

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

КАЛАГОВ К.Э.
инициалы, фамилия

190919

К заявлению о сокращении области аккредитации

от « » 2019 г.

на 8 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Испытательная лаборатория пищевой и сельскохозяйственной продукции

Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Самарской области» (ФБУ «Самарский ЦСМ»)

наименование испытательной лаборатории

443084, РОССИЯ, Самарская область, Самара, ул. Воронежская, д. 202

адрес места осуществления деятельности

№ 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.	Инструкция по предостращению картофельной болезнни хлеба. М.1994	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71 10.72 10.73	-	Признаки болезней и плесени (для хлебобулочных изделий)	Обнаружено/ не обнаружено
2.	ГОСТ 12571-98	Сахар	10.81	-	Массовая доля сахарозы	(40-100) %
3.	ГОСТ 12574-93 п.5			-	Массовая доля золы	(0,010-0,0665) %
4.	ГОСТ 12578-67			-	Массовая доля мелочи	(0,001-100,0) %
5.	ГОСТ 5482-90 (ИСО 6320-85)	Масла растительные	10.41 10.42 10.84	-	Показатель преломления (Рефракция)	(1,300-1,700)
6.	ГОСТ Р 53099-2008				Анизидиновое число	(0-100)
7.	ГОСТ 13341-77	Консервы овощные, овощи сушеные.	10.31 10.32		Отбор проб	-
8.	ГОСТ 27853-88	Соки и напитки из фруктов и овощей	10.39		Отбор проб	-
9.	ГОСТ Р 51433-99			-	Минимальное содержание растворимых сухих веществ	(2-80) %, (2-80) °Брикса

10.	ГОСТ 24027.0-80	Сырье лекарственное растительное	21.20		Отбор и подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
11.	ГОСТ 7482-96 п.4.1	Глицерин натуральный дистиллированный	20.41.10	1520	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
12.	ГОСТ 7482-96 п.4.2.1, п.4.3, п.4.4				Органолептические показатели: цвет, прозрачность, запах	-
13.	ГОСТ 7482-96 п.4.2.2				Цветное число	(0-10) мгJ ₂ /100 см ³
14.	ГОСТ 7482-96 п.4.5.2				Плотность	(1180-1300) г/см ³
15.	ГОСТ 7482-96 п.4.6				Реакция глицерина	(87,0-100) %
16.	ГОСТ 7482-96 п.4.7				Массовая доля чистого глицерина	(0,01-4,0) мг КОН/г
17.	ГОСТ 7482-96 п.4.8				Массовая доля золы	(0,1-3,0) см ³
18.	ГОСТ 7482-96 п.4.9				Коэффициент омыления	(0,001-0,040) %
19.	ГОСТ 7482-96 п.4.10				Хлориды	Наличие/отсутствие
20.	ГОСТ 7482-96 п.4.13				Сернокислые соединения	Наличие/отсутствие
21.	ГОСТ 7482-96 п.4.14				Углеводы	Наличие/отсутствие
22.	ГОСТ 7482-96 п.4.15				Акролеин и другие восстанавливающие вещества	Наличие/отсутствие
23.	ГОСТ 7482-96 п.4.16				Белковые вещества	Наличие/отсутствие
24.	ГОСТ 7482-96 п.4.17				Железо	Наличие/отсутствие
25.	ГОСТ 7482-96 п.4.18				Мышьяк	Наличие/отсутствие
26.	ГОСТ 790-89 п.2	Мыло хозяйственное	20.41.31.120	3401	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
27.	ГОСТ 790-89 п.3.1				Органолептические показатели: консистенция, цвет, запах	-
28.	ГОСТ 790-89 п.3.2				Качественное число (массовая доля жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска 100 г)	(5,0 – 99,0) г
29.	ГОСТ 790-89 Приложение 3, п.1				Массовая доля неомыляемых органических веществ и неомыленного жира	(0,1 – 7,0) %
30.	ГОСТ 790-89 п.3.4				Массовая доля свободного углекислого натрия	(0,6-0,9) %

31.	ГОСТ 790-89 п.3.4а				Массовая доля свободной углекислой соды	(0,01 – 1,0) %
32.	ГОСТ 790-89 п.3.6				Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	(30 – 70) °C
33.	ГОСТ 790-89 п.3.7				Массовая доля примесей, нерастворимых в воде	(0,01 – 10,0) %
34.	ГОСТ 790-89 п.3.8				Массовая доля хлористого натрия	(0,02 – 0,4)%
35.	ГОСТ Р 51181-98		Пищевые концентраты	10.83 10.85 10.86 10.89	Массовая доля каротиноидов	(0,8*10 ⁻³ - 6,7*10 ⁻³) %
36.	ГОСТ Р 51620-2000		Вина, коньяки, коньячные спирты, кальвадосы	11.01 11.02 11.03 11.04	Массовая концентрация приведенного экстракта	(0-420) г/дм ³
37.	ГОСТ 28888-90 п.6.3		Молочко маточное пчелиное	01.49	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
38.	ГОСТ 28888-90 п.6.5				Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус, признаки брожения	-
39.	ГОСТ 28888-90 п. 6.6				Массовая доля сухих веществ	(25-40) %
40.	ГОСТ 28888-90 п.6.7				Показатель окисляемости	(0,1-70,0)%
41.	ГОСТ 28888-90 п.6.8				Концентрация водородных ионов / pH	(1,0-10,0) ед. pH
42.	ГОСТ 28888-90 п.6.9				Массовая доля дегидроновых кислот	(1-20) с
43.	ГОСТ 28888-90 п.6.10				Массовая доля восстанавливающих сахаров	(1,0-40,0) %
44.	ГОСТ 28888-90 п.6.11				Массовая доля сахарозы	(1,0-21,0) %
45.	ГОСТ 28888-90 п.6.12				Массовая доля сырого протеина	(0,1-100)%
46.	ГОСТ Р 51154-98		Пиво и пивные напитки	11.01 11.02 11.03 11.04	Массовая доля воска	(0,06-30,0) %
					Стойкость	Соответствует / Не соответствует

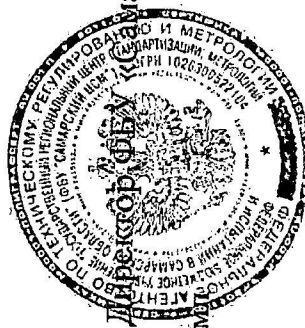
				11.05 11.07				
47.	ГОСТ Р 51449-99	Кофе		10.83			Отбор проб	-
48.	ГОСТ Р 53067-2008						Отбор проб	-
49.	ГОСТ Р 54385-2011						Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат, примеси, дефекты	-
50.	ГОСТ 52794-2007	Специи		10.84			Массовая доля влаги	(0,01-12,0) %
51.	ГОСТ Р 53068-2008						Массовая доля влаги	(0,01-12,0) %
52.	ГОСТ Р 53989 -2010 п.4						Отбор проб	-
53.	ГОСТ Р 53989 -2010 п.5						Массовая доля влаги	(5-70) %
54.	ГОСТ Р 53989 -2010 п.6						Массовая доля примесей	(0,5-25,0) %
55.	ГОСТ Р 51604-2000	Продукция мясной и птицеперерабатыва ющей промышленности. Консервы мясные и мясорастительные. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие		10.11 10.12 10.13 01.47			Гистологическая идентификация состава: -растительные белковые добавки; -растительные углеводные добавки	наличие/отсутствие
56.	ГОСТ Р 52480-2005						Гистологическая идентификация состава: -растительные белковые добавки; -растительные углеводные добавки	наличие/отсутствие
57.	ГОСТ Р 53008-2008						Массовая доля панировки, мясной начинки, мясного покрытия	(0,1-100) %
58.	ГОСТ Р 54346-2011						Перекисное число	(0,1-40,0) ммоль активного кислорода/кг жира
59.	ГОСТ Р 51492-99	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них. Консервы, пресервы		03.21 10.20 03.21 10.20	-		Массовая доля отстоя в масле	(1,0-100) %

60.	ГОСТ Р 52810-2007	Макаронные изделия	01.12 10.61 10.73 10.86	-	Зола, нерастворимая в 10% соляной кислоте	(0,005 – 0,4) %
61.	ГОСТ 13496.15-97	Кормовые продукты перерабатывающих предприятий: жмыхи, шроты, отруби, барда кормовая. Зерно злаковых и бобовых культур на кормовые цели	01.11 01.26	-	Массовая доля сырого жира на абсолютно сухое вещество	(0,01-20,0) %
62.	ГОСТ 30498-97	Зерновые и зернобобовые культуры	01.11 01.26	-	Число падений	(60-900) с
63.	ГОСТ Р 54895-2012	Мед		-	Натура	(0,1-4000) г/дм ³
64.	ГОСТ Р 52834-2007		01.49	-	Массовая доля гидроксиэтилфурфурала (ГМФ) Качественная реакция на гидроксиэтилфурфураль (ГМФ)	(1,0 – 85,0) мг/кг отрицательная/положительная
65.	ГОСТ Р 54386-2011 п.7			-	Диастазное число	(3 – 40) ед. Готе
66.	ГОСТ Р 54386-2011 п.10			-	Массовая доля нерастворимых в воде примесей	(0 – 0,500) %
67.	ГОСТ Р 54644 -2011			-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
68.	ГОСТ 18309-72	Вода питьевая	11.07	-	Полифосфаты	(0,01-0,4) мг/дм ³
69.	ГОСТ 18826-73 п.3		36.00	-	Нитраты	(0,01-90,0) мг/дм ³
70.	ГОСТ Р 51211-98			-	Поверхностно-активные вещества	(0,015-0,25) мг/дм ³
71.	ГОСТ Р 52109-2003			-	Герметичность	герметично/ не герметично
72.	ГОСТ 4192-82 п.3, п.4			-	Полнота налива	(50-1000) см ³
				-	Аммиак и ионы аммония суммарно	(0,003-3,0) мг/дм ³
				-	Нитриты	(0,003-3,0) мг/дм ³

73. ГОСТ Р 55247-2012		Молоко и молочная продукция.	10.51 10.52 10.86	-	Массовая доля жира	(0,1-99,9)%
74. ГОСТ 5312-90		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21- 01.28 01.13 10.31 10.39	-	Внешний вид, вкус, запах, цвет Наличие овощного гороха, поврежденного вредителями, пораженного болезнями и проросшего; наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	- (0-100) %
75. ГОСТ 6829-89					Внешний вид, степень зрелости, наличие ягод черной смородины с повреждениями и больших, с излишней внешней влажностью, минеральной примеси (песок, пыль и др.), сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, а также запаха и вкуса черной смородины Фракции Массовую долю черной смородины механически поврежденной и с повреждениями мучнистой росой, заплесневелой и загнившей, не соответствующей товарному сорту	(0-100) % (0-100) %
76. ГОСТ 7176-85				-	Отбор проб	-
					Наличие свободной земли и примеси; земли, прилипшей к клубням	Наличие/отсутствие
					Размер клубней	(1-25) см
					Внешний вид клубней, наличия клубней с нарастаниями,	-

		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39		наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями	
77. ГОСТ 7177-80				-	Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых, поврежденных болезнями, степень зрелости	-
78. ГОСТ 7178-85				-	Размер плодов Внешний вид, состояние плодов, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, дынь, мякоть которых повреждена сельскохозяйственными вредителями, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых, степень зрелости	(1-25) см -
79. ГОСТ 16524-70					Размер плодов Внешний вид плодов Содержание плодов треснувших, раздавленных и перезревших	(1-25) см - (0-100) %
80. ГОСТ 7967-87				-	Отбор проб Внешний вид, плотность, запах,	- -

		Плодоовощная продукция, клубнеплодные и бахчевые культуры. Фрукты, ягоды, орехи, грибы свежие, охлажденные, замороженные	01.21-01.28 01.13 10.31 10.39		вкус, наличие больших, поврежденных и загрязненных кочанов	
				-	Длина	(1-100) см
				-	Фракции	(0-100) %
				-	Внешний вид	-
				-	Размер	(1-100) см
				-	Содержание плодов раздавленных, треснувших и помятых	(0-100) %
				-	Внешний вид, цвет кожицы, вкус, запах	-
				-	Количество влаги	(0-100) %
				-	Целостность ядер	(0-100) %
				-	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода	-
				-	Размер айвы	(1-100) см
81.	ГОСТ 7975-68					
82.	ГОСТ 16833-71					
83.	ГОСТ 21715-76					



Директор ФБУ «Самарский ЦСМ»

Е.В. Мишин