

23.04.2021
СОКРАЩЕНА

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ
Государственного бюджетного учреждения Ярославской области «Ярославская областная ветеринарная лаборатория»
(ГБУ ЯО «Яроблветлаборатория»)
150030, г. Ярославль, Силикатное шоссе, дом 19 б

на 7 листах, лист 1

№ 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
1.	ГОСТ 5667 п.2 п. 5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Отбор проб и пробоподготовка	-
					Форма	Соответствующая виду изделия
					Поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов; гладкая с надрезами; наличие плесени
					Цвет	Светло-желтый; светло-коричневый; коричневый; равномерный, без подгорелости и бледности
					Запах	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха; затхлый запах
					Вкус	Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса; дрожжевой привкус; кислый вкус; пресный вкус

1	2	3	4	5	6	7
		Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Состояние мякиша	Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса; мякиш слоистый в изломе, с . отделимыми друг от друга слоями; слой основы, соприкасающийся с начинкой, увлажнен; мякиш мелкопористый, слоистый в изломе; пористость неравномерная, с наличием крупных пор
2.	МУК 4.2.762-99	Готовые изделия с кремом	10.71;10.72	1704; 1806; 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – п*10 ⁶)КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено- не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено- не обнаружено
					Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено- не обнаружено
3.	ГОСТ 32190	Масла растительные	10.41.2; 10.41.5; 10.41.6;	1507-1516	Отбор проб	-
4.	ГОСТ 31762	Майонезы и соусы майонезные	10.84.12.130; 10.84.12.140	2103	Отбор проб	-
5.	ГОСТ 8285 п.2.1 п. 2.2	Жиры животные топленые	-	1501-1506	Отбор проб	-
					Вкус, запах, консистенция, цвет и прозрачность	Вкус и запах, характерные для данного вида жира, вытопленного из свежего сырья; без постороннего запаха и вкуса; приятный поджаристый запах и вкус; плотная консистенция; твердая консистенция; мажущая консистенция; мазеобразная, зернистая консистенция; цвет белый; цвет бледно-

1	2	3	4	5	6	7
						желтый; цвет желтый; цвет белый с бледно-голубым оттенком; цвет белый с желтоватым оттенком; цвет желто-оранжевый; зеленоватый оттенок; прозрачный
6.	ГОСТ 27853	Овощи соленые и квашенные, плоды и ягоды моченные			Отбор проб	-
7.	МР «Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности» от 07.02.2008 № 2.3.2.2327-08	Молоко и молочная продукция	10.51; 01.49.22; 01.49.24.	0401-0406	Отбор проб, пробоподготовка	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 – n*10 ⁿ)КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено-не обнаружено
					Молочнокислые микроорганизмы и уксуснокислые бактерии	Обнаружено-не обнаружено
					Промышленная стерильность	-
					Тетрациклин	(250-500) мкг/л
					Сульфамиды	(25-100) мкг/л
					Пенициллин	(1-10) мкг/л
8.	ГОСТ ISO 29981	Молоко и молочная продукция	10.51; 01.49.22; 01.49.24.	0401-0406	Молочнокислые микроорганизмы и уксуснокислые бактерии	Обнаружено-не обнаружено
9.	ГОСТ 32012	Молоко и молочная продукция	10.51; 01.49.22; 01.49.24.	0401-0406	Количество мезофильных анаэробных микроорганизмов	Обнаружено-не обнаружено
10.	ГОСТ 31502	Молоко и молочная продукция	10.51; 01.49.22; 01.49.24.	0401-0406	Тетрациклин	(0,05-0,1) мг/кг
					Стрептомицин	(0,2-1,0) мг/кг
					Пенициллин	(0,02-0,1) мг/кг
					Гризин	(0,5-5,0) мг/кг
					Бацитрацин	(0,58-5,0) мг/кг
Хлорамфеникол	(2,5-5,0) мг/кг					

1	2	3	4	5	6	7
11.	ГОСТ Р 52687	Продукты кисломолочные	10.51; 01.49.22; 01.49.24.	0401-0406	Молочнокислые микроорганизмы и уксуснокислые бактерии	Обнаружено не обнаружено
12.	ГОСТ 32254	Молоко	01.49.22	0401; 0402	Левомецетин (хлорамфеникол)	(0,00015-0,001) мг/кг
					Гетрациклиновая группа	(0,01-0,1) кг/кг
					Стрептомицин	(0,15-0,5) мг/кг
					Пенициллин	(0,002-0,01) мг/кг
					Сульфаниламиды	(0,1-0,5) мг/кг
13.	МУК 4.2.577-96	Продукты молочные для детского питания	10.86	0401-0406	Отбор проб, пробоподготовка	-
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	(>10 - n*10 ⁿ) КОЕ/г
					Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено не обнаружено
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружено не обнаружено
					Staphylococcus aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	Обнаружено не обнаружено
					Bacillus cereus	Обнаружено не обнаружено
					Бактерии рода Proteus	Обнаружено не обнаружено
					Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено не обнаружено
					Промышленная стерильность	-
					Молочнокислые микроорганизмы и уксуснокислые бактерии	Обнаружено не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
14.	ГОСТ 12576	Сахар	10.71; 10.72	1702; 1704	Внешний вид и цвет	Однородная сыпучая масса кристаллов; присутствую комки, разваливающиеся при легком нажатии; однородная сыпучая масса измельченных кристаллов; в виде кусочков определенной формы и размеров без посторонних включений; цвет белый, чистый, с желтоватым оттенком, без пятен
					Запах	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запахов
					Вкус	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних привкуса
15.	ГОСТ Р 55063	Сыры и сыры плавленые	10.51.4	0406	Отбор проб	-
16.	ГОСТ 32189	Маргарины	10.4	1517	Отбор проб	-
					Цвет, запах и вкус, консистенция	-
17.	ГОСТ 21180	Вошина	-	-	Отбор проб	-
18.	ГОСТ 31767	Маточное молочко	-	-	Отбор проб	-
19.	ГОСТ 28888				Внешний вид и консистенция, цвет, запах	-
20.	ГОСТ 31923	Воск пчелиный	-	1521	Отбор проб	-
21.	ГОСТ 31775	Сырье восковое	-	-	Отбор проб	-
22.	ГОСТ 28886 п.3.1. п. 3.2.	Прополис	-	-	Отбор проб	-
					Внешний вид, цвет, запах, вкус, структура	-
23.	ГОСТ 28887 п.3.1 п.3.2	Пыльца цветочная	-	-	Отбор проб	-
					Внешний вид, консистенция обножки, размер зерна, цвет, запах, вкус	-
24.	ГОСТ 31776 п.5.4	Перга	-	-	Отбор проб	-
	п.6.2				Внешний вид	Перга, извлеченная из сотов, может быть в виде шестигранных гранул, повторяющих форму ячеек сотов Перга в сотах в виде восковых

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.3	Перга				сот с ячейками, заполненными гранулами
					Цвет	От светло-желтого до коричневого
					Поражение восковой молью	Обнаружено/не обнаружено
					Запах	Характерный медово-пыльцевой
					Вкус	Кисло-сладкий, слегка горьковатый
25.	МУ по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности	Пищевые продукты, корма	-	-	Отбор проб	-
26.	МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. №2657 от 31.12.1982 г.	Пищевые продукты	-	-	Отбор проб	-
27.	ГОСТ 10852	Семена масличные			Отбор проб	-
28.	ГОСТ 29142	Семена масличных культур	01.11.9	1201-1207	Отбор проб	-
29.	ГОСТ 27668	Мука и отруби	01.11.1-01.11.04; 01.12.1; 10.61.10.91.1; 10.91.2	1001-1008; 1103; 1104; 1214; 2301-2306; 2308; 2309	Отбор проб	-
30.	ГОСТ 26312.1	Крупа			Отбор проб	-
31.	ГОСТ Р 51551	Белково-витаминно-минеральные концентраты	-	-	Внешний вид, цвет	-
32.	ГОСТ 17.1.5.05	Поверхностные и морские воды, лед, атмосферные осадки	-	-	Отбор проб	-
33.	ГОСТ 20264.1-89	Препараты ферментные	20.14.6	3507	Бактериальное обсеменение	От 0 до $n \cdot 10^n$ КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
34.	Временная инструкция по диагностике, профилактике и ликвидации вибриозов крупного рогатого скота и овец ГУВ МСХ СССР 05.03.71 г.	Биоматериал	-	-	Возбудитель кампилобактериоза (Campylobacteriosis)	Наличие-отсутствие
35.	Письмо Департамента ветеринарии МСХ РФ №13-7-11/115 от 12.02.1998 г.	Корма			Бактерии рода: Pseudomonas Citrobacter, Klebsiella	Обнаружено/не обнаружено

И.о.директора ГБУ ЯО «Ярославская областная ветеринарная лаборатория»



А. В. Волков