

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Центра испытаний и исследований Общества с ограниченной ответственностью «Санитарно-технологическая пищевая лаборатория»  
наименование испытательной лаборатории (центра)

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21АП88

236013, Россия, Калининградская обл., г. Калининград, ул. Алданская, д. 22Б  
адрес места осуществления деятельности

на 4 Листах, Лист 1

N 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.	МУ № 1-40/3 805 Минторг СССР от 11.11.1991 п.2.2.6	Продукция общественного питания	-	-	Массовая доля жира	(0,2 - 50,0) %
2.	ГОСТ Р 54607.4-2015 п.7.3	Продукция общественного питания: полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия, кроме полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из рубленного мяса, мяса птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов и изделий из соленой и копченой рыбы, рыбного фарша, а также кондитерских и хлебобулочных изделий	-	-	Влажность/ Массовая доля влаги	(5,0 – 99,0) %
3.	ГОСТ Р 54607.5-2015 п.7.3	Продукция общественного питания, кроме блюд и изделий из рубленой массы рыбы, а также кондитерских и хлебобулочных изделий	-	-	Массовая доля жира	(1,0 – 30,0) %
4.	ГОСТ 4288-76 п.2.7	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14, 10.13.15,	0201-0210 1601-1603	Качественное определение наполнителя	Наличие/Отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
		(котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	10.13.14.700-10.13.14.900, 10.86.10.600-10.86.10.690, 10.85.11, 10.85.19		(хлеб, картофель, каша)	
5.	ГОСТ 4288-76 п.2.8	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)			Массовая доля хлеба	(0,6 – 40,0) %
6.	ГОСТ 4288-76 п.2.5	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)			Влажность/ Массовая доля влаги	(10,0 – 80,0) %
7.	ГОСТ 32008-2012	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика	10.11, 10.11.1, 10.11.2, 10.11.3, 10.11.5, 10.12, 10.12.1, 10.12.2, 10.12.3, 10.12.4, 10.13, 10.13.1, 10.13.14, 10.85.11, 10.85.19, 10.13.14.700-10.13.14.900, 10.13.15, 10.13.15.110-10.13.15.199, 10.86.10.600-10.86.10.690	0201-0210 1601-1603	Массовая доля азота	(0,2 – 9,0) %
8.	ГОСТ 23042-2015 п.8				Массовая доля жира	(0,2 – 50,0) %
9.	ГОСТ 29270-95 п.5	Продукты переработки плодов и овощей	01.13, 01.13.1, 01.13.2, 01.13.3, 01.13.4, 01.13.5, 01.13.7, 01.13.9, 01.23, 01.24, 10.31, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2, 10.39.3, 10.81.14, 10.81.2, 10.85.13, 10.86.10.2, 10.86.10.320, 10.89.15.110	0701-0714, 0801-0814, 2001-2009, 2103, 2303	Массовая доля нитратов / Нитраты	(36 – 9000) мг/кг
					Массовая концентрация нитратов	(6 – 6200) мг/дм <sup>3</sup>
10.	ГОСТ Р ИСО 6884-2010	Животные и растительные жиры и масла, включая кислые масла	10.4, 10.41.1, 10.41.2, 10.41, 10.41.5, 10.41.6, 10.42, 10.42.1	1501-1518	Массовая доля общей золы/ Массовая доля золы	(0,020 – 2,0) %

1	2	3	4	5	6	7
11.	ГОСТ 7047-55 р. III	Напитки безалкогольные прочие	10.39.22.120, 11.07.11.07.19	2009, 2007995001, 2007999701	Содержание аскорбиновой кислоты (витамина С)	(0 - 1000,0) мг %
12.	ГОСТ 18309-2014 п.8	Вода питьевая (в т.ч. расфасованная в емкости), вода природная (поверхностная, подземная)	11.07.11, 36.00.11.000, 36.00.12.000	2201, 2202	Массовая концентрация общего фосфора/ Общий фосфор	(0,005 - 0,8) мг/дм <sup>3</sup>
13.	ГОСТ 23268.9-78 п.4	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.11.07.1, 11.07.11.110, 11.07.11.112, 11.07.11.113	2201, 2202	Нитрат-ионы	(10,0 - 70,0) мг/дм <sup>3</sup>
14.	ГОСТ 4386-89 п.1	Вода питьевая	11.07.11, 36.00.11.000	2201, 2202	Массовая концентрация фторидов	(0,05 - 1,0) мг/дм <sup>3</sup>
15.	МУК 4.2.1122-02 пп.1-5, 6.1-6.7, 6.8.1-6.8.6, 6.8.9, 6.9	Продукты пищевые	01.11-01.13, 01.19.10, 01.21- 01.27, 01.41.20, 01.45.2, 01.47.2, 01.49.21, 01.49.23, 01.49.24, 03.11, 03.22.2, 03.12.2, 10.11.1-10.11.3, 10.11.5, 10.12.1- 10.12.4, 10.13.1, 10.20.1-10.20.4, 10.31.1, 10.32.1, 10.32.2, 10.39.1, 10.39.2, 10.41.1- 10.41.2, 10.41.4- 10.41.6, 10.42.1, 10.51.1-10.51.5, 10.52.1, 10.61.1- 10.61.4, 10.62.1, 10.62.2, 10.71.1, 10.72.1, 10.73.1, 10.81.1, 10.81.2, 10.82.1-10.82.3, 10.83.1, 10.84.1- 10.84.3, 10.85.1, 10.86.1, 10.89.1, 10.91.1, 10.91.2, 10.92.1, 11.03.1, 11.05.1, 11.05.2, 11.06.1, 11.07, 11.07.1	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1518 1601-1605 1701-1704 1801-1806 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2202-2204 2301-2309	Listeria monocytogenes	Обнаружено/ Не обнаружено
16.	ГОСТ 29185-91 п.4.2				Сульфитредуцирующие клубридии	Обнаружено/ Не обнаружено
17.	МУ 4.2.2723-10 пп.9.2, 9.3				Бактерии рода Salmonella / Salmonella /Сальмонеллы	Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
18.	ГОСТ 7702.2.7-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.12.1-10.12.4, 10.13, 10.13.1, 10.12.1-10.12.4, 10.86	0267, 1602	Бактерии рода <i>Proteus</i> / <i>Proteus</i>	Обнаружено/ Не обнаружено
19.	МУК 4.2.762-99 пп.3.3, 4.1	Готовые изделия с кремом	10.71; 10.71.1, 10.71.12, 10.72, 10.72.1, 10.72.11, 10.72.12	1704, 1806, 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	$(1-9,9) \times 10^6$ КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
20.	МУК 4.2.762-99 пп.3.3, 4.2				Бактерии группы кишечных палочек /БГКП	Обнаружено/ Не обнаружено
21.	МУК 4.2.762-99 пп.3.3, 4.3				Бактерии рода <i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i> /Сальмонеллы	Обнаружено/ Не обнаружено
22.	МУК 4.2.762-99 пп.3.3, 4.4				Коагулазоположительные стафилококки ( <i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i> ) / <i>St. aureus</i>	Обнаружено/ Не обнаружено
23.	МУК 4.2.762-99 пп.3.3, 4.5				Дрожжи и плесневые грибы	$(1-9,9) \times 10^6$ КОЕ/г (см <sup>3</sup> )
24.	СП 4695-88 Приложение 7 пп.2-4	Воздух холодильных камер	-	-	Плесневые грибы	(1-100) КОЕ
					Кладоспориум и тамнидиум	(1-100) КОЕ
25.	СП 4695-88 Приложение 7 пп.1, 3, 4	Смывы с поверхности (стены холодильника)	-	-	Плесневые грибы	(1-150) КОЕ/см <sup>3</sup>
					Кладоспориум и тамнидиум	(1-150) КОЕ
26.	ГОСТ 7702.2.1-2017 п.9.1	Смывы с поверхности объектов производственной среды	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов / КМАФАнМ	$(1-10^3)$ КОЕ/см <sup>3</sup>

Директор ООО «СПП»



Р.В. Стручков