



УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ
от «1» июля 2018 г.
№ 103-2/18

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный Центр Тамбовского областного государственного бюджетного учреждения «Тамбовская областная
ветеринарная лаборатория» (ИЦ ТОГБУ «Тамбовоблветлаборатория»)

Уникальный номер об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21PX39
наименование испытательной лаборатории (центра)

392000, г. Тамбов, ул. Московская, д. 11 «а»

(место осуществления деятельности)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	МИ 1013-3-2018	Корма	01.11.1-01.11.4, 01.11.7, 01.12.1, 10.61.1-10.61.4, 10.91.10.18	1001-1008, 1104	Хлорамфеникол (левомипцетин)	(0,0001-0,0075) мг/кг
2	МИ 1013-1-2018 (МВИ.МН 4230-2015)	Молоко (сырое, пастеризованное, стерилизованное), молоко сухое	10.51, 10.11-10.12, 01.49.21	0401, 0409 00 000 0, 0201-0210	Хлорамфеникол (левомипцетин)	(0,00003-0,001875) мг/кг
		Мясо			Хлорамфеникол (левомипцетин)	(0,000015-000075) мг/кг
		Мёд			Хлорамфеникол (левомипцетин)	(0,00003-0,0015) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
6	Инструкция по применению набора реагентов АмплиСенс ГМ Плант-1-FL	Продукты питания, корма для животных, растительное сырье.	10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.51.1-10.51.5, 10.52.1, 01.10, 01.20, 01.30	0701-0714, 0803-0814, 1101-1103, 1106, 1202, 1208, 1212 21 000 0, 1212 91 1517, 1701, 1901 20 000 0, 1902, 1904-1905, 2001-2009, 2103, 2105, 1001-1008	Генетически модифицированные организмы (ГМО): P-35S T-NOS P-FMV	Наличие/отсутствие (при чувствительности 0,01%)
7	ГОСТ Р 51766-2001	Пищевые продукты и сырье	10.81.2, 10.82.1, 10.82.2, 10.85.1, 10.89.1, 10.51.1-10.51.5, 10.52.1, 01.10, 01.20, 01.30	0701-0714, 0803-0814, 1101-1103, 1106, 1202, 1208, 1212 21 000 0, 1212 91 1517, 1701, 1901 20 000 0, 1902, 1904-1905, 2001-2009, 2103, 2105, 1001-1008	Мышьяк	от 0,01 до 20 мг/кг
8	ГОСТ 34125-2017	Сушеные фрукты и овощи, их смеси, полуфабрикаты из них, в том числе цукаты	10.39.25.13	0811-0814	Подготовка проб для испытаний	-
9	ГОСТ 19792-2017, п. 7,3	Мёд натуральный	01.49.21	0409	внешний вид и консистенция аромат вкус признаки брожения	Соответствует/ не соответствует Соответствует/ не соответствует Соответствует/ не соответствует Обнаружено/ не

1	2	3	4	5	6	7
10	ГОСТ 7702.2.0-2016	Продукты убоя птицы, готовая продукция из мяса птицы и смывы с поверхности объектов окружающей производственной среды.	10.12.1, 10.12.2	0207	Подготовка к микробиологическим исследованиям	-
11	ГОСТ 7702.2.1-2017	Продукты убоя птицы, готовая продукция из мяса птицы и смывы с поверхности объектов окружающей производственной среды.			Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов /КМАФАнМ	$1 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^6$ КОЕ/г (с.м.)
12	ГОСТ 5904-82, р.3	Изделия кондитерские	10.71.1, 10.72.1	1704, 1905 20-1905 32	Подготовка проб для лабораторных испытаний	-
13	ГОСТ Р 57221-2016, р.4, р.6, р.7	Дрожжи кормовые	10.91.10.151	2303 30 000 0	Массовая доля влаги/влаги/ влажность	(0,5-20,0) %
					Массовая доля золы/зола	(0,05-10,0) %

1	2	3	4	5	6	7
14	ГОСТ 28887-2019, п. 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.10	Пыльцевая обножка	01-49.24-140	0410	внешний вид	Соответствует/ не соответствует
					консистенция	Соответствует/ не соответствует
					цвет	Соответствует/ не соответствует
					запах	Соответствует/ не соответствует
					вкус	Соответствует/ не соответствует
					Размер (0-150) мм	Соответствует/ не соответствует
					Массовая доля механических примесей (0-1,0) %	Соответствует/ не соответствует
					Массовая доля влаги (0-100,0) %	Соответствует/ не соответствует
					pH (2,0-14,0) ед pH	Соответствует/ не соответствует

Петров

Руководитель ИЦ ТОГБУ «Гамбовоблветлаб» В.И. Петров

должность уполномоченного лица подпись, фамилия уполномоченного лица



Прошнур

уровано 5 ЛИСТОВ



Руководитель экспертной группы

С. Ю. Давыдов

Технический эксперт

С. П. Мурманцева

Технический эксперт

Т. Ю. Самсонова