



# ПРИКАЗ

от «2» сентября 2020 г.  
№ РКН 1-483

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц

Область аккредитации

Производственной испытательной лаборатории

Общество с ограниченной ответственностью «Нальчикский молочный комбинат»

РОСС RU.0001.21ML166

360000, КБР, г. Нальчик, ул. Кирова 294А, Литер А, 1 этаж №5; 1 эт. 2 уровень №8, 12-20

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

| №<br>п/п | Документы,<br>устанавливающие правила и<br>методы исследований<br>(испытаний), измерений | Наименование<br>объекта                                    | Код ОКПД 2                                                                                                                                                   | Код ТН ВЭД<br>ЕАЭС | Определяемая характеристика<br>(показатель) | Диапазон определения |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|----------------------|
| 1        | ГОСТ 26809.1                                                                             | Молочные<br>продукты                                       | 10.51.30.110<br>10.51.30.400<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.51.40.112                                                                                 | -                  | Отбор и подготовка проб к анализу           | ---                  |
| 2        | ГОСТ 26754                                                                               | Молоко<br>натуральное<br>коровье сырое.<br>Молоко питьевое | 01.41.20.110<br>10.51.11.110                                                                                                                                 | -                  | Температура продукта                        | (0-100)°C            |
| 3        | ГОСТ Р 54669<br>П.7 Индикаторный метод                                                   | Молоко и продукты<br>переработки<br>молока                 | 01.41.20.110<br>10.51.11.110<br>10.51.52.111<br>10.51.52.117<br>10.51.52.120<br>10.51.30.110<br>10.51.30.400<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.51.40.112 | -                  | Кислотность                                 | (2.0 -250.0)°C       |
| 4        | ГОСТ Р 54758                                                                             | Молоко и продукты<br>переработки<br>молока                 | 01.41.20.110<br>10.51.11.110<br>10.51.12.110                                                                                                                 | -                  | Плотность                                   | (1015-1040) кг/м³    |

|    |                                           |                                                                                    |                              |   |                                          |               |
|----|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---|------------------------------------------|---------------|
| 5  | ГОСТ Р 55361 п.5                          | Масло и паста<br>масляная из<br>коровьего молока<br>Молочный жир<br>Топленое масло | 10.51.30.110<br>10.51.30.210 | - | Отбор проб                               | ---           |
| 6  | ГОСТ Р 55361 п.7.4<br>(кислотный метод)   | Масло и паста<br>масляная из<br>коровьего молока<br>Молочный жир<br>Топленое масло | 10.51.30.110<br>10.51.30.210 |   | Массовая доля жира                       | (40,0-90,0)%  |
| 7  | ГОСТ Р 55361 п. 7.5<br>(расчетный метод)  | Масло и паста<br>масляная из<br>коровьего молока<br>Молочный жир<br>Топленое масло | 10.51.30.110<br>10.51.30.210 |   | Массовая доля жира                       | (40,0-90,0)%  |
| 8  | ГОСТ Р 55361 п.7.7<br>(метод выпаривания) | Масло и паста<br>масляная из<br>коровьего молока<br>Молочный жир<br>Топленое масло | 10.51.30.110<br>10.51.30.210 |   | Массовая доля влаги                      | (0,5-60,0)%   |
| 9  | ГОСТ Р 55361 п.7.16                       | Масло и паста<br>масляная из<br>коровьего молока<br>Молочный жир<br>Топленое масло | 10.51.30.110<br>10.51.30.210 |   | Титруемая кислотность молочной<br>плазмы | (10,0-70,0)°Т |
| 10 | ГОСТ 8218                                 | Молоко<br>натуральные<br>коровье сырое<br>Молоко питьевое                          | 01.41.20.110<br>10.51.11.110 | - | Чистота                                  | 1, 2, 3       |

|    |                                |                                                               |                                                                                                                                                                                                                              |   |                                           |                               |
|----|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------|-------------------------------|
| 11 | ГОСТ 32901<br>П.8.4            | Молоко и<br>молочные<br>Продукты<br>Среды и смеси<br>топленые | 10.51.11.110<br>10.51.52.114<br>10.51.52.117<br>10.51.52.111<br>10.51.52.113<br>10.51.30.110<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.42.10.120<br>10.42.10.130<br>10.51.30.500                                                 | - | КМАФАнМ                                   | (30 – 300)КОЕ/см <sup>3</sup> |
| 12 | ГОСТ 32901<br>П.8.5            | Молоко и<br>молочные<br>Продукты<br>Среды и смеси<br>топленые | 10.51.11.110<br>10.51.52.114<br>10.51.52.117<br>10.51.52.111<br>10.51.52.113<br>10.51.30.110<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.42.10.120<br>10.42.10.130<br>10.51.30.500                                                 |   | БГКП                                      | Обнаружено/не обнаружено      |
| 13 | ГОСТ 25228                     | Молоко и сливки                                               | 10.51.11.110<br>10.51.12.110                                                                                                                                                                                                 | - | Термоустойчивость по алкогольной<br>пробе | (I – V) группа                |
| 14 | ГОСТ 5867<br>(кислотный метод) | Молоко и<br>молочные<br>продукты                              | 01.41.20.110<br>10.51.11.110<br>10.51.12.110<br>10.51.52.114<br>10.51.52.117<br>10.51.52.111<br>10.51.52.113<br>10.51.52.120<br>10.51.30.110<br>10.51.30.400<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.51.40.112<br>10.51.56.151 | - | Массовая доля жира                        | (0,05-80,0)%                  |

|    |                                              |  |                                                                                           |                                                                                              |   |                                                        |                                |  |
|----|----------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------|--------------------------------|--|
|    |                                              |  |                                                                                           | 10.51.40.300                                                                                 |   |                                                        |                                |  |
| 15 | ГОСТ Р 54668                                 |  | Молоко и<br>молочные<br>продукты                                                          | 01.41.20.110<br>10.51.11.110<br>10.51.52.114<br>10.51.22                                     | - | Массовая доля влаги, сухого<br>вещества                | (0,5-99,0)%                    |  |
| 16 | ГОСТ 23453<br>п.6                            |  | Молоко<br>натуральное<br>коровье сырое                                                    | 01.41.20.110                                                                                 | - | Количество соматических<br>клеток, в 1 см <sup>3</sup> | (90-1500) тыс/см <sup>3</sup>  |  |
| 17 | ГОСТ 10444.12                                |  | Молокосвертываю<br>щие ферменты<br>препараты<br>Какао-порошок<br>Ароматизаторы<br>пищевые | 10.11.60.150<br>10.82.13.000<br>10.89.19.290                                                 | - | Дрожжи                                                 | (15 – 150) КОЕ/см <sup>3</sup> |  |
|    |                                              |  |                                                                                           |                                                                                              |   | Плесени                                                | (5 – 50) КОЕ/см <sup>3</sup>   |  |
| 18 | ГОСТ Р 55063<br>п.5                          |  | Сыры полутвердые<br>Сыры рассольные<br>Сыры плавленые                                     | 10.51.52.117<br>10.51.30.110<br>10.51.30.400<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.51.40.112 | - | Отбор проб                                             | ----                           |  |
| 19 | ГОСТ Р 55063<br>п.7.8                        |  | Сыры полутвердые<br>Сыры рассольные<br>Сыры плавленые                                     | 10.51.52.117<br>10.51.30.110<br>10.51.30.400<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.51.40.112 |   | Массовая доля жира                                     | (7,0 – 50,0)%                  |  |
| 20 | ГОСТ Р 55063<br>п.7.10<br>(ускоренный метод) |  | Сыры полутвердые<br>Сыры рассольные<br>Сыры плавленые                                     | 10.51.52.117<br>10.51.30.110<br>10.51.30.400<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.51.40.112 |   | Массовая доля хлористого натрия                        | (0,1 – 8,0)%                   |  |

|    |                       |                                           |                              |   |                                                                                   |                                                                                                  |
|----|-----------------------|-------------------------------------------|------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21 | ГОСТ 32261<br>п.5.1.3 | Масло сливочное                           | 10.51.30.110                 | - | Органолептические показатели:<br>Запах<br>Консистенция<br>Внешний вид<br>Цвет     | Описание<br>Описание<br>Описание<br>От светло-желтого до<br>желтого, однородный по<br>всей массе |
| 22 | ГОСТ 29245<br>п.3     | Молоко сухое                              | 10.51.22                     | - | Органолептические показатели:<br>Вкус<br>Запах<br>Консистенция<br>Цвет            | Описание                                                                                         |
| 23 | ГОСТ 29246            | Молоко сухое                              | 10.51.22                     | - | Массовая доля влаги                                                               | (0,1-5,0)%                                                                                       |
| 24 | ГОСТ 29247<br>п.4     | Молоко сухое<br>обезжиренное              | 10.51.22                     | - | Массовая доля жира                                                                | (0,1 – 1,5)%                                                                                     |
| 25 | ГОСТ 12569            | Сахар-песок                               | 10.81                        | - | Отбор проб                                                                        | ----                                                                                             |
| 26 | ГОСТ Р 54642          | Сахар-песок                               | 10.81                        | - | Массовая доля влаги                                                               | (0,1-1,0)%                                                                                       |
| 27 | ГОСТ 12576            | Сахар-песок                               | 10.81                        | - | Органолептические показатели:<br>Вкус<br>Запах<br>Консистенция<br>Цвет<br>Чистота | Описание                                                                                         |
| 28 | ГОСТ 10444.15         | Какао-порошок<br>Ароматизаторы<br>пищевые | 10.82.13.000<br>10.89.19.290 | - | Количество мезофильных аэробных<br>и факультативно-анаэробных<br>микроорганизмов  | (15 – 300)колоний в 1 см <sup>3</sup>                                                            |

|    |                                                        |                                                           |                                                                                                   |   |                                                                                                                                      |                                                      |
|----|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 29 | ГОСТ 31942                                             | Вода питьевая<br>(из крана, из<br>магистральных<br>сетей) | 36.00.11.000                                                                                      | - | Отбор проб для<br>микробиологического анализа                                                                                        | --                                                   |
| 30 | МУК 4.2.1018<br>п.8.1<br>п.8.2                         | Вода питьевая                                             | 36.00.11.000                                                                                      | - | Микробиологические показатели:<br>-общее микробное число<br>-общие колиформные бактерии<br>-термотолерантные колиформные<br>бактерии | (30 – 300) КОЕ/см <sup>3</sup><br>(0-10) КОЕ в 100мл |
| 31 | ГОСТ 26809.1<br>п.4                                    | Молоко и<br>молочные<br>продукты<br>Молоко сухое          | 01.41.20.110<br>10.51.11<br>10.51.52.111<br>10.51.52.113<br>10.51.52.114<br>10.51.52.117 10.51.22 | - | Отбор и подготовка проб к анализу                                                                                                    | ---                                                  |
| 32 | ГОСТ 28283<br>п.6                                      | Молоко<br>натуральное<br>коровье сырое<br>Молоко питьевое | 01.41.20.110<br>10.51.11.110                                                                      | - | Органолептические показатели:<br>Запах<br>Вкус                                                                                       | Описание                                             |
| 33 | ГОСТ 25179<br>п.5<br>(метод формольного<br>титрования) | Молоко<br>натуральное<br>коровье сырое                    | 01.41.20.110                                                                                      | - | Массовая доля белка                                                                                                                  | (2,20 – 4,00)%                                       |
| 34 | ГОСТ 23327<br>П.6, п.7.2                               | Молоко и<br>молочные<br>продукты                          | 01.41.20.110<br>10.51.11.110<br>10.51.52.114                                                      | - | Массовая доля белка                                                                                                                  | (1,0 – 20,0)%                                        |

|    |                                       |                                                                              |                                                                                                                                                                           |   |                                                                        |                                                                                     |
|----|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 36 | ГОСТ Р 53951<br>п.7                   | Молоко сухое                                                                 | 10.51.22<br>10.51.55                                                                                                                                                      | - | Массовая доля белка                                                    | (1,0 – 40,0)%                                                                       |
| 37 | ГОСТ 32892                            | Молоко и<br>молочные<br>продукты                                             | 01.41.20.110<br>10.51.11.<br>10.51.52.111<br>10.51.52.113<br>10.51.52.114<br>10.51.52.117<br>10.51.30.110<br>10.51.30.400<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.51.40.112 | - | Активная кислотность                                                   | (3 – 8)ед. рН                                                                       |
| 38 | ГОСТ 32219<br>п.5.4.2                 | Молоко и<br>молочные<br>продукты                                             | 01.41.20.110<br>10.51.11                                                                                                                                                  | - | Антибиотики:<br>Тетрациклин<br>в лактам<br>Стрептомицин<br>Левометицин | Присутствуют/отсутствуют                                                            |
| 39 | ГОСТ 32049<br>п.8.2<br>п.8.4<br>п.8.5 | Ароматизаторы<br>пищевые                                                     | 10.89.19.290                                                                                                                                                              | - | Отбор проб<br>Внешний вид и цвет<br>Запах                              | ---                                                                                 |
| 40 | ГОСТ Р 52253<br>п.7.4                 | Масло и паста<br>масляная из<br>коровьего молока                             | 10.51.30.110<br>10.51.30.210                                                                                                                                              | - | Термостойчивость                                                       | Хорошая / (0,93±0,07)<br>Удовлетв-ная/(0,78±0,07)<br>Неудовлетв-ная/(менее<br>0,70) |
| 41 | ГОСТ 33951<br>п.8.1                   | Молочные<br>продукты<br>Закваски и чистых<br>культур, в т.ч.<br>замороженные | 10.51.52.114<br>10.51.52.117<br>10.51.52.111<br>10.51.52.113                                                                                                              | - | Молочнокислые бактерии                                                 | От 15 до 300 колоний в 1<br>см <sup>3</sup>                                         |

|    |                                  |                                                                |                                                                                                                                                                                              |   |                                                                       |                                                            |
|----|----------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 42 | ГОСТ 33566                       | Молоко и продукты переработки молока<br>Среды и смеси топленые | 01.41.20.110<br>10.51.11.110<br>10.51.52.111<br>10.51.52.117<br>10.51.30.110<br>10.51.30.400<br>10.51.40.110<br>10.51.40.111<br>10.51.40.112<br>10.42.10.120<br>10.42.10.130<br>10.51.30.500 | - | Микробиологические показатели:<br>Дрожжи<br>Плесени, не более КОЕ/г   | 15 - 150 КОЕ/см <sup>3</sup><br>5 - 50 КОЕ/см <sup>3</sup> |
| 43 | ГОСТ 32189<br>П. 5.1             | Среды и смеси топленые                                         |                                                                                                                                                                                              |   | Отбор проб                                                            | ---                                                        |
| 44 | ГОСТ 32189<br>П. 5.2             | Среды и смеси топленые                                         |                                                                                                                                                                                              |   | Органолептические показатели:<br>Цвет<br>Запах и вкус<br>Консистенция | Описание                                                   |
| 45 | ГОСТ 32189<br>П. 5.6             | Среды и смеси топленые                                         |                                                                                                                                                                                              |   | Массовая доля влаги                                                   | (0,5 - 60,0) %                                             |
| 46 | ГОСТ 32189<br>П. 5.11<br>П. 5.12 | Среды и смеси топленые                                         |                                                                                                                                                                                              |   | Массовая доля жира                                                    | (40,0 - 90,0) %                                            |



Генеральный директор ООО «Нальчикский молочный комбинат»

Якубов Ш.Ш.

Заведующая производственной лабораторией

Татрокова М.О.