этикетке микроорганизмов
- 13. Массовая доля сухого обезжиренного остатка (СОМО)
- 14. Левомецетин
- 15. Антибиотики тетрациклиновой группы
- 16. Стрептомицин
- 17. Пенициллин
- 18. Незаявленные антибиотики

Сметана с жирностью 15 % и более 15 % – не менее 5 образцов всего

1. Жиры
 2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)
- Насыщенные жирные кислоты:
- масляная (бутановая) кислота C4:0
 - капроновая (гексановая) кислота C6:0

- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C 24:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-ттрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
 - линоэладиковая кислота C18:2
 - α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
 - γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
 - эйкозацидиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозацидиеновая) кислота C20:2
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 п6
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 п3
 - арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
 - эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
 - докозацидиеновая (цис, цис-13, 16-докозацидиеновая) кислота C 22:2
 - цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
 - адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
 - клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5
3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)
 4. Белки
 5. Зола
 6. Влажность
 7. Углеводы (расчетные)

8. Витамины – В2, А
9. Минеральные вещества – Са
10. Стерины (количественные) – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин
11. Энергетическая ценность (расчетная)
12. Заквасочная (технологическая) микрофлора – *Lactobacillus* spp., *Lactococcus* spp., *Streptococcus thermophiles*) с последующей идентификацией до вида указанных на этикетке микроорганизмов
13. Левомецитин
14. Антибиотики тетрациклиновой группы
15. Стрептомицин
16. Пенициллин

Творог (с жирностью 5 % и более) – не менее 7 образцов

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота С4:0
- капроновая (гексановая) кислота С6:0
- каприловая (октановая) кислота С8:0
- каприновая (декановая) кислота С10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота С11:0
- лауриновая (додекановая) кислота С12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота С13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота С14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота С15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота С16:0
- маргаритиновая (гептадекановая) кислота С17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота С18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота С20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота С21:0
- бегеновая (докозановая) кислота С22:0
- лигноцеритиновая (тетракозановая) кислота С 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота С14:1
- пентадеценивая кислота С15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота С16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота С17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота С18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота С18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота С20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота С22:1

– нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

– линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2

– линоэладиковая кислота C18:2

– α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3

– γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3

– эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2

– эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6

– эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3

– арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4

– эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5

– докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2

– цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6

– адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4

– клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5

3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)

4. Белки

5. Зола

6. Влажность

7. Углеводы (расчетные)

8. Углеводы (моно- и дисахариды) - лактоза (только в низколактозной (безлактозной) продукции)

9. Витамины – B2, A

10. Минеральные вещества – Ca

11. Стерины (количественные) – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин.

12. Энергетическая ценность (расчетная)

13. Левомецетин

14. Антибиотики тетрациклиновой группы

15. Стрептомицин

16. Пенициллин

Масса творожная (без добавок) – не менее 5 образцов

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

– масляная (бутановая) кислота C4:0

– капроновая (гексановая) кислота C6:0

– каприловая (октановая) кислота C8:0

– каприновая (декановая) кислота C10:0

- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
- эйкозацидиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозацидиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозацидиеновая (цис, цис-13, 16-докозацидиеновая) кислота C 22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5

3. Трансизомеры жирных кислот (сумма) – отдельно в творожной массе и отдельно в глазури

4. Белки
5. Зола
6. Влажность
7. Углеводы (расчетные)

8. Углеводы (моно- и дисахариды) – сахароза, глюкоза, фруктоза
9. Минеральные вещества – Са
10. Энергетическая ценность (расчетная)
11. Микробная трансглутаминаза
12. Левомецитин
13. Антибиотики тетрациклиновой группы
14. Стрептомицин
15. Пенициллин

Сыры без добавок (жирностью 40 % и более) – не менее 7 образцов

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргаритиновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- лигноцеритиновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаритолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2

- линоэладиковая кислота C18:2
- α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5
- 3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)
- 4. Белки
- 5. Зола
- 6. Влажность
- 7. Углеводы (расчетные)
- 8. Витамины – B2
- 9. Минеральные вещества – Ca, Na
- 10. Стерины (количественные) – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин
- 11. Энергетическая ценность (расчетная)
- 12. Микробная трансглутаминаза
- 13. Левомецетин
- 14. Антибиотики тетрациклиновой группы
- 15. Стрептомицин
- 16. Пенициллин

Сгущенное молоко (без добавок) – не менее 7 образцов

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0

- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценовая) кислота C14:1
- пентадеценовая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
 - линоэладиковая кислота C18:2
 - α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
 - γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
 - эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
 - арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
 - эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
 - докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2
 - цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
 - адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
 - клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5
3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)
 4. Белки
 5. Зола
 6. Влажность
 7. Углеводы (расчетные)
 8. Углеводы (моно- и дисахариды): сахароза, глюкоза, фруктоза, лактоза
 9. Витамины – B2
 10. Минеральные вещества – Ca
 11. Стерины (количественные) – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин.
 12. Энергетическая ценность (расчетная)

13. Массовая доля сухого обезжиренного остатка (СОМО)
14. Левомецетин
15. Антибиотики тетрациклиновой группы
16. Стрептомицин
17. Пенициллин

Масло сливочное с жирностью 72 % и более – не менее 7 образцов

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценная) кислота C14:1
- пентадеценная кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценная) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценная) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценная) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценная) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахоловая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2

- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозадиеновая (цис, цис-13, 16-докозадиеновая) кислота C 22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5
- 3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)
- 4. Зола
- 5. Влажность
- 6. Витамины – А, Е
- 7. Стерины – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин.
- 8. Энергетическая ценность (расчетная)
- 9. Титруемая кислотность – только в сладкосливочной и кислосливочной продукции
- 10. Левомецитин
- 11. Антибиотики тетрациклиновой группы
- 12. Стрептомицин
- 13. Пенициллин

**Мороженое «пломбир» без добавок в шоколадной глазури
– не менее 5 образцов**

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргаритиновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0

- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценовая) кислота C14:1
- пентадеценовая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
 - линоэладиковая кислота C18:2
 - α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
 - γ -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
 - эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
 - арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
 - эйкозапентаеновая (тимонононовая) кислота C20:5
 - докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2
 - цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
 - адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
 - клупанодононовая (докозапентаеновая) кислота C 22:5
3. Трансизомеры жирных кислот (сумма) – отдельно в пломбуре, отдельно в глазури
4. Белки
 5. Зола
 6. Влажность
 7. Углеводы (расчетные)
 8. Углеводы (моно- и дисахариды) – сахароза, глюкоза, фруктоза, лактоза; только в низколактозной (безлактозной) продукции
 9. Стерины (количественно) – бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин
 10. Энергетическая ценность (расчетная)
 11. Левомецетин
 12. Антибиотики тетрациклиновой группы
 13. Стрептомицин
 14. Пенициллин

Рыба океаническая (форель, треска) охлажденная

– не менее 2 образцов каждого наименования

Рыба океаническая (форель, треска) мороженая – не менее 5 образцов

Рыба пресноводная (карп, судак) охлажденная

– не менее 2 образцов каждого наименования

Рыба пресноводная (карп, судак) мороженая – не менее 5 образцов

1. Минеральные вещества – I, Na, P
2. Масса ледяной глазури
3. Определение качества рыбной продукции (охлажденная /подверженная замораживанию с последующим размораживанием рыба)
4. Паразитологические показатели
5. Свинец
6. Мышьяк
7. Кадмий
8. Ртуть
9. Левомецитин – только для аквакультуры
10. Антибиотики тетрациклиновой группы – только для аквакультуры
11. Незаявленные антибиотики только для рыбы садкового содержания:
 - хлортетрациклин
 - окситетрациклин
 - тетрациклин
 - доксициклин
 - энрофлоксацин
 - норфлоксацин
 - офлоксацин
 - ципрофлоксацин
 - марбофлоксацин
 - дифлоксацин
 - амоксициллин
 - бензилпенициллин
 - оксациллин
 - феноксиметилпенициллин
 - клоксацилин
 - диклоксацилин
 - флорфеникол
 - 3-амино-2-оксазолидинон (АОЗ)
 - 3-амино-5-метилморфолино-2-оксазолидинон (АМОЗ)
 - 1-амино-гидантоин (АГД)
 - семикарбазид (СЕМ)
 - сульфадиметоксин
 - сульфаметазин
 - сульфамоксол
 - флорфениколамин

Рыбные консервы, пресервы – не менее 3 образцов
Полные консервы группы А – не менее 4 образцов

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргаритиновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцеритиновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
- эйкозадиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозадиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4

- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозадиеновая (цис, цис-13, 16-докозадиеновая) кислота C 22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5
- 3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)
- 4. Белки
- 5. Зола
- 6. Влажность
- 7. Минеральные вещества – Na, P
- 8. Энергетическая ценность (расчетная)
- 9. Массовая доля рыбы в общей массе рыбных консервов
- 10. Консерванты – E200 – E203, E210 – E213
- 11. Паразитологические показатели
- 12. Свинец
- 13. Мышьяк
- 14. Кадмий
- 15. Ртуть
- 16. Олово – только в продукции в сборной таре
- 17. Хром – только в продукции в хромированной таре
- 18. Левомецитин
- 19. Антибиотики тетрациклиновой группы

Подсолнечное масло – не менее 5 образцов
Оливковое масло – не менее 3 образцов

1. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргаритиновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцеритиновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценовая) кислота C14:1
- пентадеценовая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5

2. Глицидиловые эфиры – только в подсолнечном рафинированном дезодорированном масле

3. Кислотное число

4. Перекисное число

Конфеты шоколадные – не менее 5 образцов

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав – насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0

- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C 24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
- эйкозацидиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозацидиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3

- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозацидиеновая (цис, цис-13, 16-докозацидиеновая) кислота C 22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C 22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C 22:5

3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)

4. Белки

5. Зола

6. Влажность

7. Углеводы (расчетные)

8. Углеводы (моно- и дисахариды) – сахароза, глюкоза, фруктоза

9. Энергетическая ценность (расчетная)

Печень, в том числе обогащенное, – не менее 5 образцов

1. Жиры
2. Белки
3. Зола
4. Влажность
5. Углеводы (расчетные)
6. Углеводы (моно- и дисахариды) – сахароза, глюкоза, фруктоза
7. Пищевые волокна (сумма)
8. Весь спектр витаминов, указанных на этикетке
9. Весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке
10. Энергетическая ценность (расчетная)
11. ГМО

БАД – источники витаминов и минеральных веществ – не менее 2 образцов

БАД – источники полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК)

– не менее 2 образцов

1. Витамины – определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке
2. Минеральные вещества – определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке
3. Жиры – только для БАД – источников полиненасыщенных жирных кислот
4. Жирнокислотный состав – только для БАД – источников полиненасыщенных жирных кислот:
 - α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
 - γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
 - эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
 - эйкозопентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
 - цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
 - линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
 - эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
 - арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
 - докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C 22:2
5. Стерины – только для БАД источников ПНЖК
6. Перекисное число – только для БАД источников жирных кислот

Соль поваренная пищевая йодированная – не менее 5 образцов

1. Минеральные вещества – I».