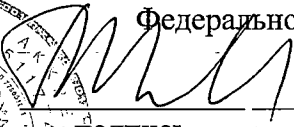


ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

М.П.  Подпись  инициалы, фамилия
23 ОКТ 2017

Приложение
к аттестату аккредитации

№ РОСС RU.0001.21ПН19
от "26" ноября 2015 г.
на 6 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательной лаборатории Федерального бюджетного учреждения
«Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Коми» (ФБУ «Коми ЦСМ»)
167982, Республика Коми, г. Сыктывкар, ГСП-2, Октябрьский проспект, д. 27

Номер п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) измерений	Наименование объекта	Код ОКПД	Код ТНВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ Р ИСО 1839	Чай.	10.83.13. 120	0902	Отбор проб	-
2	ГОСТ 6687.0	Продукция безалкогольной промышленности.	11.01, 11.07,10. 32, 10,51-	1702	Отбор проб	-
3	ГОСТ 12569	Сахар.	-	1702	Отбор проб	-
4	ГОСТ 12786	Пиво.	11.01, 11.07,10. 32, 10,51	2203	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
5	ГОСТ 23268.0	Воды минеральные.	11.07.11. 111	2201	Отбор проб	-
6	ГОСТ 26312.1	Крупа.	10.61.31	1103	Отбор проб	-
7	ГОСТ 26671	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.	10.39	2006	Подготовка проб к испытаниям	-
8	ГОСТ 27668	Мука и отруби.	-	2302	Отбор проб	-
9	ГОСТ 27853	Овощи соленые, квашеные, плоды и ягоды моченые.	-	-	Отбор проб	-
10	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	01.47, 01.49, 01.49,	0207	Отбор проб и подготовка их к испытанию	-
11	ГОСТ 31655	Яйца пищевые.	01.49,	0407	Отбор проб	-
12	ГОСТ 31720	Пищевые продукты переработки яиц с/х птицы.	10.11, 10.12, 10.13, 10.89	0408	Отбор проб	-
13	ГОСТ 31730	Продукция винодельческая.	11.01, 11.07,10. 32, 10,51	2009	Отбор проб	-
14	ГОСТ 31762 п. 4.1	Майонезы и соусы майонезные.	10.84.12. 130	2103	Отбор проб	-
15	ГОСТ 31964 п.5	Изделия макаронные.	15.85.11. 111	1902	Отбор проб	-
16	ГОСТ 31904	Продукты пищевые.	10.89.19	2106	Отбор проб для микробиологических испытаний	-
17	ГОСТ 32035 п. 4	Водки. Водки особые.	11.01, 11.07,10. 32, 10,51	2208	Отбор проб	-
18	ГОСТ 32080	Изделия ликероводочные.	11.01, 11.07,10. 32,	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
			10,51			
19	ГОСТ 32164	Продукты пищевые.	10.89	2106	Отбор проб для радиологических испытаний	-
20	ГОСТ 32189 п. 5.1	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной и молочной промышленности.	10.41, 10.42, 10.62	1517	Отбор проб	-
21	ГОСТ 32190	Масла растительные.	10.41, 10.42, 10.62	1518	Отбор проб	-
22	ГОСТ 32751	Изделия кондитерские.	15.84	1905	Отбор проб для микробиологических испытаний	-
23	ГОСТ 33303	Продукты пищевые.	01.47, 01.49,	2106	Отбор проб для определения микотоксинов	-
24	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты.	01.49,	1602	Отбор	-
25	ГОСТ Р 51448		01.49, 10.11, 10.12,		Подготовка проб к микробиологическим испытаниям	-
26	М 04-32	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.89	1601	Афлатоксин В1	(0,0007-0,05) мг/кг
27	М 04-14	Молоко и молочная продукция.	10.51	0401	Афлатоксин М1	(0,0002-0,005) мг/кг
28	ГОСТ 32122	Масложировая продукция.	10.41, 10.42, 10.62	1517	ГХЦГ (α, β, γ) ДДТ и его метаболиты, Гептахлор	(0,001 - 0,2) мг/кг
29	ГОСТ 32308				ГХЦГ (α, β, γ) ДДТ и его метаболиты, Гептахлор	(0,005 - 5,00) мг/кг
30	ГОСТ 32163	Продукты пищевые.	-	-	Стронций – 90	(1,2 - 1·10 ⁴) Бк
31	ГОСТ 32161				Цезий – 137	(3 - 1·10 ⁵) Бк
32	ГОСТ Р 54639	Продукты пищевые.	-	-	Ртуть	(0,0025 - 5 млн ⁻¹) мг/кг
33	ГОСТ 31470 п.4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	01.47, 01.49, 01.49,	0201, 0203, 0204,	Внешний вид, цвет, запах, консистенция	-
34	ГОСТ 31720 п.5	Пищевые продукты переработки из яиц с/х	01.49, 10.11,	0205, 0206,	Внешний вид, текстура, цвет, запах, вкус, консистенция	-

1	2	3	4	5	6	7
		птицы.	10.12,	0207,		
35	ГОСТ-Р 51944 п.6	Мясо птицы.	10.13,	0208,	Запах, прозрачность и аромат бульона, консистенция и состояние мышц, внешний вид, цвет, состояние и вид кожи, температура и масса птицы	-
			10.89	0208,		
36	ГОСТ 31469 п.5	Пищевые продукты переработки яиц с/х птицы.		0209,	Массовая доля жира	(3 – 30) %
37	ГОСТ 31469 п.8			0210,		
38	ГОСТ 31930	Мясо птицы.		0407	Массовая доля белка	(4 – 98) %
39	ГОСТ 31727	Мясо и мясные продукты.			Массовая доля технологически добавленной влаги	-
40	ГОСТ 31469 п. 6	Пищевые продукты переработки яиц с/х птицы.			Массовая доля общей золы	(0-20)%
41	ГОСТ 31469 п. 15				Массовая доля сухих веществ	(8 – 99,5) %
42	ГОСТ 31469 п. 10				Растворимость	(15 – 100) %
43	ГОСТ Р 54374-2011	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			Посторонние примеси	-
44	ГОСТ 32149-2013	Продукты яичные.			БГКП (колиформные бактерии)	-
					КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
					БГКП (колиформные бактерии)	-
					Патогенные в том числе сальмонеллы	-
					Proteus	-
					St aureus	-
45	ГОСТ 31468-2012	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			Патогенные в том числе сальмонеллы	-
46	ГОСТ Р 54674-2011	Мясо птицы, субпродукты и п/ф из мяса птицы.			St aureus	-
47	ГОСТ 33630	Сыры и сыры плавленые.	01.4,	0401,	Методы контроля органолептических показателей.	-
			01.41;	0402,		
48	ГОСТ 33632	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.	01.45,01.4	0403,	Методы контроля органолептических показателей.	-
			9,	0404,		
49	ГОСТ Р 55063 п. 7.8	Сыры и сыры плавленые.	10.51,	0405,	Массовая доля жира	(7,0-39,0) %
			10.52	0406	Массовая доля жира	(50,0-75,0) %
50	ГОСТ Р 55361 п. 7.4, п. 7.5	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.				
51	ГОСТ Р 53951	Продукты молочные,			Массовая доля белка	(0,10 - 100,00) %

1	2	3	4	5	6	7
		молочные составные и молокосодержащие.				
52	ГОСТ Р 55361 п. 7.14 п. 7.15 п. 7.16	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.			Титруемая кислотность продукта	(1,0-6,0) °К
					Титруемая кислотность жировой фазы	(1,0-6,0) °К
					Титруемая кислотность молочной плазмы	(10,0-70,0) °Т
53	ГОСТ Р 55361 п. 7.6 п. 7.7 п. 7.8	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.			Массовая доля влаги	(0,5 – 60,0) %
					Массовая доля влаги	(0,5 – 60,0) %
					Массовая доля влаги	(10,0 – 60,0) %
54	ГОСТ Р 55361 п. 7.9, п. 7.10, п. 7.11	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.			Массовая доля сухого обезжиренного вещества	(1,0 - 25,0) %
55	ГОСТ Р 55063 п. 7.6, п.7.7	Сыры и сыры плавленые.			Массовая доля влаги	(3,0 – 70,0) %
56	ГОСТ Р 54668	Молоко и продукты переработки молока.			Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5 – 99,0) %
57	ГОСТ Р 54761	Молоко и молочная продукция.			Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(0,5 – 99,0) %
58	ГОСТ Р 55361 п. 7.12	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока.			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(0,5 - 3,0) %
59	ГОСТ Р 55063 п. 7.10	Сыры и сыры плавленые.			Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	(1,0 – 8,0) %
60	ГОСТ Р 54667 п.7	Молоко и продукты			Массовая доля сахара	(2,0 – 50,0) %
61	ГОСТ Р 54758 п.6	переработки молока.			Плотность	(1015 – 1040) кг/м ³
62	ГОСТ 31665 п.5	Масла растительные и жиры животные.			Получение метиловых эфиров жирных кислот	-
63	МУ 4.1/4.2.2484	Молочная продукция.			Подлинность и фальсификация молочных продуктов	-
64	ГОСТ 32915	Молоко и молочная продукция.			Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии	-
65	ГОСТ 32901				КМАФАнМ	(15 – 300) КОЕ
					БГКП (колиформные бактерии)	-

1	2	3	4	5	6	7	
					Редуктазная проба	-	
					Сычужно-бродильная проба	-	
					Сычужная проба	-	
66	ГОСТ 31762 п.4.2	Майонезы и соусы майонезные.	10.41, 10.42, 10.62	2103, 1501,	Запах, вкус, консистенция, цвет,	-	
					внешний вид		
67	ГОСТ 31762 п.4.4				1502,	Массовая доля влаги	(5,0 – 95,0) %
68	ГОСТ 31762 п.4.7				1507,	Массовая доля жира	(5,0 – 95,0) %
69	ГОСТ 31762 п.4.13				1508, 1509,	Кислотность	(0,05 – 10,0) %
70	ГОСТ 31762 п.4.15				151000, 1512, 1514, 1517	Стойкость эмульсии	-
71	ГОСТ 3639 п.2.1	Растворы водно-спиртовые	11.01, 11.07,10. 32, 10,51	220300, 2204, 2205, 220600, 2207, 2208	Концентрация этилового спирта	(0-100) %	

Директор ФБУ «Коми ЦСМ»
М.П.



Ю.А. Тюкавин

Ю.А.Тюкавин