

Э КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
КАЛАГОВ К.Э.
подпись
инициалы, фамилия

Приложение **240818**
к заявлению о сокращении области
аккредитации
№ **03-10/4523**
от « **01** » **08** 20**18** г.
на **13** листах, лист **1**

**Область аккредитации испытательного лабораторного центра
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области в городе Железнодорожском»**
наименование испытательной лаборатории (центра)

307173, РОССИЯ, Курская область, г. Железнодорожск, ул. 21 Партсъезда, д. 17;
307170, РОССИЯ, Курская область, г. Железнодорожск, ул. Роковского, д. 54 А.
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
Медико-биологические испытания						
307173, Курская область, город Железнодорожск, улица 21 партсъезда дом 17.						
Санитарно-гигиеническая лаборатория.						
1.	ГОСТ 31450 п. 5.1.2 (ГОСТ Р 52090)	Молоко питьевое	01.41.20, 01.45.21- 01.45.22, 01.49.22, 10.51.11 - 10.52.10, 10.86.10	из 0401 10 - 0406 90, 2105 00	Внешний вид Консистенция Цвет	- - -

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ 31449 п. 4.2 (ГОСТ Р 5254)	Молоко натуральное коровье - сырье	01.41.20, 10.51.11	из 0401 10 - 0402 99	Внешний вид Консистенция Цвет	- - -
3.	ГОСТ Р 53952 п. 5.1.2	Молоко питьевое обогащенное.	01.41.20, 10.51.11, 10.86.10	из 0401 10 - 0402 99	Внешний вид Консистенция Цвет	- - -
4.	ГОСТ Р 52253 п. 5.1.8	Масло и паста масляная из коровьего мо- лока	10.51.30	из 0405 10 - 0405 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
5.	ГОСТ 32261 п. 7.4 (ГОСТ Р 52969)	Масло сливочное	10.51.30	из 0405 10 - 0405 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
6.	ГОСТ 31454 п. 7.2 (ГОСТ Р 52093)	Кефир	10.51.52	из 0403 10 - 0403 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
7.	ГОСТ 31455 п. 7.2 (ГОСТ Р 52094)	Ряженка	10.51.52	из 0403 10 - 0403 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
8.	ГОСТ Р 53435 п. 8.2	Сливки-сырье	10.51.56	из 0403 10 - 0403 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
9.	ГОСТ 31451 п. 7.2	Сливки питьевые	10.51.56	из 0403 10 - 0403 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
10.	ГОСТ 31452 п. 7.2 (ГОСТ Р 52092)	Сметана	10.51.52	из 0403 10 - 0403 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
11.	ГОСТ 31453 п. 7.2 (ГОСТ Р 52096)	Творог	10.51.40	из 0406 10 - 0406 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
12.	РСТ РСФСР 371 п. 13.1	Творог	10.51.40	из 0406 10 - 0406 90	Вкус и запах	-

1	2	3	4	5	6	7
					Консистенция Цвет	- -
13.	РСТ РСФСР 372	Сметана 30 % жирности	10.51.52	из 0403 10 - 0403 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
14.	ГОСТ 33491 п. 7.2 (ГОСТ Р 52687)	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум	10.51.52	из 0403 10 - 0403 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	- - - -
15.	ГОСТ 29245 п.4, 5, 3.2	Консервы молочные	10.51.56	из 0402 10 - 0404 90	Герметичность металлических банок Состояние внутренней поверхности металлических банок	- -
16.	ГОСТ Р 54666 7.3, 7.5 (ГОСТ 1923)	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное	10.51.56	из 0402 10 - 0404 90	Вкус и запах Консистенция Цвет Внешний вид	- - - -
17.	ГОСТ Р 52791 п.5.1.2,	Молоко сухое цельное	10.51.21 –10.51.22	из 0401 10 - 0406 90	Цвет Вкус и запах Внешний вид Консистенция	- - - -
18.	ГОСТ 31981 п. 7.2 (ГОСТ Р 51331)	Продукты молочные. Йогурты.	10.51.52	из 0403 10 - 0403 90	Внешний вид Вкус и запах Консистенция Цвет	- - - -
19.	ГОСТ Р 52686 п.8.5	Сыры	10.51.40	из 0406 10 - 0406 90	Вид на разрезе Вкус и запах Консистенция Цвет	- - - -
20.	ГОСТ Р 55289	Рис	01.12.10	Из 1006 10	Цвет Запах	- -
21.	ГОСТ 8494	Сухари сдобные пшеничные	10.72.11	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид, цвет, запах	-
22.	ГОСТ 9511	Изделия хлебобулочные слоеные	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет. Состояние мякиша: пропеченность, промес, структура.	- -

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус и запах	-
23.	ГОСТ 9713	Изделия хлебобулочные любительские	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет. Состояние мякиша: пропеченность, промес, пористость. Вкус и запах	- - -
24.	ГОСТ 25832	Изделия хлебобулочные диетические	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма: формовых, подовых изделий; поверхность, цвет. Состояние мякиша: пропеченность, промес пористость. Вкус и запах	- - - -
25.	ГОСТ 14121	Батончики к чаю	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет. Состояние мякиша: пропеченность, промес, пористость. Вкус и запах	
26.	ГОСТ 9511	Изделия хлебобулочные слоеные	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет. Состояние мякиша: пропеченность, промес, структура. Вкус и запах	
27.	ГОСТ 9713	Изделия хлебобулочные любительские	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет. Состояние мякиша: пропеченность, промес, пористость. Вкус и запах	
28.	ГОСТ 25832	Изделия хлебобулочные диетические	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма: формовых, подовых изделий; поверхность, цвет. Состояние мякиша: пропеченность, промес	

1	2	3	4	5	6	7
					пористость. Вкус и запах	
29.	ГОСТ 14121	Батончики к чаю	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет. Состояние мякиша: пропеченность, промес, пористость. Вкус и запах	
30.	ГОСТ 27844	Изделия булочные.	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид форма с четко выраженным плетением. цвет Состояние мякиша пропеченность промес пористость Вкус Запах	
31.	ГОСТ 7128 п.1.2.3, 3.6, 3.7	Изделия хлебобулочные бараночные	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет Количество лома Внутреннее состояние Вкус и запах Хрупкость Влажность Кислотность	
32.	ГОСТ 31751 п. 5.2.1 (ГОСТ Р 52811)	Изделия хлебобулочные жареные.	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма и по- верхность, цвет Состояние мякиша: пропе- ченность, промес, пори- стость Вкус и запах Состояние начинки	
33.	ГОСТ 31752 п. 4.2.1 (ГОСТ Р 53072)	Изделия хлебобулочные в упаковке	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, по- верхность, цвет Состояние мякиша Вкус и запах	
34.	ГОСТ 31805 п. 5.2.1, 8.2 (ГОСТ Р 52462)	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма и по- верхность, цвет	

1	2	3	4	5	6	7
					Состояние мякиша: пропеченность, промес, пористость Вкус, запах	
35.	ГОСТ 31807 п. 5.2.1, 8.7 (ГОСТ Р 52961)	Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет Состояние мякиша Вкус, запах	
36.	ГОСТ 27844 п. 1.2.2 (ГОСТ 24298)	Изделия булочные	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид форма, поверхность, цвет Состояние мякиша: пропеченность, промес, пористость Вкус, запах	
37.	ГОСТ Р 54645	Изделия хлебобулочные сухарные	10.72.11	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: Форма, поверхность, цвет, запах.	-
38.	ГОСТ 5667 п. 5а.1	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Форма, поверхность, цвет	-
39.	ГОСТ 26982	Хлеб любительский	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность Цвет Состояние мякиша: пропеченность промес пористость Вкус и запах	- - - -
40.	ГОСТ 24557	Изделия хлебобулочные сдобные	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет Состояние мякиша: пропеченность, пористость, промес Вкус и запах	
41.	ГОСТ 7128	Изделия хлебобулочные бараночные	10.71.11 -10.72.19	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид: форма, поверхность, цвет	-
42.	ГОСТ 12576 п. 8	Сахар	10.81.11 - 10.81.20	из 1701 12 - 1704 90	Внешний вид и цвет Запах Чистота раствора Вкус	- - - -
43.	ГОСТ 33222 п. 8.4 (ГОСТ Р 53396)	Сахар белый	Из 10.81.11 - 10.81.20	из 1701 12 - 1704 90	Внешний вид и цвет Запах	- -

1	2	3	4	5	6	7
					Чистота раствора Вкус	- -
44.	ГОСТ 14031 п. 7.2	Вафли	10.72.12	из 1905 10 - 1905 90	Вкус и запах Поверхность Форма Цвет Строение на изломе Консистенция начинки	- - - - - -
45.	ГОСТ 5897 п.2, 4, 5.1	Изделия кондитерские	10.71.12, 10.72.12, 10.81.11 - 10.81.20, 10.82.11 - 10.82.30, 10.86.10	из 1701 12 - 1704 90, 1801 00 - 1806 90, 1905 10 - 1905 90, 2007 10 - 2007 99, 2106 90, 0409 00	Вкус и запах Цвет Масса нетто Массовая доля оставших частей	- - - -
46.	ГОСТ 6441 п. 5.1.2, 7.2	Изделия кондитерские пастильные	10.71.12, 10.72.12, 10.81.11 - 10.81.20, 10.82.11 - 10.82.30, 10.86.10	из 1701 12 - 1704 90, 1801 00 - 1806 90, 1905 10 - 1905 90, 2007 10 - 2007 99, 2106 90, 0409 00	Вкус и запах Цвет Консистенция Структура Форма Поверхность	- - - - - -
47.	ГОСТ 15810 п. 5.1.2, 7.2	Изделия кондитерские пряничные	10.71.12, 10.72.12, 10.81.11-10.81.20, 10.82.11-10.82.30, 10.86.10	из 1701 12 - 1704 90, 1801 00 - 1806 90, 1905 10 - 1905 90, 2007 10 - 2007 99, 2106 90, 0409 00	Вкус и запах Цвет Вид в изломе Поверхность Форма	- - - - -
48.	ГОСТ 6478 п. 7.2, 5.1.2	Ирис	10.82.23	из 1704 10-1704 90	Цвет Вкус и запах Структура Консистенция Поверхность Форма	- - - - - -
49.	ГОСТ 6502 п.7.2.	Халва	10.82.23	из 1704 10-1704 90	Вкус и запах Цвет Консистенция Структура Поверхность	- - - - -
50.	ГОСТ 4570 п.7.2.	Конфеты	10.71.12, 10.72.12, 10.81.11 - 10.81.20, 10.82.11 - 10.82.30, 10.86.10	из 1701 12 - 1704 90, 1801 00 - 1806 90, 1905 10 - 1905 90, 2007 10 - 2007 99, 2106 90, 0409 00	Вкус и запах Форма Внешний вид	- - -

1	2	3	4	5	6	7
51.	ГОСТ 6442 п.7.2.	Мармелад	10.82.23	из 2007 10 - 2007 99, 1704 10 - 1704 90	Цвет Вкус и запах Консистенция Форма Поверхность	-
52.	РСТ РСФСР 577	Коржи молочные.	10.71.12	из 1905 10 - 1905 90	Внешний вид Форма Поверхность Цвет Вид в изломе Вкус и запах	-
53.	ГОСТ 15052 п.7.2,5.1.2	Кексы	10.71.12	из 1905 10 - 1905 90	Вкус и запах Поверхность Вид в изломе Начинка Структура Форма	-
54.	ГОСТ 14033 п.7.2. (ГОСТ 14033)	Крекер (сухое печенье).	10.71.12	из 1905 10 - 1905 90	Вкус и запах Форма Поверхность Цвет Вид в изломе	-
55.	ГОСТ 24901 п.7.2. (ГОСТ 24901)	Печенье.	10.71.12, 10.86.10	из 1905 10 - 1905 90	Вкус и запах Форма Поверхность Цвет Вид в изломе	-
56.	ГОСТ 14621	Рулеты бисквитные.	10.71.12, 10.72.12	из 1905 10 - 1905 90	Поверхность Форма Вид в разрезе Вкус и запах	-
57.	ГОСТ Р 50228	Восточные сладости мучные	10.71.12	из 1905 10 - 1905 90	Вкус и запах Форма, поверхность Вид в изломе	-
58.	ГОСТ 1725	Томаты свежие	01.13.34	из 0702 00	Вкус и запах Внешний вид Степень зрелости	-
59.	ГОСТ Р 55906 (ГОСТ Р 51810)	Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети.	01.13.34	из 0702 00	Внешний вид Вкус и запах Состояние плодов	-

1	2	3	4	5	6	7
					Степень зрелости	
60.	ГОСТ 4429 (ГОСТ Р 53596)	Лимоны	01.23.12	из 0805 10 - 0805 50	Внешний вид Вкус и запах Размер Окрас	-
61.	ГОСТ 4427 (ГОСТ Р 53596)	Апельсины	01.23.12	из 0805 10 - 0805 50	Внешний вид Вкус и запах Размер Окрас	-
62.	ГОСТ 4428 (ГОСТ Р 53596)	Мандарины, Плоды citrusовых культур для употреб- ления в свежем виде	01.23.12	из 0805 10 - 0805 50	Внешний вид Вкус и запах Консистенция	-
63.	ГОСТ 27573 (ГОСТ 27573)	Плоды граната	01.30.10	из 0601 10 - 0602 90	Внешний вид Вкус и запах Степень зрелости	-
64.	ГОСТ Р 53596	Плоды citrusовых культур	01.23.11 - 01.23.19	из 0805 10 - 0805 90	Внешний вид Запах и вкус Окраска	-
65.	ГОСТ Р 54678 п.7.2 (ГОСТ 3343)	Продукты томатные консервированные.	10.39.17, 10.86.10	из 2002 10 - 2002 90	Внешний вид Цвет Вкус Консистенция	-
66.	ГОСТ 16270	Яблоки свежие ранних сроков созревания	01.24.10	из 0808 10 - 0808 40	Внешний вид Размер Зрелость Повреждения	-
67.	ГОСТ Р 54697 ГОСТ Р 27572 (ГОСТ 21122)	Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети	01.24.10	из 0808 10 - 0808 40	Площадь окрашенной по- верхности Внешний вид Вкус и запах Дефекты Степень зрелости Состояние плода Состояние мякоти	-
68.	ГОСТ 1750 п.2.,2.4,2.6,2.7,2.7.4.2, 2.74.3	Фрукты сушеные.	10.39.25	из 2008 11 - 2008 99	Форма Цвет Вкус и запах Консистенция Масса нетто	- -

1	2	3	4	5	6	7
					- массовая доля компонен- тов	-
					-количество плодов в 1 кг, -массовая доля дефектных плодов и примесей	-
69.	ГОСТ Р 54677 (ГОСТ 28649)	Грибы маринованные, соленые и отвар- ные.	10.39.17 - 10.39.18	из 2003 10 - 2003 90	Внешний вид Консистенция Вкус и запах Цвет Качество заливки	-
70.	ГОСТ Р 51809 п.7.2.6,7.2.7	Капуста белокочанная свежая, реализуе- мая в розничной сети.	01.13.12	из 0704 20 -0704 90	Внешний вид Вкус и запах Плотность кочана Зачистка кочана Длина кочерыга над кочаном	-
71.	ГОСТ Р 51808 (ГОСТ Р 51808)	Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.	01.13.51	из 0701 10 - 0701 90	Внешний вид Вид внутренней части Размер Вкус и запах	-
72.	ГОСТ Р 51926	Консервы. Икра овощная	10.39.17	из 2002 10 - 2002 90	Внешний вид и цвет Запах и вкус Консистенция	-
73.	ГОСТ 7694 (ГОСТ Р 7694)	Консервы. Маринады плодовые и ягодные.	10.39.17 - 10.39.21	из 2002 10 - 2002 90	Внешний вид плодов и ягод заливки Вкус и запах Консистенция плодов и ягод Окраска плодов и ягод	-
74.	ГОСТ 31713 (ГОСТ Р 53127)	Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке.	10.39.17	из 2002 10 - 2002 90	Внешний вид Консистенция Вкус и запах Качество заливки	-
75.	ГОСТ 32104 (ГОСТ Р 52187)	Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные	10.31.11, 10.32.11- 10.32.19, 10.39.17- 10.39.25, 10.82.24, 10.86.10	из 2001 10-2009 90	Внешний вид Вкус Цвет	-
76.	ГОСТ 32100 (ГОСТ Р 52182)	Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Овощные и овошефруктовые	10.31.11, 10.32.11- 10.32.19, 10.39.17- 10.39.25, 10.82.24,	из 2001 10-2009 90	Внешний вид Консистенция Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.86.10			
77.	ГОСТ 17649 (ГОСТ 17649)	Консервы. Фасоль или горох со-шпиком или свиным жиром в томатном соусе	10.39.17	из 2002-10 - 2002-90	Внешний вид Вкус и запах Цвет Консистенция Посторонние примеси	-
78.	ГОСТ 1016	Консервы. Овощи фаршированные в то- матном соусе	10.39.17	из 2002 10 - 2002 90	Внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах	-
79.	ГОСТ 13340.1 п.7;5;8	Овощи сушеные	10.39.13	из 0712 20 - 0713 90	Внешний вид Цвет Консистенция Вкус и запах Овощи с дефектами Развариваемость	-
80.	ГОСТ Р 54752	Огурцы свежие.	01.13.32	из 0707 00	Внешний вид Внутреннее строение Вкус и запах Размер плодов	-
81.	ГОСТ 8756.18 п.2,4	Продукты пищевые консервированные.	01.11.11-01.11.99, 01.12.10, 01.13.11- 01.13.90, 01.14.10, 01.16.11, 01.19.39, 01.21.11-01.28.20, 01.41.20, 01.45.21- 01.45.22, 01.47.21- 01.47.23, 01.49.21- 01.49.22, 01.49.24, 02.30.12, 03.11.20 - 03.12.12, 08.93.10, 10.11.11-10.89.19, 11.01.10-11.07.19, 20.14.32-20.14.53, 20.14.64, 20.52.10, 20.53.10, 20.59.51, 20.59.60, 21.10.10- 21.10.32, 21.10.51	из 0210 10-0410 00, 0701 10-0910 99, 1101 00-1302 39, 1501 10-1605 69, 1701 12-1704 90, 1901 10-2209 00, 2501 00 91, 2915 11-2936 90, 3301 12-3302 90, 3501 10-3507 90	Внешний вид Герметичность тары Состояние внутренней поверхности металлической тары	-
82.	ГОСТ 32876 п.7,3 (ГОСТ Р 52183)	Сок томатный	10.32.11	из 2009 50	Внешний вид Вкус и запах Консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
83.	ГОСТ 8285 п.2.2,	Жиры животные топленые	10.13.15	из 1602 10-1602 90	Цвет Вкус и запах Консистенция Цвет	
84.	ГОСТ 31762 п.4.2. (ГОСТ Р 53595 ГОСТ 30004.2)	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12	из 2103 90	Консистенция Внешний вид Цвет Вкус и запах	-
85.	ГОСТ 31761 п.7.1 (ГОСТ Р 53590)	Майонезы и соусы майонезные.	10.84.12	из 2103 90	Вкус и запах Консистенция Цвет Внешний вид	-
86.	ГОСТ 32188 (ГОСТ Р 52178 ГОСТ 240)	Маргарины	10.42.10	из 1517 10 - 1517 90	Вкус и запах Внешний вид Консистенция Цвет	-
87.	ГОСТ 32189 п.5.2. (ГОСТ Р 52179, ГОСТ 976)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности	10.42.10	из 1517 10 - 1517 90	Цвет Вкус и запах Консистенция Прозрачность твердого жира	-
88.	ГОСТ 5472 п.3	Масла растительные	10.41.21 – 10.41.60	из 1507 10 - 1516 20	Запах Цвет Прозрачность	-
89.	ГОСТ 7981	Масло арахисовое	10.41.22, 10.41.52	из 1508 10, из 1508 90	Вкус и запах Прозрачность Цвет	-
90.	ГОСТ 1129 п.8.3 (ГОСТ Р 52465)	Масло подсолнечное	10.41.24, 10.41.54	из 1512 11, 1512 19	Прозрачность Вкус и запах	-
91.	ГОСТ 14083	Масло подсолнечное для экспорта	10.41.24, 10.41.54	из 1512 11, 1512 19	Вкус и запах Прозрачность Цвет	-
92.	ГОСТ Р 52100 п.7.1.	Спреды и смеси топленые	10.42.10	из 1517 10 – 1517 90	Вкус и запах Консистенция Цвет	-
93.	ГОСТ 28538	Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов	11.07.19	из 2202 10 – 2202 99	Внешний вид Цвет Вкус Растворимость в воде	-

