

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЗНАЧЕНИЯ
ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВЛАЖНОСТИ
В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ
НА АНАЛИЗАТОРЕ ВЛАЖНОСТИ
«ЭВЛАС-2М»**

Молочные продукты.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажность и	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Йогурт ОСТ 10-02-02-1-86	ГОСТ 51331-99	ГОСТ 3626-73	115	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
2	Сухое молоко цельное	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 29246-91	105	—	3,5	0,15	—	
3	Масло сливоч. в/с ГОСТ 37-91	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	115	—	3,5	0,1	1 слой марли	
4	Сыр голландский	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	160	—	3,0	0,35	фольга 1 слой	
5	Творог и творожные изделия	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	135	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
6	Сметана	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	115	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
7	Кефир	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	115	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
8	Молоко коровье	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	100	—	4,0	0,1	2 слоя марли	
9	Сливки сухие (Корея)	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 29246-91	120	—	3,5	0,06	—	
10	Сыр «Янтарь»	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	120	—	3,0	0,35	2 слоя марли	
11	Сыр мягкий нежирный «Адыгейский»	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	155	—	4,0	0,2	фольга 1 слой	
12	Сыр «Витязь» колбасный	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	145	—	4,0	0,35	—	
13	Масло комбинированное	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	120	—	3,5	—	1 слой марли	
14	Сыр соевый	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	160	—	4,5	0,2	—	
15	Молоко сгущенное	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	150	6	2,0	0,35	—	В режиме «Таймер»
16	Казеин технический	ГОСТ 17626-81	ГОСТ 26809-86	150	—	4,0	0,15	—	
17	Сыворотка молочная сухая	—	—	110	—	3,0	0,15	—	

Мороженое.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Мороженое шоколадное	ГОСТ 26809-86	ГОСТ 3626-73	130	—	3,0	0,2	2 слоя марли	

Кондитерские изделия.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Печенье сахарное	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	125	—	4,5	0,2	—	
2	Вафли	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 14031-68	130	—	4,0	0,15	—	
3	Печенье песочное с какао	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	125	—	4,5	0,2	—	
4	Крем заварной	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	125	—	3,0	—	2 слоя марли	
5	Крем сливочный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	120	—	3,0	—	2 слоя марли	
6	Крем масляный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	130	—	3,5	—	2 слоя марли	
7	Тесто бисквитное	—	—	155	—	4,0	—	—	
8	Тесто вафельное	—	—	160	—	4,0	—	—	
9	Тесто кексовое	—	—	160	—	4,0	—	—	
10	Тесто песочное	—	—	160	—	4,5	—	—	
11	Тесто дрожжевое сдобное	—	—	155	—	4,5	—	—	
12	Тесто дрожжевое пирожковое	—	—	155	—	4,5	—	—	
13	Тесто пельменное	—	—	160	—	4,5	—	—	
14	Тесто пельменное сухое	—	—	130	—	4,0	0,15	—	
15	Тесто для макаронных изделий	—	—	160	—	4,5	0,25	—	
16	Печенье сдобное с сахаром (хрустики)	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	130	—	4,0	0,2	—	
17	Печенье ореховое	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	135	—	4,0	0,2	—	
18	Печенье диабетическое	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	135	—	4,0	0,2	—	
19	Печенье крекер	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	110	—	4,5	0,2	—	
20	Печенье галеты	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	120	—	4,5	0,2	—	
21	Печенье Курабье	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	130	—	4,0	0,2	—	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
22	Сахар-песок	ГОСТ 12569-85	ГОСТ 12570-67	110	2	10,0	ниже 0,2% 0,01 выше 0,2% 0,02	—	В режиме «Таймер»
23	Корица	ГОСТ 29049-91	ГОСТ 29049-91	130	—	2,5		—	
24	Мармелад трехслойный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	155	—	5,0	1,0	—	
25	Пряник мятный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	140	—	5,0	0,3	—	
26	Щербет	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	150	—	5,0	0,3	2 слоя марли	
27	Драже «цветной горошек»	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	160	—	5,0	0,3	2 слоя марли	
28	Джем клубничный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	145	—	5,0	0,3	2 слоя марли	
29	Повидло яблочное	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	145	—	5,0	0,3	2 слоя марли	
30	Желе лимонное	—	—	125	—	3,0	0,05	—	
31	Зефир ванильный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	155	—	5,0	1,0	—	
32	Халва подсолнечная	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	155	—	5,0	0,3	—	
33	Ирис сливочный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5900-73	145	—	3,0	0,3	2 слоя марли	
34	Полено сливочное	—	—	145	—	4,0	0,3	2 слоя марли	

Масличные культуры, жмыхи, шрот.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Жмых подсолнечный	ГОСТ 13496.0-70	ГОСТ 13496.3-92	130	—	4,0	0,4	—	
2	Жмых рапса	ГОСТ 13496.0-70	ГОСТ 13496.3-92	130	—	4,0	0,4	—	
3	Шрот подсолнечный	ГОСТ 13496.0-70	ГОСТ 13496.3-92	130	—	4,5	0,2	—	
4	Семена подсолнечника с кожурой	ГОСТ 10852-86	ГОСТ 10856-96	120	—	3,5	0,25 0,5	—	до 17% свыше 17%
5	Комбикорм свиной откорм.	ГОСТ 13496.0-70	ГОСТ 13496.3-92	140	—	4,5	0,2	—	
6	Комбикорм для цыплят	ГОСТ 13496.0-70	ГОСТ 13496.3-92	140	—	4,5	0,2	—	
7	Комбикорм для несушек	ГОСТ 13496.0-70	ГОСТ 13496.3-92	130	—	4,5	0,2	—	
8	Комбикорм с мясокостной мукой	ГОСТ 13496.0-70	ГОСТ 13496.3-92	140	—	4,5	0,2	—	
9	Костная и мясокостная мука	ГОСТ 13496.0-70	ГОСТ 13496.3-92	140	—	4,5	0,2	—	
10	Шрот аморанта	ГОСТ 13496.0-70	ГОСТ 13496.3-92	125	—	5,0	0,2	—	

Зерновые культуры и зернобобовые.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Рожь	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	155	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%
2	Горох ГОСТ 6201-68	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	155	—	4,5	0,7	—	
3	Пшеница до 18% вл.	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	155	—	4,5	0,2	—	
4	Ячмень	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	155	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%
5	Овес	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	150	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%
6	Пшеница увл. (>18% вл.)	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	155	—	4,5	0,4	—	
7	Фасоль	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	125	—	4,5	0,7	—	
8	Пшеница озимая (мягкая)	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	160	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%
9	Соя	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	140	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%
10	Сорго	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	145	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%
11	Просо	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	145	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%
12	Нут	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	135	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%
13	Гречиха	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	155	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%
14	Кукуруза	ГОСТ 13586.3	ГОСТ 13586.5-93	150	—	4,5	0,2 0,4	—	до 18 % от 18% до 25%

Рыба и рыбопродукты.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска г.			
1	Горбуша холодного копчения	ГОСТ 7631-85	ГОСТ 7636-85	160	—	4,0	0,5	—	
2	Скумбрия холодного копчения	ГОСТ 7631-85	ГОСТ 7636-85	160	—	4,0	0,5	—	
3	Минтай свежемороженый	ГОСТ 7631-85	ГОСТ 7636-85	160	—	4,0	0,5	—	
4	Сельдь аляutorская с/сол.	ГОСТ 7631-85	ГОСТ 7636-85	160	—	4,0	0,5	—	
5	Вобла вяленая	ГОСТ 7631-85	ГОСТ 7636-85	135	—	4,0	0,5	—	

Мясо, мясопродукты.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Колбаса вареная высший сорт	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	155	—	4,0	0,5	—	
2	Колбаса полукопченая	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
3	Фарш мясной	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
4	Колбаса в/копченая	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
5	Говядина копченая	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
6	Свинина копченая	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
7	Сосиски молочные	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
8	Окорочка куриные	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
9	Мясо: говядина (сырое)	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,0	0,5	—	
10	Мясо: свинина	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
11	Мясо: баранина	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
12	Мясо птицы (курица)	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	160	—	4,5	0,5	—	
13	Котлеты мясные «Домашние» (полуфабрикаты)	ГОСТ 4288-76	—	150	—	4,5	0,25	—	

Пищевые консервы (мясные, рыбные, овощные, фруктовые).

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажность	Т, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Фасоль с овощами	ГОСТ 8756.0-70	ГОСТ 28561-90	125	—	4,0	0,5	2 слоя марли	
2	Говядина тушеная	ГОСТ 8756.0-70	—	130	—	4,5	—	2 слоя марли	
3	Сардина с добавлением масла	ГОСТ 8756.0-70	—	125	—	4,5	—	2 слоя марли	
4	Пюре яблочное с персиками	ГОСТ 8756.0-70	ГОСТ 28561-90	110	—	4,0	0,5	2 слоя марли	

Мука, хлеб и хлебобулочные изделия.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Мука пшеничная в/с ГОСТ 26574-85	ГОСТ 27668-88	ГОСТ 9404-88	140	—	4,0	0,2	—	
2	Хлеб пшеничный 1с	ГОСТ 5667-65	ГОСТ 21094-75	130	—	4,0	0,4	—	
3	Батон нарезной в/с	ГОСТ 5667-65	ГОСТ 21094-75	125	—	4,0	0,4	—	
4	Хлеб ново-украинский ГОСТ 28807-90	ГОСТ 5667-65	ГОСТ 21094-75	130	—	4,0	0,4	—	
5	Булочка «Ромашка» в/с	ГОСТ 5667-65	ГОСТ 21094-75	125	—	4,0	0,4	—	
6	Мука 2 сорта	ГОСТ 27668-88	ГОСТ 9404-88	140	—	4,0	0,2	—	
7	Мука ржаная обдирная	ГОСТ 27668-88	ГОСТ 9404-88	135	—	4,0	0,2	—	
8	Отруби ржаные	ГОСТ 27668-88	ГОСТ 9404-88	125	—	3,5	0,2	—	
9	Сухари сдобные	ГОСТ 18321	ГОСТ 30317-95	130	—	4,5	0,25	—	
10	Сухарики пшеничные	ГОСТ 18321	ГОСТ 30317-95	130	—	4,5	0,25	—	
11	Сухарики ржаные	ГОСТ 18321	ГОСТ 30317-95	125	—	4,5	0,25	—	
12	Сухари панировочные	ГОСТ 18321	ГОСТ 30317-95	155	—	4,5	0,25	—	
13	Отруби пшеничные	ГОСТ 27668-88	ГОСТ 9404-88	125	—	3,5	0,2	—	
14	Сушка чайная	ГОСТ 5667-65	ГОСТ 21094-75	130	—	4,5	0,4	—	
15	Мука кукурузная	ГОСТ 27668-88	ГОСТ 9404-88	135	—	5,0	0,2	—	

Жировые продукты.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Маргарин «Мария» ГОСТ 240-85	ГОСТ 976-81	ГОСТ 976-81	140	—	3,0	0,3	1 слой марли	
2	Майонез оливковый легкий	ГОСТ 30004.2-93	ГОСТ 30004.2-93	120	—	3,0	0,3	2 слоя марли	
3	Масло растительное	ГОСТ 5471-83	ГОСТ 11812-66	80	—	5,0	0,04	1 слой марли	

Чай, кофе.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высуш-ия	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Чай листовой	ГОСТ 1936-85	ГОСТ 28550-90	150	—	3,0	0,3	—	
2	Чай гранулированный	ГОСТ 1936-85	ГОСТ 28550-90	145	—	3,0	0,3	—	

Макаронные изделия.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Макаронные изделия. Рожки «особые»	ГОСТ 14849-89	ГОСТ 14849-89	150	—	4,5	0,25	—	
2	«Спираль»	ГОСТ 14849-89	ГОСТ 14849-89	150	—	4,5	0,5	—	
3	Лапша весовая в/с	ГОСТ 14849-89	ГОСТ 14849-89	155	—	4,5	0,5	—	
4	Вермишель весовая в/с	ГОСТ 14849-89	ГОСТ 14849-89	150	—	4,5	0,5	—	

Крупы.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Рис шлифованный дл. зерн.	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	150	—	4,5	0,5	—	
2	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	145	—	4,5	0,5	—	
3	Крупа гречневая	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	155	—	4,5	0,5	—	
4	Крупа манная	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	145	—	4,5	0,5	—	
5	Крупа кукурузная	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	160	—	4,5	0,5	—	
6	Пшено шлифованное	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	145	—	4,5	0,5	—	
7	Крупа овсяная	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	145	—	4,5	0,5	—	
8	Крупа ячневая	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	155	—	4,5	0,5	—	
9	Крупа перловая	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	155	—	4,5	0,5	—	
10	Крупа рисовая	ГОСТ 26312.1-84	ГОСТ 26312.7-88	155	—	4,5	0,5	—	

Орехи, семена.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Ядро ореха фундука	ГОСТ 16834-81	ГОСТ 16834-81	135	—	4,0	0,5	—	
2	Арахис	ГОСТ 10852-86	ГОСТ 10856-96	145	—	4,0	0,5	—	
3	Ядро миндаля сладкого	ГОСТ 16831-71	ГОСТ 16831-71	140	—	4,0	0,3	—	
4	Ядра грецких орехов	ГОСТ 16833-71	ГОСТ 16833-71	155	—	3,5	0,3	—	
5	Кунжут (семена очищенные)	ГОСТ 10852-86	ГОСТ 10856-96	135	—	3,5	0,5	—	
6	Орехи кедровые со скорлупой	ГОСТ 16833-71	ГОСТ 16833-71	155	—	4,0	0,5	—	
7	Мак	ГОСТ 10852-86	ГОСТ 10856-96	130	—	4,5	0,3	—	
8	Семена амаранта	ГОСТ 12041-82	ГОСТ 12041-82	140	—	5,0	0,2	—	

Сырье для кондитерской промышленности.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Пектин (цитрусовый FZ-150)	ГОСТ 5904-82	—	115	—	4,0	0,25	—	
2	Какао-порошок	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 108-76	120	—	3,0	0,2	—	
3	Сухая глазурь (шоколадная, кондитерская)	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 14031-68	110	—	3,0	0,15	—	
4	Масло кокосовое	ГОСТ 976-81	ГОСТ 28414-89	90	1	2,0	0,02	1 слой марли	В режиме «Таймер»
5	Сало растительное	ГОСТ 976-81	ГОСТ 28414-89	80	1	2,0	0,02	1 слой марли	В режиме «Таймер»
6	Крахмал кукурузный	ГОСТ 7698-78	ГОСТ 7698-78	120	—	4,0	0,5	—	
7	Крахмал картофельный	ГОСТ 7698-78	ГОСТ 7698-78	130	—	4,0	0,5	—	

Вкусоароматические добавки (ВАД).

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Пицца SE 517.001	ГОСТ 15113.0-77	ГОСТ 15113.0-77	135	—	1,5	0,2	—	
2	Пицца 8E 15.0 150.04	ГОСТ 15113.0-77	ГОСТ 15113.0-77	135	—	1,5	0,2	—	
3	Пицца ФРОМ н/л 139.10	ГОСТ 15113.0-77	ГОСТ 15113.0-77	130	—	1,5	0,2	—	

Концентраты пищевые.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Сухой витаминизированный напиток (черная смородина)	—	—	80	—	3,0	0,1	—	
1	Попкорн (Жареная курица)	—	—	95	—	1,5	0,25	—	
2	Пеллеты картофельные	—	—	140	—	4,5	0,25	—	
3	Кукурузные палочки «Бомбастер»	—	—	110	—	3,0	0,25	—	
4	Кисель малиновый	ГОСТ 15113-77	—	140	—	5,0	0,25	—	
5	Желатин	—	—	155	—	5,0	0,25	—	

Сушеные продукты питания.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Фарш говяжий	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	115	—	4,0	0,25	—	
2	Сыр копченый	—	—	135	—	3,0	0,25	—	
3	Колбаса копченая 809528 Симрай н/л 6	ГОСТ 9792-73	ГОСТ 9793-74	125	—	3,5	0,25	—	
4	Кальмар	ГОСТ 7631-85	ГОСТ 7636-85	125	—	3,0	0,25	—	
5	Рыба	ГОСТ 7631-85	ГОСТ 7636-85	130	—	4,0	0,25	—	

Полуфабрикаты для кондитерских изделий.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Сироп «крем-брюле»	ГОСТ 5904-82	—	145	—	2,0	0,25	—	
2	Сироп сахарный	ГОСТ 5904-82	—	140	—	3,0	0,35	2 слоя марли	
3	Сироп для промочки	ГОСТ 5904-82	—	155	—	3,0	0,35	2 слоя марли	
4	Сироп фруктовый	ГОСТ 5904-82	—	140	—	3,0	0,35	2 слоя марли	
5	Сироп инвертный	ГОСТ 5904-82	—	140	—	3,0	0,35	2 слоя марли	
6	Наполнитель «шоколадный»	ГОСТ 5904-82	—	150	—	2,0	0,25	—	
7	Наполнитель «шоколадный топинг»	ГОСТ 5904-82	—	140	—	2,0	0,25	—	
8	Начинка «Пралине»	ГОСТ 5904-82	—	150	—	4,0	0,1	—	
9	Начинка «Лакомка»	ГОСТ 5904-82	—	145	—	4,0	0,1	—	
10	Начинка фруктово-ягодная	ГОСТ 5904-82	—	155	23	2,5	0,35	—	В режиме «Таймер»
11	Начинка мармеладная	ГОСТ 5904-82	—	150	15	1,5	0,35	—	В режиме «Таймер»
12	Начинка для блинчиков: Мясо с рисом	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 4288-76	150	—	4,5	0,25	—	
13	Начинка для блинчиков: картофель с луком	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 4288-76	135	—	4,5	0,25	—	
14	Начинка для блинчиков: Джем клубничный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 4288-76	145	—	4,5	0,25	—	
15	Мягкая карамель	ГОСТ 5904-82	—	145	—	2,0	0,25	—	

Свежие овощи, фрукты и ягоды.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Огурец	—	—	125	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
2	Томат	—	—	125	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
2	Морковь	—	—	120	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
4	Свекла	—	—	120	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
5	Яблоко	—	—	125	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
6	Ягода (черника)	—	—	125	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
7	Капуста	—	—	125	—	4,5	0,25	2 слоя марли	
8	Грибы	—	—	130	—	4,0	0,25	2 слоя марли	
9	Клубника	—	—	130	—	4,0	0,25	2 слоя марли	

Почва.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска г.			
1	Черноземельный выщелочный средний суглинок глубина, см: 0–20	ГОСТ 28168	ГОСТ 28268-89	130	—	5,0	0,25	—	
2	То же 20-40 см;	ГОСТ 28168	ГОСТ 28268-89	130	—	5,0	0,25	—	
3	То же 40-60 см;	ГОСТ 28168	ГОСТ 28268-89	130	—	5,0	0,25	—	
4	То же 60-80 см;	ГОСТ 28168	ГОСТ 28268-89	130	—	5,0	0,25	—	
5	То же 80-100 см;	ГОСТ 28168	ГОСТ 28268-89	130	—	5,0	0,25	—	

Дрожжи.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска г.			
1	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ 171-81	ГОСТ 171-81	160	—	1,5	0,25	2 слоя марли	
2	Дрожжи сухие хлебопекарные	ГОСТ 171-81	ГОСТ 171-81	135	—	3,0	0,2	—	

Пищевые добавки.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска г.			
1	Лецитин	—	—	90	—	5,0	0,05	—	

Медикаменты.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Глюкоза	—	—	80	—	3,0	0,15	—	
2	Метронидазол	—	—	90	—	3,0	0,15	—	
3	Эналаприл	—	—	70	—	3,0	0,15	—	
4	Парацетомол	—	—	80	—	5,0	0,15	—	
5	Ацетилсалициловая кислота	—	—	95	—	3,0	0,15	—	
6	Ампицилин	—	—	155	—	5,0	0,15	—	
7	Бромгексин	—	—	75	—	4,5	0,15	—	
8	Анальгин	—	—	120	—	2,0	0,15	—	

Полимеры.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	П.Ф.Л.-16-Т	—	—	155	—	5,0	0,15	—	
2	Полиамид 210/310	—	—	160	—	5,0	0,15	—	
3	ЛТО-СВ-30 (ПА-66)	—	—	160	—	5,0	0,15	—	
4	Техномид ЛТО-ОО	—	—	160	—	5,0	0,15	—	
5	ЛТО-А-101	—	—	160	—	5,0	0,15	—	
6	А.Б.С.	—	—	155	—	5,0	0,15	—	

Строительные материалы.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Керамическая смесь для изготовления плиток для пола	—	—	160	—	5,0	0,15	—	
2	Керамическая смесь для изготовления облицовочных плиток	—	—	160	—	5,0	0,15	—	

Топливо твердое минеральное.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Каменный и бурый уголь, лигнит, антрацит, горючие сланцы	—	—	140	—	5,0	0,2	—	

Овощи, ягоды сушеные.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Порошок томата	—	—	125	—	3,5	0,25	—	
2	Порошок свеклы	—	—	125	—	3,5	0,25	—	
3	Порошок черной смородины	—	—	130	—	3,5	0,25	—	
4	Порошок абрикоса	—	—	130	—	3,5	0,25	—	
5	Изюм	ГОСТ 28561-90	—	140	20	3,5	0,35	—	В режиме «Таймер»
6	Томат	ГОСТ 13341-77	ГОСТ 13341-77	125	—	3,5	0,25	—	
7	Смородина черная сушеная	—	—	130	—	4,5	0,25	—	
8	Морковь сушеная	ГОСТ 13341-77	ГОСТ 13341-77	130	—	4,5	0,25	—	
9	Петрушка	ГОСТ 13341-77	ГОСТ 13341-77	130	—	2,0	0,25	—	
10	Свекла сушеная	ГОСТ 13341-77	ГОСТ 13341-77	130	—	4,5	0,25	—	
11	Лавровый лист	ГОСТ 13341-77	ГОСТ 13341-77	125	—	4,5	0,25	—	
12	Сельдерей	ГОСТ 13341-77	ГОСТ 13341-77	120	—	5,0	0,25	—	
13	Топинамбур	—	—	125	—	5,0	0,25	—	
14	Капуста	ГОСТ 13341-77	ГОСТ 13341-77	130	—	5,0	0,25	—	
15	Кабачок	—	—	130	—	5,0	0,25	—	
16	Тыква	—	—	130	—	5,0	0,25	—	
17	Вишня	—	—	140	—	3,0	0,25	—	
19	Яблоки сушеные	—	—	140	—	5,0	0,25	—	
20	Курага	—	—	135	—	5,0	0,25	—	

Лекарственное растительное сырье.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Солодский корень	—	—	110	—	5,0	0,2	—	
2	Зверобой	—	—	120	—	4,5	0,2	—	
3	Фукус	—	—	120	—	5,0	0,2	—	
4	Ламинария	—	—	150	—	5,0	0,2	—	
5	Шиповник	—	—	130	—	4,5	0,2	—	
6	Боярышник	—	—	145	—	4,5	0,2	—	
7	Клюква	—	—	125	—	3,0	0,2	—	
8	Брусника	—	—	125	—	3,0	0,2	—	
9	Черника	—	—	125	—	3,0	0,2	—	
10	Калина	—	—	125	—	5,0	0,2	—	
11	Рябина черноплодная	—	—	145	—	4,5	0,2	—	
12	Рябина красная	—	—	145	—	3,0	0,2	—	
13	Брусника св./мороженная	—	—	140	—	5,0	0,2	2 слоя марли	
14	Черника св./мороженная	—	—	135	—	5,0	0,2	2 слоя марли	

Продукты яичные.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Яичный порошок	ГОСТ 30364.0-97	ГОСТ 30364.1-97	150	—	3,0	0,5	—	

Соль.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Соль	ГОСТ 13685-84	ГОСТ 13685-84	150	4	10,0	0,01 0,2	—	0 -1% 1-10% В режиме «Таймер»

Мел сыромолотый.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Мел сыромолотый	—	—	90	—	3,0	0,05	—	

Дрожжи кормовые.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	Смесь кормовая «СКД-Плюс»	ГОСТ 171-80	ГОСТ 171-80	120	—	2,5	0,2	—	

Кальция фосфат дефторированный.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажность	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Кальция фосфат дефторированный	—	—	95	3	5,0	0,03	—	В режиме «Таймер»

Моноаммония и диаммония фосфат.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажность	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	МАФ	—	—	100	—	4,5	0,02	—	
2	ДАФ	—	—	75	—	4,5	0,02	—	

Сублимированные продукты питания.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Масло	—	—	105	—	3,0	0,15	—	
2	Творог	—	—	105	—	3,0	0,15	—	
3	Сметана	—	—	105	—	3,0	0,15	—	
4	Сыр	—	—	105	—	3,0	0,15	—	
5	Простокваша	—	—	95	—	3,0	0,15	—	
6	Рыба отварная (судак)	—	—	100	—	2,0	0,15	—	
7	Курица (белое мясо отварное)	—	—	105	—	3,0	0,15	—	
8	Грибы белые вареные	—	—	100	—	2,0	0,15	—	
9	Свекла	—	—	100	—	2,0	0,15	—	
10	Капуста	—	—	100	—	2,0	0,15	—	
11	Яблоко	—	—	105	—	2,0	0,15	—	
12	Клубника	—	—	100	—	2,5	0,15	—	
13	Черника	—	—	100	—	3,0	0,15	—	

Полуфабрикаты кондитерские мучные.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажность и	T, °C	время, мин.	Навеска, г.			
1	П/ф корж: -бисквитный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5904-82	145	—	4,0	0,25	—	
2	-песочный	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5904-82	140	—	4,0	0,25	—	
3	-заварной	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5904-82	125	—	4,0	0,25	—	
4	-медовый	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5904-82	145	—	3,5	0,25	—	
5	-слоеный из дрожжевого и пресного теста	ГОСТ 5904-82	ГОСТ 5904-82	150	—	4,0	0,25	—	

Окара.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	T, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Окара	—	—	150	—	4,5	0,35	2 слоя марли	

Бараночные изделия.

№ п/п	Наименование продукта	Номер ГОСТа		Установки ЭВЛАС-2М			Сходимость, %	Особые условия высушивания	Прим.
		отбор и пригот. пробы	опред. влажности	Т, °С	время, мин.	Навеска, г.			
1	Сушки ароматные	ГОСТ 7128-91	ГОСТ 7128-91	140	—	4,0	0,25	—	