

04.02.2021
СОКРАЩЕНА

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ
Областного государственного бюджетного учреждения «Томская областная ветеринарная лаборатория»

наименование испытательной лаборатории

634009, Россия, Томская область г. Томск, ул. Розы Люксембург, 29

634009, Россия, Томская область, г. Томск, ул. Розы Люксембург, 29, строение 1

634009, Россия, Томская область, г. Томск, ул. Розы Люксембург, 29, строение 11

адреса мест 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
634009, Россия, Томская область, г. Томск, ул. Розы Люксембург, 29						
1.	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей.	-	-	Содержание нитратов	(5,0-2500) мг/кг
2.	ГОСТ 8285 п.2.3	Жиры животные топленые.	-	-	Массовая доля влаги, летучих веществ	(0,5-98) %
3.	ГОСТ 8285 п.2.8	Жиры животные топленые.	-	-	Температура плавления жира	(20-50) %
4.	ГОСТ 8285 п.2.7	Жиры животные топленые.	-	-	Температура застывания жира	(0-50) %
5.	ГОСТ Р 54756	Молоко и молочная продукция.	-	-	Массовая доля белка	(0,4-2,0) %
6.	ГОСТ 7636 п.6.5.1, п.6.5.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.	-	-	Массовая доля аминного азота	(0,2-60) %
7.	ГОСТ 22983 п.4.9-расчетный метод	Просо	-	-	Доля доброкачественного ядра	(0,5-75) %
8.	ГОСТ 9158 п.3.6	Семена конопли	-	-	Чистота семян	(60-100) %

1	2	3	4	5	6	7
9.	ГОСТ 10855	Семена масличные	-	-	Лужжистость	(0,3-100) %
10.	ГОСТ 29305	Кукуруза	-	-	Влажность	(0,5-50) %
11.	ГОСТ 27670	Мука кукурузная	-	-	Массовая доля жира	(0,4-30) %
12.	ГОСТ 30044	Пшеница твердая	-	-	Неполностью стекловидные зерна	(10-40) %
13.	ГОСТ 10842	Зерно зерновых и бобовых культур, семена масличных культур	-	-	Масса 1000 зерен или 1000 семян	(0,0001-1000) г
14.	ГОСТ 27495	Мука	-	-	Автолитическая активность	(3-100) %
15.	ГОСТ 5904 п.3	Изделия кондитерские.	-	-	Подготовка проб к анализу.	-
16.	ГОСТ 5896	Кондитерские изделия.	-	-	Содержание спирта	(0,5-50) %
17.	ГОСТ Р 54641	Сахар	-	-	Массовая доля крахмала	(20-500) мг/кг
18.	ГОСТ Р 51443 п.8.2	Соки фруктовые и овощные	-	-	Содержание каротиноидов	(1,0-60) мг/кг
19.	ГОСТ ISO 23392	Кукуруза и горошек свежие и быстрозамороженные	-	-	Содержание нерастворимых в спирте сухих веществ	(0,5-20) %
20.	ГОСТ 12789 п.1	Пиво	-	-	Цвет.	Соответствует/не соответствует
21.	ГОСТ 6687.5 п.2	Продукция безалкогольной промышленности.	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат	Соответствует/не соответствует
22.	ГОСТ 30060 п.3	Пиво	-	-	Органолептические показатели: внешний вид, прозрачность, аромат, вкус, высота пены, пеностойкость.	Соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
23.	ГОСТ 31764	Пиво	-	-	Водородный показатель (рН)	(3,8-4,8) ед.рН
24.	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы.	-	-	Массовая доля спирта	(0,1-5,0) %
25.	ГОСТ 12788	Пиво	-	-	Кислотность	(1,3-6,0) см ³ NaOH/ 100см ³
26.	ГОСТ 23268.1	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.	-	2201 2202	Органолептические показатели: прозрачность, цвет, запах, вкус.	Соответствует/не соответствует
27.	ГОСТ 23268.3	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.			Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	(5-100) мг/дм ³
28.	ГОСТ 23268.8	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.			Массовая концентрация нитрит-ионов	(0,005-0,03) мг/дм ³
29.	ГОСТ 23268.9 п.2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.			Массовая концентрация нитрат-ионов	(1,0-5,0) мг/дм ³
30.	ГОСТ 23268.10	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.			Массовая концентрация ионов аммония	(0,05-4,0) мг/дм ³
31.	ГОСТ 23268.16	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.			Массовая концентрация иодид-ионов	(0,02-5,0) мг/дм ³
32.	ГОСТ 23268.17 п.2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.			Массовая концентрация хлорид-ионов	(1,0-40) мг/дм ³
33.	ГОСТ 23268.12	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые.			Перманганатная окисляемость	(0,5-10) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
34.	ГОСТ 33770 п.4	Соль пищевая.	-	2501	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус	Соответствует/не соответствует
35.	ГОСТ Р 54729	Соль поваренная пищевая.			Массовая доля влаги	(0,05-5,0) %
36.	ГОСТ Р 54345	Соль поваренная пищевая.			Массовая доля нерастворимого остатка	(0,01-0,90) %
37.	ГОСТ Р 54353	Соль поваренная пищевая.			Массовая доля сульфат-иона	(0,10-1,60) %
38.	ГОСТ 13685 п.2.9, п.2.10	Соль поваренная			Массовая доля оксида железа	(0,002-0,05) %
39.	ГОСТ 13685 п.2.12				Количество йодистого калия	(0,002-0,2) %
40.	ГОСТ 13685 п.2.18				Водородный показатель (pH)	(5,0-10) ед.pH
41.	ГОСТ 13685 п.2.20				Массовая доля ферроцианида калия	(0,0005-0,01) %
42.	ГОСТ 13685 п.2.21				Массовая доля тиосульфата натрия	(0,025-5,0) %
43.	ГОСТ 7698 п.2.4	Крахмал	-	-	Массовая доля влаги	(0,1-50) %
44.	ГОСТ 7698 п.2.5				Массовая доля общей золы	(0,01-3,0) %
45.	ГОСТ 7698 п.2.6				Массовая доля золы, нерастворимой в HCl	(0,01-0,5) %
46.	ГОСТ 7698 п.2.7				Кислотность	(0,1-70) см ³ NaOH/100 г
47.	ГОСТ 7698 п.2.8.4, приложение Г				Массовая доля протеина	(0,01-5,0) %
48.	ГОСТ 7698 п.2.9				Массовая доля сернистого ангидрида	(1-50) мг/кг
49.	ГОСТ 22840 п.3.3	Экстракт солодкового корня	-	-	Влажность	(0,5-50) %
50.	ГОСТ 22840 п.3.4				Массовая доля золы	(0,01-20,0) %
51.	ГОСТ 21908 п.3	Трава душицы	-	-	Массовая доля флавоноидных	(0,01-85) %

1	2	3	4	5	6	7
					соединений	
52.	ГОСТ 26889	Продукты вкусовые и пищевые	-	-	Азот по Кьельдалю	(300-2000) мг/кг
53.	ГОСТ 7194 п.2.3-2.5	Свежий картофель	-	-	Содержание свободной земли и примеси Содержание земли, прилипшей к клубням Размер клубней Внешний вид клубней	-
54.	ГОСТ 1721 п.3.2	Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов	-
55.	ГОСТ 1722 п.3.2	Свекла столовая свежая заготавливаемая и поставляемая	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов	-
56.	ГОСТ 1723 п.6.2.1-6.3.2	Лук репчатый свежий для промышленной переработки	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие луковиц с механическими повреждениями, посторонние примеси.	-
57.	ГОСТ 1724 п.3.2	Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие поврежденных кочанов.	-
58.	ГОСТ 1725 п.3.1.1	Томаты свежие.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие плодов, поврежденных вредителями и болезнями.	-
59.	ГОСТ 1726 п.3.2	Огурцы свежие.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие повреждений.	-

1	2	3	4	5	6	7
60.	ГОСТ 20450 п.3.3.3	Брусника свежая.	-	-	Внешний вид, цвет, запах, наличие плесени.	-
61.	ГОСТ 4427 п.4.2	Апельсины.	-	-	Внешний вид, окраска, запах, вкус, наличие больных и поврежденных плодов.	-
62.	ГОСТ 4428 п.3.2	Мандарины.	-	-	Внешний вид, окраска, запах, вкус, наличие больных и поврежденных плодов.	-
63.	ГОСТ 4429 п.3.2	Лимоны.	-	-	Внешний вид, окраска, запах, вкус, наличие больных и поврежденных плодов.	-
64.	ГОСТ 5312 п.8.3.1	Горох овощной свежий для консервирования.	-	-	Внешний вид, запах, цвет	-
65.	ГОСТ 6828 п.3.2.2	Земляника свежая	-	-	Внешний вид, степень зрелости, запах, вкус, наличие поврежденных ягод.	-
66.	ГОСТ 6829 п.7.5	Смородина черная свежая.	-	-	Внешний вид, степень зрелости, запах, вкус, наличие поврежденных ягод.	-
67.	ГОСТ 6830 п.3.2	Крыжовник свежий.	-	-	Внешний вид, степень зрелости, запах, вкус, наличие поврежденных ягод.	-
68.	ГОСТ 7177 п.7.2.4	Арбузы продовольственные свежие.	-	-	Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах, вкус.	-

1	2	3	4	5	6	7
69.	ГОСТ 7178 п.7.2.4	Дыни свежие	-	-	Внешний вид, состояние плодов, запах, вкус, наличие вредителей.	-
70.	ГОСТ 7967 п.7.2.4	Капуста краснокочанная свежая.	-	-	Внешний вид, запах, цвет, плотность кочанов, наличие сельскохозяйственных вредителей.	-
71.	ГОСТ 7968 п.3.2.2	Капуста цветная свежая.	-	-	Внешний вид, цвет, запах, наличие загрязнений.	-
72.	ГОСТ 7977 п.3.2	Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемая	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие повреждений.	-
73.	ГОСТ Р 55909 п.9.3.5	Чеснок свежий.	-	-	Внешний вид, состояние луковиц чеснока, запах, вкус, наличие вредителей, наличие земли, прилипшей к луковицам	-
74.	ГОСТ 13907 п.3.4	Баклажаны свежие.	-	-	Внешний вид, наличие поврежденных плодов.	-
75.	ГОСТ 13908 п.3.3	Перец сладкий свежий.	-	-	Внешний вид, вкус, поврежденные плоды.	-
76.	ГОСТ 16270 п.2а	Яблоки свежие ранних сроков созревания.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных плодов.	-
77.	ГОСТ 16524 п.7.7.6	Кизил свежий.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, состояние плодов, степень зрелости.	-
78.	ГОСТ 16830 п.4.9	Орехи миндаля сладкого.	-	-	Наличие живых вредителей.	-
79.	ГОСТ 32811 п.9.3.4	Орехи миндаля сладкого в скорлупе.	-	-	Внешний вид, наличие сельскохозяйственных	-

1	2	3	4	5	6	7
					вредителей.	
80.	ГОСТ 16831 п.3.3	Ядро миндаля сладкого.	-	-	Внешний вид, цвет кожицы, вкус, запах ядра.	-
81.	ГОСТ 32857 п.9.3.3	Ядра миндаля сладкого.	-	-	Внешний вид ядер, вкус, запах, зараженность сельскохозяйственными вредителями.	-
82.	ГОСТ 16832 п.3.4	Орехи грецкие	-	-	Внешний вид, окраска скорлупы.	-
83.	ГОСТ 32874 п.9.3.4	Орехи грецкие	-	-	Внешний вид ядер, наличие плесени, сельскохозяйственных вредителей.	-
84.	ГОСТ 16833 п.9.3.3	Ядро ореха грецкого	-	-	Внешний вид ядра, вкус, запах, зараженность вредителями.	-
85.	ГОСТ 16525 п.3.1, п. 3.3	Орехи каштана съедобного.	-	-	Внешний вид, вкус, запах.	-
86.	ГОСТ 32873 п.9.3.3	Орехи каштана съедобного.	-	-	Внешний вид, наличие сельскохозяйственных вредителей.	-
87.	ГОСТ 19215 п.3.3	Клюква свежая.	-	-	Внешний вид, наличие минеральных примесей.	-
88.	ГОСТ 33309 п.7.5	Клюква свежая.	-	-	Внешний вид, спелость ягод, наличие повреждений, минеральных примесей.	-
89.	ГОСТ 23725 п.3.3.1	Лист чайный.	-	-	Внешний вид, цвет, запах.	-
90.	ГОСТ 27572 п.7.2.3	Яблоки свежие для промышленной переработки.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, степень зрелости.	-

1	2	3	4	5	6	7
91.	ГОСТ 27573 п.9.5	Плоды граната.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие повреждений.	-
92.	ГОСТ Р 51603 п.7.2.5	Бананы свежие.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, степень зрелости, цвет мякоти.	-
93.	ГОСТ 32284 п.9.2.6.	Морковь столовая свежая.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие повреждений.	-
94.	ГОСТ Р 51809 п.7.2.6	Капуста белокочанная свежая реализуемая в розничной торговой сети	-	-	Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана	-
95.	ГОСТ 32285 п.9.2.6	Свекла столовая свежая.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие повреждений.	-
96.	ГОСТ 33953 п.7.7.7	Земляника свежая.	-	-	Внешний вид, степень зрелости, запах, вкус, наличие повреждений	-
97.	ГОСТ 32786 п.9.3.5	Виноград столовый свежий	-	-	Внешний вид, степень зрелости, посторонние примеси, наличие сельскохозяйственных вредителей.	-
98.	ГОСТ 32287 п.9.3.3	Ядра орехов лещины.	-	-	Внешний вид, вкус, запах, зараженность вредителями.	-
99.	ГОСТ Р 54643 п.7.2	Грибы свежие белые.	-	-	Внешний вид, окраска, наличие повреждений.	-
100.	ГОСТ 32189 п.5.15	Маргарины, жиры для кулинарной, хлебопекарной и молочной промышленности.	-	-	Температура плавления	(20-50) ⁰ С

1	2	3	4	5	6	7
101.	ГОСТ 28875 п.3.9	Пряности.	-	-	Массовая доля золы	(0,02-20) %
102.	ГОСТ 32114 кроме п.5	Продукция алкогольная и сырье для ее производства	-	-	Массовая концентрация титруемых кислот	(1-20) г/дм ³ (г/л)
103.	ГОСТ 20264.1 п.3.5	Препараты ферментные	-	-	Массовая доля влаги	(0,1-30) %
104.	ГОСТ 13496.4 п.2	Корма, комбикорма, комби-кормовое сырье	-	-	Массовая доля азота	(0,01-0,14) мг/см ³
					Массовая доля сырого протеина	(1,0-98) %
105.	ГОСТ 13979.8 п.3.1	Жмыхи и шроты	-	-	Содержание синильной кислоты (качественное определение)	-
106.	ГОСТ 13979.11	Жмыхи и шроты хлопковые	-	-	Массовая доля свободного госсипола	(0,003-1,0) %
107.	ГОСТ 13496.17 п.1	Корма	-	-	Массовая доля каротина	(0,5-200) мг/кг
108.	ГОСТ Р 51636 п.6	Корма, комбикорма, комби-кормовое сырье.	-	-	Массовая доля водорастворимых углеводов	(1-50) %
109.	ГОСТ 21138.6	Мел.	-	-	Массовая доля нерастворимого в соляной кислоте остатка	(0,8-1,5) %
110.	ГОСТ 24596.4	Фосфаты кормовые	-	-	Массовая доля кальция	(15-40) %
111.	ГОСТ 24596.2 кроме п.8	Фосфаты кормовые	-	-	Массовая доля фосфора	(25-60) %
112.	ГОСТ 13496.1 п.4.3	Комбикорма, комбикормовое сырье.	-	-	Массовая доля хлорида натрия	(0,06-5,8) %
113.	ГОСТ Р 57244 п.5.3	Кормогризин.	-	-	Массовая доля влаги	(0,5-15) %
114.	МУ 08-47/247 (кроме п.1-8, приложений А, Б, В, Е, З)	Зерно и продукты его переработки, силос из зеленых растений, корма, комбикорма, комбикормовое сырье и кормовые добавки.	-	-	Свинец	(0,05-10,0) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
634009, г. Томск, ул. Розы Люксембург, 29, строение 1						
115.	ГОСТ 31743 п.7	Изделия макаронные	-	-	Отбор проб	-
116.	ГОСТ 5904 п.2	Изделия кондитерские.	-	-	Отбор проб	-
117.	ГОСТ 1726 п.3.1	Огурцы свежие.	-	-	Отбор проб.	-
634009, г. Томск, ул. Розы Люксембург, 29, строение 11						
118.	ГОСТ 28566	Продукты пищевые	-	-	Бактерии рода Enterococcus	$(1 \cdot 10^0 - 1 \cdot 10^n)$ КОЕ/г(см ³)
119.	ГОСТ 8764 п.7	Консервы молочные и молокосодержащие	-	-	Массовая доля влаги	(1,0-25) %
120.	ГОСТ Р 52417 кроме п.6	Мясо птица механической обвалки	-	-	Массовая доля костных включений	(0,1-10) %
121.	ГОСТ 32224	Мясо и мясные продукты для детского питания				
122.	ГОСТ 28886 п.3.2	Прополис	-	-	Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, структура	Соответствует/не соответствует
123.	ГОСТ 28887 п.3.2	Пыльца цветочная (обножка)	-	-	Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, по- ражение плесенью и ли- чинками	Соответствует/не соответствует
124.	ГОСТ 21180 п.6.2	Вощина	-	-	Цвет, запах, толщина ромбиков ячеек, механи- ческие повреждения, наличие влаги на по- верхности листа, форма листа и форма основания ячейки	Соответствует/не соответствует
125.	ГОСТ 31767 п.6.2	Молочко маточное пчелиное адсорбированное	-	-	Внешний вид, цвет, кон- систенция	Соответствует/не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
126.	ГОСТ 31767 п.6.3				Запах, вкус	Соответствует/не соответствует
127.	ГОСТ 31769	Мед	-	-	Частота встречаемости пылевых зерен	-
128.	«Эпидемиология, лабораторная диагностика иерсиниозов, организация и проведение профилактических и противоэпидемических мероприятий» Инструкция Минздрава СССР от 30.10.1990 № 15-6/42	Смывы с объектов, поверхностей, оборудования, инвентаря, тары, одежды и рук персонала.	-	-	Иерсинии	Обнаружено/не обнаружено
129.	СП № 4695-88 «Санитарные правила для холодильников» от 29.09.1988 № 4695	Стены и воздух холодильных камер	-	-	Плесневые грибы: кладоспориум, тамнидиум, прочие плесени	(15-150) КОЕ/см ²
130.	МУК 4.2.2884-11 «Методы микробиологического контроля объектов окружающей среды и пищевых продуктов с использованием петрифильмов» от 29.06.2011 № 4.2.2884 п.10	Объекты окружающей среды, смывы.	-	-	КМАФАнМ	(15-300) КОЕ/см ³
131.	МУК 4.2.2884-11 «Методы микробиологического контроля объектов окружающей среды и пищевых продуктов с использованием петрифильмов» от 29.06.2011 № 4.2.2884				Дрожжи Плесневые грибы	(15-150) КОЕ/см ³ (5-50) КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
	п.11					
132.	МУК 4.2.2884-11 «Методы микробиологического контроля объектов окружающей среды и пищевых продуктов с использованием петрифильмов» от 29.06.2011 № 4.2.2884 п.12		-	-	БГКП E.coli	(5-50) КОЕ/см ³ (5-50) КОЕ/см ³
133.	МУК 4.2.2884-11 «Методы микробиологического контроля объектов окружающей среды и пищевых продуктов с использованием петрифильмов» от 29.06.2011 № 4.2.2884 п.13				Enterobacteriaceae	(5-50) КОЕ/см ³
134.	МУК 4.2.2884-11 «Методы микробиологического контроля объектов окружающей среды и пищевых продуктов с использованием петрифильмов» от 29.06.2011 № 4.2.2884 п.14				Стафилококк	(5-50) КОЕ/см ³

Директор ОГБУ «Томская облветлаборатория»

С.А.Татарина