

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Т.в.о. Директора Кропивницької філії  
ДП «ДНПРОСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ»**

**Геннадій ФУРКАЛЕНКО**  
2024 р.



**Усереднені норми відбору зразків**

**харчової та сільськогосподарської продукції для проведення випробувань в  
випробувальній лабораторії КРОПИВНИЦЬКОЇ ФІЛІЇ ДП «ДНПРОСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ»**

**РОЗРОВАЖЕННЯ**

**Керівник ВЛ Кропивницької філії  
ДП «ДНПРОСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ»**

**Ірина КОДЕСНІЧЕНКО**  
2024р.



№ п/п	Найменування продукції	Одиниці вимірювання	Кількість зразків (проб) для визначення:									
			Нітрати (не менше ніж)	Токсичні елементи (не менше ніж)	Пестициди (не менше ніж)	Мікотоксини (не менше ніж)	Жирнокислотний склад та транс ізомери (ЖКС) (не менше ніж)	Радіонукліди (не менше ніж)	ГМО (не менше ніж)	Мікробіологічні показники (не менше ніж)	Фізико-хімічні випробування (не менше ніж)	
	Молоко сухе, продукти молочні сухі	кг	-	0,3	0,25	0,15	0,2	0,4	0,1	-	2 ул, але не менше 0,2 кг	
	Продукти переробки плодів та овочів: консерви плодів, ягідні, овочеві, овочево-плодові, овоче-м'ясні, соуси та приправи	кг	0,1	0,4	0,4	0,2	-	0,5	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	2 ул, але не менше 0,5 кг	
	Консерви м'ясні, м'ясо-рослинні	кг	-	0,4	0,35	0,2	-	0,45	0,1	-	-	
	Соки плодові та ягідні	дм <sup>3</sup>	0,1	0,5	0,4	0,2	-	0,4	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	2 ул, але не менше 1,2 дм <sup>3</sup>	
	Консерви рибні, пресерви	кг	-	0,4	0,4	-	-	0,45	0,1	-	-	
	Консерви молочні, продукти молочні згущені	кг	-	0,5	0,25	0,15	-	0,4	0,1	-	2 ул, але не менше 0,3 кг	
	Сири сичужні тверді	кг	-	0,2	0,3	0,2	0,1	0,45	0,1	-	-	
	8 Масло Вершкове	кг	-	0,2	0,3	0,2	0,1	0,40	0,1	-	-	
	9 Молочні рілкі продукти - кефір, молоко, ряжанка тощо (м.ч. жиру н.м. 2,5%) - йогурт тощо (м.ч. жиру н.м. 1,5%)	л	-	0,5	0,3	0,1	1 ул, але не менше 0,5 л	0,40	0,1	-	0,5 л	
	Маргарин	кг	-	0,2	0,3	0,15	0,1	0,4	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	2 ул, але не менше 0,2 кг	
	Олії рослинні харчові,	кг	-	0,5	0,3	0,15	0,1	0,4	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	1,0 л	
	майонез	кг	-	0,3-0,4	0,3	0,15	1 ул, але не менше 0,5 л	0,4	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	0,2 кг	

**Кількість зразків (проб) для визначення:**

№ п/п	Найменування продукції	Одиниці вимірювання	Кількість зразків (проб) для визначення:									
			Нітрати (не менше ніж)	Токсичні елементи (не менше ніж)	Пестициди (не менше ніж)	Мікотоксини (не менше ніж)	Жирнокислотний склад та транс ізомери (ЖКС) (не менше ніж)	Радіонукліди (не менше ніж)	ГМО (не менше ніж)	Мікробіологічні показники (не менше ніж)	Фізико-хімічні випробування (не менше ніж)	
	Цукор-пісок, цукор-рафінад -з фіз./хім. -0,9 кг -сахарний сироп—0,9 кг -металоматн.-2,0 кг	кг	-	0,5	0,2	—			0,4	0,1	2 уп, але не менше 0,15 кг	1,0 кг
	Шоколад	кг	-	0,2	0,25	0,1		0,45	0,1	2 уп, але не менше 0,15 кг	-	
	Цукерки шоколадні та глазуровані	кг		0,3	0,25	0,1		0,45	0,1	2 уп, але не менше 0,15 кг	2 уп, але не менше 0,1 кг Органолептика 0,1 кг	
	Напої безалкогольні, води штучно-мінералізовані та концентрати напоїв із стійкістю не менше, ніж 30 діб, Пиво	дм <sup>3</sup>	0,5	0,5	-	—		1,5 крім питної води	0,1	2 уп, але не менше 0,15 кг	2 уп, але не менше 1,2 дм <sup>3</sup>	
	Сиропи, концентрати квасового сусла, концентрати та екстракти квасів	кг	-	0,3	—	0,15		0,4	0,1	2 уп, але не менше 0,15 кг	2 уп, але не менше 0,3 кг	
	Ковбаси сирокопчені, сиров'ялені, напівкопчені	кг	-	0,4	0,25	0,1		0,45	0,1	-	2 бат., але не менше 0,4 кг	
	Мед натуральний	кг	-	-	0,15	-		-	0,1	-	-	
	Вироби із м'яса	кг	-	0,4	0,25	0,1		0,45	0,1	-	-	
	Порошок яєчний	кг	-	0,2	0,3	0,05		-	0,1	-	-	
	Риба та оселетці солоні. Риба в'ялена, копчена, сушена	кг	-	0,4-для непотрош е-ної, 0,3-для потрошен ої	0,4	0,1		0,5	0,1	-	-	
	Ікра риба	кг	-	0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	-	-	
	Концентрати харчові, сухі сніданки,	кг	-	0,4	0,3	0,2		0,4	0,1	2 уп, але не менше 0,15 кг	2 уп, але не менше 0,4 кг	



№ п/п	Найменування продукції	Одиниці вимірювання	Кількість зразків (проб) для визначення:									
			Нітрати (не менше ніж)	Токсичні елементи (не менше ніж)	Пестициди (не менше ніж)	Мікотоксини (не менше ніж)	Жирнокислотний склад та транс ізомери (ЖКС) (не менше ніж)	Радіонукліди (не менше ніж)	ГМО (не менше ніж)	Мікробіологічні показники (не менше ніж)	Фізико-хімічні випробування (не менше ніж)	
	Цукристи кондитерські виробы (драже, ірис)	кг	-	0,4	0,2	0,1	0,1	0,45	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	2 ул, але не менше 0,3 кг	
	Борошняні кондитерські виробы	кг	-	0,4	0,3	0,2	0,1	0,6	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	2 ул, але не менше 0,3 кг	
	Води питні	дм <sup>3</sup>	0,2	0,5	-	—	-	2,0	0,1	1,0	2 дм <sup>3</sup>	
	Макаронні виробы	кг	-	0,4	0,3	0,2	-	0,6	0,1		-	
	Крупи	кг	0,1	0,4	0,3	0,2	-	0,6	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	2 ул, але не менше 1,5 кг	
	Борошно	кг	0,1	0,5	0,3	0,2	-	0,6	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	2 кг	
	Насіння та горіхи	кг	-	0,5	0,3	0,15	-	0,45	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	2 кг	
	М'ясо птиці та інших тварин (без кісток)	кг	-	0,4	0,35	0,15	-	0,5	0,1	-		
	Свіжі овочі та фрукти	кг	0,1	0,4	0,4	0,3	-	0,5	0,1	-	2 ул, але не менше 1,0 кг	
	Зернові, зерно-бобові та масляні культури	кг	0,1	0,5	0,3	0,25	-	0,6	0,1	-	2 кг	
	Субпродукти м'ясні	кг	-	0,4	0,35	0,15	-	0,5	0,1	-	-	
	Жири тваринні	кг	-	0,4	0,25	0,1	0,1	0,4	0,1	-	-	
	Прянощі, приправи	кг	-	0,2	0,35	-	-	0,4	0,1	2 ул, але не менше 0,15 кг	Примітка п.3	

№ п/п	Найменування продукції	Одиниці вимірювання	Кількість зразків (проб) для визначення:									
			Нітрати (не менше ніж)	Токсичні елементи (не менше ніж)	Пестициди (не менше ніж)	Мікотоксини (не менше ніж)	Жирнокислотний склад та транс ізомери (ЖКС) (не менше ніж)	Радіонукліди (не менше ніж)	ГМО (не менше ніж)	Мікробіологічні показники (не менше ніж)	Фізико-хімічні випробування (не менше ніж)	
	Риба свіжа	кг	-	0,4 (Ртуть-0,2)	0,4	0,1	-	0,7 (для не-потрошеної) 0,5 (для потрошеної)	0,1	-	-	
	Овочі та фрукти сушені	кг	-	0,3	0,3	-	0,4	0,1	-	-		
	Яйця	кг	-	-	-	-	-	0,1	-	-		
	Крахмал	кг	-	-	-	-	-	0,1	-	-		
	Ванільний цукор (за сировиною)	кг	-	0,3	0,2	-	0,4	0,1	-	Примітка п.3		
	Хліб, хлібобулочні вироби	кг	-	0,4	0,3	0,2	-	0,6	0,1	2 ут, але не менше 0,15 кг		

**ПРИМІТКИ:**

1. Норми відбору зразків розроблені згідно "Тимчасових норм відбору зразків харчової продукції та продовольчої сировини для проведення ідентифікації та сертифікаційних випробувань" та методів випробувань.

2. Уп. - Одиниця споживчої тари.

3. В графі фізико-хімічних випробування вказана кількість зразків для проведення органолептичних випробувань.

**В разі випробування зразків за всіма фізико-хімічними та органолептичними показниками, відбір продукції здійснюється в кількостях встановлених нормативною документацією на конкретну продукцію.**