

Зразок/об`єкт	<input type="checkbox"/>	меляса цукробурякова
	<input type="checkbox"/>	меляса тростинна
	<input type="checkbox"/>	_____

Параметр (показник)	Вибір	НД на метод випробувань
1 Фізико-хімічні випробування		
Визначення масової частки сухих речовин	<input type="checkbox"/>	ДСТУ 3696-98 (ГОСТ 30561-98)
Визначення масової частки суми цукрів, що зброджуються	<input type="checkbox"/>	ДСТУ 3696-98
Визначення масової частки цукру (пряма поляризація)	<input type="checkbox"/>	ДСТУ 3696-98
Визначення інвертної поляризації	<input type="checkbox"/>	ДСТУ 3696-98
Визначення вмісту цукру	<input type="checkbox"/>	ДСТУ 5072:2008
Визначення величини рН	<input type="checkbox"/>	ДСТУ 3696-98 (ГОСТ 30561-98)
Визначення доброякісності	<input type="checkbox"/>	ТР 330
Визначення витрат мінеральної кислоти для підкислювання м'ясного сусла	<input type="checkbox"/>	ТТР 00032744-3508-2005
Визначення масової концентрації азоту загального	<input type="checkbox"/>	ГОСТ 10846-91
	<input type="checkbox"/>	ГОСТ 13496.4-93
	<input type="checkbox"/>	ТТР 00032744-3508-2005
Визначення вмісту фосфору	<input type="checkbox"/>	ТТР 00032744-3508-2005
	<input type="checkbox"/>	ТР 335
Визначення витрат допоміжних матеріалів, що містять азот	<input type="checkbox"/>	ТР 402
Визначення витрат допоміжних матеріалів, що містять фосфор	<input type="checkbox"/>	ТР 401
Визначення витрат піногасників	<input type="checkbox"/>	ТР 403
Визначення інфікованості м'яса в процесі «самобродіння»	<input type="checkbox"/>	ТТР 00032744-3508-2005