

Заместитель Руководителя
службы по аккредитации
Литвак А.Г.

2017 г.

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Протокол № 1, заявлено о сокращении
область аккредитации
№ РОСС.RU.0001.21ПЦ52
от "07" ноября 2014 года
на 13 листах, лист 1

**Сокращаемая область аккредитации испытательной лаборатории
Государственного бюджетного учреждения Калужской области
«Областные станции по борьбе с болезнями животных и
ветеринарная лаборатория»
248012, г. Калуга, ул. Московская, д. 299 а**

| № 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 |
| I. Методы подготовки проб | | | | | | |
| 1.1 | ГОСТ 3622-68 | Молоко и молочные продукты | - | - | | - |
| | ГОСТ 4288-76 п. 1 | Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса | - | - | | - |
| | ГОСТ 13928-94 | Молоко и сливки | - | - | Подготовка проб, предназначенных для определения физико-химических показателей, подготовка проб к анализу, минерализация для определения содержания токсичных элементов | - |
| | ГОСТ 19792-2001 п. 5 | Мед натуральный | - | - | | - |
| | ГОСТ 26809-86 | Молоко и молочные продукты | - | - | | - |
| | ГОСТ 26929-94 | Сырье и продукты пищевые | - | - | | - |
| | ГОСТ 31467-2012 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 53597-2009 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 54644-2011 | Мед натуральный | - | - | | - |
| 1.2 | ГОСТ 7702.2.0-95 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы | - | - | Подготовка проб для микробиологического анализа | - |
| | ГОСТ 26669-85 | Продукты пищевые и вкусовые | - | - | | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|---|---|
| | ГОСТ 31467-2012 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 50396.0-92 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 51448-99 | Мясо и мясные продукты | - | - | Подготовка проб для микробиологического анализа | - |
| | ГОСТ Р 53430-2009 | Молоко и продукты переработки молока | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 53597-2009 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 54354-2011 | Мясо и мясные продукты | - | - | | - |
| 1.3 | ГОСТ Р 54040-2010 | Производство растениводства и корма | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 54016-2010 | Продукты пищевые | - | - | Подготовка проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 | - |
| | ГОСТ 32161-2013 п. 4 | Продукты пищевые | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 54017-2010 | Продукты пищевые | - | - | | - |
| | ГОСТ 32163-2013 п. 4 | Продукты пищевые | - | - | | - |
| 2. Физико-химические методы | | | | | | |
| 2.1 | Органолептический метод | | | | | |
| | ГОСТ 1368-2003 | Рыба | - | - | Длина и масса | - |
| | ГОСТ 7269-79 | Мясо | - | - | Свежесть | - |
| | ГОСТ 7631-2008 п. 6 | Рыба, нерыбные объекты и продукция из них | - | - | Органолептические показатели | - |
| | ГОСТ 7636-85 п. 2 | Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки | - | - | Вкус и запах, внешний вид | - |
| | ГОСТ 9959-91 | Продукты мясные | - | - | Органолептическая оценка | - |
| | ГОСТ 19792-2001 п. 4 | Мед натуральный | - | - | Аромат, вкус | - |
| | ГОСТ 20235.0-74 п. 2 | Мясо кроликов | - | - | Органолептические методы оценки качества | - |
| | ГОСТ 20235.1-74 | Мясо кроликов | - | - | Свежесть | - |

Приложение к заявлению о сокращении
к области аккредитации
№ РОСС.RU.0001.21ПЦ52
от "07" ноября 2014 года
на 13 листах, лист 3

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--------------------------|---|---|---|--|-------------------------------|
| | ГОСТ 26664-85 п. 2 | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов | - | - | Органолептические показатели | - |
| | ГОСТ 28283-89 | Молоко коровье | - | - | Запах, вкус | - |
| | ГОСТ 29128-91 | Продукты мясные | - | - | Органолептическая оценка | - |
| | ГОСТ 30054-2003 | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов | - | - | Органолептическая оценка | - |
| | ГОСТ 31470-2012 п. 4 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | Органолептические показатели | - |
| | ГОСТ Р 51944-2002 | Мясо птицы | - | - | Органолептические показатели, температура, масса | - |
| | ГОСТ Р 53161-2008 | Продукты | - | - | Органолептические характеристики | - |
| | ГОСТ Р 53747-2009 п. 4 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | Органолептические показатели | - |
| | ГОСТ Р 54644-2011 п. 6.2 | Мед натуральный | - | - | Внешний вид (консистенция), аромат, вкус | - |
| | ГОСТ Р ИСО 3972-2005 | Пищевые продукты | - | - | Вкус | - |
| | ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 | Молоко и молочные продукты. | - | - | Органолептический анализ | - |
| | ГОСТ Р ИСО 22935-3-2011 | Молоко и молочные продукты. | - | - | Органолептический анализ | - |
| 2.2 | Визуальный метод | | | | | |
| | ГОСТ 8218-89 | Молоко | - | - | Группа чистоты | - |
| | ГОСТ 3623-73 п. 2 | Молоко и молочные продукты | - | - | Определение пероксидазы | не менее 5% |
| | ГОСТ 3623-73 п. 3 | Молоко и молочные продукты | - | - | Определение фосфатазы | 0,3-0,5% |
| | ГОСТ 3623-73 п. 4 | Молоко и молочные продукты | - | - | Определение кислот фосфатазы | - |
| | ГОСТ 24065-80 | Молоко | - | - | Наличие соды | - |
| | ГОСТ 24066-80 | Молоко | - | - | Наличие аммиака | - |
| | ГОСТ 24067-80 | Молоко | - | - | Наличие перекиси водорода | - |
| | ГОСТ 25228-82 | Молоко и сливки | - | - | Группа термостойчивости | - |
| | ГОСТ Р 54077-2010 | Молоко | - | - | Содержание соматических клеток | от 500 тыс. до 1 млн. тыс/см³ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--|----------------------------|---|---|---------------------------------------|-------------------------------|
| | ГОСТ 19792-2001 п. 6.14 | Мед натуральный | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 54644-2011 п. 6.3 | Мед натуральный | - | - | | - |
| | "Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках" (утв. Минсельхозпродом РФ 18.07.1995 N 13-7-2/365) п. 8 | Мед | - | - | Механические примеси | - |
| 2.3 | Качественный метод | | | | | |
| | ГОСТ Р 53878-2010 | Мед | - | - | Определение падиевого меда | - |
| | ГОСТ 32168-2013 | Мед | - | - | | - |
| 2.4 | Микроскопический метод | | | | | |
| | ГОСТ Р 52940-2008 | Мед | - | - | Пыльцевой состав | - |
| | ГОСТ 31769-2012 | Мед | - | - | Частота встречаемости пыльцевых зерен | - |
| 2.5 | Титриметрический метод (Потенциометрический метод) | | | | | |
| | ГОСТ Р 51478-99 | Мясо и мясные продукты | - | - | Концентрация водородных ионов | от 0 до 14 рН |
| | ГОСТ Р 53877-2010 п. 10.2 | Мед | - | - | Водородный показатель | от 0 до 14 рН |
| | ГОСТ 32169-2013 | Мед | - | - | Водородный показатель | от 0 до 14 рН |
| | ГОСТ 3624-92 | Молоко и молочные продукты | - | - | Кислотность | (16-21) °Т от 2°Т до 250°Т |
| | ГОСТ 19792-2001 п. 6.19 | Мед натуральный | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 54644-2011 п. 6.9 | Мед натуральный | - | - | | - |
| | "Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках" (утв. Минсельхозпродом РФ 18.07.1995 N 13-7-2/365) п. 6 | Мед | - | - | Общая кислотность | - |
| | ГОСТ Р 53877-2010 п. 10.3 | Мед | - | - | Свободная кислотность | от 0 до 80 мэкв/кг |
| | ГОСТ 32169-2013 | Мед | - | - | Свободная кислотность | от 0 до 80 мэкв/кг |
| | ГОСТ Р 51480-99 | Мясо и мясные продукты | - | - | Массовая доля хлористого натрия | - |
| | ГОСТ 25179-90 | Молоко | - | - | Массовая доля белка | от 2,2 до 4,0% |

Приложение к заявлению о сокращении
к области аккредитации
№ РОСС.RU.0001.21ПЦ52
от "07" ноября 2014 года
на 13 листах, лист 5

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|---|---|---|--------------------------------------|---|
| 2.7 | Гравиметрический метод | | | | | |
| | ГОСТ Р 51479-99 | Мясо и мясные продукты | - | - | Массовая доля влаги | от 8,0% до 99,8% |
| | ГОСТ Р 53746-2009 п. 6 | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | | | Массовая доля сухого вещества | от 8,0% до 99,8% |
| | ГОСТ Р 54042-2010 | Мясо птицы замороженное | - | - | Массовая доля влаги | - |
| | ГОСТ 29301-92 | Продукты мясные | - | - | Массовая доля крахмала | - |
| | ГОСТ Р 53642-2009 | Мясо и мясные продукты | - | - | Массовая доля золы | от 0% до 20% |
| | ГОСТ 31469-2012 п. 15 | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | - | - | Растворимость сухих яичных продуктов | яичный порошок от 60 до 100%, сухой яичный желток от 15 до 60% сухой яичный белок от 70 до 100% |
| | ГОСТ Р 53746-2009 п. 15 | Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | - | - | Индекс растворимости | - |
| | ГОСТ 30305.4-95 | Продукты молочные сухие | - | - | | |
| 2.8 | Фотометрический, спектрофотометрический, колориметрический метод | | | | | |
| | ГОСТ 29299-92 | Мясо и мясные продукты | - | - | Массовая доля нитрита | от 0 до 0,5 мг/кг |
| | "Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках" (утв. Минсельхозпродом РФ 18.07.1995 N 13-7-2/365) п. 9, п. 10 | Мед | - | - | Массовая доля редуцирующих сахаров | 1,0 % до 26,0 % |
| | "Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках" (утв. Минсельхозпродом РФ 18.07.1995 N 13-7-2/365) п. 10 | Мед | - | - | Массовая доля сахарозы | - |
| | ГОСТ 19792-2001 п. 6.11 | Мед натуральный | - | - | | |
| | ГОСТ Р 54644-2011 п.6.6 | Мед натуральный | - | - | Диагностическое число | от 3,0 до 40,0 ед. Гоге |
| | ГОСТ Р 54386-2011 п. 7 | Мед | - | - | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---|----------------------------------|---|---|--|---|
| | "Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках" (утв. Минсельхозпродом РФ 18.07.1995 N 13-7-2/365) п.4.3 | Мед | - | - | Диагностное число | от 3,0 до 40,0 ед. Готе |
| | ГОСТ Р 52834-2007 | Мед натуральный | - | - | Гидрооксиметилфурфураль | от 1 до 85 мг/кг |
| | "Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках" (утв. Минсельхозпродом РФ 18.07.1995 N 13-7-2/365) п. 7 | Мед | - | - | Определение оксиметилфурфурола | - |
| 2.9 | Экстракционный метод | | | | | |
| | ГОСТ 26829-85 п. 2 | Консервы и пресервы из рыбы | - | - | Массовая доля жира | - |
| 2.12 | Визкозиметрический метод | | | | | |
| | ГОСТ Р 54077-2010 | Молоко | - | - | Содержание соматических клеток | от 90 до 1500 тыс. в 1 см ³ |
| | ГОСТ Р ИСО 13366-1-2010 | Молоко | - | - | Подсчет соматических клеток | от 100 до 1500 тыс. в 1 см ³ |
| 2.14 | Метод газожидкостной хроматографии | | | | | |
| | ГОСТ 32308-2013 | Мясо и мясные продукты | - | - | Хлорорганические пестициды: ДДТ и его метаболиты ДДД, ДДЭ, альфа-, бета-, гамма- и дельта-изомеры гексахлорциклогексана (ГХЦГ) | от 0,005 до 5,0 мг/кг |
| 2.15 | Иммуноферментный метод | | | | | |
| | МУК 4.1.1912-04 | Продукты животного происхождения | - | - | Левомицетин (хлорамфеникол) | 0,000012-0,00008 мг/кг |
| | МУК 4.1.2158-07 | Продукты животного происхождения | - | - | Антибиотики тетрациклиновой группы | от 0,0015 мг/кг |
| | ГОСТ Р 54655-2011 п. 6 | Мед натуральный | - | - | Тетрациклин | от 6 мкг/кг |
| | ГОСТ Р 54655-2011 п. 7 | Мед натуральный | - | - | Левомицетин | от 0,025 мкг/кг |
| | МУК 4.1.2420-08 | Молоко и молочные продукты | - | - | Меламин | (0,2 – 5,0) мг/л |
| | МУК 13-7-2/1875 | Мясо | - | - | Зеранол | от 0,016 мкг/кг |
| | МУК 13-7-2/1874 | Пищевые продукты | - | - | Гистамин | от 0,75 мг/кг |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------------------------------|--|---|---|---|--|--|
| | МУК 13-7-2/1873 | Мясо | - | - | Диэтилстильбестрол | от 0,1 мкг/кг |
| | МУК 13-7-2/1872 | Мясо | - | - | Метилтестостерон | от 0,1 мкг/кг |
| | МУК 13-7-2-1871 | Мясо | - | - | Этинилэстрадиол | от 0,1 мкг/кг |
| | МУК 13-7-2/1870 | Мясо | - | - | 19-нортестостерон | от 0,7 мкг/кг |
| | МУК 13-7-2/1869 | Мясо | - | - | Тренболон | от 0,05 мкг/кг |
| | МУК 13-7-2/1868 | Мясо | - | - | Кленбутерол | от 0,04 мкг/кг |
| 2.18 | Рефрактометрический метод | | | | | |
| | ГОСТ 19792-2001 п. 6.9 | Мед натуральный | - | - | | |
| | ГОСТ Р 54644-2011 п. 6.4 | Мед натуральный | - | - | | 13-25% |
| | ГОСТ Р 53126-2008 | Мед | - | - | | |
| | ГОСТ 31774-2012 | Мед | - | - | | |
| | "Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках" (утв. Минсельхозпродом РФ 18.07.1995 N 13-7-2/365) п. 3 | Мед | - | - | Массовая доля воды | 12,2-28,9% |
| 3. Микробиологические методы | | | | | | |
| 3.1 | Бактериологический метод | | | | | |
| | ГОСТ Р 51600-2010 | Молоко и молочные продукты | - | - | Качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков | - |
| | ГОСТ 31502-2012 | Молоко и молочные продукты | - | - | Методы бактериологического анализа | - |
| | ГОСТ 21237-75 п. 4 | МЯСО | - | - | | - |
| | ГОСТ 23454-79 | Молоко | - | - | Ингибирующие вещества | Пенициллин 0,01 МЕ/см ³ , массовая доля формалина 0,005%, массовая доля перекиси водорода 0,001% |
| | ГОСТ Р 50396.1-2010 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 53430-2009 п. 8.4 | Молоко и продукты переработки молока | - | - | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | - |
| | ГОСТ Р 53944-2010 п. 7 | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | - | - | | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---------------------------|---|---|---|--|---|
| | ГОСТ Р 52816-2007 | Пищевые продукты | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 53430-2009 п. 8.5 | Молоко и продукты переработки молока | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 53944-2010 п. 8 | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | - | - | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) БГКП | - |
| | ГОСТ Р 52814-2007 | Продукты пищевые | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 53665-2009 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | | - |
| | ГОСТ 31468-2012 | Мясо и мясные продукты | - | - | Бактерии рода Salmonella | - |
| | ГОСТ Р 53944-2010 п. 9 | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 52815-2007 | Продукты пищевые | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 53430-2009 п. 8.6 | Молоко и продукты переработки молока | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 53944-2010 п. 11 | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | - | - | Коагулазолположительный стафилококк и Staphylococcus aureus | - |
| | ГОСТ Р 54674-2011 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 51921-2002 | Продукты пищевые | - | - | Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i> | - |
| | ГОСТ 29185-91 | Продукты пищевые | - | - | | - |
| | ГОСТ 7702.2.6-93 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | Сульфитредуцирующие клостридии | - |
| | ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.10 | Мясо и мясные продукты | - | - | | - |
| | ГОСТ 10444.11-89 | Продукты пищевые | - | - | Молочнокислые микроорганизмы | - |
| | ГОСТ 10444.12-88 | Продукты пищевые | - | - | Плесени и дрожжи | - |
| 4. Санитарно-паразитологические методы | | | | | | |
| | СанПин 3.2.569-96 | Мясо и мясные продукты, рыба и продукты их переработки | - | - | Гельминтозы | - |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | | |
|--|----------------------|---|---|---|----------------------|---|
| | СанПин 3.2.1333-2003 | Пищевые продукты | - | - | | - |
| | СанПин 3.2.3215-2014 | Мясо и мясные продукты, рыба и продукты их переработки | - | - | | - |
| | МУК 3.2.988-00 | Рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки | - | - | Паразитарная чистота | - |
| | ГОСТ Р 54378-2011 | Рыбы, нерыбные объекты и продукция из них | - | - | Гельминты | - |

5. Радиологические методы

| | | | | | | |
|--|------------------------|------------------|---|---|----------------|---|
| | ГОСТ Р 54016-2010 п. 6 | Продукты пищевые | - | - | Цезий Cs-137 | - |
| | ГОСТ 32161-2013 п. 6 | Продукты пищевые | - | - | Цезий Cs-137 | - |
| | ГОСТ Р 54017-2010 п. 6 | Продукты пищевые | - | - | Стронций Sr-90 | - |
| | ГОСТ 32163-2013 п. 6 | Продукты пищевые | - | - | Стронций Sr-90 | - |

II.

1. Методы подготовки проб

| | | | | | | |
|-----|--|----------------------------------|---|---|---|---|
| 1.1 | ГОСТ 26929-84 | Зерно и продукты его переработки | - | - | | - |
| | ГОСТ 28178-89 п. 2 | Дрожжи кормовые | - | - | Подготовка проб, предназначенных для определения физико-химических показателей, подготовка проб к анализу, минерализация для определения содержания токсичных элементов | - |
| 1.2 | Правила бактериологического исследования кормов Утв. 10.06.75 п. 1 | Корма | - | - | Подготовка проб для микробиологического анализа | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|-------------|
| 1.3 | ГОСТ Р 54040-2010 | Производство и корма | - | - | | - |
| | ГОСТ Р 54016-2010 | Продукты пищевые | - | - | Подготовка проб для определения | - |
| | ГОСТ 32161-2013 п. 4 | Продукты пищевые | - | - | стронция Sr-90 и цезия Cs-137 | - |
| | ГОСТ Р 54017-2010 | Продукты пищевые | - | - | | - |
| | ГОСТ 32163-2013 п. 4 | Продукты пищевые | - | - | | - |
| 2. Физико-химические методы | | | | | | |
| 2.1 Органолептические методы | | | | | | |
| | ГОСТ 7636-85 п. 2 | Кормовая мука из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных | - | - | Вкус и запах, внешний вид | - |
| | ГОСТ 10967-90 | Зерно | - | - | Цвет и запах | - |
| | ГОСТ 13496.13-75 п. 2 | Комбикорма | - | - | Запах | - |
| | ГОСТ 13979.4-68 | Жмыхи, шроты, горчичный порошок | - | - | Цвет, запах, количество темных включений и мелочи | - |
| | ГОСТ 20083-74 п.3.3 | Дрожжи кормовые | - | - | Внешний вид и цвет | - |
| | ГОСТ 20083-74 п.3.4 | Мука и отруби | - | - | Запах | - |
| | ГОСТ 27558-87 | Дрожжи кормовые | - | - | Цвет, запах, вкус и хруст | - |
| | ГОСТ 28178-89 п. 3 | Дрожжи кормовые | - | - | Внешний вид, вкус, запах | - |
| | ГОСТ Р 50257-92 п. 3.2 | Комбикорма полнорационные для свиней | - | - | Внешний вид, цвет | - |
| | ГОСТ Р 51899-2002 п. 5.2 | Комбикорма гранулированные | - | - | Внешний вид, цвет | - |
| | ГОСТ Р 55452-2013 п. 7.2 | Сено и сенаж | - | - | Структура, цвет и запах | - |
| 2.2 Воздушно-тепловой метод | | | | | | |
| | ГОСТ 9404-88 | Мука и отруби | - | - | Влажность | 0,5-100% |
| | ГОСТ 13586.5-93 | Зерно | - | - | | |
| 2.3 Гравиметрический метод | | | | | | |
| | ГОСТ 29033-91 | Зерно и продукты его переработки | - | - | Массовая доля жира | (0,1±100)% |
| | ГОСТ Р 52839-2007 | Корма | - | - | Массовая доля сырой клетчатки | (2,0-50,0)% |
| | ГОСТ 13979.2-94 | Жмыхи, шроты, горчичный порошок | - | - | Массовая доля сырого жира и экстрактивных веществ | - |

Приложение к заявлению о сокращении
к области аккредитации
№ РОСС.RU.0001.21ПЦ52
от "07" ноября 2014 года
на 13 листах, лист 11

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|-------------------------|--|---|---|---|--------------------|
| | ГОСТ Р 53153-2008 | Жмыхи и шроты | - | - | Содержание сырого жира | - |
| | Метод озоления | | | | | |
| | ГОСТ 27494-87 | Мука и отруби | - | - | Зольность | (0,2÷100)% |
| | ГОСТ Р 51418-99 | Корма, комбикорма, комбикормовое сырье | - | - | Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте | от 0,3 и более 40% |
| 2.4 | Визуальный метод | | | | | |
| | ГОСТ 13496.13-75 п. 3 | Комбикорма | - | - | Зараженность вредителями | - |
| | ГОСТ 13586.4-83 | Зерно | - | - | Зараженность и поврежденность вредителями | - |
| | ГОСТ 27559-87 | Мука и отруби | - | - | | - |
| | ГОСТ 13496.9-96 | Комбикорма | - | - | Массовая концентрация металломагнитной примеси | - |
| | ГОСТ 13979.5-68 | Жмыхи, шроты, горчичный порошок | - | - | Массовая доля металлопримеси | - |
| | ГОСТ 17681-82 п. 2.2 | Мука животного происхождения | - | - | Содержание металломагнитных примесей | - |
| | ГОСТ 20239-74 | Мука, крупа и отруби | - | - | | - |
| | ГОСТ 31646-2012 | Зерновые культуры | - | - | Содержание фузариозных зерен | от 0,1 до 5,0 % |
| | ГОСТ 30483-97 п. 3.1.1 | | - | - | Определение крупной сорной примеси | - |
| | ГОСТ 30483-97 п. 3.1.2 | | - | - | Определение явно выраженной сорной и зерновой примесей | - |
| | ГОСТ 30483-97 п. 3.1.3 | | - | - | Определение не явно выраженных испорченных и поврежденных зерен | - |
| | ГОСТ 30483-97 п. 3.1.4 | | - | - | Определение вредной примеси | - |
| | ГОСТ 30483-97 п. 3.1.5 | Зерно | - | - | Определение головневых зерен | - |
| | ГОСТ 30483-97 п. 3.1.6 | | - | - | Определение семян зернобобовых культур, поврежденных зерновками и листовертками | - |
| | ГОСТ 30483-97 п. 3.1.7 | | - | - | Определение общего содержания сорной примеси | - |
| | ГОСТ 30483-97 п. 3.1.8 | | - | - | Определение общего содержания зерновой примеси | - |

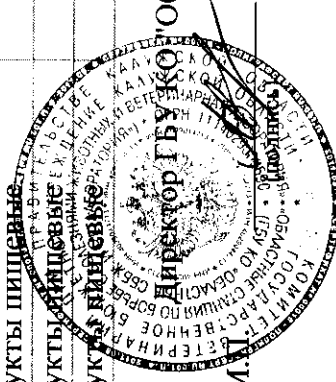
Приложение к заявлению о сокращении
к области аккредитации
№ РОСС.RU.0001.21ПЦ52
от "07" ноября 2014 года
на 13 листах, лист 12

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|--|---|---|---|-------------------------------|--------------------|
| 2.5 | Титриметрический метод (Потенциометрический метод) | | | | | |
| | ГОСТ 13979-9-69 | Жмыхи и шроты | - | - | Активность уреазы | 0,05÷2,0 рН |
| | ГОСТ 26570-95 | Корма, комбикорма, комбикормовое сырье | - | - | Массовая доля кальция | (0,1÷100)% |
| | ГОСТ 26180-84 п. 2 | Корма | - | - | Содержание аммиачного азота | - |
| | ГОСТ 26180-84 п. 3 | | - | - | Активная кислотность (рН) | 0-14рН |
| 2.6 | Фотометрический, спектрофотометрический, колориметрический метод | | | | | |
| | МУ 5310-90 п. 6.2 | Зерно и зерновые продукты | - | - | Нитриты | св. 0,5 мг/кг |
| | МУ 5310-90 п. 6.3 | | - | - | Нитраты | св. 2,5 мг/кг |
| 2.7 | Метод Кьельдаля | | | | | |
| | ГОСТ 17681-82 п. 2.10 | | - | - | Массовая доля азота | - |
| | Инверсионно- вольтамперометрические методы | | | | Массовая доля сырого протеина | - |
| 2.8 | ГОСТ 31628-2012 | Продукты пищевые и продовольственное сырье | - | - | Массовая концентрация мышьяка | (0,02÷2,0)мг/кг |
| | ГОСТ Р 51301-99 | Продукты пищевые и продовольственное сырье | - | - | Массовая концентрация кадмия | (0,05÷5,0) мг/кг |
| | | | - | - | Массовая концентрация свинца | (0,02÷50) мг/кг |
| | | | - | - | Массовая концентрация меди | (0,1-200) мг/кг |
| | | | - | - | Массовая концентрация цинка | (0,2÷400) мг/кг |
| 2.9 | Атомно-абсорбционный метод | | | | | |
| | ГОСТ 26927-86 п. 3 | Сырье и продукты пищевые | - | - | Массовая доля ртути | (0,001÷10,0) мг/кг |
| 2.10 | Метод тонкослойной и газожидкостной хроматографии | | | | | |
| | ГОСТ 28001-88 п. 2 | Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма | - | - | T-2 токсин | св.600 мкг/кг |
| | ГОСТ 28001-88 п. 3 | | - | - | Зеараленон (Ф-2) | св. 50 мкг/кг |
| | ГОСТ 28001-88 п. 4 | | - | - | Охратоксин А | св. 10 мкг/кг |
| | МУ 3940-85 | Зерно и зернопродукты | - | - | Дезоксиниваленон | св. 0,2 мг/кг |

Приложение к заявлению о сокращении
к области аккредитации
№ РОСС.RU.0001.21ПЦ52
от "07" ноября 2014 года
на 13 листах, лист 13

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--|
| ГОСТ 28396-89 | Зерновое сырье, комбикорма | - | - | - | Патулин | св. 0,2 мг/кг |
| 2.11 Иммуноферментный метод | | | | | | |
| МУК 5-1-14/1001 | Зерно, корма | - | - | - | Фумонизин Т-2 токсин Дезоксиниваленол Зеараленон | 0,025-2 мг/кг 0,0035-0,056 мг/кг 0,0185-0,5 мг/кг 0,0017-0,14 мг/кг |
| ГОСТ 31653-2012 | Корма | - | - | - | Охратоксин А Афлатоксин В ₁ Цитрин | 0,0012-0,045 мг/кг 0,0017-0,14 мг/кг св. 82 мкг/кг |
| 3. Биологический метод | | | | | | |
| Метод биотестирования | | | | | | |
| ГОСТ Р 52337-2005 | Корма, комбикорма, комбикормовое сырье | - | - | - | Общая токсичность | - |
| 4. Санитарно-микробиологические методы | | | | | | |
| Метод разливки | | | | | | |
| ГОСТ 13496.6-71 | Комбикорм | - | - | - | | - |
| МУ 13-5-02/0827 | Корма, кормовые добавки и сырье для производства кормов | - | - | - | Микроскопические грибы | - |
| 6. Радиологические методы | | | | | | |
| ГОСТ Р 54040-2010 п. 7 | Продукция растениеводства и корма | - | - | - | Цезий Cs-137 | - |
| ГОСТ Р 54016-2010 п. 6 | Продукты пищевые | - | - | - | Цезий Cs-137 | - |
| ГОСТ 32161-2013 п. 6 | Продукты пищевые | - | - | - | Цезий Cs-137 | - |
| ГОСТ Р 54017-2010 п. 6 | Продукты пищевые | - | - | - | Стронций Sr-90 | - |
| ГОСТ 32163-2013 п. 6 | Продукты пищевые | - | - | - | Стронций Sr-90 | - |



М.П. Директор ГБУ СО "Областные СББЖ и ветлаборатория"

М.И. Черняева
(инициалы, фамилия)