

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)
ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ «КНЯГИНИНО»
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ «ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ВЕТЕРИНАРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ КНЯГИНИНСКОГО РАЙОНА»
(ИЛ «КНЯГИНИНО» ГБУ НО «ГОСВЕТУПРАВЛЕНИЕ КНЯГИНИНСКОГО РАЙОНА»)**

наименование испытательной лаборатории

606340, Нижегородская область, Княгининский район, г. Княгинино, ул.Новостаринская, д. 85.

адрес места осуществления деятельности

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---|----------------------|-----------|-----------------|--|----------------------|
|-------|---|----------------------|-----------|-----------------|--|----------------------|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---------------------------|--|--------------|------|---|------------------------------|
| 1. | ГОСТ 3626-73 п.2 | Молоко и молочные продукты | 01.41.2 | 0401 | Массовая доля сухого вещества | (0,5-30,0) % |
| | | | 10.51.40 | 0403 | | |
| | | | 10.51.56.110 | 0406 | Массовая доля влаги | (3,0-70,0) % |
| 2. | ГОСТ Р 55361-2012 п.5.3 | Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока | 10.51.3 | 0405 | Отбор проб | - |
| 3. | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4. | | | | Массовая доля жира | (50,0-75,0) % |
| 4. | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.6. | | | | Массовая доля влаги | (0,5-60,0) % |
| 5. | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.9. | | | | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | (1,0-25,0) % |
| 6. | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.12. | | | | Массовая доля хлористого натрия | (0,5-3,0) % |
| 7. | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14 | Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока | 10.51.3 | 0405 | Титруемая кислотность | (1-6) °К |
| 8. | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15 | | | | Титруемая кислотность жировой фазы | (1-6) °К |
| 9. | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.16 | | | | Титруемая кислотность молочной плазмы | (10-70) °Т |
| 10. | ГОСТ Р 55063 -2012 п.7.7. | | | | Сыры и сыры плавленые, сырные продукты | 10.51.40.100 10.51.40.140 |
| 11. | ГОСТ Р 55063 -2012 п.7.9. | Массовая доля хлористого натрия | (0,5-10,0) % | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|--|---|---------------|--|--|
| 12. | ГОСТ 30305.1 -95 п.4 | Консервы молочные сгущенные | 10.51.5 | 0402 | Массовая доля влаги | (4,0-29,0) % |
| 13. | ГОСТ 29247 -91 п.3, п.4 | Консервы молочные | 10.51.2 10.51.5 | 0402 | Массовая доля жира | (0,0-40,0) % |
| 14. | ГОСТ 30305.3 -95 п.5 | Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие | 10.51.2 | 0402 | Кислотность | (1-150) °Т |
| 15. | ГОСТ Р 50457 -92 п.4 | Жиры и масла животные и растительные | 10.51.3 | 0405 | Кислотное число и кислотность | (0,1-80) % |
| 16. | ГОСТ 3627 -81 п.2 | Молоко и молочные продукты | 10.51.3 10.51.40 | 0405 0406 | Массовая доля хлористого натрия | (0,1 -7,0) % |
| 17. | ГОСТ Р 53951-2010 | Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие | 01.41.2 01.45.2 01.49.22.120 10.51.1 10.51.2 10.51.5 10.51.56.110 | 0401- 0406 | Массовая доля белка | (0,10-100,00) % |
| 18. | ГОСТ Р 54662-2011 | Сыры и сыры плавленые | 10.51.40 | 0406 | Массовая доля белка | (5,0-55,0) % |
| 19. | ГОСТ 31688 -2012 п.7.5. | Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. | 10.51.5 | 0402 | Массовая доля сухого молочного остатка | (26,0-45,0) % |
| 20. | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.1, п.3.3.4.2., п.3.2.6 п.3.3.4.3., п.3.2.4 | Жир молочный, масло и паста масляная | 10.51.3 | 0405 | Кислотность жировой фазы | (1-6) °К |
| | | | | | Кислотность плазмы | (0,1-80,0) °Т |
| 21. | ГОСТ Р 51944 -2002 п.6 | Мясо птицы | - | - | Органолептические показатели | - |
| | | | | | Температура | ([-35]-45) °С |
| | | | | | Масса | (0,1-3,0) кг |
| 22. | ГОСТ 20235.1-74 п.2 | Мясо кроликов | 10.11.39 | 0208 | Свежесть (микроскопия) | Свежее/сомнительной свежести/ не свежее. |
| 23. | ГОСТ 23392 -78 п.3 | Мясо всех видов убойных животных и птиц | - | - | Свежесть (микроскопия) | Свежее/сомнительной свежести/ не свежее. |
| 24. | ГОСТ 31470-2012 п.8 | Мясо птицы | 10.12.10 | 0207 | Кислотное число жира | (0,5-30,0) мг КОН/г |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--------------------------|------------------------------|----------|---|---|---|
| 25. | ГОСТ 31470-2012 п.9 | | 10.12.20 | | Перекисное число жира | (0,2 – 40) ммоль (1/2O ₂)/кг жира |
| 26. | ГОСТ 31654-2012 п.7.2. | Яйца куриные пищевые | - | - | Чистота скорлупы | Чистое/загрязненное |
| | | | | | Запах | Наличие/отсутствие постороннего запаха |
| 27. | ГОСТ 31654-2012 п.7.2. | Яйца куриные пищевые | | | Состояние внутреннего содержимого яйца | Соответствует/не соответствует |
| 28. | ГОСТ 31654-2012 п.7.3. | Яйца куриные пищевые | - | - | Масса | (0,1-150,0) г |
| 29. | ГОСТ 1724 -85 п.3 | Капуста белокочанная свежая | - | - | Отбор проб | - |
| 30. | ГОСТ 1724 -85 п.1.2. | | | | Внешний вид, форма, цвет, запах, вкус, консистенция, размер | - |
| 31. | ГОСТ 1723-86 п.1.2. | Лук репчатый свежий | - | - | Внешний вид, форма, цвет, запах, вкус, консистенция, размер | - |
| 32. | ГОСТ Р 55906-2013 п.5 | Томаты свежие | - | - | | - |
| 33. | ГОСТ 7176 -85 п.1.3. | Картофель свежий | - | - | | - |
| 34. | ГОСТ 1721 -85 п.3 п.1.1. | Морковь столовая свежая | - | - | Отбор проб | - |
| | | | | | Внешний вид, форма, цвет, запах, вкус, консистенция, размер | - |
| 35. | ГОСТ 16270 -70 п.1.3. | Яблоки свежие | - | - | Внешний вид, форма, цвет, запах, вкус, консистенция, размер | - |
| 36. | ГОСТ 32286-2013 п.5 | Слива | - | - | | - |
| 37. | ГОСТ 1722-85 п.3 | Свекла столовая свежая | - | - | Отбор проб | - |
| 38. | ГОСТ 1722-85 п.1.1. | | | | Внешний вид, форма, цвет, запах, вкус, консистенция, размер | - |
| 39. | ГОСТ Р 55909-2013 п.8.3. | Чеснок свежий | - | - | Отбор проб | - |
| 40. | ГОСТ 31822-2012 п.8.2. | Кабачки свежие | - | - | Отбор проб | - |
| 41. | ГОСТ 33499 -2015 п.6.2. | Груши свежие | - | - | Отбор проб | - |
| 42. | ГОСТ 33801-2016 п.6 | Вишня и черешня свежие | - | - | Отбор проб | - |
| 43. | ГОСТ 6829-2015 п.6 | Смородина черная свежая | - | - | Отбор проб | - |
| 44. | ГОСТ 5667-65 п.5а | Хлеб и хлебобулочные изделия | - | - | Внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах | - |
| 45. | ГОСТ 3351-74 п.2 | Вода питьевая | - | - | Запах 20 °С | (0-5) балл |
| | | | | | Запах 60 °С | (0-5) балл |
| 46. | ГОСТ 3351-74 п.3 | | | | Привкус | (0-5) балл |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|------------------------------------|--|--------------------------|------------------------|--|----------------------------|
| 47. | ГОСТ 3351-74 п.5 | Вода питьевая | - | - | Мутность | (0,5 – 5,0) ЕМФ |
| 48. | МУК 4.2.1018-01 п.8.4 | | | | Споры сульфитредуцирующих клостридий, в 20 мл | Обнаружено/не обнаружено |
| 49. | МУК 4.2.2314-2008 | | | | Паразитологические исследования: | |
| | | | | | Яйца, личинки гельминтов | Наличие/отсутствие |
| | | | | | Цисты лямблий | Наличие/отсутствие |
| 50. | ГОСТ 31769-2012 | Меды монофлорные | 01.49.21 | - | Пыльцевые зерна | Отсутствие/наличие |
| 51. | ГОСТ 32169-2012 п.6.13 | | | | Водородный показатель | (3-9) ед.рН |
| 52. | ГОСТ 31766-2012 п.4 | | | | Свободная кислотность | (0-80) мэкВ/кг |
| 53. | ГОСТ Р ИСО 6497-2014 п.6.2.1.; п.9 | Корма растительного и животного | - | - | Органолептические показатели : аромат, вкус, цвет | - |
| 54. | ГОСТ Р 50436-92 п.7 | | | | Отбор проб и подготовка их к испытаниям | - |
| 55. | ГОСТ 13586.5-2015 п.8.2 | Зерно | - | - | Отбор проб | - |
| 56. | ГОСТ 13496.17-95 п.1 | Корма | - | - | Массовая доля влаги | (1 – 20) % |
| 57. | ГОСТ 31646-2014 | Зерновые культуры | - | - | Массовая доля каротина | (1,0-20,0) мг/кг |
| 58. | ГОСТ 31674-2012 п.5 | Корма, комбикорма,комбикорм овое сырье | - | - | Фузариозные зерна | (0,1 – 5,0) % |
| 59. | ГОСТ Р 51411-99 | Зерно и продукты его переработки | - | - | Общая токсичность | Установлена/не установлена |
| 60. | ГОСТ 13496.12-98 | Комбикорма, комбикормовое сырье | - | - | Массовая доля сырой золы | (0,1- 3) % |
| 61. | ГОСТ 10844-74 | Зерно | - | - | Общая кислотность | (1 – 20) °Н |
| 62. | МУК 3049 -84 | Пищевые продукты | - | - | Общая кислотность | (1 – 20) °Н |
| | | | | | Тетрациклин | Обнаружено/не обнаружено |
| | | | | | Стрептомицин | Обнаружено/не обнаружено |
| | | | | | Пенициллин | Обнаружено/не обнаружено |
| | | | | | Бацитрацин | Обнаружено/не обнаружено |
| | | Гризин | Обнаружено/не обнаружено | | | |
| 63. | ГОСТ Р 54354 -2011 п.8.3. | Мясо и мясные продукты | 10.11-10.13 10.85.11 | 0201-0210 1601-1602 | Бактерии рода Salmonella в 25,0 г (см ³) | Обнаружено/не обнаружено |
| 64. | ГОСТ Р 50455-92 п.9 | | | | | Обнаружено/не обнаружено |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|-------------------------------|--|-------------------------------|---------------|---|--|
| 65. | ГОСТ 28805-90 п.4 | Продукты пищевые | - | - | Дрожжи и плесневые грибы в X г (см ³) продукта | (1,0-9,9) · 10 ⁿ КОЕ/г (см ³) |
| 66. | ГОСТ 10444.9 -88 п.4 | Продукты пищевые | - | - | Clostridium perfringens, в X г (см ³) продукта | Обнаружено/не обнаружено |
| 67. | ГОСТ 33491-2015 п.7.17 | Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями | 10.51.5 | 0403 | Бифидобактерии | (1,0-9,9) · 10 ⁿ КОЕ/г (см ³) |
| 68. | ГОСТ Р 50396.1-2010 п.7, п..8 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | 10.12.1 10.12.2 10.12.4 | 0207 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КМАФАнМ | (1,0-9,9) · 10 ⁿ КОЕ/г (см ³) |
| 69. | ГОСТ 10444.11-89 | Продукты пищевые | 10.51.1- 10.51.5 | 0401- 0406 | Молочнокислые микроорганизмы, в X г (см ³) продукта | Обнаружено/не обнаружено |
| 70. | ГОСТ Р 55652 -2013 п.6.3. | Лук зеленый свежий | - | - | Отбор проб | - |
| 71. | МУК 4.2.3016-12 п.6.2. | Флодоовощная, плодово-ягодная и растениеводческая продукция. | - | - | Показатели безопасности: Яйца и личинки гельминтов, цисты кишечных простейших | Обнаружено/не обнаружено |



Начальник

ГБУ НО «Госветуправление Княгининского района»

должность уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

П.Э.Меграбян

инициалы, фамилия уполномоченного лица