

3 КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
м. п. Федеральной службы по аккредитации



подпись

~~КАДАГОВ К. Э.~~
Инициалы, фамилия

Приложение 31 АВГ 2018
к заявлению о сокращении области
аккредитации № 5
к аттестату аккредитации
№ РОСС RU.0001.513710
на 6 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в г. Шуя, Шуйском и Савинском районах»

наименование испытательной лаборатории (центра)

155900 Ивановская область, город Шуя, улица Советская, дом 2А

адрес места осуществления деятельности

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) ₂ измерений*(1)	Наименование объекта	Код ОКПД 2*(2)	Код ТН ВЭД ЕАЭС*(3)	Определяемая характеристика (показатель)*(4)	Диапазон определения*(5)
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 7269	Мясо и субпродукты продуктивных и промышленных животных	10.11.1 10.11.11 10.11.12 10.11.13 10.11.20 10.11.20.110- 3310.11.20.130 10.11.3 10.11.31 10.11.32 10.11.33	0201-0210	органолептические показатели: (внешний вид, запах, консистенция, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона)	соответствует/ не соответствует
2	ГОСТ Р 53748-09	Консервы мясные. Мясо рубленое	10.11	1602	органолептические показатели: (внешний вид, запах, цвет,	соответствует/ не соответствует

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений*(1)	Наименование объекта	Код ОКПД.2*(2)	ТН ВЭД ЕАЭС*(3)	Определяемая характеристика (показатель)*(4)	Диапазон определения*(5)
1	2	3	4	5	6	7

3	ГОСТ 9163	Консервы мясорастительные Сосиски с гарниром	10.11	1602	консистенция) органолептические показатели: (внешний вид, запах, цвет, консистенция)	соответствует/ не соответствует
4	ГОСТ 9166	Консервы мясные. Шпик, пастеризованный ломтиками.	10.11	1602	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет	соответствует/ не соответствует
5	ГОСТ 8558.2	Все виды мяса, мясных и мясосодержащих продуктов, а также рассолы и посолочные смеси	10.11	0201-0210	нитраты	(0,01-0,5) мкг/мл
6	ГОСТ Р 52992-08	Полукопченые колбасы, предназначенные для питания детей старше шести лет	10.13.14	1601	органолептические показатели: (внешний вид, запах, цвет, консистенция)	соответствует/ не соответствует
7	ГОСТ 30626	Продукты молочные сухие для детского питания.	10.5	0401-0405	органолептические показатели: (внешний вид, запах, цвет, консистенция)	соответствует/ не соответствует
8	ГОСТ 30625	Продукты молочные жидкие и пастообразные для детского питания.	10.5	0401-0405	органолептические показатели: (внешний вид, запах, цвет, консистенция)	соответствует/ не соответствует
9	ГОСТ Р 53914	Напиток молочный.	10.5	0401-0405	органолептические показатели:	соответствует/ не соответствует

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений*(1)	Наименование объекта	Код ОКПД 2*(2)	ТН ВЭД ЕАЭС*(3)	Определяемая характеристика (показатель)*(4)	Диапазон определения*(5)
1	2	3	4	5	6	7

					(внешний вид, запах, цвет, консистенция)	
10	ГОСТ 8218	Молоко, молочные и молокосодержащие консервы	10.5	0401-0405	чистота	(1-3) группа чистоты
11	ГОСТ Р 53946	Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания.	10.51.51.110- 10.51.51.113 10.51.51.120- 10.51.51.123	0402	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет	соответствует/ не соответствует
12	ГОСТ Р 54649	Консервы молокосодержащие сухие.	10.51.2	0401	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет	соответствует/ не соответствует
13	ГОСТ Р 52179-2003	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.	10.42	1517	рН	(0-14) ед. рН
14	ГОСТ Р 53512	Продукты сырные.	01.49.22	0406	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет	соответствует/ не соответствует
15	ГОСТ Р 53502	Продукты сырные плавленые	01.49.22	0406 30	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет	соответствует/ не соответствует

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений*(1)	Наименование объекта	Код ОКПД 2*(2)	ТН ВЭД ЕАЭС*(3)	Определяемая характеристика (показатель)*(4)	Диапазон определения*(5)
1	2	3	4	5	6	7

					вид, цвет	
16	ГОСТ Р 53437	Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы - Сулугуни, Слоистый, производимые из молока и продуктов переработки молока	01.49.22	0406	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет	соответствует/ не соответствует
17	ГОСТ 23268.18	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	36.00.11, 11.07.11.110 11.07.11.111 11.07.11.112 11.07.11.113	2201 2202	фториды	(0,3 - 14,0) мг/дм ³
18	ГОСТ 18308	Вода питьевая	36.00.11	2201	молибден	от 0.0025 мг/дм ³
19	ГОСТ Р 52962-2008	Вода природная (поверхностная и подземная), питьевая вода, в том числе расфасованная в емкость, и сточная вода	36.00.11 11.07.11.120	2201	хром (VI)	(0,005-0,05) мг/дм ³
20	МУ 1689-77	Воздух рабочей зоны	83.14.18.130		Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны Бутилацетат	(2.5-5.0) мг/м ³
21	ГОСТ 26669	Продукты пищевые и вкусовые	10	02-05 09 15-23	подготовка проб	
22	ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2-88)	Мясо и продукты из мяса птицы	10.1	0201-0204 0206-0208 1601 1602	подготовка проб и подготовка проб к микробиологическому анализу	

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений*(1)	Наименование объекта	Код ОКПД.2*(2)	ТН ВЭД ЕАЭС*(3)	Определяемая характеристика (показатель)*(4)	Диапазон определения*(5)
1	2	3	4	5	6	7

23	ГОСТ 7702.2.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи.	10.12 10.13	0207	подготовка проб и методы микробиологического анализа	
24	МУК 4.2.1122-02	Продукты пищевые	10.1-10.8	02-05 09 15-23	Бактерии рода <i>L. monocytogenes</i>	обнаружены/не обнаружены
25	ГОСТ 10444.9	Продукты пищевые.	10	02-05 09 15-23	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружены/не обнаружены
26	ГОСТ 28805	Продукты пищевые.	10.1-10.8	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814	осмотолерантные дрожжи и плесневые грибы	
27	ГОСТ 20235.2	Мясо кроликов	10.11.39.110	0208	Сальмонеллы, бактерии рода эшерихии, листерии и пастереллы, стафилококк, <i>Cl. Perfringens</i> , <i>Cl. Botulinum</i> ,	
28	ГОСТ Р 53944-2010	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы.	01.47 01.47.2 01.47.21 01.47.21.000 01.47.22	0407 0408	КМАФАнМ БГКП <i>Salmonella</i> <i>Proteus</i> <i>S. aureus</i>	Не более 1×10^3 - 1×10^6 КОЕ/г $0,0001-1,0$ г/см ³ $25-125$ г/см ³ $1,0$ г/см ³ $0,1-1,0$ г/см ³
29	ГОСТ Р 54075-2010	Молоко и молочная продукция.	10.5	0401-0405	- КМАФАнМ, - лактасбраживающие анаэробные микроорганизмы	Не более $100 - 2 \times 10^5$ КОЕ/г Не менее $1 \times 10^6 - 1 \times 10^7$ КОЕ/г
30	ГОСТ 27543	Изделия кондитерские.	10.71,10.72	1704	Приготовление	

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений* (1)	Наименование объекта	Код ОКПД 2*(2)	ТН ВЭД ЕАЭС*(3)	Определяемая характеристика (показатель)* (4)	Диапазон определения* (5)
1	2	3	4	5	6	7

			10.82 10.82.23.290	1905	питательные сред для микробиологического анализа	
31	И № 15-6/42	Пищевые продукты	10.1-10.8	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814	иерсиниоза (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	
32	ГОСТ 21237	Мясо.	10.1	0201-0210	КМАФАнМ	
33	ГОСТ 31708	Продукты, предназначенные для употребления в пищу человеком и для кормления животных, а также образцы окружающей среды в местах производства и оборота пищевых продуктов	10	02-05 09 15-23	<i>E.coli</i>	
34	ОСТ 91500.11.0004-2003	Биоматериал: Испражнения			эшерихии, сальмонеллы, шигеллы, плесневые грибы, бифидум, лактобактерии, протей, энтерококки, <i>E.Coli, St.aureus</i>	обнаружены/не обнаружены
Руководитель ИЛЦ должность уполномоченного лица М.П. (в случае, если имеется)		_____ подпись уполномоченного лица		_____ А.Н. Степин инициалы, фамилия уполномоченного лица		

