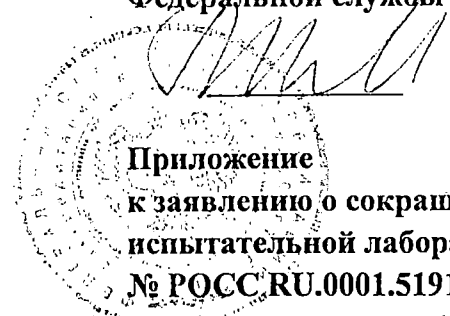


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Федеральной службы по аккредитации



23 MAR 2016

С.В. Мигин

Приложение
к заявлению о сокращении области аккредитации
испытательной лаборатории
№ РОСС RU.0001.519171 от «04» апреля 2013 г.
на 6 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории
Акционерного Общества «Сибирская Аграрная Группа Мясопереработка»
(филиала АО «Сибирская Аграрная Группа» г. Томск) – подлежащая сокращению
Адрес места осуществления деятельности: г.Томск, ул.Нижне-Луговая, 16

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	4288 п.2.5.; п.2.9.; п.2.10.;	Мясо и мясная продукция, мясо птицы, субпродукты, шпик свиной и продукты из него. Полуфабрикаты из свинины, говядины, птицы. Колбасные изделия, Продукты деликатесные.			Массовая доля влаги;	-
	ГОСТ 23392 п.6.1				Массовая доля для хлеба ускоренным йодометрическим методом;	-
	ГОСТ 9794 п. 8				Массовая доля для хлеба цианидным методом;	-
	ГОСТ Р 52417 п. 6				Определение количества летучих жирных кислот	(0,3 – 18,0) мг КОН
	ГОСТ 31470 п.7; п.11				Массовая доля фосфора	(0,02 - 0,4) %
		Массовая доля кальция	Метод сухой минерализации пробы: (0,05 - 0,5)%; Метод кислотной минерализации пробы: (0,05 - 0,3) %			
		Определение количества летучих жирных кислот;	(1,0-30,0) мг КОН			
		Качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы;	-			

	ГОСТ Р 52816 ГОСТ Р 50454 ГОСТ Р 53665 ГОСТ Р 52815 ГОСТ Р 52814 ГОСТ Р 51921 МУК 4.2.026 МУК 4.2.2747				БГКП Salmonella Staphylococcus aureus Salmonella Listeria monocytogenes антибиотики Паразитарная чистота	Обнаружены-не обнаружены в нормируемой массе (объеме) Обнаружены-не обнаружены в нормируемой массе (объеме) Обнаружены-не обнаружены в нормируемой массе (объеме) Обнаружены-не обнаружены в нормируемой массе (объеме) Обнаружены-не обнаружены в нормируемой массе (объеме) Обнаружены-не обнаружены в нормируемой массе (объеме) Обнаружены-не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
2	ГОСТ 53669 ГОСТ 53746 ГОСТ 31469 ГОСТ Р 53944	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Отбор проб и органолептический анализ Методы физико-химического анализа Методы физико-химического анализа КМАФАнМ БГКП Salmonella Staphylococcus aureus	- - - (1*100-10n)КОЕ/г (см3) Обнаружены-не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
3	ГОСТ Р 55063 п.5.2; п.5.3; п.5.4; п.7.1; п.7.11; п.7.12; п. 7.14; п.7.16 ГОСТ Р 55361 п.7.7; п.7.8; п.7.9; п.7.10; п.7.11; п.7.13; п.7.15; п.7.16; п.7.17; п.7.18; п.7.19; п.7.20; п.7.21; п.7.22; п.7.23; п.7.26;	Молоко и молочные продукты.			Маркирование, хранение и транспортирование суммарных проб; Контроль упаковки и маркировки; Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия; Массовая доля сахарозы; Массовая доля бенз(а)пирена; Установление фальсификации жировой фазы жирами не молочного происхождения; Массовая доля влаги выпариванием пробы; Массовая доля влаги (экспресс метод); Массовая доля сухого обезжиренного вещества; Массовая доля сухого обезжиренного вещества (ускоренный метод);	- - (1,0 – 8,0) % - - - - - (1,0 – 6,0) °К (1,0 – 6,0) °К (10,0 – 70,0) °Т

					<p>Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка расчетным методом;</p> <p>Массовая доля сахарозы;</p> <p>Титруемая кислотность жировой фазы;</p> <p>Титруемая кислотность молочной плазмы; Массовая доля влаги в молочном жире; Активная кислотность (рН) молочной плазмы;</p> <p>Массовая доля витамина А;</p> <p>Определение фальсификации продукта растительными жирами;</p> <p>Массовая доля бутилгидрокситолуола; Массовая доля консервантов;</p> <p>Термоустойчивость;</p> <p>Определение энергетической ценности;</p>	-
	ГОСТ 5867 п.3; п.4				Оптический метод массовой доли жира;	(0,10 – 6,50) %
	ГОСТ 29247 п.3				Экстракционный метод массовой доли жира;	-
	ГОСТ Р 54758 п.7				Массовая доля жира	-
	ГОСТ 23327				Плотность	(1015 - 1040) кг/м
	ГОСТ 3626				Массовая доля белка	-
	ГОСТ Р 54668 п.8				Массовая доля влаги и сухого вещества;	(0,5 – 99,0)%
	ГОСТ Р 54669 п.6				Массовая доля влаги и сухого вещества;	(0,5 – 99,0)%
	ГОСТ 30305.3 п.4				Кислотность (потенциометрический метод)	(9,0 – 250,0) °Т
	ГОСТ 3624				Кислотность (потенциометрический метод)	-
	ГОСТ 23454				Титриметрические методы определения кислотности	-
	МУ 3049				Методы определения ингибирующих веществ	-
					Антибиотики	Обнаружены-не обнаружены в нормируемой массе (объеме)
4	ГОСТ 28875	Вкусовые приправы и пряности			Пряности. Приемка и методы анализа	-
5	ГОСТ 13685	Соль поваренная			Соль поваренная. Методы испытаний	-

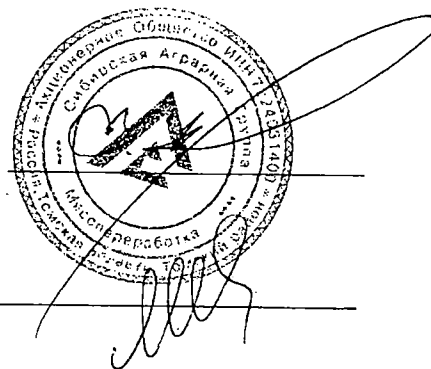
6	МУК 4.2.1018-01 п.8.5 п.8.2	Вода централизованных систем водоснабжения; вода из природных источников; вода для пищевых производств. Дистиллированная вода.			Колифаги	Обнаружены-не обнаружены в нормируемом объеме
	ГОСТ 4011-72				ОКБ ТКБ	(1*10 ⁶ -10 ⁸)КОЕ в нормируемом объеме
	ГОСТ 31954-2012 п. 5; п.5.2				Железо общее	0,1-0,03 мг/дм ³
	ГОСТ 4389-72				Жесткость	От 1,0 св. 50 мг/дм ³
	ГОСТ 31857-2012 п.3 ГОСТ 31857-2012 п.4				Сульфаты	-
	ГОСТ 18165-89				ПАВ КПАВ	От 0,025 до 2,0 мг/дм ³ От 0,01 до 2,0 мг/дм ³
	ГОСТ 4974-2014 п.7; п.6.4; п.6.5				Алюминий	0,04-0,56 мг/дм ³
	ГОСТ 33045-2014				Марганец	От 0,01 до 5,0 вкл. мг/дм ³
	ГОСТ 33045-2014 П. 5 ; п. 7; п. 8; п. 9				Нитраты	От 0,1 до 200 мг/дм ³
	ГОСТ 18165-72				Минеральные азотсодержащие вещества: Нитриты Минеральные азотсодержащие вещества: Аммиак и ионы аммония (суммарно)	От 0,003 до 30 вкл. мг/дм ³ От 0,1 до 300 мг/дм ³
	ГОСТ 3351-74				Сухой остаток	-
	ГОСТ 31868-2012				Органолептические показатели: Вкус, запах, цветность и мутность	-
7	ПНДФ 14.1.2:3:4.123-97	Вода сточная			Цветность	-
	ПНД Ф 14.1:2.95-97				БПК полное	От 0,5 до 300вкл. мг О ₂ / дм ³
	ПНД Ф 14.1.2.100-97				Кальций	От 0,1 до 100,0 вкл. мг/дм ³
	ПНД Ф 14.1.2.110-97				ХПК	От 4,0 до 80,0 вкл. мг/дм ³
	ПНД Ф 14.1:2.96-97				Взвешенные вещества	От 3,0 св. 50,0 мг/дм ³
	ПНД Ф 14.1.2:3:4.240-07				Хлориды	От 10 до 250 вкл. мг/дм ³
	ПНД Ф 14.1:2.98-97				Сульфат-ионы	От 20 до 500 вкл. мг/дм ³
	ПНД Ф 14.1:2.1-95				Общая жесткость	От 0,1 до 8,0 вкл. °Ж
	ПНД Ф 14.1.2:4.50-96 п.9.3				Ионы аммония	От 0,05 до 4,00 вкл. мг/дм ³
	ПНД Ф 14.1:2.112-95				Железо общее	От 0,05 до 0,5 вкл. мг/дм ³ Св. 0,5 до 5 вкл. мг/дм ³ Св. 5 до 5 вкл. мг/дм ³
	ПНД Ф 14.1:2.15-95				Фосфат-ионы	-
	МУК 4.2.2661-10				ПАВ	-
					Бактериологический анализ	Обнаружены-

						не обнаружены в нормируемом объеме
8	РД 52.04.186-89 ГОСТ 17.2.4.02-81 МУ 1637-77	Атмосферный воздух			Диоксид азота Фенол Аммиак Сажа Оксид углерода Диоксид серы	-
	СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.1.6.1041-01				«Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»	-
	ГН 2.1.6.1339-03 ГН 2.1.6.1338-03				«Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест» «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест»	-
9	ГОСТ 17681-82 п.2.5; п.2.10; п.2.12; п.2.13	Корма животного происхождения			Массовая доля жира, протеин, фосфор, кальций	-
	ГОСТ 13496.18-85 п.3				Кислотное число жира	-
	ГОСТ 26226-95 п.2				Сырая зола	-
	ГОСТ 13496.4-93 п.3				Азот и сырой протеин	-
10	ГОСТ 27839	Мука пшеничная			Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины	-
	ГОСТ 27558				Мука и отруби. Методы определение цвета, запаха, вкуса и хруста	-
	ГОСТ 9404				Мука и отруби. Методы определения влажности	-
	ГОСТ 20239				Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси	-
	ГОСТ 10444.8				Vacillus cereus	обнаружены- не обнаружены в нормируемой массе (объеме)

	МУ 31-04/04				Цинк Кадмий Свинец	От 0,5 до 100,0вкл. мг/кг от 0,0015 до 1,0вкл. мг/кг от 0,01 до 6,0вкл. мг/кг	
11	ГОСТ 26935	Мясо свинины, мясо говядины, мясо птицы. Фарш свиной, фарш говяжий, фарш птицы. Субпродукты из свинины, говядины, птицы. Полуфабрикаты из свинины, говядины, птицы. Шпик свиной и продукты из него. Колбасные изделия			Олово	-	
	ГОСТ 26931				Хром	-	
	ГОСТ Р 51962 ГОСТ Р 31628 ГОСТ 4152				Мышьяк	-	
	ГОСТ 26931				Медь	-	
	ГОСТ Р 51301				Кадмий, свинец, медь, цинк	-	
	МУ 08-47/196 ГОСТ Р 51212				Продукты деликатесные. Молоко и молочные продукты. Мука пшеничная.	Ртуть	-

Директор АО «Сибирская Аграрная Группа Мясопереработка»

Руководитель испытательной лаборатории
АО «Сибирская Аграрная Группа Мясопереработка»



К.И. Абламейко

С.Р. Мазун