

21.10.2020
СОКРАЩЕНА

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Испытательная лаборатория пищевой продукции и продовольственного сырья Акционерного общества «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» (ИЛ АО «Департамент продовольствия») Республика Татарстан, город Казань, улица Тульская, дом 56, помещение 1021.

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе документы, устанавливающие правила и методы отбора (проб)	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 31749 п.5.2	Хлебобулочные, макаронные, бараночные и сухарные изделия: хлеб, булочные, макаронные изделия, дрожжи хлебопекарные, дрожжи прессованные, дрожжи сушеные, хлебные палочки, соломка, сухари панировочные, концентраты пищевые, хрустящие хлебцы	56.2	1901	Органолептические показатели.	-
2	ГОСТ 31808 п.5.2.2		56.21.1	1902	Органолептические показатели.	-
3	ГОСТ 7128 п. 1.2		10.71.11	1903000000	Органолептические показатели.	-
4	ГОСТ Р 54845 п. 4.1		10.72.11	1904	Органолептические показатели.	-
5	ГОСТ Р 54845 п. 4.1		10.72.19	1905	Органолептические показатели.	-
5	ГОСТ 686 п.1.4		10.73.11	2102	Органолептические показатели.	-
	ГОСТ Р 52377 п.5	10.73.12	2103	Органолептические показатели.	-	
		10.85.1	210690	Отбор проб	-	
		10.85.14				

1	2	3	4	5	6	7		
6	п.7.1		10.85.19			Органолептические показатели: вкус, цвет, запах, хрупкость, форма, посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	-	
	п.7.2		10.89.13			Определение запаха и вкуса	-	
	п. 7.4		Определение влажности			(5,0-61,0) %		
	п. 7.5		Кислотность			(0,0-10,0) град.		
	п.7.9		Металломагнитная примесь			(0,001-100) мг/1 кг		
7	ГОСТ 7698 п.2.12	Сахар, кондитерские, мучные и сахаристые изделия, крахмал, крахмалосодержащие продукты (в том числе патока)	10.81.1	1701-1704		Цветная реакция с йодом	соответствует/не соответствует	
8	ГОСТ 5902 п.3		10.81.2			1805000000	Степень измельчения	(0-3,0)%
9	ГОСТ 12572		10.82			1806	Органолептические показатели: внешний вид, чистота раствора, сыпучесть	-
			10.82.13			180610		
			10.82.14			1806101500		
10	ГОСТ 31902 п.9	10.85.19	1806102000	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %			
			1806103000					
			1806109000					
			1904					
			1905					
11	ГОСТ Р 54644 п.6.1	Продукция пчеловодства	01.49.21	0409000000		Отбор проб	-	
			01.49.24.130			Органолептические показатели	-	
01.49.24.170	Качественная реакция на оксиметилфурфурол		Обнаружено /не обнаружено					
01.49.26.119								
13	ГОСТ 19792		01.49.21				Содержание оксиметилфурфуrolа	(4-26) мг/кг
			01.49.24.130					
			01.49.24.170					
			01.49.26.119					
			01.49.21					
14	ГОСТ 19792		01.49.24.130				Общая кислотность	(1,0-5,0) см³
		01.49.24.170						
15	ГОСТ 19792	01.49.26.119		Диастазное число	(4-8) ед Готе			

1	2	3	4	5	6	7
16	ГОСТ Р 54386 п.7				Диастазное число	(3 – 40) ед. Готе
	п.10				Массовая доля нерастворимых в воде примесей	(0 – 0,500) %
17	ГОСТ 31986	Продукты переработки зерна (мука, крупа, побочные продукты мукомольнокрупяной промышленности)	10.81	-	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, цвет, хруст	-
18	ГОСТ 26185 п.3.2	Продукция рыбная пищевая товарная (без рыбных консервов), полуфабрикаты из рыбы и кулинарные изделия. Улов рыбы (без китов, морского зверя, морепродуктов, ракообразных). Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли морские, и продукты их переработки). Икра. Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих	10.20.1 10.20.2 10.20.3	0301- 0308 0410 1504 160300 1604 1605 2104 2106	Массовая доля влаги	(0,10-80,0) %
	п.3.3				Массовая доля золы	(0-6,0)%
	п. 3.5, 3.7				Минеральные, металлические, посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
19	ГОСТ Р 50846 п.5.				Массовая доля аммиака в рыбе	(0,2-14,0) %
20	ГОСТ 15113.9 п. 3, 6				Массовая доля жира	(1,0-40,0) %
21	ГОСТ 1368 п.10	Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла.	10.20.25	1604 1605	Длина рыбы	(5-50) см
22	ГОСТ 26829 п. 5				Массовая доля жира	(1,0-40,0) %

1	2	3	4	5	6	7
23	ГОСТ Р 55323	Фруктовоовощная продукция, продукция переработки плодов, овощей и фруктов (в том числе сушеная и консервированная), в том числе соки, морсы, нектары, напитки, пюре. Свежие овощи, картофель, бахчевые культуры, фрукты, грибы и орехи (кроме семенного и посадочного материала).	10.31 10.39.1 10.39.2	2001-2005 200600 2007-2009 2103 2104	Органолептические показатели внешний : вид, масса нетто, цвет, осадок, форма, объем, развариваемость (у сушеных овощей), вкус, запах, размер, консистенция плотность, механические повреждения, содержание сахаров, степень зрелости, повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями	-
24	ГОСТ 1750				Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, консистенция	-
	п. 2.7				отбор проб	
	п.2.3				Количество плодов в 1 кг.	(1-1000) шт.
	п. 2.6				Массовая доля дефектных плодов и примесей	(0,01-90) %
	п. 2.8				Массовая доля минеральных примесей	(0,01-90) %
	п.2.5				Металлические примеси	Обнаружено/ не обнаружено
	п.2.5				Зараженность вредителями	Обнаружено/ не обнаружено.
25	ГОСТ 31986				Органолептические показатели внешний : вид, масса нетто, цвет, осадок, форма, объем, развариваемость (у сушеных овощей), вкус, запах, размер, консистенция плотность, механические повреждения, содержание сахаров, степень зрелости, повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями.	-

1	2	3	4	5	6	7	
26	ГОСТ Р 51433				Растворимые сухие вещества	(2,0-80,0)%	
27	ГОСТ 27853				Отбор проб	-	
28	ГОСТ 13341				Отбор проб	-	
29	ГОСТ 28561 п.2				Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,0-90,0) %	
30	ГОСТ Р 51434				Массовая доля титруемых кислот	(0,2-2,1) %	
31	ГОСТ Р 51431				Относительная плотность	(0,5-1,5)	
32	ГОСТ Р 51438				Массовая доля азота	(300-2000) мг/кг	
33	ГОСТ Р 51439				Массовая концентрация хлоридов	(0,01-10,0) г/дм ³	
34	ГОСТ 29030				Массовая доля хлоридов	(0,001-10,0) %	
					Растворимые сухие вещества	(0,0-90,0) %	
35	ГОСТ 31753 п.4	Пищевая масложировая продукция	10.13.13.170 10.13.15.180 10.41 10.42 10.84.12.130 10.84.12.140 10.84.12.190 10.51.30.500 10.51.30. 510 10.51.30.520 10.86 10.89	1501 1502 1504-1507 1509 151000 1512 1514 1516 1517 1806 2103	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	(2,0-230,0) мг/кг	
36	ГОСТ 5478		Число омыления	(186-195) мг КОН/г			
37	ГОСТ 5477 п.1		Цветность	(0- 35) мг йода			
38	ГОСТ 31986		Продукция молочной и маслосырдельной промышленности, в том числе для детского питания, продукция детской молочной кухни. Молоко натуральное сырье. Консервированные молочные продукты, молочные продукты сухие.	10.51.1- 10.51.5 10.52.1 10.85.1 10.86.10.100	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 2106	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола,маринада	-
39	ГОСТ 3622 п. 2.23			Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид,	-		

1	2	3	4	5	6	7
40	п.2.22				Температура	(4-10) °С
41	ГОСТ 23651				Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки, герметичность банок, состояние внутренней поверхности банок, масса нетто, массовая доля рассола, маринада	-
42	ГОСТ Р 52993				Содержание влаги	(0,5-99,0) %
43	ГОСТ Р 51468				Кислотность	(2,0-250,0) см ³ /г
44	ГОСТ Р 53951				Массовая доля общего азота	(0,02-55,0) %
45	ГОСТ Р 54756				Массовая доля общего азота	(0,02-55,0) %
46	ГОСТ Р 54759 п.7				Массовая доля крахмала	(2,0-100,0) %
47	ГОСТ Р 51463				Массовая доля золы	(0,001-10,0) %
48	ГОСТ 29248 п.5				Массовая доля лактозы	(0,5-50,0) %
49	ГОСТ 30363 п.6.1	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты), в том числе полуфабрикаты. Консервированная мясная продукция.	10.86.10.600	0201	Отбор проб	-
			10.86.10.610	0202		
			10.86.10.614	0203		
			10.86.10.619	0204		
			10.86.10.620	0205		
			10.86.10.630	0206	Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет.	-
			10.86.10.631	0207		
			10.86.10.632	0208		
			10.86.10.640	0209		
			10.86.10.641	02.10	Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет	-
			10.86.10.642	1501		
			10.86.10.643	1502		
			10.86.10.650	160100	Внешний вид тары	-
			10.86.10.653	1602		
52	ГОСТ 13534 п. 3.1-3.6		10.86.10.660	160300	Массовая доля крахмала	(0,0-5,0) %
53	ГОСТ 29301		10.86.10.661	2104	Органолептические показатели: внешний вид, свежесть	-
54	ГОСТ 8756.17		10.86.10.662	2106		

1	2	3	4	5	6	7	
55	ГОСТ Р 52417 п.5		10.86.10.663	0407	Массовая доля костных включений	(0,1-20,0) %	
			10.86.10.669	0408			
			10.86.10.670	0410	Остаточная активность кислой фосфатазы (массовая доля фенола)	(0-0,006) %	
56	ГОСТ 23231		10.86.10.671				
			10.86.10.672				
		10.11.1		Переокисное число	(0,0-40,0) ммоль O ₂ /кг жира		
		10.11.2					
		10.11.3					
		10.11.5					
57	ГОСТ Р 54346		10.11.6				
58	ГОСТ Р 51479		10.11-10.13	0201-0206, 0208-0210, 1601, 1602	Массовая доля влаги	(30-80) %	
59	ГОСТ 14618.0 п.3	Дезинфицирующие средства: хлорамин, гипохлорит кальция, хлорная известь, перекись водорода и другие дез. средства, в том числе нехлорсодержащие	20.20.14	3401	Внешний вид и запах	-	
60	ГОСТ 1692		20.20.41.32	3402	Содержание активного вещества	(5,0-99,0) %	
			20.41	3808941000	Массовая доля активного кислорода	0,3-14,0 %	
61	ГОСТ Р 50672		20.42	3808942000			
			3808949000				
				3402			
62	ГОСТ 1936 п.2.3	Пищевкусовые вещества: чай, кофейный напиток, концентраты пищевые, пряности, приправы, соль	10.84.3	25010091	Отбор проб	-	
63	ГОСТ 32170 п.3			2501009110	Отбор проб	-	
	ГОСТ 13685 п. 1.1, 1.2			2501009190	Отбор проб	-	
	п. 2.6, п.2.7				Массовая доля магний- иона	(0,005-0,3) %	
	п. 2.5, п.2.7				Массовая доля кальций- иона	(0,01-0,7) %	
	п. 2.8				Массовая доля сульфат- иона	(0,1-1,6) %	
65	ГОСТ 28875 п.2				Отбор проб	-	
	п. 3.9				Массовая доля золы	(0-10,0) %	
66	п.3.7				Массовая доля легковесных зерен	(0-10,0) %	
					Примеси растительные, минеральные, посторонние, металломагнитные	(1*10 ⁻⁴ -3,0) %	
67	ГОСТ 15113.2 п.2						

1	2	3	4	5	6	7
68	ГОСТ 24508 п.1.1.4				Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, качество упаковки и маркировки, масса нетто, масса нетто отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта, дефекты внешнего вида, пораженность плесенью	-
69	ГОСТ 32574 п.4					-
70	ГОСТ 26808 п.2	Пищевая продукция и продовольственное сырье: Продукция хлебопекарной промышленности, продукция сахарной промышленности, кондитерские изделия, плодоовощная продукция, зерновые и зернобобовые культуры, масличные культуры, продукция мукомольно-крупяной промышленности, продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты), продукты молочной и маслосыростельной промышленности, продукция рыбная пищевая товарная, консервы и пресервы, рыбные и нерыбных объектов промысла, масложировая продукция, продукция пчеловодства, в том числе продукция общественного питания	10.85.11-10.85.14	1602	Массовая доля сухого вещества	(0-70,0) %
71	ГОСТ Р 52675		10.85.19	1604		
			10.86	1605		
72	ГОСТ 5668 п. 4		10.89.1	1704	Массовая доля сухих веществ и влаги	(0-70,0) %
				170490		
73	ГОСТ 31902 п.9			180620	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %
				180690		
74	ГОСТ 3628		1902	Массовая доля жира	(2,0-30,0) %	
			1904			
75	ГОСТ Р 54607.1		1905	Массовая доля сахара (сахарозы)	(0-27) %	
			2001-			
			2005	Калорийность/ энергетическая ценность (расчетный метод)	(0-10000) ккал в 100 г; (0-420000) кДж в 100 г	
			200600			
			2007-2009			
			2103			
			2104			
			2106			

1	2	3	4	5	6	7
76	ГОСТ 23453	Пищевая продукция и продовольственное сырье:	56.2	1901	Соматические клетки	(1*10 ¹ -1*10 ⁿ) клеток
		Продукция хлебопекарной промышленности, продукция сахарной промышленности, кондитерские изделия, плодоовощная продукция, зерновые и зернобобовые культуры, продукция мукомольно-крупяной промышленности, продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты), продукты молочной и маслосырдельной промышленности, продукция рыбная пищевая товарная, масложировая продукция.	56.21.1	1902		
		Консервированная продукция (рыбная, мясная, овощная, молочная и т.д). Соки, соковая продукция, напиток-ки. Вода питьевая, в том числе расфасованная, минеральная. Вода дистиллированная. Продукция общественного питания. Продукция для детского питания.	10.71.11	1903000000		
			10.72.11	1904		
			10.72.19	1905		
			10.73.11	2102		
			10.73.12	2103		
			10.85.1	210690		
			10.85.14	1701-		
			10.85.19	1704		
			10.89.13	1805000000		
			10.81.1	1806		
			10.81.2	180610		
			10.82	1806101500		
		77	ГОСТ 10444.11			
	10.82.14			1806103000		
	10.85.19			1806109000		
78	МУК 4.2.1018-01		01.49.21	1904	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22 °С	(0-20) ЕОЕ/см ³
			01.49.24.130	1905		
79	ГОСТ ISO 11133		01.49.24.170	2105	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-
			01.49.26.119	21042000		
			10.61	210500		
			10.62	2106		
			10.85.1	210690		
			10.89.19.110	0409000000		
			10.89.19.130	110100		
	10.89.19.160	1102-1108				
	10.89.19.230	1208				
	10.20.1	2302				
	10.20.2	0301-				
	10.20.3	0308				
	10.20.25	0410				
	10.31	1504				
	10.39.1	160300				
	10.39.2	1604				
	10.85.11-10.85.14	1605				
	10.85.19	2104				
	10.86	2106				

1	2	3	4	5	6	7		
80	МУ 2671-83		10.89.1	2001-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1*10 ⁿ) КОЕ		
			11.07.11	2005				
			10.84.3	200600				
			10.32.1	2007-2009				
			10.32.2	2103				
			10.13.15.170	2104			Staphylococcus aureus, не допускается в массе продукта, г(см ³)	Отсутствует/присутствует
			10.13.15.180	1602				
			10.41	1604				
			10.42	1605			Бифидобактерии в X г(см ³)	до 1,0*10 ⁿ КОЕ/см ³
			10.84.12.130	1704			Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует
10.84.12.140	170490							
83	ГОСТ Р 56237		10.84.12.190	180620	Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей	-		
			10.51.30.500	180690				
			10.51.30.	1902				
			510	1904				
84	ГОСТ Р 53415		10.51.30.520	1905	Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей	-		
			10.86	2001-				
			10.89	2005				
			10.51.1-	200600				
85	ГОСТ Р 51426		10.51.5	2007-2009	Отбор проб и пробоподготовка для определения микробиологических показателей	-		
			10.52.1	2103				
			10.85.1	2104				
			10.86.10.100	2106				
86	ГОСТ 10444.1		10.86.10.600	25010091	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-		
			10.86.10.610	2501009110				
			10.86.10.614	2501009190				
			10.86.10.619	2201				
87	ГОСТ 27543		10.86.10.620	2202	Микробиологические показатели: Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов	-		
			10.86.10.630	2009				
			10.86.10.631	1501				
			10.86.10.632	1502				
88	ГОСТ Р 52711		10.86.10.640	1504-1507	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	(1,0*10 ¹ -1,0*10 ⁿ) КОЕ/г		
			10.86.10.641	1509				
			10.86.10.642	151000				
			10.86.10.643	1512				
			10.86.10.650	1514				
			10.86.10.653	1516				
			10.86.10.660	1517				
							Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в X г(см ³)	Отсутствует/присутствует

1	2	3	4	5	6	7
			10.86.10.661	1806	Патогенные микроорганизмы в т.ч сальмонеллы в Х г(см ³)	Отсутствует/присутствует
			10.86.10.662	2103		
			10.86.10.663	0401		
89	ГОСТ 32011		10.86.10.669	0402		
			10.86.10.670	0403		
			10.86.10.671	0404		
			10.86.10.672	0405		
			10.11.1	0406	Escherichia coli в Х г (см ³)	Отсутствует/ присутствует
			10.11.2	2105		
			10.11.3	2106		
			10.11.5	0201		
			10.11.6	0202		
			11.07.11	0203		
	11.07.19	0204				
	11.07.19.190	0205				
		0206				
		0207				
		0208				
		0209				
		02.10				
		1501				
		1502				
		160100				
		1602				
90	Инстр. №5319-91		160300	Vibrio parahaemolyticus	(1*10 ⁿ) КОЕ/г	
			2104			
			2106			
			0407			
			0408			
			0410			
			2201			
			2202			
			2201900000			

1	2	3	4	5	6	7
91	МУ 4.2.1097				Vibrio parahaemolyticus	(1*1*10 ⁶) КОЕ/г

Генеральный директор
АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»

Заведующий испытательной лаборатории пищевой продукции
и продовольственного сырья
АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»

М.П.



Р.Ж.Мухамедшина



О.Н. Артамонова