

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

КАЛАГОВ К.Э.

инициалы, фамилия

Приложение

к заявлению о сокращении области

аккредитации



от " " 20 г

на 11 листах, лист 1

17 ФЕВ 2019

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

НИЖНЕКАМСКОЙ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН»

(ФБУ «ЦСМ ТАТАРСТАН»)

(наименование испытательной лаборатории)

423582, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, ул. Кайманова, 16/1

(адрес места 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.	ГОСТ Р 54354-2011.3.1 п.8.4.1 п.8.2 п.8.6.1 п.8.7.1 п.8.8.1 п.8.10 п.8.11 п.8.15	Мясо и мясные продукты	—	—	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³) Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) E.coli Стафилококки (S.aureus) Бактерии рода Proteus Сульфитредуцирующие клостридии Плесени, дрожжи, КОЕ/г Энтерококки, КОЕ/г	

1	2	3	4	5	6	7
					<i>Bacillus cereus</i>	
2	МУК 4.2.577 п.7.9	Продукты детского, лечебного питания	—	—	Ацидофильные микроорганизмы	менее $1 \times 10^1 - 1 \cdot 10^8$ КОЕ/г (см ³)
3	ГОСТ 24065	Молоко	—	—	Ингибирующие вещества	обнаружено/ не обнаружено
4	ГОСТ 24066	Молоко	—	—	Ингибирующие вещества	обнаружено/ не обнаружено
5	ГОСТ 24067	Молоко	—	—	Ингибирующие вещества	обнаружено/ не обнаружено
6	ГОСТ 28414 Приложение 3	жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной продукции	—	—	никель	0,5-20 мг/кг
7	ГОСТ ISO 2962-2016	сыры и сыры плавленые	—	—	фосфор	от 0,033 %
8	ГОСТ 31584	молоко	—	—		от 0,033 %
9	МУК 5-1-14/1001	молоко, сухое молоко, сыр и сливочное масло	—	—	Афлатоксин М1	5 нг/л(кг)- 1600 нг/кг
10	МУК 5-1-14/1001	зерновые культуры, комбикорма и пищевые продукты,	—	—	Афлатоксин В1	0,001-0,050 мг/кг
11	ГОСТ 31653 п.9	корма	—	—		0,002-0,050 мг/кг
12	МУК 5-1-14/1001	зерновые культуры, солод, корма	—	—	Дезоксиниваленол	18,5-500 мкг/кг
13	ГОСТ 28001-88	зерно, продукты его переработки, комбикорма,	—	—	Т-2 токсин	от 600 мкг/кг
14	МУ 3184-84 МЗ СССР	пищевая продукция и продовольственное сырье	—	—		0,01-0,1 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
15	ГОСТ 28001 п.3	зерно, продукты его переработки, комбикорма	—	—	Зеараленон	от 50 мкг/кг
16	МУК 5-1-14/1001	зерновые культуры, корма,				1,75-141,75 мкг/кг
17	ГОСТ 31653 п.9	корма				0,020-0,500 мг/кг
18	ГОСТ 28001 п.4	зерно, продукты его переработки, комбикорма	—	—	Охратоксин А	от 10 мкг/кг
19	М 04-54-2008	пищевые продукты и сырье (молоко и молочные продукты, мука и яичный порошок)	—	—	Меламин	0,5-5000 мг/кг
20	ГОСТ 31768 п. 3.1	мед натуральный	—	—	5-оксиметилфурфурол (гидроксиметилфурфураль)	1,0-85,0мг/кг
21	ГОСТ Р 51453	жир молочный	—	—	перекисное число	0,1-1,0 мэкв/кг
22	М-04-62-2010	Продукты животного происхождения	—	—	Левомецетин (хлорамфеникол)	0,005-1,0 мг/кг
23	МУК 4.1.2158-07 п.4	Продукты животного происхождения	—	—	Тетрациклиновая группа	0,001-0,021 мг/кг
24	МУК 5-1-14/1005	Мясо, печень, мед, молоко	—	—	Стрептомицин	от 5 мкг/кг
25	ГОСТ 31502-2012	Молоко и молочные продукты	—	—	Пенициллин	менее 0,004 мг/кг/ более 0,004 мг/кг
26	ГОСТ 20235.1 п.1.1, п.1.3	мясо кроликов	—	—	Свежесть, летучие жирные кислоты, активность пероксидазы	свежее/ сомнительной свежести/ не свежее
27	ГОСТ 20235.1 п.1.2	мясо кроликов				0,1-13,50 мг КОН/100г
28	ГОСТ 31470 п.11	мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	—	—	Качественный тест на добавленные компоненты (наполнитель)	отрицательный/ положительный

1	2	3	4	5	6	7
29	ГОСТ 34135 п. 6	кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	—	—	Качественный тест на добавленные компоненты (наполнитель)	отрицательный/ положительный
30	ГОСТ 31469 п.11	сухие, концентрирован-ные, жидкие яичные продукты	—	—	Эффективность пастеризации	отрицательный/ положительный
31	ГОСТ 29299	мясо, мясные продукты	—	—	Нитрит натрия	0,0005-0,104%
32	ГОСТ 5867 п.4	молоко и молочные продукты	—	—	Массовая доля жира, массовая доля жира в сухом веществе	от 0,02 %
33	ГОСТ 30648.1 п.5	продукты молочные для детского питания	—	—		0,5-30,0%
34	ГОСТ Р 51452	консервы молочные сгущенные	—	—		от 0,01%
35	ГОСТ Р 51457	сыр и сыр плавленый	—	—		от 0,01%
36	ГОСТ 23621 п.3.5	молоко коровье обезжиренное сухое, поставляемое для экспорта	—	—	Массовая доля белка, белка в сухом обезжиренном молочном остатке	0,10-100,00%
37	ГОСТ 3626 п.п. 6., 6а., 9	молоко и молочные продукты	—	—	Массовая доля сухих обезжиренных веществ, сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)	от 0,1%
38	ГОСТ Р 55361 п.7.10	жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	—	—		1,0-25,0%
39	ГОСТ Р 52100 п.7.2	спреды и смеси топленые	—	—	Температура плавления жира	20-50 °С
40	ГОСТ 31979	молоко и молочные продукты	—	—	Массовая доля растительного или немолочного жира (фальсификация жировой фазы жирами немолочного происхождения)	от 0,1%

1	2	3	4	5	6	7
41	ГОСТ Р 51468	казеины	—	—	Кислотность, титруемая кислотность, активная кислотность (pH)	от 0,02 см ³ /г
42	ГОСТ Р 51462	продукты молочные сухие	—	—	Плотность	100-200г/см ³
43	ГОСТ 3626 п.п. 6., 6а., 9	молоко и молочные продукты	—	—	Массовая доля влаги и сухих веществ, сухих обезжиренных веществ	0,5-60,0%
44	ГОСТ Р 55361 п.7.7	жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	—	—		
45	ГОСТ 17626 п.4.6.	казеин технический казеины сычужные и казеинаты казеины	—	—	Массовая доля золы	от 0,01%
46	ГОСТ Р 51463					от 0,01%
47	ГОСТ Р 51466					от 0,01%
48	ГОСТ 30648.7 п.4	продукты молочные для детского питания	—	—	Массовая доля сахаров, сахарозы	от 0,2%, 1,0-50,0%
49	ГОСТ 31690 п.7.10	сыры плавленые	—	—		5,0-30,0%
50	ГОСТ Р 51259	молоко и молочные продукты	—	—	Массовая доля лактозы, галактозы	от 1,0 г/100,0г
51	ГОСТ Р 51469	казеины и казеинаты	—	—		не более 2,0%
52	ГОСТ Р 54759 п.6	продукты переработки молока	—	—	Массовая доля крахмала	2,0-10,0%
53	ГОСТ 17626 п.4.8., п.4.9	казеин технический	—	—	Индекс растворимости	от 0,1 см ³
54	ГОСТ 3629	молочные продукты	—	—	Массовая доля спирта (алкоголя)	0,00-5,03%
55	ГОСТ 30627.2 п.5	продукты молочные для детского питания	—	—	Аскорбиновая кислота (С)	от 20,0 млн ⁻¹
56	ГОСТ 30627.3	продукты молочные для детского питания	—	—	Витамин Е (в форме α-токоферола)	8,5-120 млн ⁻¹

1	2	3	4	5	6	7
57	ГОСТ 7636 п.3.6.2	рыба, нерыбные объекты и продукция из них	—	—	Массовая доля свободной уксусной кислоты	от 0,01%
58	ГОСТ Р 56105 п.6.6	гречиха	—	—	Содержание ядра	от 1,0%
59	ГОСТ 53901 п.4.6.1	овес кормовой				от 1,0%
60	ГОСТ 28673 п.4.66	овес				от 1,0%
61	ГОСТ 10845	зерно и продукты его переработки	—	—	Крахмал	от 0,01%
62	ГОСТ 30483 п.3.1.1., п.3.1.2., п.3.2	зерно	—	—	Сорная, зерновая и вредная примесь, мелкие, и испорченные зерна, пожелтевшие, красные зерна риса	от 0,01%
63	ГОСТ 30483 п.3.1.3	зерно				от 0,01%
64	ГОСТ 33538 п.6.1	зерна злаковых культур				от 1%
65	ГОСТ 31646	зерновые культуры				от 0,001%
66	ГОСТ 10854	семена масличные			Сорная и масличная посторонняя примесь	от 0,01%
67	ГОСТ 11201 п.10а	жмых арахисовый пищевой				от 0,1%
68	ГОСТ 10853	семена масличные			Вредная примесь	обнаружено/ не обнаружено
69	ГОСТ 13979.2	жмыхи, шроты и горчичный порошок	—	—	Массовая доля жира	от 1экз./кг
70	ГОСТ 13979.3	жмыхи и шроты корма, комбикорма, комбикормовое сырье	—	—	Массовая доля протеина	от 0,01%
71	ГОСТ 32044.1	солод ржаной сухой	—	—	Продолжительность осахаривания	от 0,1% или от 1,0 г/кг
72	ГОСТ Р 52061 п.6.9	крупка	—	—	Крупность, примеси, доброкачественное ядро	от 0,01%
73	ГОСТ 26312.4 п.3.2,	крупка	—	—		от 1,0 %
74	ГОСТ 26312.4 п.3.4.	крупка				от 0,01 %
75	ГОСТ 26312.4 п.3.8.	крупка				от 0,1 %
76	ГОСТ 27560 п.3.2.	мука и отруби				от 1,0 %

1	2	3	4	5	6	7
77	ГОСТ-26312:4 п.3.4., п.3.5., п.3.6	крупы	—	—	Минеральная, сорная примеси;	от 0,01%
78	ГОСТ 27558 п.3.2	мука и отруби	—	—	испорченные, нешелушенные, битые ядра (для крупы), вредная примесь	обнаружено/не обнаружено
79	ГОСТ 5896	изделия кондитерские	—	—	Содержание спирта	от 0,1%
80	ГОСТ Р 52305 п.6.3.5	сахар-сырец	—	—	Цветность сахара-сырца	100-7000 ед.опт. пл.
81	ГОСТ 12573	сахар	—	—	Массовая доля ферропримесей	от 0,0001 мг/кг
82	ГОСТ Р 54641	сахар	—	—	Массовая доля крахмала	20,0-500,0 мг/кг
83	ГОСТ 21179 п.6.2	воск пчелиный	—	—	цвет, структура в изломе, запах	
84	ГОСТ 28886 п.3.2	прополис	—	—	внешний вид, цвет, запах, вкус, структура, консистенция	
85	ГОСТ 28887 п.3.2	пыльца цветочная (обножка)	—	—	внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, пораженность плесенью и личинками моли цвет	
86	ГОСТ 28887-90 п.3.5	пыльца цветочная (обножка)	—	—	Массовая доля воды, влаги (для пыльцы), влажность	от 0,1%
87	ГОСТ 31920-2012	воск пчелиный	—	—		0,1-3,0%
88	ГОСТ 28887 п.3.6	пыльца цветочная (обножка)	—	—	Кислотность, концентрация водородных ионов	0-14 ед. pH
89	ГОСТ 28887 п.3.8.3.3	пыльца цветочная (обножка)	—	—	Массовая доля минеральных примесей	0,1-100,0%
90	ГОСТ 28887 п.3.4	пыльца цветочная (обножка)	—	—	Механические примеси	от 0,01%
91	ГОСТ 21179 п.6.4	воск пчелиный	—	—		
92	ГОСТ 28886 п.3.5	прополис	—	—		

1	2	3	4	5	6	7
93	ГОСТ ISO 2448	продукты переработки фруктов и овощей	—	—	Этиловый спирт	до 5%, или (г/100см ³)
94	ГОСТ 24556 п.2, п.4	продукты переработки плодов и овощей	—	—	Витамин С (аскорбиновая кислота)	от 0,001%
95	ГОСТ 8756.22	продукты переработки плодов и овощей	—	—	Бета-каротин	от 0,1мкг/см ³
96	ГОСТ 8756.8	продукты переработки плодов и овощей	—	—	Цвет томатопродуктов	от 0,01 мг/ см ³
97	ГОСТ 29059	продукты переработки плодов и овощей	—	—	Пектиновые вещества	от 0,10%
98	М 04-69-2011	напитки, плодоовощная продукция, БАД, мед	—	—	Массовая доля сахара, сахарозы	2-800 г/дм ³ 0,2-80,0%
99	ГОСТ ISO 2448	продукты переработки фруктов и овощей	—	—	Этиловый спирт	0,05-5% или (г/100 см ³)
100	ГОСТ 8756.22	продукты переработки плодов и овощей	—	—	Бета-каротин	от 0,1 мкг/см ³
101	ГОСТ 29059	продукты переработки плодов и овощей	—	—	Пектиновые вещества	от 0,10%
102	ГОСТ 8756.8	продукты переработки плодов и овощей	—	—	Цвет томатопродуктов	от 0,01 мг/ см ³
103	ГОСТ 33313	продукция соковая	—	—	Формольное число	от 1-30 см ³ р-ра NaOH(0,1M) на 100см ³ пробы
104	ГОСТ Р 51123	соки плодовые овощные			Сульфаты	от 1 мг/дм ³
105 106	ГОСТ 33276 п.6 ГОСТ 29030	продукция соковая продукты переработки плодов и овощей			Относительная плотность	1,0000-1,4000 1,0157-1,1056
107	ГОСТ Р 52100 п.7.1	спреды и смеси топленые			цвет, запах, вкус, консистенция	

1	2	3	4	5	6	7
108	ГОСТ-ISO 6320	жиры и масла животные и растительные			Показатель преломления (рефракция)	1,3000-1,7000 n _D ^t
109	ГОСТ 5475 п.3	масла растительные			Йодное число	5-200 гJ ₂ /100 г
110	ГОСТ 5478	масла растительные и натуральные жирные кислоты			Число омыления	100-400 мгКОН/г
111	ГОСТ 8285 п. 2.7	жиры животные топленые			Температура плавления жира, выделенного из продукта	от 0,1 °С, от 0,1 °С
112	ГОСТ 30624	масла растительные			Обнаружение фальсификации масел	10 000-1000 0000 м.е./г
113	ГОСТ 31756	жиры и масла животные и растительные			Анизидиновое число	0-100 а.ч. (AV)
114	ГОСТ 30417 п.4	масла растительные			Массовая доля витамина А	10-70 м.е./г
115	ГОСТ 30417 п.5	масла растительные			Массовая доля витамина Е	10,0-200,0 мг%
116	ГОСТ 32073 п.5	алкогольная продукция			Синтетические красители	от 0,001%
117	ГОСТ 32036 п.6.7	спирт этиловый из пищевого сырья			Массовая концентрация альдегидов	2,0-10,0 мг/дм ³
118	ГОСТ 32036 п.6.8	спирт этиловый из пищевого сырья			Массовая концентрация сивушных масел	2,0-15,0 мг/дм ³
119	ГОСТ 32036 п.6.1	спирт этиловый из пищевого сырья			Полнота налива	100-500 см ³
120	ГОСТ 32036 п.6.4	спирт этиловый из пищевого сырья			Проба на чистоту	положительный/ отрицательный
121	ГОСТ 8756.22-80	продукты переработки плодов и овощей			Бета-каротин	от 0,1 мкг/см ³
122	ГОСТ 32073 п.5	продукты пищевые			Синтетические красители	от 0,001%
123	ГОСТ 23268.13	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые			ионов серебра	от 1*10 ⁻⁴ мг

1	2	3	4	5	6	7
124	ГОСТ 23268.14 п.2	Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые			ионов мышьяка	5×10^{-4} до 6×10^{-3} мг
125	ГОСТ Р 52315	Напитки безалкогольные			Селен	0,0003-0,50 мг/дм ³
126 124 128 129 130 131	ГОСТ 1936 п.2.2 ГОСТ 1936 п.2.6.1 ГОСТ 1936 п.2.9 ГОСТ 1936 п.2.10 ГОСТ 28875 п.3.6, п.3.7 ГОСТ 15113.1 п.5	чай пряности концентраты пищевые			Массовая доля отдельных компонентов, мелочи, размер частиц	от 1 мм от 0,01% от 1,0 % от 1,0 мм и от 0,2 мм от 0,1% от 0,1%
132	ГОСТ 11293 п.4.11	желатин			Массовая доля золы	от 0,1%
133	ГОСТ 908 п.7.8	кислота лимонная моногидрат пищевая			сульфатной золы (для лимонной кислоты)	от 0,01%
134	ГОСТ ISO 15598 п.9.3	чай			Массовая доля сырой клетчатки (грубых волокон)	от 1,0%
135	ГОСТ 11293 п.4.16	желатин			Посторонние примеси	от 0,1%
136	ГОСТ 908 п.7.6	кислота лимонная моногидрат пищевая			Массовая доля лимонной кислоты	от 0,1%
137	ГОСТ 908 п.7.9	кислота лимонная моногидрат пищевая			Массовая доля сульфатов	от 0,001%
138 139	ГОСТ Р 54731 п.6.2., п.6.3 ГОСТ Р 54845 п.7.2., п.7.3	дрожжи хлебопекарные прессованные дрожжи хлебопекарные сушеные			Органолептические показатели: цвет, вкус, запах цвет, вкус, запах	- -
					Физико-химические показатели:	
140	ГОСТ Р 54731 п.6.4	дрожжи хлебопекарные прессованные			Массовая доля влаги, сухого вещества	от 0,1%

1	2	3	4	5	6	7
141	ГОСТ Р-54731 п. 6.8	дрожжи-хлебопекарные прессованные			Подъемная сила	1-70 мин
142	ГОСТ Р 54731 п.6.9	дрожжи хлебопекарные прессованные			Кислотность	от 1,0 мг/100г
143 144	ГОСТ 7698 п.2.4.1, п.2.4.2 ГОСТ 975 п.3.5	глюкоза кристаллическая гидратная			Массовая доля влаги, сухих веществ	от 1,0% от 1,0%
145	ГОСТ 975 п.3.8	глюкоза кристаллическая гидратная			Массовая доля общей золы, золы нерастворимой в 10% HCl	от 0,01%
146 147	ГОСТ Р 52109 п.7.4, п.7.5 ГОСТ 32220 п.9.2.2., п.9.3.3	вода питьевая, расфасованная в емкости			Герметичность укупорки, полнота налива	0,1-2,0 дм ³
148	ГОСТ 4974 п.6.3	Вода питьевая			Марганец	0,01-500,00 мг/дм ³

Директор ФБУ «ЦСМ Татарстан»

Начальник Нижнекамской испытательной лаборатории

(подпись)

(подпись)



Туктаров Ф.Х.

Скворцова Л.С.