

УТВЕРЖДЕН
Решением Коллегии
Евразийской экономической комиссии
от « ____ » 20 г. №

ПЕРЕЧЕНЬ

**международных и региональных (межгосударственных) стандартов,
а в случае их отсутствия – национальных (государственных), содержащих
правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе
правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения
требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности
мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки
соответствия объектов технического регулирования**

№ п/п	Структурный элемент или объект технического регулирования ТР ТС 034/2013	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
1	Раздел V	ГОСТ 4288-76 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний»	
2		ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести»	
3		ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести»	
4		ГОСТ 8285-91 «Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания»	
5		ГОСТ 8558.1-78 «Продукты мясные. Методы определения нитрита»	
6		ГОСТ 8558.1-2015 «Продукты мясные. Методы определения нитрита»	
7		ГОСТ 8558.2-78 «Продукты мясные. Метод определения нитрата»	
8		ГОСТ 8558.2-2016 «Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания нитратов»	Применяется с 01.01.2018
9		ГОСТ 8756.0-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию»	
10		ГОСТ 8756.17-70 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения температуры плавления желе в мясных консервах»	
11		ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы	

	отбора проб»	
12	ГОСТ 9793-74 «Продукты мясные. Методы определения влаги»	
13	ГОСТ 9793-2016 «Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги»	Применяется с 01.01.2018
14	ГОСТ 9794-74 «Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора»	
15	ГОСТ 9794-2015 «Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора»	
16	ГОСТ 9957-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия»	
17	ГОСТ 9957-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»	
18	ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа»	
19	ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки»	
20	ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»	
21	ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i> »	
22	ГОСТ 10444.7-86 «Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и <i>Clostridium botulinum</i> »	
23	ГОСТ 10444.8-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий <i>Bacillus cereus</i> . Метод подсчета колоний при температуре 30 (С)»	
24	ГОСТ 10444.9-88 «Продукты пищевые. Метод определения <i>Clostridium perfringens</i> »	
25	ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов»	
26	ГОСТ 10444.12-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»	
27	ГОСТ 10444.14-91 «Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду»	
28	ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»	
29	ГОСТ 10574-2016 «Продукты мясные. Методы определения крахмала»	Применяется с 01.01.2018
30	ГОСТ 19496-2013 «Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования»	
31	ГОСТ 23231-2016 «Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы»	Применяется с 01.01.2018
32	ГОСТ 20235.0-74 «Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения	

	свежести»	
33	ГОСТ 20235.1-74 «Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса»	
34	ГОСТ 20235.2-74 «Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа»	
35	ГОСТ 21237-75 «Мясо. Методы бактериологического анализа»	
36	ГОСТ 23041-2015 «Мясо и мясные продукты. Метод определения оксипролина»	
37	ГОСТ 23042-86 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»	
38	ГОСТ 23042-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»	
39	ГОСТ 23219-78 «Мясо. Разделка телятины для розничной торговли»	
40	ГОСТ 23231-90 «Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы»	
41	ГОСТ 23392-78 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести»	
42	ГОСТ 23392-2016 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести»	Применяется с 01.01.2018
43	ГОСТ 25011-81 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка»	
44	ГОСТ 26183-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира»	
45	ГОСТ 26186-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов»	
46	ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов»	
47	ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов»	
48	ГОСТ 26671-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов»	Применяется с 01.01.2019
49	ГОСТ 26927-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути»	
50	ГОСТ 26929-94 «Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов»	
51	ГОСТ 26930-86 «Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка»	
52	ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца»	
53	ГОСТ 26933-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия»	

54	ГОСТ 28560-90 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> »	
55	ГОСТ 28566-90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков»	
56	ГОСТ 29128-91 «Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества»	
57	ГОСТ 29185-91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий»	
58	ГОСТ 29185-2014 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»	
59	ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) «Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита»	
60	ГОСТ 29300-92 (ИСО 3091-75) «Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата»	
61	ГОСТ 29301-92 «Продукты мясные. Методы определения крахмала»	
62	ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»	
63	ГОСТ 30518-97 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»	
64	ГОСТ 30519-97 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий <i>Salmonella</i> »	
65	ГОСТ 30538-97 «Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом»	
66	ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i> »	
67	ГОСТ 31027-2002 (ИСО 937:1978) «Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)»	
68	ГОСТ 31102.1-2002 (ИСО 1841:1996) «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда»	
69	ГОСТ 31102.2-2002 (ИСО 1841-2:1996) «Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов»	
70	ГОСТ 31110-2002 (ИСО 13730:1996) «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»	
71	ГОСТ 31474-2012 «Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок»	
72	ГОСТ 31475-2012 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза»	

73	ГОСТ 31477-2012 «Мясо и мясные продукты. Иммунопреципитационный метод определения массовой доли животного (свиного, говяжьего, бараньего) белка»	
74	ГОСТ 31479-2012 «Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава»	
75	ГОСТ 31500-2012 «Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок»	
76	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella»	
77	ГОСТ 31694-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
78	ГОСТ 31719-2012 «Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)»	
79	ГОСТ 31727-2012 (ISO 936:1998) «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли общей золы»	
80	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus»	
81	ГОСТ 31747-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»	
82	ГОСТ 31787-2012 «Мясо и мясные продукты. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы, выраженной массовой долей фенола, в колбасных изделиях из термически обработанных ингредиентов»	
83	ГОСТ 31796-2012 «Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава»	
84	ГОСТ 31982-2012 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания β -адреностимуляторов с помощью газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
85	ГОСТ 31983-2012 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов»	
86	ГОСТ 32009-2013 (ISO 13730:1996) «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»	
87	ГОСТ 32014-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения	

		остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
88		ГОСТ 32015-2012 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания анаболических стероидов и производных стибена с помощью газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
89		ГОСТ 32031-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> »	
90		ГОСТ 32224-2013 «Мясо и мясные продукты для детского питания. Метод определения размеров костных частиц»	
91		ГОСТ 32308-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии»	
92		ГОСТ 32797-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
93		ГОСТ 32798-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
94		ГОСТ 32834-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антгельминтиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
95		ГОСТ 32881-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания нестероидных противовоспалительных лекарственных средств с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
96		ГОСТ 32921-2014 «Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп»	
97		ГОСТ 33319-2015 «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги»	
98		ГОСТ 33422-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли йодтирозинов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
99		ГОСТ 33424-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение магния методом пламенной атомно-абсорбционной спектроскопии»	

100	ГОСТ 33425-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение никеля, хрома и кобальта методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии»	
101	ГОСТ 33426-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии»	
102	ГОСТ 33429-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания молочной кислоты и лактатов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	
103	ГОСТ 33482-2015 «Продукты пищевые, сырье продовольственное, комбикорма. Метод определения содержания анаболических стероидов и производных стибена с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием»	
104	ГОСТ 33486-2015 «Продукты пищевые, комбикорма, объекты биологические животного происхождения. Метод определения содержания β -адреностимуляторов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием»	
105	ГОСТ 33607-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение β -агонистов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
106	ГОСТ 33608-2015 «Мясо и мясные продукты. Идентификация немясных ингредиентов растительного происхождения методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
107	ГОСТ 33609-2015 «Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе»	
108	ГОСТ 33615-2015 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Иммуноферментный метод определения остаточного содержания метаболита фуразолидона»	
109	ГОСТ 33616-2015 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания мышьяксодействующих стимуляторов роста с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии-масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой»	
110	ГОСТ 33634-2015 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Иммуноферментный метод определения остаточного содержания антибиотиков фторхинолонового ряда»	

111	ГОСТ 33741-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей»	
112	ГОСТ 33808-2016 «Мясо и мясные продукты. Определение лимонной кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	Применяется с 01.01.2018
113	ГОСТ 33809-2016 «Мясо и мясные продукты. Определение сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»	Применяется с 01.01.2018
114	ГОСТ 33819-2016 «Мясо и мясные продукты. Определение состава летучих жирных кислот методом газовой хроматографии»	Применяется с 01.01.2018
115	ГОСТ 33934-2016 «Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	Применяется с 01.01.2018
116	ГОСТ ISO 1841-2-2013 «Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов»	
117	ГОСТ ISO 5553-2013 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение полифосфатов»	
118	ГОСТ ISO 13493-2014 «Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии»	
119	ГОСТ ISO 21871-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа <i>Bacillus cereus</i> »	
120	ГОСТ Р ИСО 13720-2011 «Мясо и мясные продукты. Подсчет количества презумптивных <i>Pseudomonas spp.</i> »	
121	ГОСТ Р ИСО 17604-2011 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа»	
122	ГОСТ Р 50206-92 «Жиры и масла животные и растительные. Определение бутилоксианизола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии»	
123	ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) «Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и <i>Escherichia coli</i> (арбитражный метод)»	
124	ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) «Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)»	
125	ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80) «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ»	
126	ГОСТ Р 50457-92 «Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности»	

127	ГОСТ Р 50814-95 «Мясопродукты. Методы определения пенетрации конусом и игольчатым индентором»	
128	ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»	
129	ГОСТ Р 51478-99 «Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (рН)»	
130	ГОСТ Р 51480-99 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда»	
131	ГОСТ Р 51481-99 (ИСО 6886-96) «Жиры и масла животные и растительные. Метод определения устойчивости к окислению (метод ускоренного окисления)»	
132	ГОСТ Р 52833-2007 (ИСО 22174:2005) «Микробиология пищевой продукции и кормов для животных. Метод полимеразной цепной реакции (ПЦР) для определения патогенных микроорганизмов. Общие требования и определения»	
133	ГОСТ Р 53244-2008 (ИСО 21570:2005) «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот»	
134	ГОСТ Р 54047-2010 «Мясо и мясные продукты. Метод определения дисперсности»	
135	ГОСТ Р 54346-2011 «Мясо и мясные продукты. Метод определения перекисного числа»	
136	ГОСТ Р 54354-2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа»	
137	ГОСТ Р 54368-2011 «Мясо и мясные продукты. Определение растительных компонентов в сыпучих добавках гистологическим методом»	
138	ГОСТ Р 54518-2011 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
139	ГОСТ Р 54904-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»	
140	ГОСТ Р 55479-2013 «Мясо и мясные продукты. Методы определения amino-аммиачного азота»	
141	ГОСТ Р 55480-2013 «Мясо и мясные продукты. Метод определения кислотного числа»	
142	ГОСТ Р 55481-2013 «Мясо и мясные продукты. Качественный метод определения остаточных	

	количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ»	
143	ГОСТ Р 55483-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение жирно-кислотного состава методом газовой хроматографии»	
144	ГОСТ Р 55484-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания натрия, калия, магния и марганца методом пламенной атомной абсорбции»	
145	ГОСТ Р 55573-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение кальция атомно-абсорбционным и титриметрическим методами»	
146	ГОСТ Р 55810-2013 «Мясо и мясные продукты. Метод определения тиобарбитурового числа»	
147	СТБ 1036-97 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Метод отбора проб для определения показателей безопасности»	
148	СТБ 1050-2008 «Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования»	
149	СТБ 1053-98 «Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования»	
150	СТБ 1056-98 «Радиационный контроль. Отбор проб сельскохозяйственного сырья и кормов. Общие требования»	
151	СТБ 1313-2002 «Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца, меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА»	
152	СТБ 1315-2002 «Продукты консервированные. Методика определения содержания олова и свинца методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА»	
153	СТБ ISO 1841-1-2009 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда»	
154	СТБ ISO 21571-2008 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот»	
155	СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»	
156	СТБ ГОСТ Р 51650-2001 «Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена»	
157	СТБ ГОСТ Р 51921-2011 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> »	
158	СТБ ГОСТ Р 52173-2005 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»	

159	СТБ ГОСТ Р 52174-2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»	
160	СТ РК 1345-2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»	
161	СТ РК 1346-2005 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения»	
162	СТ РК 1485-2005 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»	
163	СТ РК 1486-2005 «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора»	
164	СТ РК 1502-2006 «Продукты пищевые. Определение бенз(а)пирена в зерне, копченых мясных и рыбных продуктов методом ТСХ»	
165	СТ РК 1505-2006 «Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклиновая группа)»	
166	СТ РК 1729-2007 «Мясо и мясные продукты. Правила приемки и методы испытания»	
167	СТ РК 1731-2007 «Мясо и мясные продукты. Органолептический метод определения показателей качества»	
168	СТ РК 2011-2010 «Вода, продукты питания, корма и табачные изделия. Определение хлорорганических пестицидов хроматографическими методами»	
169	СТ РК ИСО 13493-2007 «Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии»	
170	СТ РК ИСО 13965-2009 «Мясо и мясопродукты. Определение содержания крахмала и глюкозы. Метод тендеризации с помощью ферментных препаратов»	
171	СТ РК ГОСТ Р 50453-2009 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)»	
172	СТ РК ГОСТ Р 51448-2010 «Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований»	
173	СТ РК ГОСТ Р 52529-2007 «Мясо и мясные продукты. Метод электронного резонанса для выявления радиационно-обработанных мяса и мясопродуктов, содержащих костную ткань»	

174		СТ РК СТБ 1315-2008 «Продукты консервированные. Методика определения содержания олова и свинца методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА»	
-----	--	--	--
